



PIA6..T1..
Kochfeld
Hob
Kookplaat
Table de cuisson

Piano di cottura
Placa de cocció
Placa de cozinhar



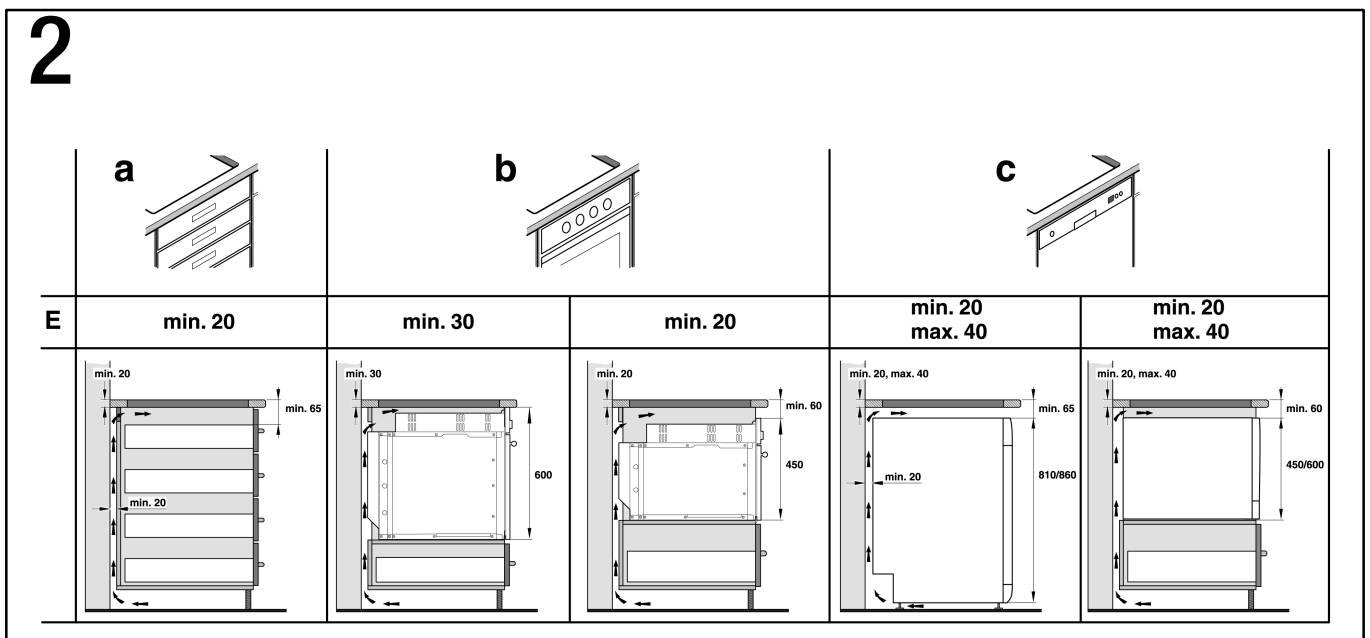
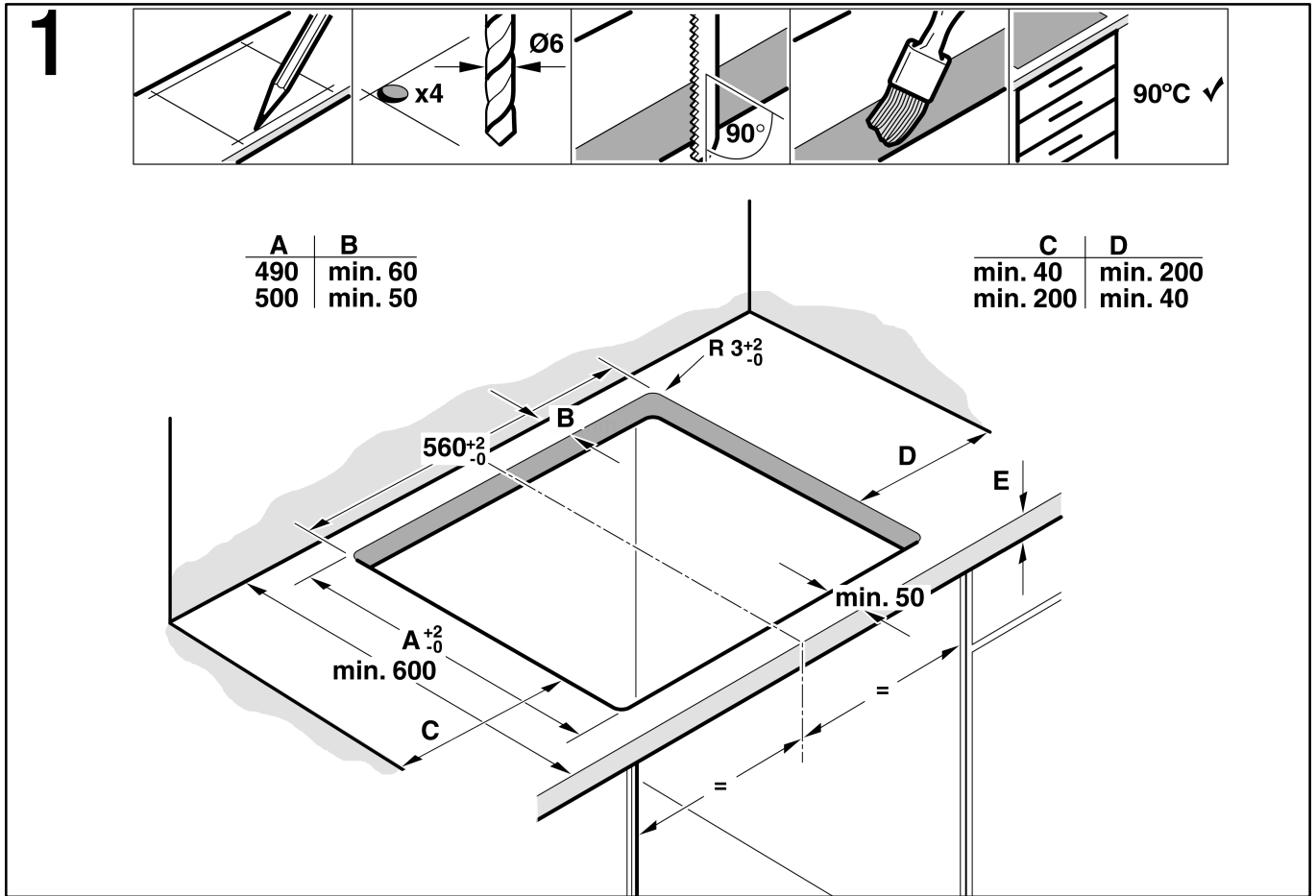
BOSCH

[de] Montageanleitung....2 Gebrauchs 11
[en] Installation.....2 Instructions for use 22
[nl] Installatievoorschrift.2 Gebruiksaanwijzing 32
[fr] Montage2 Notice d'utilisation. 43

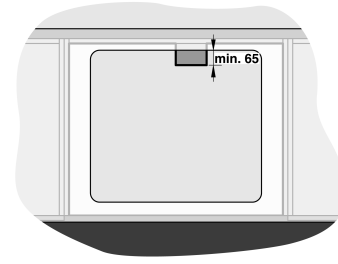
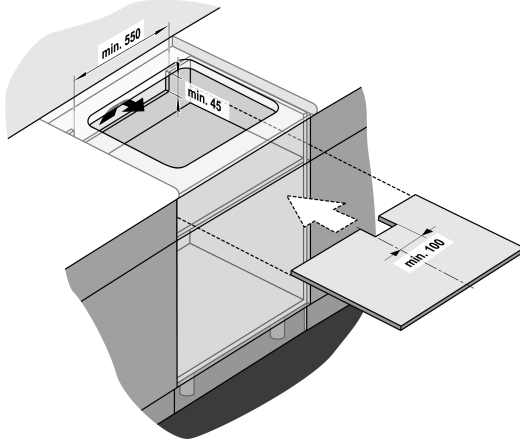
[it] montaggio2 Istruzioni per l'uso 54
[es] Montaje2 Instrucciones de uso 65
[pt] Montagem ...2 Instruções de utilização .. 76

de	Montageanweisung
en	Installation Instructions
nl	Installatievoorschrift
fr	Manuel de montage

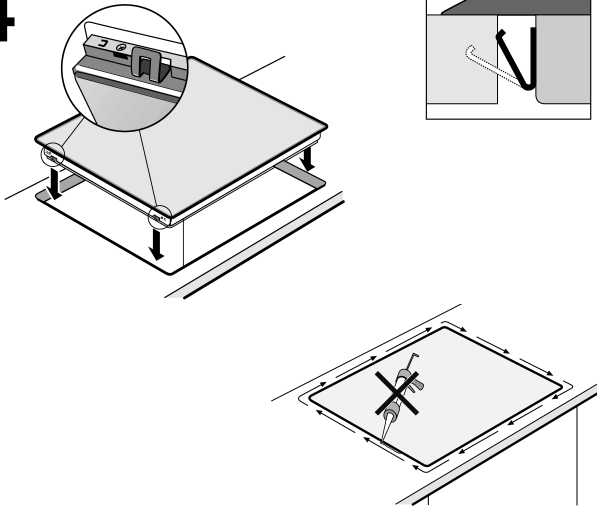
it	Istruzioni per l'installazione
es	Instrucciones de montaje
pt	Instruções de montagem



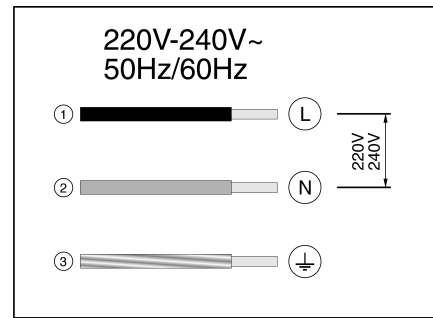
3



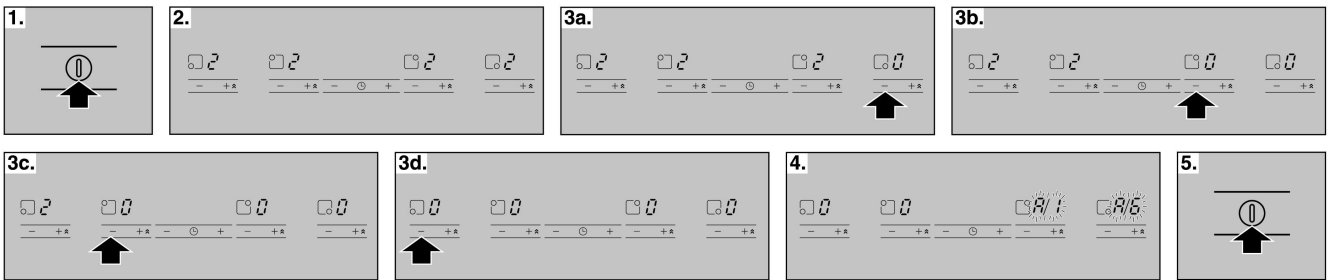
4



5



6



Wichtige Hinweise

- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und in Übereinstimmung mit diesen Montageanweisungen vorgenommen wurde. Schäden, die aus einem unsachgemäßen Einbau resultieren, liegen in der Verantwortung des Monteurs.
- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch eine autorisierte Fachkraft erfolgen. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.
- Das Gerät entspricht Überspannungsschutzeinrichtung Typ 1 und darf nur mit einem Erdungsanschluss betrieben werden.
- Die Benutzung dieses Geräts kann, wenn es ohne Erdungsanschluss betrieben oder unsachgemäß eingebaut wurde, unter unwahrscheinlichen Umständen schwerwiegende Schäden anrichten.
Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Fehler in der Funktionsweise und für mögliche Schäden, die aus unsachgemäßen elektrischen Installationen rühren.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds oder des Backofens nicht berührt werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät, einschließlich Austausch des Netzkabels, muss vom Kundendienst ausgeführt werden.
- Induktionskochfelder dürfen nur über Schubfach, Backöfen mit Kühlgebläse desselben Herstellers oder Geschirrspülern desselben Herstellers angebracht werden. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlschränke, Backöfen ohne Gebläse oder Waschmaschinen eingebaut werden.

Montage über einem Schubfach (Abb. 2a)

- Wenn das Kochfeld über einem Schubfach eingebaut wurde, können im Schubfach befindliche Metallgegenstände hohe Temperaturen durch den Rückstrom der Luft aus dem Umluftbetrieb des Kochfelds erreichen, daher wird empfohlen, einen Zwischenboden einzubauen.

Für den Zwischenboden kann eine Holzplatte (Abb. 3) verwendet oder ein geeignetes Zubehörteil bei unserem Kundendienst erworben werden.

Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss mindestens 20 mm dick sein.
- Der Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Schubfachs muss 65 mm betragen.

Montage über dem Backofen (Abb. 2b)

- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss folgende Mindeststärke haben:
 - 20 mm bei Einbau über einem Kompaktbackofen.
 - 30 mm bei Einbau über einem normalen Backofen.

- Bei Einbau über einem Kompaktbackofen muss sich ein Abstand von 60 mm zwischen dem oberen Teil des Backofens und dem oberen Teil der Arbeitsplatte befinden.

Montage über dem Geschirrspüler (Abb. 2c)

- Bei Einbau über einem Geschirrspüler muss ein Zwischenboden eingebaut werden. Zubehörteile erhalten Sie bei unserem Kundendienst.

Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss mindestens 20 mm und höchstens 40 mm dick sein.
- Es muss folgender Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Geschirrspülers eingehalten werden:
 - 60 mm bei Einbau über einem Kompakt-Geschirrspüler.
 - 65 mm bei Einbau über einem normalen Geschirrspüler.

Kochfeld einsetzen und anschließen – Abbildung 1/2/3/4/5

- Spannung siehe Typschild.
- Nur nach Anschlussplan anschließen.

Anschlussplan – Abb. 5

1. Braun
2. Blau
3. Gelb/Grün

Änderung des Einschaltstroms 10 / 13 / 16 / 20 Ampere – Abb. 6

Vor dem ersten Gebrauch bitte prüfen, ob der Einschaltstrom des Kochfeldes korrekt ist.

Für eine Änderung des Einschaltstromes folgendermaßen vorgehen:

1 – Kochfeld mithilfe des Hauptschalters einschalten.
Kein Kochgefäß auf die Kochstellen stellen

2 – In den folgenden 60 Sekunden alle Kochstellen je nach benötigtem Einschaltstrom auf die gewünschte Kochstufe stellen, siehe Tabelle.

Kochstufe	Einschaltstrom in Ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Alle Kochstellen, beginnend mit der Kochstelle rechts unten, nacheinander gegen den Uhrzeigersinn ausschalten.

4 – In der Anzeige der rechten Kochstellen wird der ausgewählte Einschaltstrom angezeigt.

5 – Kochfeld mithilfe des Hauptschalters ausschalten.

Der ausgewählte Einschaltstrom wurde korrekt gespeichert.

Kochfeld-Ausbau

- Das Gerät spannungslos machen.
- Kochfeld von unten herausdrücken.

Important notes

- Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the installation instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of incorrect installation.
- Only an authorised technician is able to connect the appliance. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.
- This is a class I appliance and should only be used with an earthed connection.
- Using this appliance without an earth connection or after it has been incorrectly installed may, in very rare cases, cause serious harm.
The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage which is caused by incorrect electrical installation.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.
- Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must be performed by the Technical Assistance Service.

- Induction hobs may only be installed over drawers, ovens of the same brand with forced-air ventilation, or dishwashers of the same brand. Refrigerators, unventilated ovens, and washing machines may not be installed beneath the hob.

Assembly over drawer (figure 2a)

- If the hob is installed above a drawer, metal objects stored inside could become very hot due to the air recirculating from the hob ventilation system. If this occurs, an intermediate support is recommended.

A wooden panel can be used as an intermediate support (figure 3), or you may order a suitable accessory from our Technical Assistance Service.

The reference code for this accessory is 686002.

- The working surface upon which the hob is installed must be at least 20 mm thick.
- The space between the top of the working surface and the top of the drawer must be 65 mm.

Assembly over oven (figure 2b)

- The working surface upon which the hob is installed must be at least:
 - 20 mm thick if installed over a compact oven.
 - 30 mm thick if installed over a full-size oven.
- If the hob is installed over a compact oven, there must be 60 mm of space between the top of the oven and the top of the working surface.

Assembly over dishwasher (figure 2c)

- If the hob is installed over a dishwasher, an intermediate accessory must be installed. The accessory may be ordered from our Technical Assistance Service.

The reference code for this accessory is 686002.

- The working surface upon which the hob is installed must be a minimum of 20 mm and a maximum of 40 mm thick.
- The space between the top of the working surface and the top of the dishwasher must be:
 - 60 mm if installed over a compact dishwasher.
 - 65 mm if installed over a full-size dishwasher.

Installing and connecting the hob - Figure 1/2/3/4/5

- See the rating plate for the voltage.
- Connect according to the connection diagram only.

Connection drawing – Figure 5

1. Brown
2. Blue
3. Yellow and green

Changing the connection current 10 / 13 / 16 / 20 Amps – Figure 6

Before using the hob for the first time, it must be tested for the correct current.

Follow the steps below to change the current of the hob:

1 – Turn on the hob with the main switch.

Do not place any pans on the hotplates

2 – Within the following 60 seconds, adjust all hotplates to the desired power level according to the required connection current (see table).

Power level	Connection current in amperes
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Turn off all the hotplates in sequence, starting from the lower right and continuing counter-clockwise.

4 – The selected connection current is indicated in the display of the right-hand, lateral hotplates.

5 – Turn off the hob with the main switch.

The selected connection current will have been properly saved.

Removing the hob

- Disconnect the cooker from the power supply.
- Push out the hob from below.

Belangrijke opmerkingen

- De veiligheid gedurende het gebruik wordt alleen gegarandeerd indien de installatie correct werd uitgevoerd in technisch opzicht en overeenkomstig deze montage-instructies. De schade veroorzaakt door een ongeschikte montage zijn verantwoordelijkheid van de installateur.
- De aansluiting van het toestel mag enkel uitgevoerd worden door een erkend gespecialiseerd vakman. Deze moet geregeld worden door de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.
- Het toestel stemt overeen met beschermingstype I en mag enkel worden gebruikt met een aansluiting met aarding.
- Het gebruik van dit toestel zonder aarding of met een niet-correcte montage kan, hoewel in zeer onwaarschijnlijke omstandigheden, zware schade veroorzaken. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.
- Elke manipulatie aan de binnenzijde van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de toevoerkabel, moet uitgevoerd worden door de Technische Dienst.
- De inductieplaten mogen alleen op een lade, ovens met gedwongen ventilatie van hetzelfde merk of vaatwasmachines van hetzelfde merk geïnstalleerd worden. Onder de kookplaat mogen geen koelkasten, ovens zonder ventilatie of wasmachines geïnstalleerd worden.

Montage op lade (afbeelding 2a)

- Indien de plaat geïnstalleerd is op een lade, kunnen de metalen voorwerpen die zich in de lade bevinden, hoge temperaturen bereiken, wat te wijten is aan luchtcirculatie afkomstig van de ventilatie van de plaat. Als dit gebeurt, wordt aangeraden een tussensteun te gebruiken.

Als tussensteun kan een houten paneel gebruikt worden (afbeelding 3) of kan een geschikt accessoire aangekocht worden bij onze technische dienst.

De referentiecode van dit accessoire is 686002.

- Het aanrecht waar de plaat geïnstalleerd wordt, moet minstens een dikte hebben van 20 mm.
- De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en het onderste deel van de lade moet 65 mm bedragen.

Montage op oven (afbeelding 2b)

- Het aanrecht waarop de plaat geïnstalleerd wordt, moet minstens een dikte hebben van:
 - 20 mm als ze op een ingebouwde oven geïnstalleerd wordt.
 - 30 mm als ze op een niet-ingebouwde oven geïnstalleerd wordt.
- Als de plaat op een ingebouwde oven geïnstalleerd werd, moet er een afstand vrij blijven van 60 mm tussen de bovenzijde van de oven en het bovenste deel van het aanrecht.

Montage op de vaatwasmachine (afbeelding 2c)

- Als de plaat op een vaatwasmachine geïnstalleerd werd, moet een tussensteun aangebracht worden. Het accessoire daartoe moet bij onze technische dienst besteld worden.

De referentiecode van dit accessoire is 686002.

- Het aanrecht waar de plaat geïnstalleerd wordt moet een dikte hebben van minimaal 20 mm en maximaal 40 mm.
- De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en de bovenzijde van de vaatwasmachine moet bedragen.
 - 60 mm als ze op een ingebouwde vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.
 - 65 mm als ze op een niet-ingebouwde vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.

Kookplaat inbrengen en aansluiten – Afbeelding 1/2/3/4/5

- Spanning, zie typeplaatje.
- Belangrijk: Uitsluitend aansluiten zoals weergegeven op het aansluitschema.

Aansluitschema– Afbeelding 5

1. Bruin
2. Blauw
3. Geel en groen

Wijzigen van de vermogensintensiteit voor de aansluiting 10 / 13 / 16 / 20 Ampère – Afbeelding 6

Alvorens de plaat voor het eerst in te schakelen, moet u controleren of de plaat op de correcte spanning aangesloten is.

Om de vermogensintensiteit van de plaat te wijzigen, moet u onderstaande stappen uitvoeren:

- 1 – Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar. Plaats geen enkele pan op de kookzones
- 2– Stel tijdens de volgende 60 seconden alle kookzones in op de gewenste vermogensstand, volgens de gewenste vermogensintensiteit, zie tabel.

Vermogensstand	Vermogensintensiteit in Ampère
1	A 20-
2	A 16-
3	A 13-
4	A 10-

3– Schakel de kookzones beurtelings uit en begin met de kookzone rechtsonder en ga verder linksom.

4 – Op de visuele aanduiding van de kookzones aan de rechterkant wordt de geselecteerde vermogensintensiteit getoond.

5 – Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

De geselecteerde vermogensintensiteit werd correct bewaard.

Uitbouw van de kookplaat

- Maak het apparaat spanningsloos.
- De kookplaat van onderuit naar buiten drukken.

Remarques importantes

- La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée correctement concernant l'aspect technique et conformément à ces instructions d'assemblage. L'installateur sera responsable des dommages provoqués par un montage inapproprié.
- Seul un technicien spécialisé agréé peut effectuer le branchement de l'appareil. Ce branchement sera régi par les dispositions de la compagnie d'approvisionnement d'électricité de la zone.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une connexion avec prise de terre.
- L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances peu probables, de graves dommages. Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent alors être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le flexible d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas des parties chaudes de la table de cuisson ou du four.
- Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être réalisée par le Service après-vente.
- Les plaques à induction ne peuvent être installées que sur des tiroirs, des fours avec ventilation forcée de la même marque ou des lave-vaisselle de la même marque. Sous la plaque de cuisson, il est possible d'installer des frigos, des fours sans ventilation ou des lave-vaisselle.

Montage sur tiroir (figure 2a)

- Si la plaque a été installée au-dessus d'un tiroir, les objets métalliques qui se trouvent dans le tiroir pourraient atteindre des températures élevées en raison de la recirculation de l'air provenant de la ventilation de la plaque, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un support intermédiaire.

Comme support intermédiaire, il est possible d'utiliser un panneau en bois (figure 3) ou d'acheter un accessoire approprié auprès de notre Service d'Assistance Technique.

Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

- Le plan de travail où sera installée la plaque doit avoir une épaisseur d'au moins 20 mm.
- La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 65 mm.

Montage sur four (figure 2b)

- Le plan de travail où est installée la plaque doit avoir une épaisseur minimum de :
 - 20 mm en cas d'installation sur un four compact.
 - 30 mm en cas d'installation sur un four non compact.
- Si la plaque a été installée sur un four compact, il faut laisser 60 mm de distance entre la partie supérieure du four et la partie supérieure du plan de travail.

Montage sur lave-vaisselle (figure 2c)

- Si la plaque a été installée sur un lave-vaisselle, il faut installer un accessoire intermédiaire. Demandez l'accessoire auprès de notre Service d'assistance technique.

Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

- Le plan de travail où sera installée la plaque doit avoir une épaisseur de 20 mm minimum et de 40 mm maximum.
- La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du lave-vaisselle doit être de :
 - 60 mm en cas d'installation sur un lave-vaisselle compact.
 - 65 mm en cas d'installation sur un lave-vaisselle non compact.

Mise en place et raccordement de la table de cuisson – Figure 1/2/3/4/5

- Pour la tension, voir la plaque signalétique.
- Important: Raccorder uniquement selon le schéma de raccordement.

Schéma de branchement – Figure 5

1. Marron
2. Bleu
3. Jaune et vert

Modifier l'intensité de branchement 10 / 13 / 16 / 20 Ampères – Figure 6

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, il faut vérifier si l'intensité de branchement de la plaque est correcte.

Pour modifier l'intensité de la plaque, réaliser les étapes suivantes :

- 1 – Allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Ne placer aucun récipient sur les zones de cuisson

- 2 – Dans les 60 secondes qui suivent, placer toutes les zones de cuisson sur le niveau de chauffe souhaité selon l'intensité de branchement requise, cf. tableau.

Niveau de chauffe	Intensité de branchement en ampères
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

- 3 – Éteindre les zones de cuisson, l'une après l'autre, en commençant par la zone de cuisson inférieure droite puis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- 4 – Sur le témoin des zones de cuisson latérales de droite figure l'intensité de branchement sélectionnée.

- 5 – Allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

L'intensité de branchement sélectionnée aura été correctement sauvegardée.

Démontage de la table de cuisson

- Mettez l'appareil hors tension.
- Extraire la table de cuisson en la poussant par le bas.

Osservazioni importanti

- La sicurezza durante l'uso è garantita solo se l'installazione è stata effettuata correttamente dal punto di vista tecnico e conformemente alle presenti istruzioni di montaggio. I danni causati da un montaggio inadeguato sono di responsabilità dell'installatore.
 - Solo un tecnico specializzato e autorizzato può effettuare il collegamento dell'apparecchio. Attenersi alle disposizioni della società locale di fornitura elettrica.
 - L'apparecchio rientra nel tipo di protezione I e può essere utilizzato solo con un collegamento dotato di messa a terra.
 - L'uso di questo apparecchio, in mancanza di messa a terra o con un'installazione non adeguata, può provocare gravi danni, anche se in rari casi.
- Il fabbricante non è responsabile dell'uso improprio dell'apparecchio e degli eventuali danni causati da collegamenti elettrici non adeguati.
- Se l'apparecchio non è dotato di una spina elettrica accessibile, prevedere l'installazione di dispositivi di interruzione dell'alimentazione di rete, conformemente alle pertinenti regolamentazioni.
 - Il cavo di alimentazione deve essere collocato in modo da non toccare le parti calde della piastra di cottura o del forno.
 - Qualsiasi intervento all'interno dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere realizzato dal Servizio di Assistenza Tecnica.
 - Le piastre a induzione possono essere installate esclusivamente sopra cassette, forni a ventilazione forzata della stessa marca o lavastoviglie della stessa marca. Non è possibile installare sotto il piano di cottura frigoriferi, forni non ventilati o lavatrici.

Montaggio sopra un cassetto (figura 2a)

- Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto, gli oggetti metallici che si trovano nel cassetto potrebbero raggiungere temperature elevate a causa del ricircolo dell'aria proveniente dalla ventilazione del piano; si raccomanda, quindi, di utilizzare un supporto intermedio.

Come supporto intermedio, si può utilizzare un pannello di legno (figura 3) oppure acquistare un accessorio adeguato presso il nostro Servizio di Assistenza Tecnica.

Il codice di riferimento di questo accessorio è 686002.

- Il piano di lavoro su cui si installa il piano di cottura deve avere uno spessore di almeno 20 mm.
- La distanza tra la parte superiore del piano di lavoro e la parte superiore del cassetto deve essere di 65 mm.

Montaggio su forno (figura 2b)

- Il piano di lavoro su cui si installa il piano di cottura deve avere uno spessore minimo di:
 - 20 mm nel caso in cui venga installato su un forno compatto.
 - 30 mm nel caso in cui venga installato su un altro tipo di forno.
- Nel caso in cui il piano di cottura venga installato su un forno compatto, è necessario lasciare una distanza di 60 mm tra la parte superiore del forno e la parte superiore del piano di lavoro.

Montaggio sopra lavastoviglie (figura 2c)

- Nel caso in cui il piano di cottura sia stato installato sopra una lavastoviglie, sarà necessario installare un accessorio intermedio. Tale accessorio dovrà essere richiesto al nostro Servizio di Assistenza Tecnica.

Il codice di riferimento di questo accessorio è 686002.

- Il piano di lavoro sul quale viene installato il piano di cottura deve avere uno spessore minimo di 20 mm e massimo di 40 mm.
- La distanza tra la parte superiore del piano di lavoro e la parte superiore della lavastoviglie deve essere di:
 - 60 mm nel caso in cui venga installato su una lavastoviglie compatta.
 - 65 mm nel caso in cui venga installato su una lavastoviglie di altro tipo.

Montaggio e collegamento del piano di cottura – Figura 1/2/3/4/5

- Per la tensione, si veda quanto riportato dalla targhetta.
- Importante: L'allacciamento deve essere conforme a quanto indicato dal relativo schema dei collegamenti.

Schema di connessione – Figura 5

1. Marrone
2. Blu
3. Giallo e verde

Modificare l'intensità di connessione 10 / 13 / 16 / 20 Ampere – Figura 6

Prima di utilizzare il piano per la prima volta, si prega di verificare che l'intensità di connessione del piano sia corretta.

Per modificare l'intensità del piano, effettuare i seguenti passaggi:

1 – Accendere il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

Non collocare alcun recipiente nelle zone di cottura

2 – Nei successivi 60 secondi, regolare tutte le zone di cottura al livello di potenza desiderato secondo l'intensità di connessione prevista, vedere tabella.

Livello di potenza	Intensità di connessione espressa in ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Spegnerle le zone di cottura, una dopo l'altra, cominciando dalla zona di cottura inferiore destra e procedendo in senso antiorario.

4 – Nell'indicatore visivo della zona di cottura laterale destra è riportata l'intensità di connessione selezionata.

5 – Spegnerle il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

L'intensità di connessione selezionata rimarrà correttamente in memoria.

Smontaggio del piano di cottura

- Togliere la tensione.
- Estrarre il piano di cottura spingendo dal basso verso l'alto.

Observaciones importantes

- La seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.
- Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.
- El aparato corresponde al tipo de protección I y sólo se puede utilizar con una conexión con puesta a tierra.
- El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios. El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.
- Si el aparato no está provisto de una clavija accesible, entonces deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.
- La manguera de alimentación debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.
- Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre cajón, hornos con ventilación forzada de la misma marca o lavavajillas de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, hornos sin ventilación o lavadoras.

Montaje sobre cajón (figura 2a)

- Si la placa se ha instalado sobre cajón, los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, si esto ocurre, se recomienda utilizar un soporte intermedio.

Como soporte intermedio se puede utilizar un panel de madera (figura 3) o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

- La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de 20 mm.
- La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 65 mm.

Montaje sobre horno (figura 2b)

- La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de:
 - 20 mm si se instala sobre un horno compacto.
 - 30 mm si se instala sobre un horno no compacto.
- Si la placa se ha instalado sobre un horno compacto, deben dejarse 60 mm de distancia entre la parte superior del horno y la parte superior de la encimera.

Montaje sobre lavavajillas (figura 2c)

- Si la placa se ha instalado sobre un lavavajillas, se debe instalar un accesorio intermedio. El accesorio se debe solicitar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

- La encimera donde se instale la placa debe tener un grosor de 20 mm como mínimo y 40 mm como máximo.
- La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del lavavajillas debe ser de:
 - 60 mm si se instala sobre un lavavajillas compacto.
 - 65 mm si se instala sobre un lavavajillas no compacto.

Montaje y conexión de la encimera – Figura 1/2/3/4/5

- Tensión, ver placa de características.
- Conectar exclusivamente según el esquema de conexión.

Esquema de conexión – Figura 5

1. Marrón
2. Azul
3. Amarillo y verde

Modificar la intensidad de conexión 10 / 13 / 16 / 20 Amperios – Figura 6

Antes de utilizar la placa por primera vez, se debe comprobar si la intensidad de conexión de la placa es la correcta.

Para modificar la intensidad de la placa, realizar los siguientes pasos:

- 1 – Encender la placa de cocción con el interruptor principal. No colocar ningún recipiente en las zonas de cocción
- 2 – En los siguientes 60 segundos, colocar todas las zonas de cocción en el nivel de potencia deseado según la intensidad de conexión requerida, ver tabla.

Nivel de potencia	Intensidad de conexión en amperios
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha, en sentido contrario a las agujas del reloj.

4 – En la indicación visual de las zonas de cocción laterales derechas se muestra la intensidad de conexión seleccionada.

5 – Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

La intensidad de conexión seleccionada se habrá guardado correctamente.

Desmontaje de la placa de cocción

- Cortar la corriente del aparato.
- Sacar la placa de cocción empujando desde abajo.

Observações importantes

- A segurança durante a utilização só é garantida se a instalação tiver sido realizada de modo correcto, em termos técnicos, e em conformidade com estas instruções de montagem. Os danos causados por uma montagem inadequada serão da responsabilidade do instalador.
- A ligação do aparelho só pode ser efectuada por um técnico especializado e autorizado. Dever-se-á seguir as determinações da companhia de abastecimento de electricidade da zona.
- O aparelho corresponde ao tipo de protecção I e só pode ser utilizado com uma ligação à terra.
- A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode provocar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos. O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, então deverão ser incorporados meios de desconexão na instalação fixa de acordo com as regulamentações da instalação.
- A mangueira de admissão deve ser colocada de forma a não tocar partes quentes da placa vitrocerâmica ou do forno.
- Qualquer acção realizada no interior do aparelho, incluindo a troca do cabo de alimentação, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.
- Só é possível instalar as placas de indução sobre gavetas, fornos com ventilação forçada da mesma marca ou máquinas de lavar loiça da mesma marca. Debaxo da placa de cozedura não se pode instalar frigoríficos, fornos sem ventilação nem máquinas de lavar roupa.

Montagem sobre a gaveta (figura 2a)

- Se a placa tiver sido instalada sobre uma gaveta, os objectos metálicos que se encontram na gaveta poderão atingir temperaturas elevadas devido à recirculação de ar proveniente da ventilação da placa. Se isto acontecer, recomenda-se a utilização de um suporte intermédio.

Como suporte intermédio, pode utilizar um painel de madeira (figura 3) ou adquirir um acessório adequado através do nosso Serviço de Assistência Técnica.

O código de referência deste acessório é o 686002.

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter, no mínimo, uma espessura de 20 mm.
- A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da gaveta deve ser de 65 mm.

Montagem sobre o forno (figura 2b)

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter, no mínimo, uma espessura de:
 - 20 mm, se se instalar sobre um forno compacto.
 - 30 mm, se se instalar sobre um forno não compacto.
- Se a placa tiver sido instalada sobre um forno compacto, deve deixar-se 60 mm de distância entre a parte superior do forno e a parte superior da bancada.

Montagem sobre a máquina de lavar loiça (figura 2c)

- Se a placa tiver sido instalada sobre uma máquina de lavar loiça, deve-se instalar um acessório intermédio. Deve solicitar o acessório ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

O código de referência deste acessório é o 686002.

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter uma espessura de 20 mm, no mínimo, e 40 mm, no máximo.
- A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da máquina de lavar loiça deve ser de:
 - 60 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça compacta.
 - 65 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça não compacta.

Inserir e ligar a placa de cozinhar – Figura 1/2/3/4/5

- Relativamente à tensão, ver a placa de identificação.
- Importante: A ligação deve ser sempre realizada de acordo com o esquema de ligações.

Esquema de ligação – Figura 5

1. Castanho
2. Azul
3. Amarelo e verde

Modificar a intensidade da corrente de ligação 10 / 13 / 16 / 20 amperes – Figura 6

Antes de utilizar a placa pela primeira vez, deve-se verificar se a intensidade da corrente de ligação da placa é a correcta.

Para modificar a intensidade da placa, efectuar os passos seguintes:

- 1 – Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal. Não colocar nenhum recipiente nas zonas de cozedura
- 2 – Nos 60 segundos seguintes, colocar todas as zonas de cozedura no nível de potência desejado, segundo a intensidade da corrente de ligação requerida; ver a tabela.

Nível de potência	Intensidade da corrente de ligação em amperes
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Desligar as zonas de cozedura, uma após a outra, começando pela zona de cozedura inferior direita, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

4 – Na indicação das zonas de cozedura laterais direitas aparece a intensidade da corrente de ligação seleccionada.

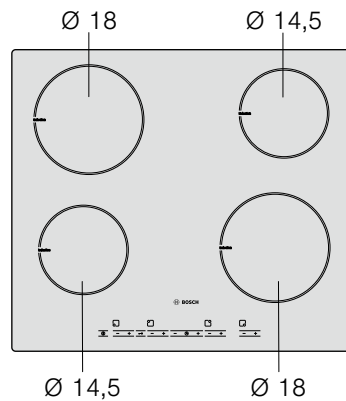
5 – Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

A intensidade da corrente de ligação seleccionada é guardada correctamente.

Desmontagem da placa de cozinhar

- Desligar o aparelho da tensão.
- Retirar a placa de cozinhar pressionando de baixo para cima.

PIA6..T1..



de Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE.....	11
Sicherheitshinweise	12
Ursachen für Schäden.....	12
UMWELTSCHUTZ	13
Umweltgerecht entsorgen.....	13
Tipps zum Energiesparen	13
INDUKTIONSKOCHEN.....	13
Vorteile beim Induktionskochen.....	13
Geeignete Kochgefäße	13
DAS GERÄT KENNEN LERNEN	14
Das Bedienfeld.....	14
Die Kochstellen.....	14
Restwärmearzeige.....	15
KOCHFELD EINSTELLEN	15
Das Kochfeld ein- und ausschalten.	15
Kochstelle einrichten.....	15
Kochtabelle.....	15
KINDERSICHERUNG	16
Kindersicherung ein- und ausschalten.....	16
Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten	16
POWERBOOST-FUNKTION	17
Einschalten	17
Ausschalten	17

ZEITPROGRAMMIERFUNKTION	17
So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus.....	17
Ausschaltautomatik.....	17
Zeitschaltuhr	17
AUTOMATISCHE ZEITABSCHALTUNG.....	18
GRUNDEINSTELLUNGEN.....	18
Zu den Grundeinstellungen gelangen	19
REINIGUNG UND PFLEGE.....	19
Kochfeld	19
Kochfeldrahmen	19
BETRIEBSSTÖRUNGEN BEHEBEN.....	20
Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes.....	20
KUNDENDIENST	21

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisungen auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch die Unterlagen des Geräts mit.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie

den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entworfen. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Zu heißes Öl und Fett

Brandgefahr!

Zu heißes Öl und Fett sind leicht entzündlich. Überhitztes Öl und Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Falls sich Öl oder Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem Deckel oder Teller ersticken. Kochstelle ausschalten.

Kochen im Wasserbad

Mit dem Wasserbad kann man Lebensmittel in einem Kochgefäß garen, das in ein größeres Kochgefäß mit Wasser gesetzt wird. So wird das Gargut schonend und gleichmäßig durch das heiße Wasser und nicht direkt durch die Hitze der Kochstelle gegart. Beim Garen im Wasserbad muss darauf geachtet werden, dass die Dosen und Behälter aus Glas oder aus einem anderen Material nicht direkt auf den Boden des Kochgefäßes mit dem Wasser gestellt werden, um ein Zerspringen des Glasfelds und des Kochgefäßes durch Überhitzung der Kochstelle zu vermeiden.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr!

Heiße Kochstellen nicht berühren. Kinder vom Kochfeld fernhalten.

Brandgefahr!

- Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.
- Keine brennbaren Gegenstände oder Sprühflaschen in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Falls sich zwischen Gefäßboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Das Kochgefäß könnte springen. Kochstelle und Kochgefäßboden immer trocken halten.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr!

Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Das Kochfeld schaltet sich aus

Brandgefahr!

Wenn sich das Kochfeld automatisch ausschaltet und nicht in Gebrauch genommen werden kann, könnte es sich später von selbst wieder einschalten. Um das zu verhindern, muss das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt werden. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Legen Sie keine Metallgegenstände auf das Induktionskochfeld

Verbrennungsgefahr!

Auf das Kochfeld keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metallgegenstände legen, weil sie sehr schnell heiß werden können.

Schutz des Gebläses

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Achtung!

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss sich ein Mindestabstand von 2 cm befinden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Defektes Gerät von der Stromversorgung trennen. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Nur ein von uns geschulter Fachmann des Kundendienstes darf Reparaturen durchführen oder beschädigte Verbindungskabel austauschen.

Achtung!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise desselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Das Kochfeld ausschalten.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Böden der Kochgefäße können das Kochfeld zerkratzen.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Abblättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Diese ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens. Falls der Durchmesser des Kochgefäßes nicht mit der Kochstelle übereinstimmt, ist es besser, größere Kochgefäße für die Kochstelle zu verwenden, weil sonst die Hälfte der Energie verloren geht. Beachten Sie: Wenn der Hersteller den Durchmesser angibt, ist dies meistens der obere Durchmesser des Kochgefäßes.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen

- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Induktionsgeeignete Spezialgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist. Den Durchmesser überprüfen, er könnte sich sowohl auf die Gefäßerkennung als auch auf das Kochergebnis auswirken.

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichböden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion "Aus-schaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie

in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

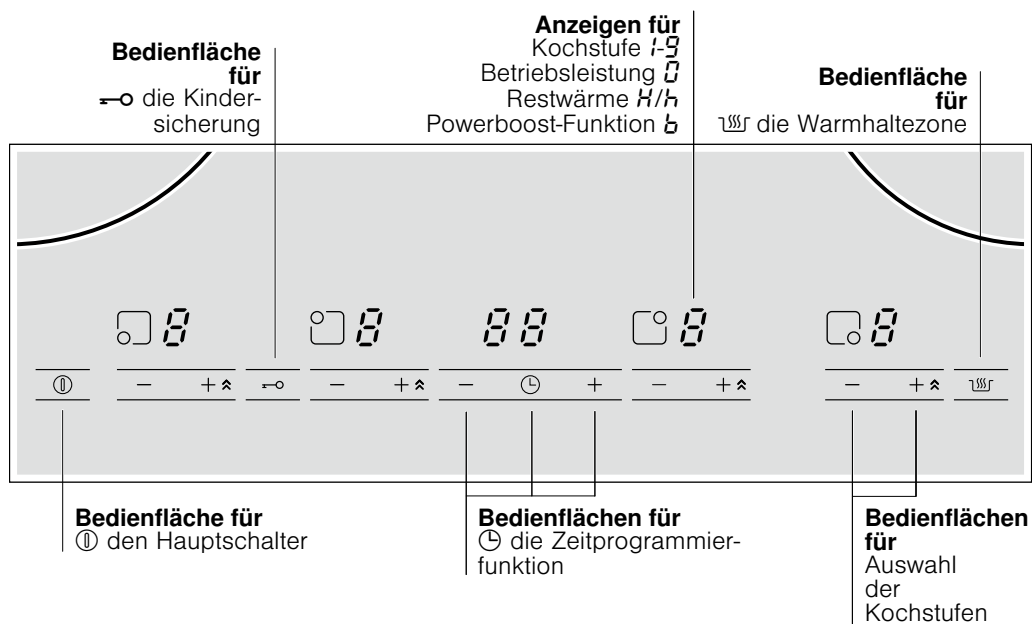
Zwei- und Dreikreis-Kochzone

Diese Kochstellen können Gefäße unterschiedlicher Größe erkennen. In Abhängigkeit von Material und Beschaffenheit des Kochgefäßes stellt sich die Kochstelle automatisch auf dessen Größe ein, indem nur der innere Kreis oder die gesamte Kochstelle bis zum äußeren Kreis aufgeheizt und die richtige Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 11 finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie auf ein Symbol drücken, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Symbole gleichzeitig drücken. Dadurch kann das Programmierfeld bei übergelaufenem Gargut gereinigt werden.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und ausschalten
○ Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
∞ Bratzone	Die Zone schaltet sich bei Benutzung eines Kochgefäßes mit einem Boden in der gleichen Größe wie die Außenzone automatisch ein.
○ Warmhaltezone (nicht induktiv)*	Das Symbol drücken.**

* Einschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.

** Die Restwärmeanzeige leuchtet auf.

Nur zum Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt "Geeignetes Kochgeschirr".

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle warm ist.

Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige **h/H** und die gewählte Kochstufe.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Auf das Symbol **Ⓜ** drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Auf das Symbol **Ⓜ** drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

Kochstelle einrichten

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung.

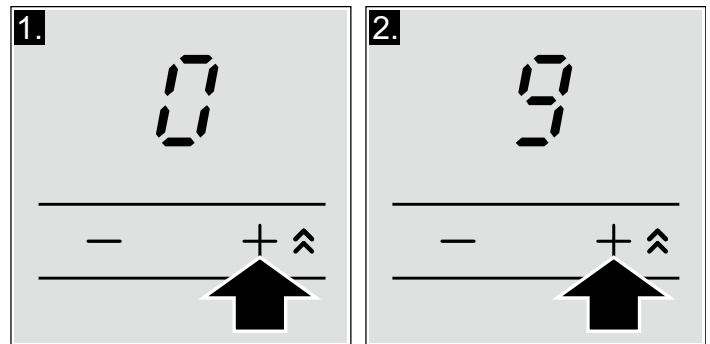
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Die Kochstufe auswählen.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Auf das Symbol **+** oder **-** der gewünschten Kochstelle drücken. In der Anzeige leuchtet **0** auf.
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden auf das Symbol **+** oder **-** drücken. Die Grundeinstellung wird angezeigt.
Symbol **+** Kochstufe 9.
Symbol **-** Kochstufe 4.



3. Kochstufe ändern: Auf das Symbol **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten.

Das Symbol **+** oder **-** drücken, bis **0** erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochzone steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

	Leistungsstufe
Schmelzen	
Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig	1-1.
Gelatine	1-1.
Aufheizen und Warmhalten	
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2
Milch**	1.-2.
In Wasser gegarte Würste**	3-4
Auftauen und Erwärmen	
Tiefgekühlter Spinat	2.-3.
Tiefgekühltes Gulasch	2.-3.
Auf kleiner Flamme kochen und garen	
Kartoffelklöße	4.-5.*
Fisch	4-5*
Weißer Sauce, z. B. Béchamel	1-2
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel



	Leistungsstufe
Kochen, Dampfgaren, Anbraten	
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3
Milchreis	1.-2.
Kartoffeln	4-5
Nudeln	6-7*
Eintopf, Suppen	3.-4.
Gemüse	2.-3.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.
Schmoren	
Rouladen	4-5
Schmorbraten	4-5
Gulasch	3.-4.
Braten**	
Filet, Kotelett (natur oder paniert)	6-7
Steak (3 cm dick)	7-8
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6
Fisch und Fischfilet, natur	5-6
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7
Krabben und Garnelen	7-8
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7
Pfannkuchen	6-7
Omelett	3.-4.
Frittieren** (150-200g nacheinander in 1-2 l Öl)	
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9
Kroketten, tiefgekühlt	7-8
Fleischnäpfchen	7-8
Fleisch, z. B. Hühnerfleisch	6-7
Fisch, Gemüse oder Pilze paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5
* Kochen ohne Deckel	
** ohne Deckel	


Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist nun blockiert.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist deaktiviert.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein- und Ausschalten

Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können die Lebensmittel schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Alle Kochstellen verfügen über diese Funktion.

Einschalten

Das Kochfeld muss an sein, jedoch darf keine Kochstelle in Betrieb sein.

1. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
2. Gewünschte Kochstufe **9** auswählen.
3. Danach das Symbol **+** drücken.
In der Anzeige leuchtet das Symbol **b** auf. Die Powerboost-Funktion wurde aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Kochstelle angeschaltet und gleichzeitig noch die Powerboost-Funktion verwendet wird, blinken auf der Anzeige der Kochstelle die Symbole **b** und **9**. Anschließend wird die Kochstufe **9** eingestellt. Die Powerboost-Funktion wird deaktiviert.

Ausschalten

Kochstelle auswählen und auf das Symbol **-** drücken. Die Anzeige **b** erlischt und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe **9** zurück. Die Powerboost-Funktion ist nun deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

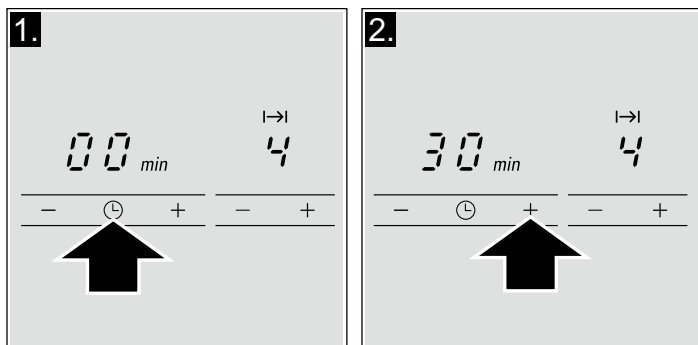
- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

Die Kochzeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Auf das Symbol **⌚** drücken. Die Anzeige **l→l** der Kochstelle leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion wird **00** angezeigt. Für die Auswahl einer anderen Kochstelle mehrmals das Symbol **⌚** drücken, bis die Anzeige **l→l** der gewünschten Kochstelle aufleuchtet.
3. Drücken Sie auf das Symbol **+** oder **-** der Zeitprogrammierungsfunktion. Die Grundeinstellung wird angezeigt:
Symbol **+**: 30 Minuten.
Symbol **-**: 10 Minuten.



4. Auf das Symbol **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Kochzeit erscheint.

Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion wird **00** 10 Sekunden lang angezeigt. Die Anzeige **l→l** leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf. Durch Drücken auf das Symbol **⌚** schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol **⌚** mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige **l→l** aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **-** ändern oder auf **00** stellen.

Hinweise

- Wurden Garzeiten an mehreren Kochstellen eingestellt, ist es möglich, alle Zeiten anzuzeigen. Dafür mehrmals das Symbol **⌚** drücken, bis die Anzeige **l→l** für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

Ausschaltautomatik

Mit dieser Funktion kann eine Garzeit für alle Kochstellen eingestellt werden. Nach Einschalten einer Kochstelle läuft die eingestellte Zeit ab. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Die Anleitung zum Aktivieren der Ausschaltautomatik finden Sie im Kapitel "Grundeinstellungen".

Hinweis: Man kann die Garzeit einer Kochstelle ändern oder löschen:

Das Symbol **⌚** mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige **l→l** aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **-** ändern oder auf **00** stellen.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Zeit bis 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das Symbol **⌚** mehrfach drücken, bis die Anzeige **⌚** aufleuchtet. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint **00**.
2. Drücken Sie das Symbol **+** oder **-** der Zeitprogrammierungsfunktion. Die Grundeinstellung wird angezeigt.
Symbol **+**: 10 Minuten
Symbol **-**: 05 Minuten.
3. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen **+** oder **-** einstellen.
Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein akustisches Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion ist zu sehen und die Anzeige leuchtet auf. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Durch Drücken auf das Symbol schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol mehrfach drücken, bis die Anzeige aufleuchtet. Die Garzeit ändern oder auf mit den Symbolen **+** oder **-** stellen,

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F** und **B**.

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.


Anzeige	Funktion
	Ständige Kindersicherung AUS.* EIN.
	Signaltöne Bestätigungssignal und Fehlersignal sind deaktiviert. Nur das Fehlersignal ist aktiviert. Fehlersignal und Bestätigungssignal sind aktiviert.*
	Betriebsdauerbegrenzung. AUS.* - 99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion 10 Sekunden.* 30 Sekunden 1 Minute.
	Funktion Power-Management = AUS* = 1000 W Mindestleistung. = 1500 W = 2000 W ... oder = maximale Leistung des Kochfelds.**
	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren Persönliche Einstellungen.* Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.

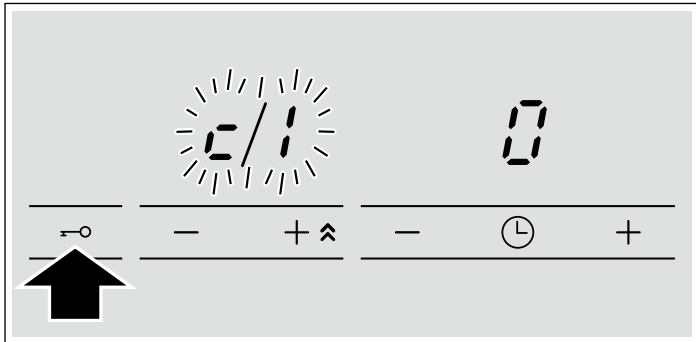
*Werkseinstellung

**Die maximale Leistung des Kochfeldes ist abhängig vom Einschaltstrom, der bei der Installation festgelegt wurde. Damit dieser Maximalwert nicht überschritten wird, verfügt das Kochfeld über mehrere Komponenten, die die Leistung automatisch verwalten und je nach Anforderung auf die eingeschalteten Kochstellen verteilen.


Zu den Grundeinstellungen gelangen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

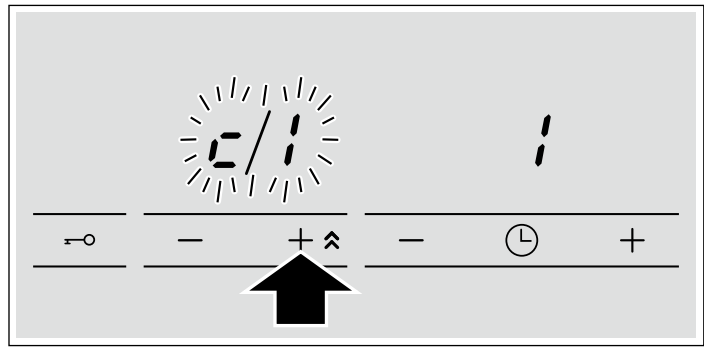
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden 4 Sekunden lang das Symbol  gedrückt halten.




Auf der linken Displayseite wird **E/I** und auf der rechten **0** angezeigt.

3. Das Symbol  mehrmals drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.

4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.



5. Erneut das Symbol  mehr als 4 Sekunden lang drücken. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.
2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

Verletzungsgefahr!!

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. Störung im elektronischen System.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät gemäß Anschlussplan angeschlossen wurde. Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
E_r + Zahl / d + Zahl / E + Zahl /	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F0/F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
F8	Das Kochfeld war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Betriebsdauerbegrenzung wurde aktiviert. Drücken Sie auf irgendein Symbol auf dem Bedienfeld. Die Anzeige schaltet sich aus. Sie können das Kochfeld nun wieder einschalten.
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2/U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgefäßes entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgefäßes können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß gegeben wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch immer zu heiß ist.

Gleichmäßige Geräusche, wie bei einem Uhrzeiger.

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn 3 oder mehr Kochstellen verwendet werden, und verschwindet bzw. reduziert sich, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

SAFETY WARNINGS AND ADVICE	22	POWERBOOST FUNCTION	27
Safety instructions	22	To activate	27
Elements that may damage the appliance	23	To turn off	27
PROTECTING THE ENVIRONMENT	24	TIME PROGRAMMING FUNCTION	28
Environmentally-friendly disposal of waste products	24	To switch a cooking zone off automatically	28
Energy-saving advice	24	Automatic timer	28
INDUCTION COOKING	24	The timer	28
Advantages of induction cooking	24	AUTOMATIC TIME LIMITATION	28
Suitable pans	24	BASIC SETTINGS	29
FAMILIARISE YOURSELF WITH THE APPLIANCE	25	Accessing the default settings	29
The control panel	25	CARE AND CLEANING	30
The hotplates	25	Hob	30
Residual heat indicator	25	Hob frame	30
PROGRAMMING THE HOB	25	FIXING MALFUNCTIONS	30
Switching the hob on and off	25	Normal noise while the appliance is working	31
Set the hotplate	26	AFTER-SALES SERVICE	31
Cooking guidelines table	26		
CHILDPROOF LOCK	27		
Activating and deactivating the childproof lock	27		
Activating and deactivating the childproof lock	27		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-eshop.com

Safety warnings and advice

Please read these instructions carefully. We advise you not to use the appliance until you have read them.

Keep the operation and installation instructions. If the appliance is passed on to another user, please ensure that the documentation is also passed on with it.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

Safety instructions

This device has been designed exclusively for home use. Only use the hob for food preparation. The appliance must not be left unsupervised while in use.

Safe operation

To use this appliance safely, adults and children who, as a result of

- physical, sensory or mental disability,
- or lack of experience or knowledge,

are not capable of using this appliance, should not do so without the supervision of a responsible adult.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Oil and fat too hot

Risk of fire!!

Oil or fat that is too hot quickly catches fire. Do not leave overheated oil or fat unwatched. If the oil or fat catches fire, never use water to put it out. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch off the hotplate.

Cooking food using the bain-marie method

The bain-marie method allows you to cook food in a saucepan submerged in a larger pan containing water. The water cooks the food with a gentle and constant heat, rather than directly from the heat of the hotplate. When cooking food in bain-marie, you must prevent tins, glass containers or other material from resting directly on the base of the pan containing the water, to prevent the glass on the hob and the pan from breaking due to hotplate reheating.

Hot hob

Risk of burns!!

Do not touch hot hotplates. Keep children away from the hob.

Risk of fire!!

- Never place flammable objects on the hob
- Do not keep flammable items or aerosols in the drawers beneath the hob.

Wet hotplates and pan bases

Risk of injury!!

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump. Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

Cracks in the hob

Risk of electric shock!!

Disconnect the appliance from the mains if the hob is broken or cracked.

Contact the Technical Assistance Service.

The hotplate heats up, but the display does not work

Risk of burns!!

Turn off the hotplate if the indicator does not work. Contact the Technical Assistance Service.

The hob switches off

Risk of fire!!

If the hob switches off automatically and cannot be used, it can subsequently switch on by itself. To avoid this the hob must be disconnected from the mains. Please contact the Technical Assistance Service.

Do not place metal objects on the induction hotplate

Risk of burns!!

Do not leave knives, forks, spoons, lids or other metal objects that can heat up very quickly on the hob.

Fan care

Malfunction risk!

The bottom of the hob is equipped with a fan. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

Caution!

There should be a minimum distance of 2 cm between the drawer and the fan entrance.

Incorrect repairs

Risk of electric shock!!

Poor repairs are dangerous. Switch off the appliance if it is faulty. Contact the Technical Assistance Service. Repairs and the replacement of faulty connection cables may only be performed by qualified personnel from the Technical Assistance Service.

Caution!

This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards. However, people with pacemakers must refrain from approaching the appliance when in use. It is impossible to ensure that all of these devices available on the market comply with current electromagnetic compatibility standards, and that interference which may prevent the device from working correctly will not occur. It is also possible that people with other types of devices, such as a hearing aids, could experience some discomfort.

Switching off the hob

After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

Elements that may damage the appliance

Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

Overview

The following table presents the most common damage caused:

Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Immediately remove spilt food using a glass scraper.
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a tray or working surface.
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check pans.
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs.
	Contact with pans	Lift pots and pans before moving them around.
Chips	Sugar, substances with a high sugar content	Immediately remove spilt food using a glass scraper.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of its packaging in such a way that no damage is caused to the environment.

Environmentally-friendly disposal of waste products



This appliance conforms to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive WEEE 2002/96/EC. This directive defines the framework for recycling used appliances within European territory

Energy-saving advice

- Always place the correct lid on the pan. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use.

- Use pans equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must coincide with the diameter of the hotplate. This generally means the pan base diameter is greater than that of the hotplate. If the diameter of the pan is not the same as the diameter of the hotplate, it is preferable to use a pan with a bottom that is larger in diameter than the hotplate, otherwise half the energy will be wasted. Please note: Whether the cookware manufacturer has indicated the diameter of the top of the pan.
- Choose pans of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a great amount of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power immediately when the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

Suitable pans

Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these may be made from:

- enamelled steel
- cast iron
- special cutlery for stainless steel induction pan

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to it.

Special induction pans

There is another type of pan specially made for induction, the base of which is not entirely ferromagnetic. Check the diameter, since this could affect detection of the pan, as well as the cooking results.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 90 seconds, the hotplate will switch off automatically.

Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the hotplate that is most suitable for the diameter of your pan.

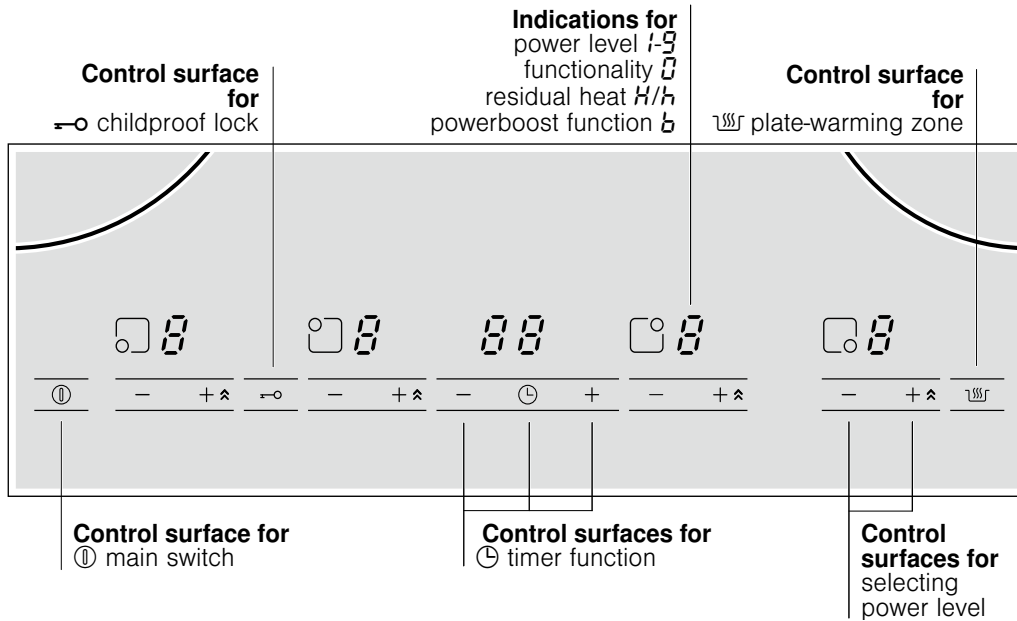
Double or triple hotplate

These hotplates can detect pans of different sizes. Depending on the material and properties of the pan, the hotplate will adapt automatically, switching on part or all of the hotplate and supplying sufficient power to obtain good cooking results.

Familiarise yourself with the appliance

These instructions for use are applicable to other hobs. On page 11 an overview of the models is provided, along with information on measurements.

The control panel



Control surfaces

Pressing a symbol activates its corresponding function.

Notes

- The settings will not change if several symbols are pressed at the same time. This enables the programming zone to be cleaned when food is spilled.
- Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper functioning.

The hotplates

Hotplate	Turning on and off
○ Single hotplate	Always use cookware of a suitable size.
∞ Broiler	This zone is switched on automatically when using cookware with a base the same size as the outer zone.
○ Resistive plate-warming zone*	Press the wavy line symbol.**

* Activating the hotplate: The corresponding indicator lights up.

** The residual heat warning light comes on.

Use only cookware suitable for induction cooking; see the "Suitable cookware" section.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching a hotplate that displays this.

Even when switched off, the *h/h* light will remain on as long as the hotplate remains hot.

If the pan is removed before the hotplate is turned off the *h/h* indicators and the selected power level will appear alternately.

Programming the hob

This section will show you how to program the hotplates. The table contains power levels and cooking times for several dishes.

Switching the hob on and off

The hob is turned on and off using the main switch.

To turn on: press the ⓘ symbol. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To turn off: press the ⓘ symbol until the indicator above the main switch disappears. All hotplates are turned off. The residual heat indicator stays lit until the hotplates have cooled off.

Note: The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.

Set the hotplate

Select the required power level with the + and - symbols.

Power level 1 = minimum power.

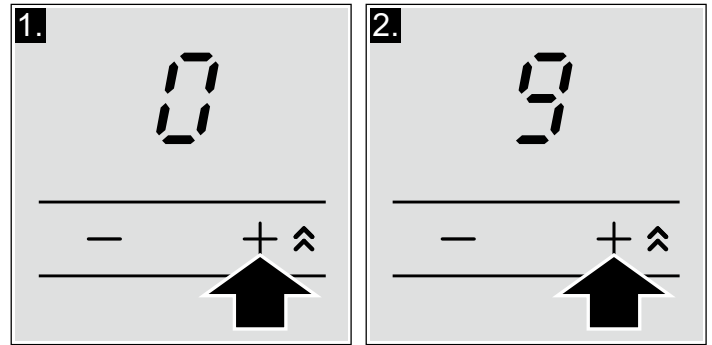
Power level 9 = maximum power.

Each power level has an intermediate setting. This is marked with a dot.

To select the power level:

The hob must be switched on.

1. Press the + or - symbol of the required hotplate and its display lights up 0.
2. In the following 10 seconds, press the + or - symbol. The default settings appear.
 - + symbol = power level 9.
 - symbol = power level 4.



3. To change the power level, press the + or - symbol until the required power level appears.

Turning off the hotplate

Press the + or - symbol until 0 appears. The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Note: If no pan has been placed on the induction hotplate, the selected power level flashes. After a certain time, the hotplate switches off.

Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

	Power level
Melt	
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	1-1.
Gelatine	1-1.
Heating and warming	
Stew (e.g., lentils)	1-2
Milk**	1.-2.
Sausages heated in water**	3-4
Defrosting and heating	
Frozen spinach	2.-3.
Frozen goulash	2.-3.
Slow cooking, simmering	
Potato dumplings	4.-5.*
Fish	4-5*
White sauces (e.g., bechamel)	1-2
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4
Boiling, steaming, roasting	
Rice (with a double amount of water)	2-3
Rice pudding	1.-2.
Potatoes	4-5
Pasta	6-7*
Soups	3.-4.
Vegetables	2.-3.
Greens, frozen foods	3.-4.
Cooked in a pressure cooker	4.-5.
Roasting	
Meat roll	4-5
Roast	4-5
Goulash	3.-4.

* Uncovered cooking

** Uncovered



	Power level
Broil**	
Steaks, chops (plain or breaded)	6-7
Beefsteak (3 cm thick)	7-8
Chicken breast (2 cm thick)	5-6
Fish and fish fillet without breading	5-6
Fish and fish fillet with breading	6-7
Prawns and shrimps	7-8
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7
Pancakes	6-7
Omelette	3-4.
Frying** (150-200g per serving with 1-2 l. of oil)	
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9
Frozen croquettes	7-8
Meatballs	7-8
Meat (e.g., chicken pieces)	6-7
Fish, vegetables, breaded or battered, e.g., mushrooms	6-7
Confectionary products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5
* Uncovered cooking	
** Uncovered	


Childproof lock

The hob can be protected against being accidentally turned on, to ensure that children do not switch on the hotplates.

Activating and deactivating the childproof lock.

The range must be turned off.

To turn on: press and hold the  symbol for approx. 4 seconds. The  indicator lights up for 10 seconds. The range is locked.

To turn off: press and hold the  symbol for approx. 4 seconds. The lock is now deactivated.


Activating and deactivating the childproof lock

With this function, the childproof lock automatically activates when a hob is switched off.

Activating and deactivating

See the "Basic Settings" section.



Powerboost function


The Powerboost function can be used to heat food more quickly than using the power level .




All the hotplates have this function.

To activate




The hob must be switched on, but no hotplate should be working.

1. Select the required hotplate.
2. Select the power level .
3. Then press the .

The  symbol lights up in the display. The powerboost function has been activated.

Note: If any hotplate is switched on when the Powerboost function is working,  and  will flash on the hotplate display; the power level  will then be set. The Powerboost function will be deactivated.

To turn off

Select the hotplate and press the  symbol. The  indicator will no longer be displayed and the hotplate will return to the power level . The Powerboost function has been deactivated.

Note: In certain circumstances, the Powerboost function may turn off automatically in order to protect the electronic components inside the hob.

Time programming function






This function may be used in two different ways:

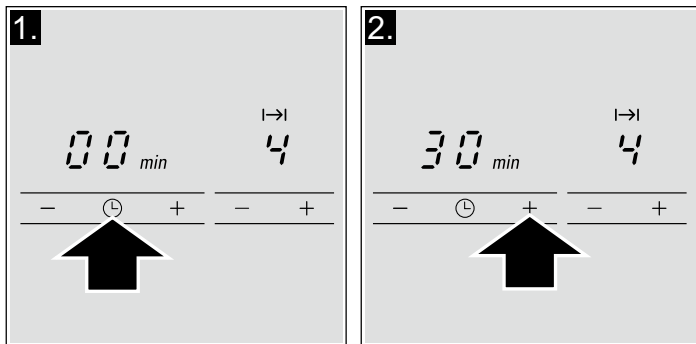
- to automatically switch off a hotplate.
- as a timer.

To switch a cooking zone off automatically

Enter the cooking time for the required hotplate. It will turn off automatically when the time has lapsed.

Programming




1. Select the required power level.
2. Press the  symbol. The  indicator of the hotplate lights up.  appears in the time program function display. To select a hotplate, press the  symbol several times until the  indicator for the required hotplate lights up.
3. Press the **+** or **-** symbol of the time program function. The basic setting appears:
 - + symbol: 30 minutes.
 - symbol: 10 minutes.






4. Press the **+** or **-** symbol until the required cooking time appears.

After a few seconds, the timer will start to count down.



Once the time has elapsed

The hotplate switches off. The warning signal sounds, and the  in the time program function visual display appears for 10 seconds. The  indicator lights up on the hotplate display. Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beep.

Changing or cancelling the time

Press the  symbol several times until the required  indicator lights up. Change the cooking time using the **+** or **-** symbols, or set to .

Notes




- If a cooking time has been programmed in several zones, it can be set to display all time values. To do this, press the  symbol several times until the  indicator for the required hotplate lights up.
- Cooking times of up to 99 minutes can be programmed.

Automatic timer

With this function you may select a cooking time for all hotplates. Once a hotplate is switched on, the selected time will begin to count down. The hotplate will automatically switch off when the cooking time has elapsed.

Instructions on activating the timer are found in the chapter entitled "Basic settings".




Note: The cooking time of a zone may be cancelled or changed:

Press the  symbol several times until the required  indicator lights up. Change the cooking time using the **+** or **-** symbols, or set to .



The timer


The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off a hotplate.

How to program




1. Press the  symbol several times until the  indicator lights up.  appears in the time program function display.
2. Press the **+** or **-** symbol on the time program function. The basic setting will appear.
 - + symbol: 10 minutes.
 - symbol: 05 minutes.
3. Set the time required using the **+** or **-** symbols. After a few seconds, the timer will start to count down.

Once the time has elapsed

A warning beep sounds. In the time program function display  is shown, and the  indicator comes on. After 10 seconds the indicators turn off.

Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beep.

Changing or cancelling the time

Press the  symbol several times until the  indicator lights up. Change the cooking time or set to  with the symbols **+** or **-**.

Automatic time limitation

If the hotplate remains in use for a long time and no changes are made in the settings, the automatic time limitation function is triggered.

The hotplate stops heating. On the hotplate display, **F** and **B** flash alternately.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The hotplate can now be reset.

When the automatic time function is used, it is governed by the selected power level (from 1 to 10 hours).

Basic settings

The device has several basic settings. These settings may be adapted to the user's individual needs.


Indicator	Function
c i	Childproof lock <i>0</i> Off.* <i>1</i> On.
c 2	Audible signals <i>0</i>) Confirmation signal and error signal switched off. <i>1</i> Only error signal switched on. <i>2</i> Confirmation signal and error signal switched on.*
c 5	Automatic time limitation. <i>0</i> Switched off.* <i>1</i> - 99 Automatic shut-off time.
c 6	Duration of the time program function warning signal <i>1</i> 10 seconds.* <i>2</i> 30 seconds. <i>3</i> 1 minute.
c 7	Power-Management function <i>0</i> = Deactivated.* <i>1</i> = 1,000 W. minimum power. <i>1</i> = 1,500 W. <i>2</i> = 2,000 W. etc. <i>9</i> or <i>9</i> . = maximum power of hob.**
c 0	Return to basic settings <i>0</i> Personal settings.* <i>1</i> Return to factory settings.

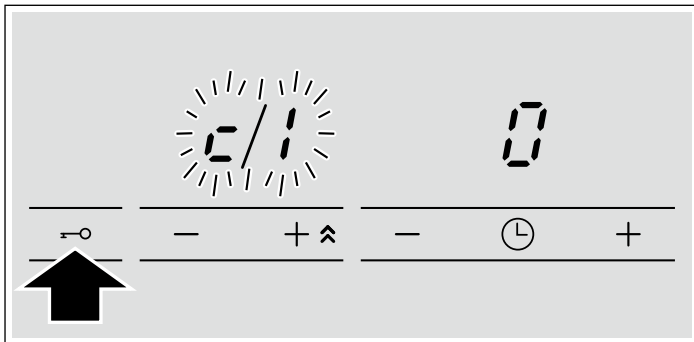
*Factory settings

**The hob's maximum power depends on the configuration of the installation's connection intensity. To not exceed this maximum value, the hob includes a series of components that automatically control the power, distributing it between the hotplates in use as required.


Accessing the default settings

The hob must be turned off.

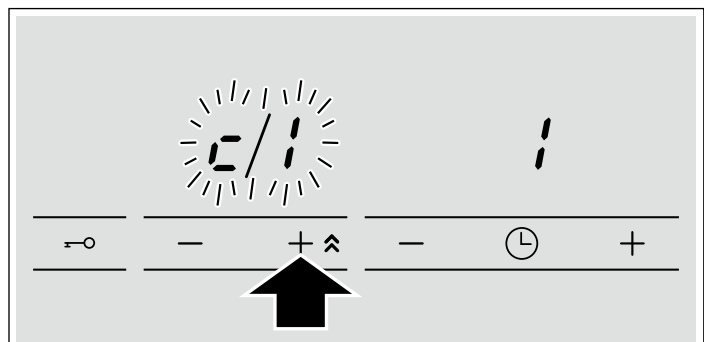
1. Switch on the hob.
2. In the following 10 seconds, press and hold the  symbol for 4 seconds.




c i appears on the left of the screen and **0** on the right .

3. Press the  symbol several times until the indicator for the required function appears.

4. Then choose the required setting using the **+** and **-** symbols.



5. Push the  symbol again and hold it for longer than 4 seconds.

The settings have been properly saved.

Quit

To leave the basic settings, turn off the hob at the main switch.

Care and cleaning

The advice and warnings contained in this section aim to guide you in cleaning and maintaining the hob, so that it is kept in the best possible condition

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cold enough before attempting to clean it.

Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs. Follow the instructions provided on the packaging.

Do not use:

- Abrasive products
- heavy-duty cleaners, like oven sprays and stain removers
- Pads that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

Glass scraper

Remove dried-on food remains using a glass scraper.

1. Release the scraper safety catch
2. Use the blade to clean the hob surface

Do not attempt to clean the hob surface with the base of the scraper. This could result in scratching.

Risk of injury!!

The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found.

Care of the appliance

Apply an additive to protect and preserve the hob. Follow the advice and warnings provided with the product.

Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

Fixing malfunctions

Malfunctions are commonly due to small details. Before calling the Technical Assistance Service, you should consider the following advice and warnings.

Indicator	Malfunction	Solution
none	The electric power supply has been interrupted. The appliance has not been correctly connected according to the connection diagram. Electronic system malfunction.	Use other electrical appliances to check whether there has been a power cut. Check that the appliance has been connected correctly according to the connection diagram. If the above checks do not resolve the malfunction, contact the Technical Assistance Service.
<i>E</i> flashes	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
<i>E</i> + number / <i>d</i> + number / <i>e</i> + number /	Electronic system malfunction.	Turn the hob off from the mains. Wait 30 seconds or so and switch it back on.*
<i>F0/F9</i>	There is an internal error in the operation.	Turn the hob off from the mains. Wait 30 seconds or so and switch it back on.*
<i>F2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Wait for the electronic system to cool down. Then push any symbol on the hob.*
<i>F4</i>	The electronic system has overheated and all the hotplates have been switched off.	
<i>F8</i>	The hotplate has been working non-stop too long at a high power level.	The automatic time stop has been activated. Press any symbol on the control panel. The indicator goes out. The hob may now be switched back on.
<i>U1</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits.	Please contact the local electricity board.
<i>U2/U3</i>	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect its cooking surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hotplate back on.

* If the indication persists, call the Technical Assistance Service.

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, certain noises or vibrations may be produced such as those described below:

A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking on a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. It disappears when water or food is added to the pan.

A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the vibrations that occur in the adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary.

A high-pitched whistling sound

This noise is produced mainly in pans made from different materials superimposed on one another, and it occurs when such pans are heated at maximum power on two hotplates at the same time. The whistling disappears or becomes fainter as soon as the power level is lowered.

Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. For this purpose, the hob has a fan that starts working when detecting excess temperatures at different power levels. The fan may also work due to inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

Rhythmic sounds similar to a clock's hands

This noise is only produced when 3 or more hotplates are working and disappears or is reduced when one of the hotplates is switched off.

The noises described are normal, they are part of induction heating technology and not a sign of malfunction.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

RAADGEVINGEN EN WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID	32	FUNCTIE POWERBOOST	38
Veiligheidsaanwijzingen	32	Activeren	38
Oorzaken van schade	33	Deactiveren	38
BESCHERMING VAN HET MILIEU	34	TIMERFUNCTIE	38
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier	34	Een kookzone automatisch uitschakelen	38
Tips om energie te besparen.....	34	Automatische timer.....	38
KOKEN OP INDUCTIE	34	De kookwekker	38
Voordelen van het Koken op Inductie	34	AUTOMATISCHE TIJDSLIMIET	39
Geschikte pannen	34	BASISINSTELLINGEN	39
HET APPARAAT LEREN KENNEN	35	Toegang tot de basisinstellingen.....	40
Het bedieningspaneel	35	ONDERHOUD EN REINIGING	40
De kookzones	35	Kookplaat.....	40
Restwarmte-indicator.....	35	Omlijsting van de kookplaat.....	40
PROGRAMMEREN VAN DE KOOKPLAAT	36	REPAREREN VAN STORINGEN	41
In- en uitschakelen van de kookplaat	36	Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	41
Afstellen van de kookzone	36	SERVICEDIENST	42
Kooktabel	36		
KINDERSLOT	37		
Het activeren en deactiveren van het kinderslot.....	37		
Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen 37			

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.bosch-home.com en in de online-shop: www.bosch-eshop.com

⚠ Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Alleen dan kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan iemand anders overdraagt, geef dan ook de documentatie van het apparaat mee.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Dit apparaat werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen. De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan staat.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Olie en vet zijn te warm

Brandgevaar!

De hete olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Laat oververhitte olie of oververhit vet niet onbewaakt achter. Indien de olie of het vet vlam vat, blus het vuur dan nooit met water. Doof de vlammen met een doek of een bord. Schakel de kookzone uit.

Het bereiden van voedsel au bain-marie

Met de bereidingswijze au bain-marie kan het voedsel worden verwarmd in een pan die op zijn beurt in een grotere pan water wordt geplaatst. Zo wordt het voedsel op langzame en constante wijze verwarmd, door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone. Bij het bereiden van voedsel au bain-marie moet worden vermeden dat blikken, glazen flessen of andere materialen in aanraking komen met de bodem van de pan water, om te voorkomen dat het glas van de plaat en de pan breken door oververhitting van de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar van brandwonden!

Raak hete kookzones niet aan. Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar!

- Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen of spuitbussen in de laden onder de kookplaat.

Vochtige bodems van pannen en vochtige kookplaten

Gevaar van verwondingen!

Als zich vocht tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan dit dampdruk veroorzaken. Bijgevolg zou de pan kunnen opspringen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar van elektrische ontlading!

Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst.

De kookzone verwarmt, maar de visuele indicatie werkt niet

Gevaar voor brandwonden!

Schakel de kookzone uit als de indicator niet werkt. Neem contact op met de technische dienst.

De kookplaat wordt uitgeschakeld

Brandgevaar!

Als de kookplaat automatisch uitgaat en niet kan worden gebruikt, kan hij op een later tijdstip alsnog vanzelf aan gaan. Om dit te voorkomen moet de kookplaat van de stroom worden afgesloten. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden!

Laat geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat liggen; deze kunnen heel snel heet worden.

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Gemorst voedsel	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.
	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.
	Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken	Controleer de pannen.

Onderhoud van de ventilator

Gevaar van beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Attentie!

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar van een elektrische ontlading!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Zet het apparaat uit als het defect is. Neem contact op met de technische dienst. Het repareren en vervangen van defecte aansluitkabels mag uitsluitend uitgevoerd worden door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

Attentie!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker dienen uit de buurt te blijven van het apparaat als dat aan staat. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

De kookplaat uitschakelen

Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege pannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
	Aanraking van de pannen	Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.
Afbladderingen	Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het hergebruik van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan. Indien de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Zo niet, dan gaat de helft van de energie verloren. Controleer: Of de fabrikant de diameter van de bovenkant van pan heeft aangegeven.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere kookstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Kook- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop gedrukt wordt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een geheel ferromagnetische bodem. Controleer de diameter, deze kan zowel van invloed zijn op de pandetectie als op het kookresultaat.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

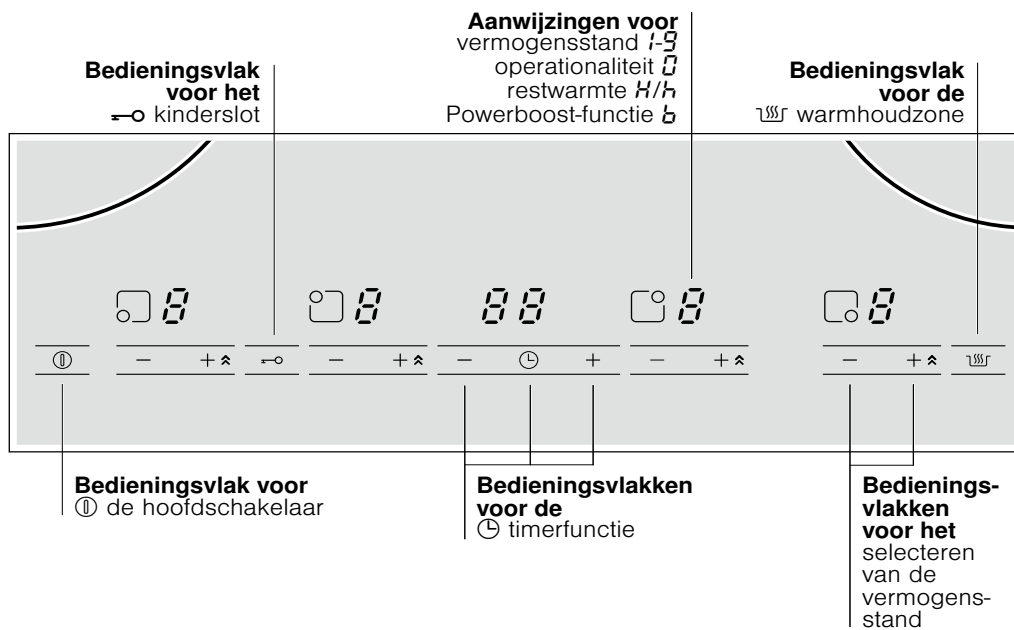
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone geactiveerd, ofwel de hele zone, waarbij het geschikte vermogen wordt geleverd voor goede kookresultaten.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op *pagina 11* staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen wijzigen niet als er verschillende symbolen tegelijk aangeraakt worden. Hierdoor kan de programmeerzone worden gereinigd in geval van gemorst voedsel.
- Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
○ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
∞ Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone.
○ Resistieve warmhoudzone*	Druk op symbool warmhoud .**

* Activering van de kookzone: De overeenstemmende indicator gaat branden.

** De restwarmte-indicator gaat branden.

Gebruik enkel pannen die geschikt zijn voor koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".

Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft h/H , branden zo lang de kookzone warm is.


Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator h/H en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

In- en uitschakelen van de kookplaat

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: druk op het symbool . De indicator boven de hoofdschakelaar zal gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool  tot de indicator boven de hoofdschakelaar dooft. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De indicator voor de restwarmte zal blijven branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzing: De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als de kookzones langer dan 20 seconden gedoofd zijn.

Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen + en -.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden voorgesteld.


	Vermogensstand
Smelten	
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-1.
Gelatine	1-1.
Verhitten en warmhouden	
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2
Melk**	1.-2.
Worstjes verhit in water**	3-4
Ontdooien en verhitten	
Diepvriesspinazie	2.-3.
Diepvriesgoulash	2.-3.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken	
Aardappel-gehaktballen	4.-5.*
Vis	4-5*
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4

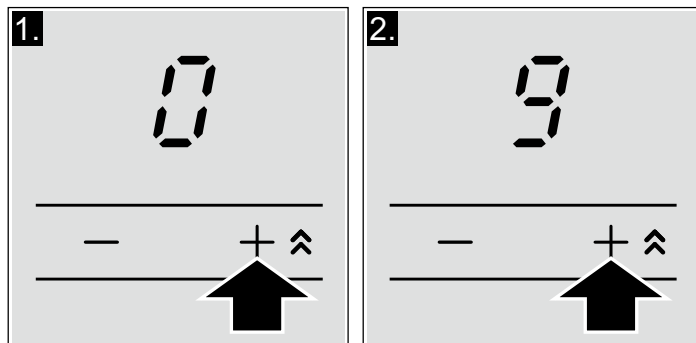
* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

Selecteer de kookstand.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool + of - van de gewenste kookzone. Op de visuele indicator gaat  branden.
2. Druk tijdens de volgende 10 seconden, op het symbool + of - De basisinstelling wordt weergegeven.
Symbool + kookstand 9.
Symbool - kookstand 4.



3. De kookstand wijzigen: druk op het symbool + of - tot de gewenste kookstand verschijnt.

Schakel de kookzone uit

Druk op het symbool + of - tot  verschijnt. De kookzone wordt uitgeschakeld als de restwarmte-indicatie verschijnt.

Aanwijzing: Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de gekozen kookstand beginnen knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Koken, stomen, smoren

Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3
Rijstpap	1.-2.
Frites	4-5
Pasta	6-7*
Eenpansgerecht, soep	3.-4.
Groenten	2.-3.
Diepvriesgroenten	3.-4.
Koken met de snelkookpan	4.-5.

Suddereren

Rollade	4-5
Stoofschotel	4-5
Goulash	3.-4.

Braden**

Filets, koteletten (natuur of gepaneerd)	6-7
Biefstuk (3 cm dikte)	7-8
Borst (2 cm dikte)	5-6
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7
Garnalen en steurgarnalen	7-8
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7
Pannenkoeken	6-7
Omelet	3.-4.

Frituren (150-200g per portie in 1-2 l olie)**

Diepvriesproducten, bv. patat, kipnuggets	8-9
Diepvrieskroketten	7-8
Gehaktballen	7-8
Vlees, bv., stukjes kip	6-7
Vis, groenten of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5

* Koken zonder deksel



** Zonder deksel


Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het activeren en deactiveren van het kinderslot

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator  gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgezet.

Activeren en deactiveren

Zie paragraaf "Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller verhit worden dan wanneer de vermogensstand 9 gebruikt wordt. Alle kookzones zijn voorzien van deze functie.

Activeren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, maar er mag geen kookzone in werking zijn.

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Selecteer de vermogensstand 9.
3. Druk vervolgens op het symbool +.
Op de visuele indicator gaat het symbool b branden. De functie powerboost is geactiveerd.

Aanwijzing: Indien een kookzone ingeschakeld wordt wanneer de functie Powerboost in werking is, dan knipperen op de visuele indicator van de kookzone b en 9; vervolgens wordt de vermogensstand afgesteld 9. De functie Powerboost wordt gedeactiveerd.

Deactiveren

Selecteer de kookzone en druk op het symbool -. De indicator b wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vermogensstand 9. De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

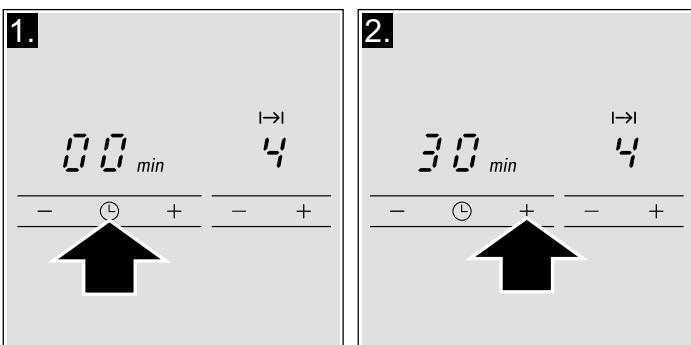
- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

Een kookzone automatisch uitschakelen

Voer de kooktijd in voor de gewenste kookzone. De zone zal automatisch uitschakelen als de ingestelde tijd verstreken is.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Selecteer de gewenste kookstand.
2. Druk op het symbool ⏸. De indicator I→I van de kookzone gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00. Op een ⏸ drukken tot de indicator I→I van de gewenste kookzone gaat branden.
3. Druk op symbool + of - van de timerfunctie. De basisinstelling wordt weergegeven:
Symbool +: 30 minuten.
Symbool -: 10 minuten.



4. Druk op het symbool + of - tot de gewenste kooktijd verschijnt.
Na enkele seconden begint de geprogrammeerde tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijdsduur

De kookzone gaat uit. Er klinkt een geluidssignaal en op de visuele indicatie van de timerfunctie verschijnt 00 gedurende 10 seconden. De indicator I→I gaat aan op de visuele indicator van de kookzone. Druk op het symbool ⏸, de indicatoren doven en het geluidssignaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool ⏸ tot de gewenste indicator I→I gaat branden. De kooktijd wijzigen met de symbolen + of -, of afstellen op 00.

Aanwijzingen

- Als een kooktijd in de diverse kookzones ingesteld werd, is het mogelijk om in te stellen dat alle tijdwaarden weergegeven worden. Druk hiertoe meerdere keren op het symbool ⏸ tot de indicator I→I van de gewenste kookzone gaat branden.
- De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.

Automatische timer

Met deze functie kan een kooktijd voor alle kookzones ingesteld worden. Na het inschakelen van een kookzone, begint de ingestelde tijd te lopen. De kookzone zal automatisch uitschakelen als de kooktijd verstreken is.

De instructies over de activering van de timer vindt u in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Aanwijzing: De kooktijd van een kookzone kan gewijzigd of geannuleerd worden:

Druk meerdere keren op het symbool ⏸ tot de gewenste indicator I→I gaat branden. Wijzig de kooktijd met de symbolen + of -, of pas hem aan met 00.



De kookwekker


Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

Zo wordt dit geprogrammeerd




1. Druk meerdere keren op het symbool ⏸ tot de indicator I→I gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00.
2. Druk op symbool + of - van de timerfunctie. De basisinstelling verschijnt.
Symbool +: 10 minuten.
Symbool -: 05 minuten.
3. Stel de gewenste kooktijd in met de symbolen + of -.
Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. De visuele indicator van de timerfunctie toont  en de indicator  gaat branden. Na 10 seconden doven de indicators.

Druk op het symbool , de indicators doven en het akoestisch signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Wijzig de kooktijd of stel deze af op  met de symbolen **+** of **-**,

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. De visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend **F** en **B**.

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld volgens de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.


Indicator	Functie
	Permanent kinderslot  Gedeactiveerd.*  Geactiveerd.
	Akoestische signalen  Signaal ter bevestiging en foutsignaal uitgeschakeld.  Enkel foutsignaal ingeschakeld.  Foutsignaal en signaal ter bevestiging ingeschakeld.*
	Automatische tijdslimiet.  Uitgeschakeld.*  1 - 99 Tijd van automatisch uitschakeling.
	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie  10 seconden.*  30 seconden.  1 minuut.
	Functie Power-Management  = Gedeactiveerd.*  = 1000 W minimumvermogen.  = 1500 W  = 2000 W ...  of  = maximumvermogen van de plaat.**
	Terug naar de standaardinstellingen  Persoonlijke instellingen.*  Terug naar de fabrieksinstellingen.

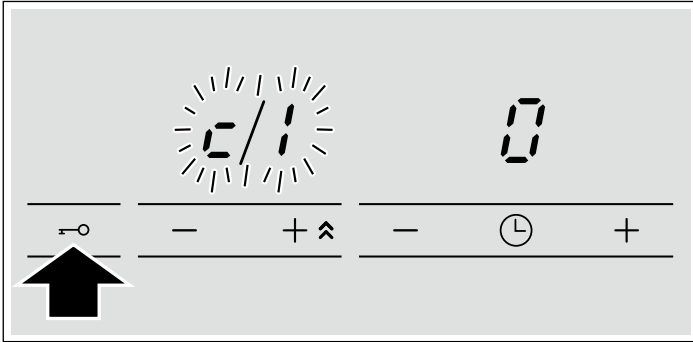
*Fabrieksinstelling

**Het maximumvermogen van de plaat is afhankelijk van de intensiteit van de aansluiting uitgevoerd in de installatie. Om deze maximumwaarde niet te overschrijden, is de plaat voorzien van een aantal componenten die het vermogen automatisch beheren, door dit te verdelen over de kookzones die branden afhankelijk van de behoeften.


Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

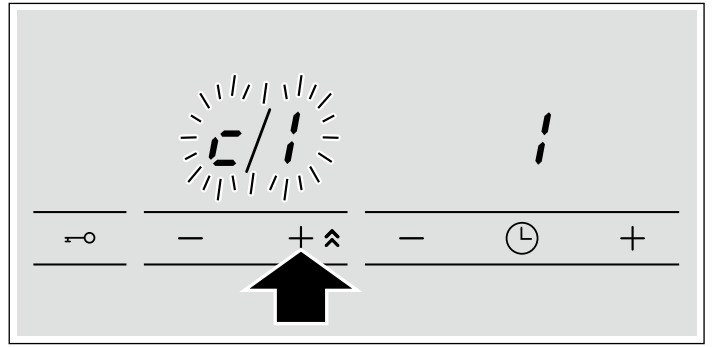
1. De kookplaat inschakelen.
2. Tijdens de volgende 10 seconden, het symbool  gedurende 4 seconden ingedrukt houden.




Links van het scherm verschijnt **C I** en rechts **0**.

3. Druk op symbool  totdat de indicator van de gewenste functie getoond wordt.

4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen + en -.



5. Houd het symbool  nogmaals gedurende meer dan 4 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze opgeslagen.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende afgekoeld is.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuurspunzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

1. Verwijder het beschermkapje van de schraper
2. Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

Risico op verwondingen!

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Repareren van storingen

Normaal zijn de storingen toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>E</i> knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
<i>E_r</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer /	Storing in het elektronische systeem.	Koppel de kookplaat af van het stroomnet. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
<i>FQ/F9</i>	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Koppel de kookplaat af van het stroomnet. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
<i>F2</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
<i>F4</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
<i>F8</i>	De kookzone heeft te lang op een hoog vermogen en ononderbroken gewerkt.	De automatische tijdlimiet is geactiveerd. Druk op een willekeurig symbool op het bedieningspaneel. De indicator is gedoofd. U kunt de kookplaat al opnieuw aanschakelen.
<i>U1</i>	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
<i>U2/U3</i>	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat terug aan.

Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende vermogensstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

Geluiden op de maat, vergelijkbaar met de wijzers van een klok

Dit geluid treedt enkel op wanneer 3 of meer kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	43	FONCTION POWERBOOST	49
Consignes de sécurité.....	43	Activer	49
Causes des dommages.....	44	Désactiver	49
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	45	FONCTION PROGRAMMATION DU TEMPS	49
Elimination des déchets en respectant l'environnement.....	45	Éteindre automatiquement une zone de cuisson	49
Conseils pour économiser de l'énergie.....	45	Minuteur automatique	49
LA CUISSON PAR INDUCTION.....	45	La minuterie	49
Avantages de la cuisson par induction	45	LIMITATION DE TEMPS AUTOMATIQUE.....	50
Récipients appropriés	45	RÉGLAGES DE BASE	50
SE FAMILIARISER AVEC L'APPAREIL.....	46	Accéder aux réglages de base	51
Le bandeau de commande.....	46	SOINS ET NETTOYAGE	51
Les zones de cuisson.....	46	Plaque de cuisson	51
Indicateur de chaleur résiduelle.....	46	Cadre de la plaque de cuisson	51
PROGRAMMER LA PLAQUE DE CUISSON	47	RÉPARER LES PANNES.....	52
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	47	Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil.....	52
Régler la zone de cuisson.....	47	SERVICE APRÈS-VENTE	53
Tableau de cuisson.....	47		
SÉCURITÉ-ENFANTS	48		
Activer et désactiver la sécurité-enfants	48		
Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente.....	48		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.bosch-home.com et la boutique en ligne : www.bosch-eshop.com

Conseils et avertissements de sécurité

Lire attentivement ces instructions. L'appareil pourra seulement être correctement manipulé à ce moment-là.

Conserver les notices d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui aussi la documentation de l'appareil.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. N'utiliser la plaque de cuisson que pour l'élaboration d'aliments. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile et matière grasse trop chaudes

Danger d'incendie !

L'huile et la matière grasse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser d'huile ou de matière grasse chauffer trop longtemps sans surveillance. Si l'huile et la matière grasse venaient à s'enflammer, ne pas éteindre avec de l'eau. Eteindre les flammes avec un couvercle ou une assiette. Eteindre la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain-marie

Le bain-marie permet de cuire un aliment dans une casserole, elle-même immergée dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, en cuisant grâce à l'eau chaude et non directement par la chaleur de la zone de cuisson. En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les conserves, bouteilles en verre ou autre matériel reposent à même la base du récipient contenant de l'eau, pour éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient en raison du réchauffage de la zone de cuisson.

Plaque de cuisson chaude

Risque de brûlures !

Ne pas toucher les zones de cuisson chaudes. Tenir les enfants éloignés de la plaque de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson
- Ne jamais conserver d'objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs sous la plaque de cuisson.

Bases des récipients et zones de cuisson humides

Risque de lésions !

En cas de présence de liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, il peut se produire une pression de vapeur. Le récipient risque alors de sauter. Maintenir toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissures sur la plaque de cuisson

Risque de décharge électrique !

Déconnecter l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.
Contacter le Service technique.

La zone de cuisson chauffe, mais le voyant ne fonctionne pas

Risque de brûlures !

Eteindre la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.
Contacter le Service technique.

La plaque de cuisson s'éteint

Risque d'incendie !

Si la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et condamne son utilisation, elle risque ensuite de s'allumer d'elle-même. Afin d'éviter ce scénario, la plaque de cuisson doit être déconnectée du réseau électrique. Contacter le service après-vente.

Ne pas placer d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Risque de brûlures !

Ne pas laisser de couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles ou autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Ils risquent de chauffer très rapidement.

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.

Attention au ventilateur

Risque de fuite !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans la partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou de papiers. En étant absorbés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Attention !

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations inadéquates

Risque de décharge électrique !

Les réparations non appropriées sont dangereuses. Débrancher l'appareil s'il est défectueux. Contacter le Service technique. Les réparations et le remplacement de câbles de connexion défectueux ne peuvent être entrepris que par le personnel du Service technique dûment formé.

Attention !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100 % des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Eteindre la plaque de cuisson

Après chaque utilisation, toujours éteindre la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes des dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Dommages	Cause	Mesure
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination des déchets en respectant l'environnement



Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen

Conseils pour économiser de l'énergie

- Poser toujours le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.

- Utiliser des récipients dont la base est épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec la zone de cuisson, il est préférable que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, la moitié de l'énergie se perd. Observer : Si le fabricant a indiqué le diamètre maximum du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments qui vont être préparés. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner un niveau de puissance plus faible.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; grâce au chauffage direct du récipient.
- Economie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Récipients spéciaux pour la cuisine par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifier le diamètre, car cela pourrait à la fois avoir une influence sur la détection du récipient et sur les résultats de cuisson.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

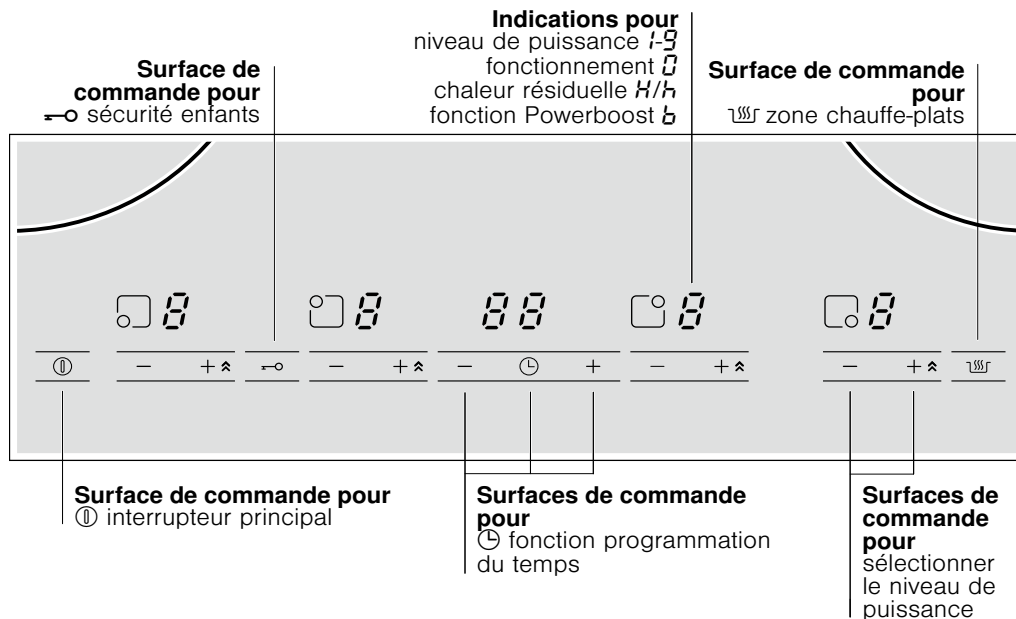
Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent accueillir des récipients de différentes tailles. Selon le matériel et les propriétés du récipient, la zone s'adapte automatiquement, en activant seulement la zone simple ou en totalité et en alimentant la puissance adéquate pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la page 11 figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarques

- Les réglages ne sont pas affectés si l'on appuie sur plusieurs touches simultanément. Cela permet de nettoyer la zone de programmation dans le cas où des aliments déborderaient.
- Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Allumer et éteindre
○ Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de taille adaptée.
∞ Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
○ Zone chauffe-plats résistive*	Appuyer sur le symbole .**

* Activation de la zone de cuisson: Le voyant correspondant s'allume.

** L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

N'utiliser que des récipients adaptés à la cuisson par induction, voir le volet «Récipients appropriés».

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Eviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

Même quand la plaque est éteinte, la **h/H**, restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur **h/H** et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

La plaque de cuisson est allumée et éteinte à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyer sur le symbole ①. L'indicateur situé sur l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Eteindre : appuyer sur le symbole ① jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. Toutes les zones de cuisson sont éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement débranchée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes pendant plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles + et -.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

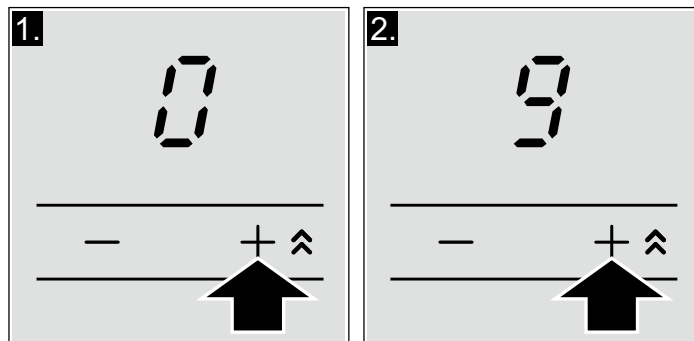
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Sélectionner le niveau de puissance :

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer sur le symbole + ou - de la zone de cuisson souhaitée. ② s'allume sur son voyant.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole + ou -. Le réglage de base est indiqué. Symbole + niveau de puissance 9. Symbole - niveau de puissance 4.



3. Modifier le niveau de puissance : appuyer sur le symbole + ou - jusqu'à voir apparaître le niveau de puissance souhaité.

Eteindre la zone de cuisson

Appuyez sur le symbole + ou - jusqu'à ce que s'affiche ②. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarque : Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Certains exemples sont présentés sur le tableau suivant.

	Niveau de puissance
Faire fondre	
Chocolat, nappe de chocolat, beurre, miel	1-1.
Gélatine	1-1.
Réchauffer et maintenir chaud	
Potage (par ex. lentilles)	1-2
Lait**	1.-2.
Saucisses réchauffées à l'eau**	3-4
Décongeler et chauffer	
Epinards surgelés	2.-3.
Goulasch surgelé	2.-3.
Cuire à feu doux, porter à ébullition à feu doux	
Boulettes de pommes de terre	4.-5.*
Poisson	4-5*
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle



	Niveau de puissance
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer	
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3
Riz au lait	1.-2.
Pommes de terre	4-5
Pâtes	6-7*
Ragoût, soupes	3.-4.
Légumes	2.-3.
Légumes, surgelés	3.-4.
Ragoût avec cocotte-minute	4.-5.
Cuire à l'étouffée	
Rouleau à la viande	4-5
Estouffade	4-5
Goulasch	3.-4.
Rôtir**	
Filets, côtelettes (nature ou panés)	6-7
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6
Poisson et filet de poisson, au naturel	5-6
Poisson et filet de poisson pané	6-7
Gambas et crevettes	7-8
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7
Crêpes	6-7
Omelettes	3.-4.
Frire** (150-200g une portion après l'autre dans 1-2 l d'huile)	
Produits surgelés, par ex., pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9
Croquettes surgelées	7-8
Boulettes de viande	7-8
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7
Poissons, légumes ou champignons, panés ou en beignets, champignons par exemple.	6-7
Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets	4-5
* Cuisson sans couvercle	
** Sans couvercle	


Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant env. 4 secondes. L'indicateur  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole  pendant env. 4 secondes. Le blocage a été désactivé.

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Activer et désactiver

Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de réchauffer les aliments plus rapidement qu'en utilisant le niveau de puissance 9.

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Activer

La plaque de cuisson doit être allumée, mais aucune zone de cuisson ne doit fonctionner.

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance 9.
3. Appuyez ensuite sur le symbole +.
Sur l'indicateur visuel s'affiche le symbole **b**. La fonction Powerboost est activée.

Remarque : Si une des zones de cuisson s'allume alors que la fonction Powerboost fonctionne, sur l'indicateur visuel de la zone de cuisson **b** et 9 clignotent; puis le niveau de puissance s'ajuste à 9. La fonction Powerboost sera désactivée.

Désactiver

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole -. La lettre **b** ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 9. La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

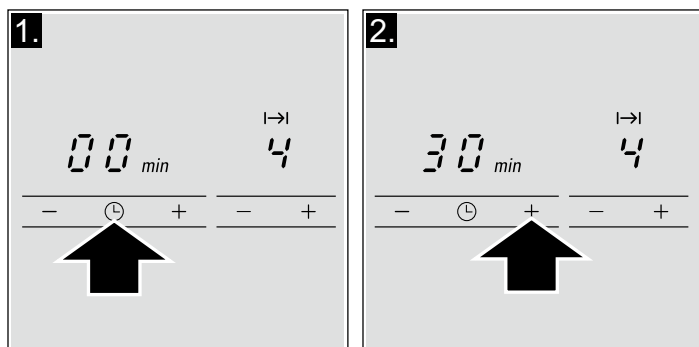
- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson

Saisir le temps de cuisson pour la zone de cuisson souhaitée. La zone est éteinte automatiquement une fois le temps écoulé.

La programmation s'effectue de la façon suivante

1. Sélectionner le niveau de puissance souhaité.
2. Appuyer sur le symbole \odot . L'indicateur **I→** de la zone de cuisson s'allume. **00** s'affiche sur le voyant de la fonction Programmation du temps. Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur le symbole \odot jusqu'à ce que l'indicateur **I→** de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
3. Appuyer sur le symbole + ou - de la fonction Programmation du temps. Le réglage de base s'affiche :
Symbole + : 30 minutes.
Symbole - : 10 minutes.



4. Appuyer sur les symboles + ou - jusqu'à voir apparaître le temps de cuisson souhaité.

Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson commence à défilé.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps indique **00** pendant 10 secondes. **I→** s'allume sur le voyant de la zone de cuisson. Appuyer sur le symbole \odot , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole \odot jusqu'à ce que l'indicateur souhaité **I→** s'allume. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou régler à **00**.

Remarques

- Si un temps de cuisson sur plusieurs zones a été programmé, il est possible de le régler pour pouvoir visualiser toutes les valeurs de temps. Pour cela, appuyer plusieurs fois sur le symbole \odot jusqu'à ce que l'indicateur **I→** de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Minuteur automatique

Grâce à cette fonction, il est possible de sélectionner un temps de cuisson pour toutes les zones de cuisson. Après avoir allumé une zone de cuisson, le temps sélectionné va défilé. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.

Les instructions indiquant comment activer le minuteur figurent au chapitre "Réglages de base".

Remarque : Il est possible de modifier ou d'annuler le temps de cuisson d'une zone :

Appuyer plusieurs fois sur le symbole \odot jusqu'à ce que l'indicateur **I→** souhaité s'allume. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou régler sur **00**.



La minuterie


La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

La programmation s'effectue de la façon suivante :




1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole \odot jusqu'à ce que l'indicateur **I→** s'allume. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique **00**.
2. Appuyer sur le symbole + ou - de la fonction Programmation du temps. Le réglage de base est indiqué.
Symbole +: 10 minutes.
Symbole -: 05 minutes.
3. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles + ou -.
Au bout de quelques secondes, le temps commence à défilé.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement est émis. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique  et le voyant  s'allume. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Modifier le temps de cuisson ou régler sur  à l'aide des symboles + ou -.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

























La zone de cuisson cesse de chauffer. **F** et **B** clignotent de manière alternée sur le voyant.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux besoins propres de l'utilisateur.


Indicateur	Fonction
 i	Sécurité-enfants permanente  Désactivée.*  Activée.
 2	Signaux sonores  Signal de confirmation et signal d'erreur déconnectés.  Seul le signal d'erreur est déconnecté.  Signal d'erreur et signal de confirmation connectés.*
 5	Limitation automatique du temps.  Éteinte.*  1 - 99 Temps de déconnexion automatique.
 6	Durée du signal de la fonction Programmation du temps  10 secondes.*  30 secondes.  1 minute.
 7	Fonction Power-Management  = Désactivée.*  = 1000 W. puissance minimum.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ou  = puissance maximum de la plaque.**
 8	Revenir aux réglages par défaut  Réglages personnels.*  Revenir aux réglages d'usine.

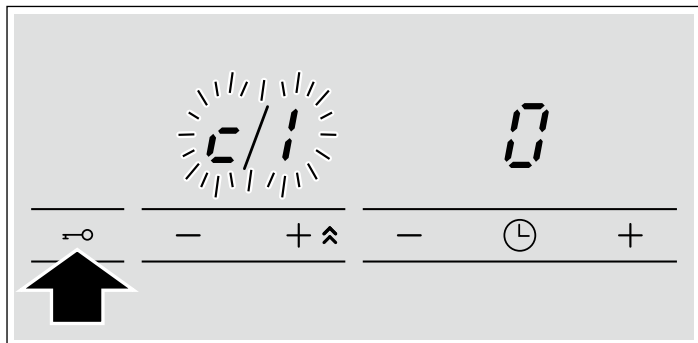
*Réglage d'usine

**La puissance maximum de la plaque dépend de la configuration de l'intensité de connexion de l'installation. Afin de ne pas dépasser cette valeur maximum, la plaque dispose d'une série de composants qui gèrent automatiquement la puissance, et la distribuent aux zones de cuisson allumées, en fonction des besoins.


Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

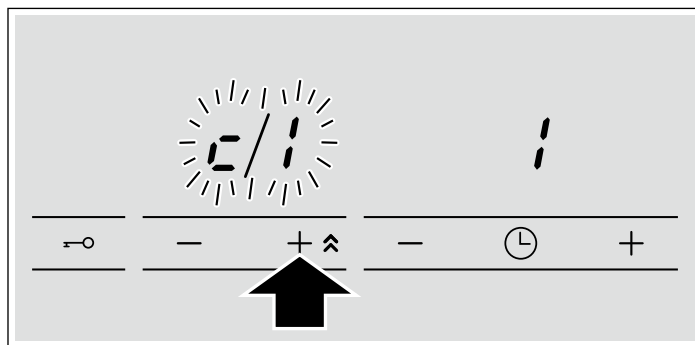
1. Allumer la plaque de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes.




La gauche de l'affichage indique C / I et la droite 0.

3. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à voir apparaître l'indicateur de la fonction souhaitée.

4. Puis sélectionner le réglage souhaité à l'aide des symboles + et -.



5. Appuyer à nouveau sur le symbole  pendant plus de 4 secondes.

Les réglages auront été conservés correctement.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Éliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

1. Retirer la sûreté du grattoir
2. Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Réparer les pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue. La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions. Incident dans le système électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions. Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
E_r + numéro / d + numéro / P + numéro /	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
FQ/F9	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
F2	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
F4	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	
F8	La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps sur une puissance élevée et de manière ininterrompue.	La limitation automatique du temps s'active. Appuyer sur l'un des symboles du bandeau de commande. L'indicateur s'éteint. Vous pouvez alors rallumer la plaque de cuisson.
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2/U3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est déconnectée pour protéger votre table.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis la reconnecter.

* Si l'indication persiste, prévenez le Service après-vente.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits.

Un crépitement

Ce bruit survient dans les récipients composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la plaque de cuisson est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Sons rythmés et semblables à ceux des aiguilles d'une horloge

Ce bruit n'intervient que lorsqu'au moins 3 zones de cuisson sont en fonctionnement, et disparaît ou diminue lorsqu'une des plaques de cuisson est éteinte.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

CONSIGLI E AVVERTENZE DI SICUREZZA	54	FUNZIONE POWERBOOST	60
Norme per la sicurezza	54	Attivazione	60
Cause dei danni.....	55	Disattivazione	60
TUTELA DELL'AMBIENTE	56	FUNZIONE PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO	60
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente.....	56	Spegnimento automatico di una zona di cottura	60
Consigli in materia di risparmio energetico	56	Timer automatico	60
LA COTTURA A INDUZIONE	56	La suoneria	60
Vantaggi della cottura a induzione	56	LIMITE AUTOMATICO DI TEMPO	61
Recipienti adeguati	56	IMPOSTAZIONI BASE	61
FAMILIARIZZARE CON L'APPARECCHIO	57	Accedere alle impostazioni di base.....	62
Pannello comandi.....	57	ACCORGIMENTI E PULIZIA	62
Le zone di cottura.....	57	Piano di cottura	62
Spia di calore residuale	57	Cornice del piano di cottura.....	62
PROGRAMMAZIONE DEL PIANO DI COTTURA	58	RIPARARE I GUASTI	63
Accendere e spegnere il piano di cottura	58	Rumori normali durante il funzionamento	
Regolazione zona di cottura.....	58	dell'apparecchio	63
Tabella di cottura.....	58	SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA	64
SICUREZZA BAMBINI	59		
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	59		
Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini..	59		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

⚠ Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni. L'osservanza delle istruzioni garantirà una corretta manipolazione dell'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di trasferimento dell'apparecchio a una terza persona, allegare allo stesso la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

Questo apparecchio è stato esclusivamente progettato per un utilizzo domestico. Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio e grasso troppo caldi

Pericolo di incendio!

L'olio e il grasso troppo caldi si infiammano rapidamente. Non lasciare l'olio o il grasso surriscaldati senza sorveglianza. Nel caso in cui l'olio o il grasso si dovessero infiammare, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Spegnere le fiamme con un coperchio o un piatto. Spegnere la zona di cottura.

Cottura di alimenti a bagnomaria

La cottura a bagnomaria permette di cuocere gli alimenti in una casseruola che, a sua volta, è immersa in un altro recipiente più grande, contenente acqua. In tal modo, gli alimenti si cuociono per il calore, temperato e costante, proveniente dall'acqua calda e non direttamente dalla zona di cottura. Per cuocere alimenti a bagnomaria, evitare di appoggiare latte, barattoli di vetro o altro materiale direttamente sulla base del recipiente che contiene l'acqua, per evitare la rottura del vetro del piano e del recipiente a causa del surriscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni!

Non toccare le zone di cottura calde. Tenere i bambini lontano dal piano di cottura.

Pericolo di incendio!

- Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura
- Non conservare oggetti infiammabili o recipienti sotto pressione nell'area sottostante al piano di cottura.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni!

In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione dovuta al vapore. Di conseguenza, il recipiente potrebbe essere sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Crepe sul piano di cottura

Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicatore visivo non funziona

Pericolo di ustioni!

Spegnere la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio!

Se il piano di cottura si spegne automaticamente e non può essere utilizzato, successivamente può accendersi da solo. Per evitare che questo succeda, scollegare il piano di cottura dalla rete di alimentazione elettrica. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra a induzione

Pericolo di ustioni!

Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiari, coperchi o altri oggetti metallici che possono riscaldarsi molto rapidamente.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Rimedio
Macchie	Fuoriuscita di alimenti	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
Rigature	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro.
	La base ruvida dei recipienti può graffiare la vetroceramica	Controllare i recipienti.
Decolorazioni	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
	Sfregamento dei recipienti	Spostare pentole e padelle sollevandole.
Scrostature	Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Cura del ventilatore

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Attenzione!

Tra il contenuto del cassetto e l'entrata del ventilatore deve esserci una distanza di almeno 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche!

Le riparazioni improprie sono pericolose. Scollegare l'apparecchio se difettoso. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di collegamento difettosi possono essere effettuate solo da personale del Servizio di Assistenza Tecnica debitamente formato.

Attenzione!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Spegnere il piano di cottura

Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato.
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.

- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. Quest'ultima risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente. Nel caso in cui il diametro del recipiente non corrisponda a quello della zona di cottura, si raccomanda di utilizzare un recipiente dal diametro superiore rispetto alle dimensioni della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa. Verificare: che il fabbricante abbia indicato il diametro superiore del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Recipienti speciali per induzione

Esiste un altro tipo di recipienti speciali per induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica. Verificare il diametro, potrebbe influire sul rilevamento del recipiente e sui risultati di cottura.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta

- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ogni zona di cottura ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

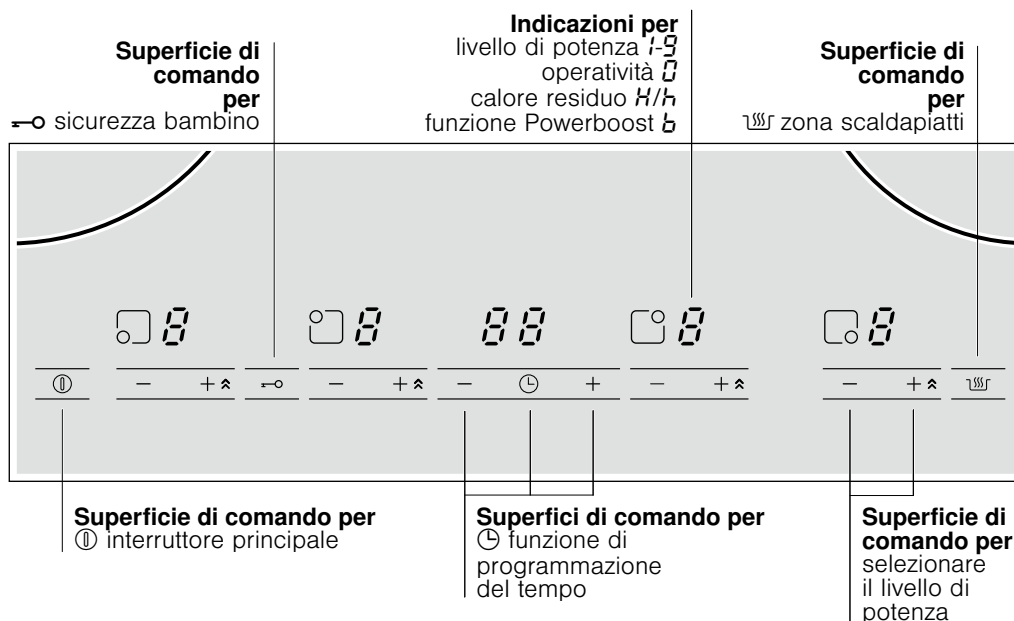
Zona di cottura doppia o tripla

Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivandosi parzialmente o totalmente ed erogando la potenza necessaria ai migliori risultati di cottura.

Familiarizzare con l'apparecchio

Queste istruzioni per l'uso sono applicabili per diversi piani di cottura. A pagina 11 è riportata una panoramica dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Premendo diversi simboli contemporaneamente, le impostazioni non vengono modificate. Questo permette di pulire la zona di programmazione in caso di fuoriuscita di alimenti.
- Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
<input type="radio"/> Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
<input type="radio"/> Zona arrosto	La zona si accende automaticamente utilizzando un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna.
<input type="radio"/> Zona scaldapiatti resistiva*	Premere il simbolo .**

* Attivazione della zona di cottura: L'indicatore corrispondente si illumina.

** La spia del calore residuo si illumina.

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo "Recipienti adeguati".

Spia di calore residuale

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione.

Anche quando il piano di cottura è spento, la **h/H**, rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzate alternativamente la spia **h/H** e il livello di potenza selezionato.

Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i livelli di potenza e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere e spegnere il piano cottura mediante l'interruttore principale.

Accensione: premere il simbolo ①. La spia situata sopra l'interruttore principale si illumina. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo ① fino a disattivare la spia situata sopra l'interruttore principale. Tutte le zone di cottura sono spente. La spia del calore residuale resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Avvertenza: Il piano di cottura si scollega automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 20 secondi.

Regolazione zona di cottura

Selezionare il livello di potenza desiderato con i simboli + e -.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

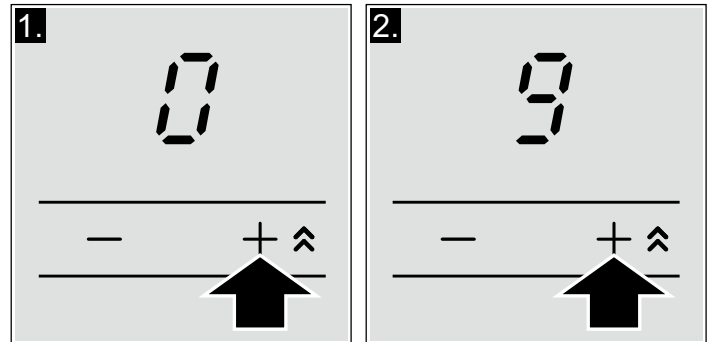
Livello di potenza 9 = potenza massima.

Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Selezionare il livello di potenza:

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere il simbolo + o - della zona di cottura desiderata. Nell'indicatore visivo corrispondente si illumina 0.
2. Nei successivi 10 secondi, premere il simbolo + o -. Viene visualizzata l'impostazione di base.
Simbolo + livello di potenza 9.
Simbolo - livello di potenza 4.



3. Modifica del livello di potenza: premere il simbolo + o - finché non viene visualizzato il livello di potenza desiderato.

Spegnere la zona di cottura

Premere i simboli + o - finché non viene visualizzato 0. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia del calore residuale.

Avvertenza: Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

	Livello di potenza
Fondere	
Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele	1-1.
Gelatina	1-1.
Scaldare e mantenere caldo	
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2
Latte**	1.-2.
Salsicce scaldate in acqua**	3-4
Scongellare e riscaldare	
Spinaci surgelati	2.-3.
Gulasch surgelato	2.-3.
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento	
Polpette di patate	4.-5.*
Pesce	4-5*
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di potenza
Bollire, cucinare a vapore, rosolare	
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3
Riso al latte	1.-2.
Patate	4-5
Pasta	6-7*
Stufato, minestre	3.-4.
Verdure	2.-3.
Verdure, surgelati	3.-4.
Cotti in pentola a pressione	4.-5.
Cuocere a fuoco lento	
Rollato di carne	4-5
Stufato	4-5
Gulasch	3.-4.
Arrostire	
Bistecche, bracirole (al naturale o impanate)	6-7
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8
Petto (2 cm di spessore)	5-6
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7
Gamberi e gamberetti	7-8
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7
Crêpes	6-7
Frittata	3.-4.
Friggere** (150-200g per porzione in 1-2 l di olio)	
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9
Crocchette surgelate	7-8
Polpette	7-8
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7
Pesce, verdure o funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta frita in pastella	4-5

* Cottura senza coperchio



** Senza coperchio


Sicurezza bambini

Il piano di cottura può essere protetto contro collegamenti involontari per impedire che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere sul simbolo  per 4 secondi circa. La spia  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

Disattivazione: premere sul simbolo  per 4 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare gli alimenti più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza 9.

Tutte le zone di cottura dispongono di questa funzione.

Attivazione

Il piano di cottura deve essere acceso, tuttavia non deve presentare alcuna zona di cottura in funzione.

1. Selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Selezionare il livello di potenza 9.
3. Premere quindi il simbolo +.

Nell'indicatore visivo si accende il simbolo **b**. La funzione Powerboost è attiva.

Avvertenza: Con la funzione Powerboost attiva, qualora si accenda qualsiasi zona di cottura, nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggeranno i simboli **b** e 9; quindi verrà regolato il livello di potenza 9. La funzione Powerboost si disattiva.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo -. La spia **b** scompare mentre la zona di cottura tornerà al livello di potenza 9. In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettrici all'interno della piastra.

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

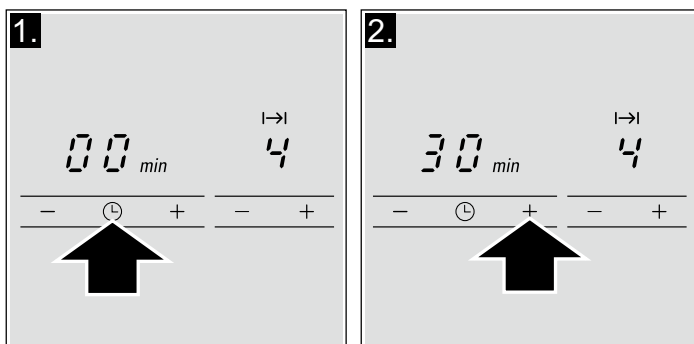
- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

Spegnimento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo di cottura per la zona di cottura desiderata. La zona si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo programmato.

Per programmare

1. Selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere il simbolo \odot . La spia **I→I** della zona di cottura si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione programmazione del tempo è visualizzato **00**. Per selezionare un'altra zona di cottura, premere più volte il simbolo \odot finché la spia **I→I** della zona di cottura desiderata non si illumina.
3. Premere il simbolo + o - della funzione di programmazione del tempo. È visualizzata l'impostazione di base:
Simbolo +: 30 minuti.
Simbolo -: 10 minuti.



4. Premere i simboli + o - fino a quando non è visualizzato il tempo di cottura desiderato.
Dopo alcuni secondi, il tempo di cottura inizia a scorrere.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne. Si avverte un segnale acustico e nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato **00** per 10 secondi. Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si accende la spia **I→I**. Premendo il simbolo \odot , le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modificare o annullare il tempo

Premere più volte il simbolo \odot finché la spia **I→I** desiderata non si illumina. Modificare il tempo di cottura con i simboli + o -, o regolare a **00**.

Avvertenze

- Se è stato programmato un tempo di cottura in diverse zone, è possibile eseguire una regolazione per visualizzare tutti i valori di tempo. A tal fine, premere più volte il simbolo \odot fino a che la spia **I→I** della zona di cottura desiderata non si illumina.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

Timer automatico

Con questa funzione si può selezionare un tempo di cottura per tutte le zone di cottura. Dopo aver acceso una zona di cottura, trascorrerà il tempo selezionato. Una volta terminato il tempo di cottura, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Le istruzioni per l'attivazione del timer sono indicate nel capitolo "Impostazioni di base".

Avvertenza: È possibile modificare o annullare il tempo di cottura di una zona:

Premere più volte il simbolo \odot finché la spia **I→I** desiderata non si illumina. Modificare il tempo di cottura con i simboli + o -, o regolare a **00**.



La suoneria


La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Per programmare




1. Premere più volte il simbolo \odot finché la spia **I→I** non si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione programmazione del tempo è visualizzato **00**.
2. Premere i simboli + o - della funzione di programmazione del tempo. Viene visualizzata l'impostazione base.
Simbolo +: 10 minuti.
Simbolo -: 5 minuti.
3. Regolare il tempo desiderato con i simboli + o -.
Dopo alcuni secondi, il tempo impostato inizia a scorrere.

Una volta trascorso il tempo programmato

si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato  e la spia  si illumina. Dopo 10 secondi le spie si spengono.



Premendo il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modificare o annullare il tempo

Premere più volte il simbolo  finché la spia  non si illumina. Modificare il tempo di cottura o regolare a  con i simboli + o -,

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la limitazione automatica del tempo.

























La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternativamente  e .

Premendo uno qualsiasi dei simboli, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivata la limitazione automatica, la stessa varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

Impostazioni base

L'apparecchio presenta varie impostazioni base. Queste impostazioni si possono adattare alle esigenze di ciascun utente.


Spia	Funzione
	Sicurezza bambini permanente  Disattivata.*  Attivata.
	Segnali acustici  Segnale di conferma e segnale di errore scollegati.  Solo segnale di errore collegato.  Segnale di errore e segnale di conferma collegati.*
	Limite automatico di tempo.  Spento.*  1 - 99 Tempo di scollegamento automatico.
	Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo  10 secondi.*  30 secondi.  1 minuto.
	Funzione Power-Management  = Disattivata.*  = 1000 W (potenza minima).  = 1500 W  = 2000 W ...  o  = potenza massima del piano di cottura.**
	Tornare alle impostazioni predefinite  Impostazioni personalizzate.*  Tornare alle impostazioni di fabbrica.

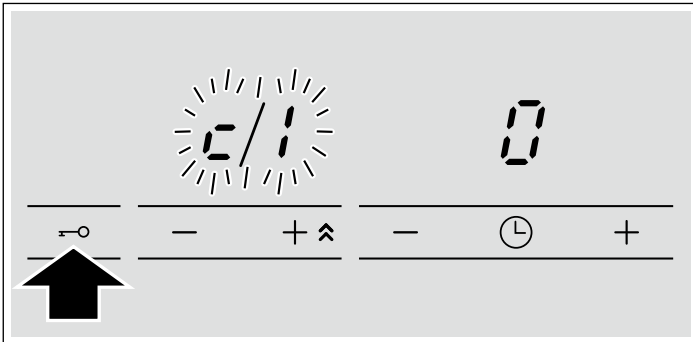
*Impostazione di fabbrica

**La potenza massima del piano di cottura dipende dalla configurazione dell'intensità di collegamento realizzata in fase di installazione. Al fine di non superare tale valore massimo, il piano di cottura presenta una serie di componenti che gestiscono automaticamente la potenza, distribuendola tra le zone di cottura accese in funzione delle necessità.


Accedere alle impostazioni di base

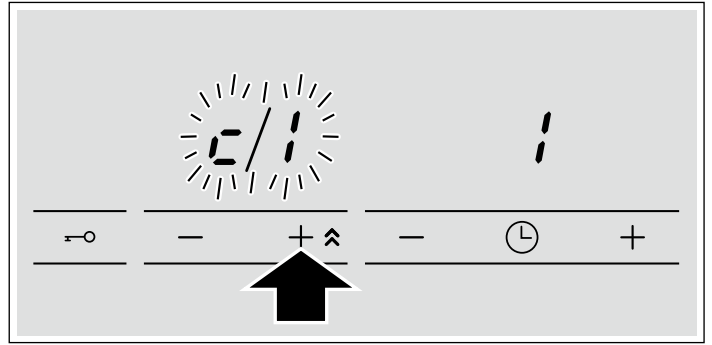
Il piano di cottura deve essere spento.


1. Accendere il piano di cottura.
2. Nei successivi 10 secondi, mantenere premuto il simbolo  per 4 secondi.



A sinistra dello schermo è visualizzato **C/I** e alla sua destra **0**.

3. Premere più volte il simbolo  fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.
4. Selezionare quindi la regolazione desiderata con i simboli **+** e **-**.



5. Premere nuovamente il simbolo  per più di 4 secondi. Le impostazioni vengono salvate correttamente.

Uscire

Per uscire dalle impostazioni di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura.

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per forni e smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporcizia con il raschietto per il vetro.

1. Togliere la sicurezza del raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultrne danneggiata.

Pericolo di lesioni!

La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

Applicare un additivo per la conservazione e la protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e istruzioni presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso utensili affilati o prodotti abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per il vetro

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica, osservare i consigli e le avvertenze che seguono.

Spia	Guasto	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica. Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
E_r + numero / d + numero / E + numero /	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
FQ/F9	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
F8	La zona di cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente.	Si è attivato il limite automatico di tempo. Premere un simbolo qualsiasi del pannello comandi. La spia si spegne. A questo punto, è possibile accendere nuovamente il piano di cottura.
U1	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2/U3	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia di riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che permettono di generare il calore direttamente nella base del recipiente. A seconda di come sono costruiti, i recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, come quelli descritti di seguito:

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore viene prodotto quando si cucina con un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Sibilo debole

Questo rumore si produce quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si presenta nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. Questo rumore proviene dal recipiente. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti può variare.

Sibili acuti

I rumori si producono soprattutto nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti, quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e contemporaneamente in due zone di cottura. Questi sibili scompaiono o sono più deboli non appena si riduce la potenza.

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che, in base a ogni livello di cottura, entra in funzione in caso di surriscaldamento. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

Suoni ritmici e simili alle lancette di un orologio

Questo rumore si presenta solo quando sono in funzione almeno 3 zone di cottura e scompare o si attenua quando ne vengono spente alcune.

I rumori sopra descritti sono normali nell'ambito della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	65	FUNCIÓN POWERBOOST	71
Indicaciones de seguridad.....	65	Activar	71
Causas de los daños	66	Desactivar	71
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	67	FUNCIÓN PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO.....	71
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	67	Apagar automáticamente una zona de cocción	71
Consejos para ahorrar energía.....	67	Temporizador automático	71
LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN	67	El reloj avisador	71
Ventajas de la Cocción por Inducción	67	LIMITACIÓN AUTOMÁTICA DE TIEMPO	72
Recipientes apropiados	67	AJUSTES BÁSICOS	72
FAMILIARIZARSE CON EL APARATO.....	68	Acceder a los ajustes básicos.....	73
El panel de mando	68	CUIDADOS Y LIMPIEZA	73
Las zonas de cocción.....	68	Placa de cocción.....	73
Indicador de calor residual	68	Marco de la placa de cocción	73
PROGRAMAR LA PLACA DE COCCIÓN	69	REPARAR AVERÍAS.....	74
Encender y apagar la placa de cocción.....	69	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	74
Ajustar la zona de cocción	69	SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA	75
Tabla de cocción.....	69		
SEGURO PARA NIÑOS	70		
Activar y desactivar el seguro para niños.....	70		
Activar y desactivar el seguro permanente para niños	70		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación correspondiente.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Indicaciones de seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite y grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio!

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente. Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las zonas de cocción calientes. Mantener alejados a los niños de la placa de cocción.

¡Peligro de incendio!

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones!

En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión del vapor. A consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La zona de cocción caliente, pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras!

Apagar la zona de cocción si el indicador no funciona. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se apaga

¡Peligro de incendio!

Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras!

No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes.

Cuidados del ventilador

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

¡Atención!

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuados por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

¡Atención!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Apagar la placa de cocción

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Daños	Causa	Medida
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo

Consejos para ahorrar energía

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diámetro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

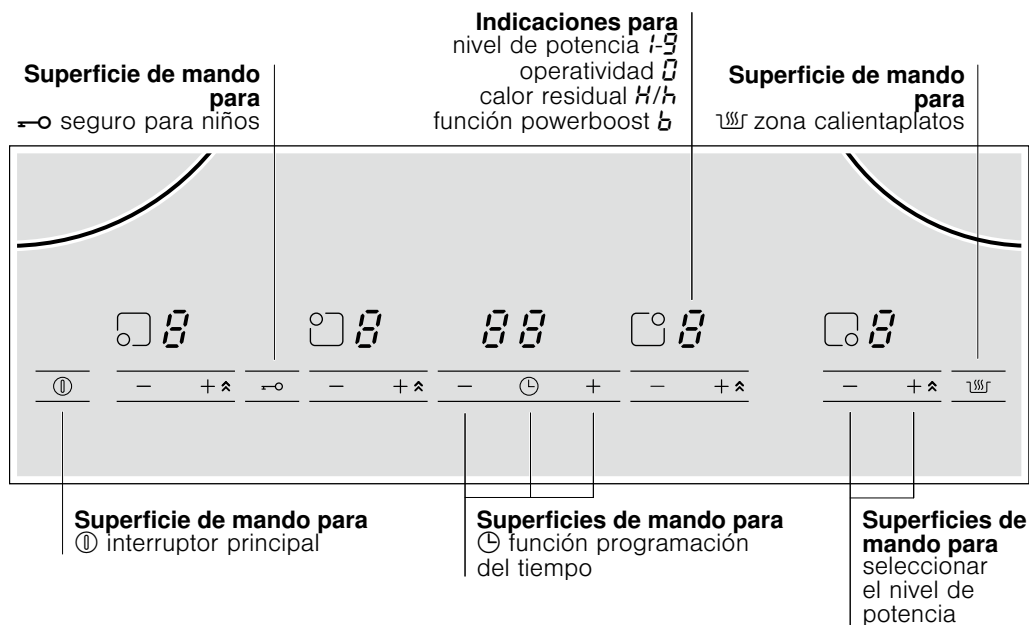
Zona de cocción doble o triple

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Familiarizarse con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 11* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios símbolos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
\circ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
∞ Zona de asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
\square Zona calentaplatos resistiva*	Pulsar el símbolo $\text{ícono de calentaplatos}$ **.

* Activación de la zona de cocción: Se ilumina el indicador correspondiente.

** El indicador de calor residual se ilumina.

Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado "Recipientes apropiados".

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la h/H , se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador h/H y el nivel de potencia seleccionado.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Nota: La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos + y -.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla se presentan algunos ejemplos.

	Nivel de potencia
Derretir	
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-1.
Gelatina	1-1.
Calentar y mantener caliente	
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2
Leche**	1.-2.
Salchichas calentadas en agua**	3-4
Descongelar y calentar	
Espinacas ultracongeladas	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento	
Albóndigas de patata	4.-5.*
Pescado	4-5*
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

Seleccionar el nivel de potencia:

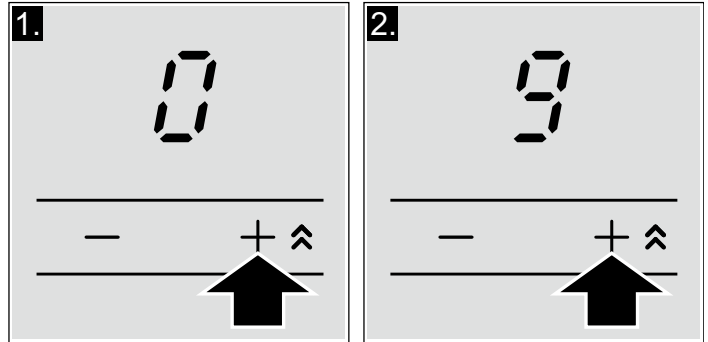
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada. En su indicación visual se ilumina 0.

2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico.

Símbolo + nivel de potencia 9.

Símbolo - nivel de potencia 4.



3. Modificar el nivel de potencia: pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

Apagar la zona de cocción

Pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca 0. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

	Nivel de potencia
Hervir, cocer al vapor, rehogar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3
Arroz con leche	1.-2.
Patatas	4-5
Pasta	6-7*
Cocido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cocido con olla exprés	4.-5.
Estofar	
Rollo de carne	4-5
Estofado	4-5
Gulasch	3.-4.
Asar**	
Filetes, chuletas (al natural o empanados)	6-7
Bistec (3 cm de grosor)	7-8
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6
Pescado y filete de pescado al natural	5-6
Pescado y filete de pescado empanado	6-7
Gambas y camarones	7-8
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)	
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9
Croquetas ultracongeladas	7-8
Albóndigas	7-8
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7
Pescado, verduras o setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5

* Cocción sin tapa



** Sin tapa


Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar

Ver apartado "Ajustes básicos".

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Toda las zonas de cocción disponen de esta función.

Activar

La placa de cocción debe estar encendida, pero no debe haber ninguna zona de cocción en funcionamiento.

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Seleccionar el nivel de potencia 9.
3. A continuación pulsar el símbolo +.

En la indicación visual se ilumina el símbolo **b**. La función powerboost se ha activado.

Nota: Si se enciende alguna zona de cocción cuando la función Powerboost está en funcionamiento, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán **b** y 9; a continuación se ajustará el nivel de potencia 9. La función Powerboost se desactivará.

Desactivar

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo -. El indicador **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9. La función powerboost se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

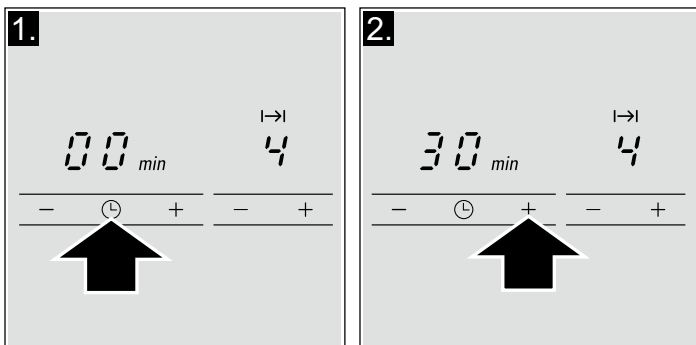
- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

Apagar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

1. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo \odot . El indicador **I→** de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00**. Para seleccionar otra zona de cocción, pulsar varias veces el símbolo \odot hasta que el indicador **I→** de la zona de cocción deseada se ilumine.
3. Pulsar el símbolo + ó - de la función programación del tiempo. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo +: 30 minutos.
Símbolo -: 10 minutos.



4. Pulsar los símbolo + ó - hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.

Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00** durante 10 segundos. El indicador **I→** se ilumina en la indicación visual de la zona de cocción. Pulsar el símbolo \odot , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo \odot hasta que el indicador **I→** deseado se ilumine. Modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -, o ajustar a **00**.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, se puede ajustar para que se visualicen todos los valores de tiempo. Para ello pulsar varias veces el símbolo \odot hasta que el indicador **I→** de la zona de cocción deseada se ilumine.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar un tiempo de cocción para todas las zonas de cocción. Tras encender una zona de cocción transcurrirá el tiempo seleccionado. La zona de cocción se apagará automáticamente una vez finalizado el tiempo de cocción.

Las instrucciones sobre cómo activar el temporizador se encuentran en el capítulo "Ajustes básicos".

Nota: Se puede modificar o cancelar el tiempo de cocción de una zona:

Pulsar varias veces el símbolo \odot hasta que el indicador **I→** deseado se ilumine. Modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -, o ajustar a **00**.



El reloj avisador


El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa




1. Pulsar varias veces el símbolo \odot hasta que el indicador \triangle se ilumine. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00**.
2. Pulsar el símbolo + ó - de la función programación del tiempo. Se muestra el ajuste básico.
Símbolo +: 10 minutos.
Símbolo -: 05 minutos.
3. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos + ó -. Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra  y el indicador  se ilumina. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.



Al pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. Modificar el tiempo de cocción o ajustar a  con los símbolos + ó -,

Limitación automática de tiempo

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.


























La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente  y .

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.


Indicador	Función
	Seguro permanente para niños  Desactivado.*  Activado.
	Señales acústicas  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Sólo señal de error conectada.  Señal de error y señal de confirmación conectadas.*
	Limitación automática del tiempo.  Apagado.*  -  Tiempo de desconexión automática.
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
	Función Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W. potencia mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ó  = potencia máxima de la placa.**
	Volver a los ajustes por defecto  Ajustes personales.*  Volver a los ajustes de fábrica.

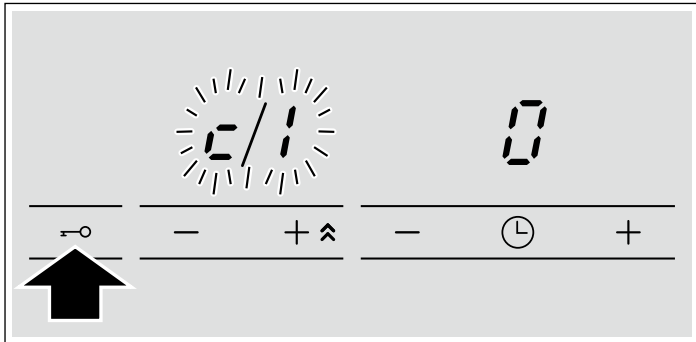
*Ajuste de fábrica

**La potencia máxima de la placa depende de la configuración de la intensidad de conexión realizada en la instalación. Para no superar este valor máximo, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.


Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

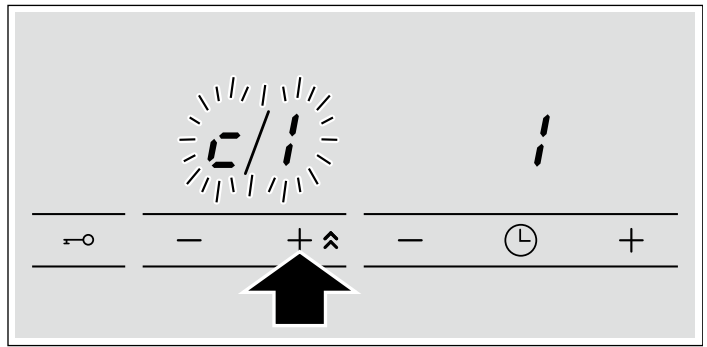
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos.




A la izquierda de la pantalla se muestra **C/I** y a la derecha **0**.

3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos **+** y **-**.



5. Volver a pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.

¡Peligro de lesiones!

La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<i>E</i> parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>E_r</i> + número / <i>d</i> + número / <i>E</i> + número /	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
<i>F0/F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a encender la placa de cocción.
<i>U1</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U2/U3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos acompasados y similares a las agujas de un reloj

Este ruido sólo se presenta cuando están en funcionamiento 3 ó más zonas de cocción y desaparece o se reduce cuando se apaga alguna zona de cocción.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	76	FUNÇÃO POWERBOOST	82
Indicações de segurança.....	76	Activar	82
Causas dos danos.....	77	Desactivar	82
PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE.....	78	FUNÇÃO DE PROGRAMAÇÃO DO TEMPO.....	82
Eliminação de resíduos não poluente.....	78	Desligar automaticamente uma zona de cozedura	82
Conselhos para poupar energia	78	Temporizador automático	82
COZEDURA POR INDUÇÃO.....	78	Temporizador com alarme.....	82
Vantagens da cozedura por indução.....	78	LIMITAÇÃO AUTOMÁTICA DE TEMPO.....	83
Recipientes apropriados	78	REGULAÇÕES DE BASE	83
FAMILIARIZAR-SE COM O APARELHO	79	Aceder às regulações de base.....	84
O painel de comandos	79	CUIDADOS E LIMPEZA	84
As zonas de cozedura.....	79	Placa de cozedura.....	84
Indicador de calor residual.....	79	Friso da placa de cozedura	84
PROGRAMAR A PLACA DE COZEDURA.....	80	REPARAR AVARIAS.....	85
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	80	Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	85
Regular a zona de cozedura.....	80	SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	86
Tabela de cozedura	80		
SEGURANÇA PARA CRIANÇAS.....	81		
Activar e desactivar o dispositivo de segurança para			
crianças.....	81		
Activar e desactivar a segurança permanente para			
crianças.....	81		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.bosch-home.com e na loja Online: www.bosch-eshop.com

⚠️ Conselhos e advertências de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá manusear correctamente o aparelho.

Conservar as instruções de utilização e de montagem. Caso o aparelho seja entregue a outra pessoa, juntar também a respectiva documentação.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos. Durante o funcionamento, o aparelho deve ser vigiado.

Utilização com segurança

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Óleo e gordura demasiado quentes

Perigo de incêndio!

O óleo e a gordura demasiado quentes inflamam-se rapidamente. Não deixar sobreaquecer o óleo ou a gordura sem vigilância. No caso de o óleo ou a gordura se inflamarem, não apagar as chamas com água. Apagar as chamas com uma tampa ou um prato. Desligar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que, por sua vez, é colocado dentro de um segundo recipiente maior com água. Desta forma, o alimento recebe o calor de forma suave e constante, sendo cozinhado através da água quente e não pelo calor da zona de cozedura directamente. Ao cozinhar alimentos em banho-maria, não deixe que as latas, frascos de vidro ou de outro material entrem em contacto directo com a base do recipiente que contém a água, evitando a ruptura do vidro da placa e do recipiente, devido a um sobreaquecimento da zona de cozedura.

Placa de cozedura quente

Perigo de queimaduras!

Não tocar nas zonas de cozedura quentes. Manter as crianças afastadas da placa de cozedura.

Perigo de incêndio!

- Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura
- Não guardar objectos inflamáveis nem aerossóis nas gavetas que estão debaixo da placa de cozedura.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões!

Se houver líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura, pode gerar-se pressão de vapor. Consequentemente, o recipiente pode saltar. Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Fendas na placa de cozedura

Perigo de descarga eléctrica!

Desligar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com gretas. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece, mas a indicação não funciona

Perigo de queimaduras!

Desligue a zona de cozedura, se o indicador não funcionar. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozedura desliga-se

Perigo de incêndio!

Se a placa de cozedura se desligar automaticamente e não poder ser utilizada, pode, posteriormente, ligar-se de forma automática. Para evitar que tal aconteça, a placa deve ser desligada da rede eléctrica. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras!

Não deixe facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa de cozedura, sob o perigo de aquecerem muito rapidamente.

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.
	As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica	Verificar os recipientes.

Manutenção do ventilador

Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

Atenção!

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. Desligue o aparelho, caso verifique algum defeito. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações e substituições de cabos de ligação defeituosos só podem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com a formação adequada.

Atenção!

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Não obstante, todos os portadores de pacemakers devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. É impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumpram o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não sejam causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

Desligar a placa de cozedura

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Causas dos danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

Danos	Causa	Medida
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
	Fricção dos recipientes	Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.
Esfoladelas	Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.

Protecção do meio ambiente

Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Eliminação de resíduos não poluente



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos utilizados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Colocar sempre as tampas correspondentes nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia.
- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente. Caso o diâmetro do recipiente não coincida com o da zona de cozedura, é melhor que este seja superior ao tamanho da zona de cozedura pois, caso contrário, perde-se metade da energia. Observar: se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente.
- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia e, além disso, conservam-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Seccione um nível de potência mais baixo.

Cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

Recipientes apropriados

Recipientes ferromagnéticos

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, ver se estes são atraídos por um íman.

Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes próprios para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro, poderá afectar tanto a detecção do recipiente, como os resultados da cozedura.

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

Detecção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

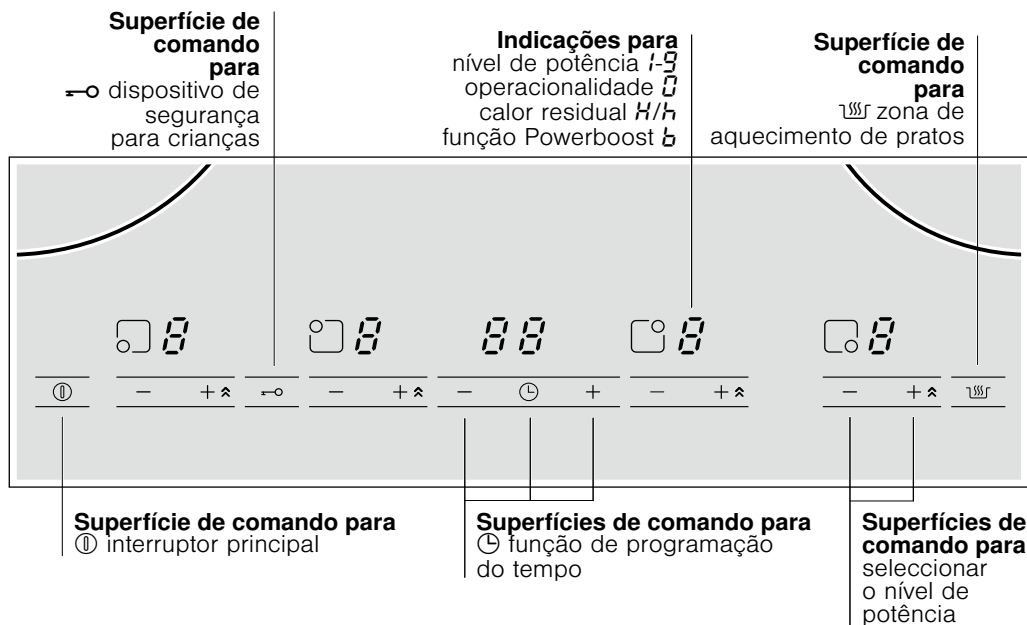
Zona de cozedura dupla ou tripla

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Familiarizar-se com o aparelho

Estas instruções de utilização podem aplicar-se a diferentes placas de cozedura. Na *página 11* é apresentada uma vista geral dos modelos com informações sobre as medidas.

O painel de comandos



Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Notas

- As regulações não são alteradas quando pressionar vários símbolos simultaneamente. Tal permite limpar a zona de programação, caso sejam derramados alimentos.
- Mantenha as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
○ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
∞ Zona de assados	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
□ Zona de aquecimento de pratos resistente*	Pressionar o símbolo .**

* Activação da zona de cozedura: O indicador correspondente acende-se.

** O indicador de calor residual acende-se.

Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto "Recipientes adequados".

Indicador de calor residual

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador *h/h* ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.


Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador *h/h* e o nível de potência seleccionado.


Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se com o interruptor principal.

Ligar: pressione o símbolo . O indicador situado sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozedura está pronta para entrar em funcionamento.

Desligar: pressione o símbolo  até que o indicador situado sobre o interruptor principal desapareça. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual vai permanecer aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.

Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozedura se mantiverem desligadas por um período de tempo superior a 20 segundos.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar o nível de potência desejado com os símbolos + e -.

Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.


	Nível de potência
Derreter	
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-1.
Gelatina	1-1.
Aquecer e manter quente	
Caldo de legumes (por ex. lentilhas)	1-2
Leite**	1.-2.
Salsichas aquecidas em água**	3-4
Descongelar e aquecer	
Espinafres ultracongelados	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cozer em lume brando, ferver em lume brando	
Almôndegas de batata	4.-5.*
Peixe	4-5*
Molhos brancos, por ex. bechamel	1-2
Molhos batidos, por ex. molho bernaiese, molho holandês	3-4

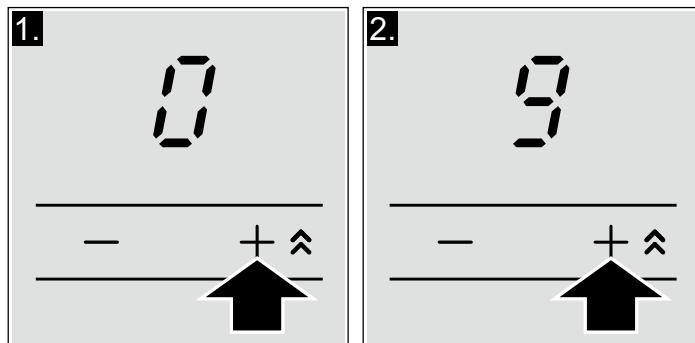
* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

Seleccionar o nível de potência:


A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressione o símbolo + ou - da zona de cozedura pretendida. Na respectiva indicação o símbolo  acende-se.
2. Nos 10 segundos seguintes, pressione o símbolo + ou -. É apresentada a regulação de base.
Símbolo + nível de potência 9.
Símbolo - nível de potência 4.



3. Modificar o nível de potência: pressione o símbolo + ou - até que o nível de potência pretendido seja apresentado.

Desligar a zona de cozedura

Pressionar o símbolo + ou - até que apareça . A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Nota: Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

	Nível de potência
Ferver, cozer a vapor, refogar	
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3
Arroz doce	1.-2.
Batatas	4-5
Massa	6-7*
Cozido, sopas	3.-4.
Legumes	2.-3.
Legumes, ultracongelados	3.-4.
Cozido em panela de pressão	4.-5.
Estufar	
Rolo de carne	4-5
Estufado	4-5
Gulasch	3.-4.
Assar**	
Filetes, costeletas (ao natural ou panados)	6-7
Bife (3 cm de espessura)	7-8
Peito (2 cm de espessura)	5-6
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6
Peixe e filetes de peixe panados	6-7
Gambas e camarões	7-8
Pratos ultracongelados, por ex. salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilha	3.-4.
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)	
Produtos ultracongelados, por ex. batatas fritas, nuggets de frango	8-9
Croquetes ultracongelados	7-8
Almôndegas	7-8
Carne, por ex. peças de frango	6-7
Peixe, legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por ex., cogumelos frescos	6-7
Doçaria, por ex. filhós, fruta em massa de cerveja	4-5

* Cozedura sem tampa



** Sem tampa


Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O indicador  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio foi desactivado.

Activar e desactivar a segurança permanente para crianças

Com esta função, o sistema de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

Activar e desactivar

Ver o ponto "Regulações de base".

Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que utilizando o nível de potência 9.

Todas as zonas de cozedura disponibilizam esta função.

Activar

A placa de cozedura deve estar ligada, mas não deve haver nenhuma zona de cozedura em funcionamento.

1. Seleccionar a zona de cozedura desejada.
2. Seleccionar o nível de potência 9.
3. Em seguida, pressionar o símbolo +.
Na indicação, o símbolo b acende-se. A função Powerboost foi activada.

Nota: Se alguma zona de cozedura se ligar quando a função Powerboost estiver activada, b e 9 piscam na indicação da zona de cozedura; em seguida, regula-se o nível de potência 9. A função Powerboost desactiva-se.

Desactivar

Seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo -. O indicador b deixa de se visualizar e a zona de cozedura volta ao nível de potência 9. A função Powerboost é desactivada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

Função de programação do tempo

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

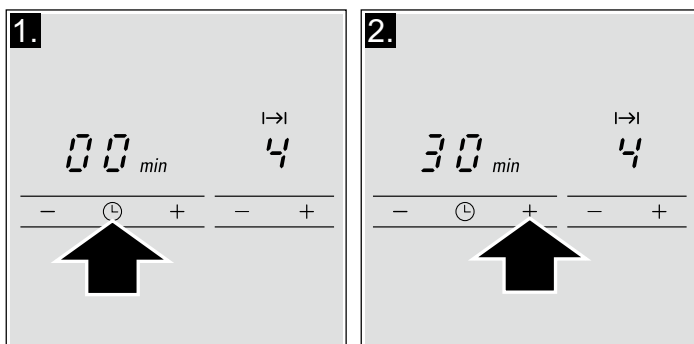
- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Introduza o tempo de cozedura para a zona de cozedura pretendida. A zona desliga-se automaticamente depois de terminado o tempo.

Como programar

1. Seleccione o nível de potência pretendido.
2. Pressione o símbolo ⏸. O indicador I→I da zona de cozedura acende-se. Na indicação da função de programação do tempo aparece 00. Para seleccionar outra zona de cozedura, pressione várias vezes o símbolo ⏸ até que o indicador I→I da zona de cozedura pretendida se acenda.
3. Pressione o símbolo + ou - da função de programação do tempo. A regulação de base é apresentada:
Símbolo +: 30 minutos.
Símbolo -: 10 minutos.



4. Pressione os símbolos + ou - até que o tempo de cozedura pretendido seja apresentado.

Após alguns segundos, o tempo de cozedura começa a decorrer.

Uma vez decorrido o tempo

A zona de cozedura desliga-se. É emitido um sinal de aviso e, na indicação da função de programação do tempo, aparece 00 durante 10 segundos. O indicador I→I acende-se na indicação da zona de cozedura. Ao pressionar o símbolo ⏸, os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo ⏸ várias vezes até que se acenda o indicador I→I desejado. Alterar o tempo de cozedura com os símbolos + ou -, ou regular para 00.

Notas

- Se programou um tempo de cozedura em várias zonas, pode regular de forma a visualizar todos os valores de tempo. Para tal, pressione várias vezes o símbolo ⏸ até que o indicador I→I da zona de cozedura desejada se acenda.
- Pode-se regular um tempo de cozedura até 99 minutos.

Temporizador automático

Com esta função pode-se seleccionar um tempo de cozedura para todas as zonas de cozedura. Depois de acender uma zona de cozedura, passa o tempo seleccionado. A zona de cozedura apaga-se automaticamente, assim que terminar o tempo de cozedura.

As instruções sobre como activar o temporizador estão no capítulo "Regulações de base".

Nota: Pode-se alterar ou cancelar o tempo de cozedura de uma zona:

Pressionar o símbolo ⏸ várias vezes até que se acenda o indicador I→I desejado. Alterar o tempo de cozedura com os símbolos + ou -, ou regular para 00.



Temporizador com alarme


O temporizador com alarme de cozinha permite programar um tempo até 99 minutos. Não depende das outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozedura.

Como programar




1. Pressionar o símbolo ⏸ várias vezes até que se acenda o indicador I→I. Na indicação da função de programação do tempo aparece 00.
2. Pressionar o símbolo + ou - da função de programação do tempo. Aparece a regulação de base.
Símbolo +: 10 minutos.
Símbolo -: 05 minutos.
3. Regular para o tempo desejado com os símbolos + ou -. Após alguns segundos, o tempo começa a passar.

Depois de terminado o tempo

É emitido um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, aparece  e acende-se o indicador . Após 10 segundos, os indicadores apagam-se.



Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar várias vezes o símbolo , até que o indicador  se acenda. Alterar o tempo de cozedura ou regular para  com os símbolos + ou -.

Limitação automática de tempo

Quando a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se a limitação automática do tempo.

























A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação da zona de cozedura,  e  piscam alternadamente.

Ao pressionar qualquer símbolo, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa o limite automático, este rege-se pelo nível de potência seleccionado (de 1 a 10 horas).

Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades específicas do utilizador.


Indicador	Função
	Dispositivo de segurança para crianças permanente  Desactivado.*  Activado.
	Sinais sonoros  Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados.  Apenas o sinal de erro activado.  Sinal de erro e sinal de confirmação desactivados.*
	Limite automático do tempo.  Desligado.*  - 99 Tempo de desconexão automática.
	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
	Função Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W potência mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ou  = potência máxima da placa.**
	Voltar às regulações predefinidas  Regulações personalizadas.*  Voltar às regulações de fábrica.

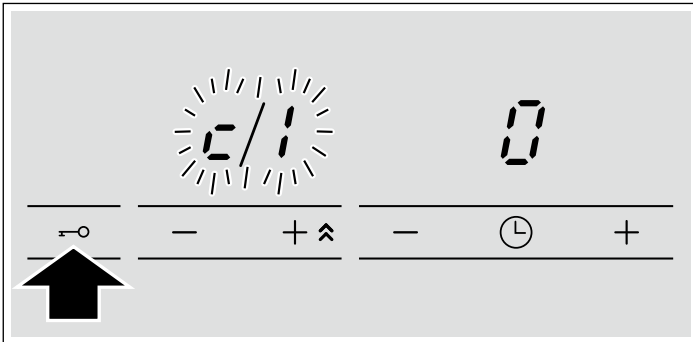
*Regulação de fábrica

**A potência máxima da placa depende da configuração da intensidade da corrente de ligação realizada na instalação. Para não ultrapassar o valor máximo, a placa inclui uma série de componentes que gerem automaticamente a potência, distribuindo-a pelas zonas de cozedura ligadas, dependendo das necessidades.


Aceder às regulações de base

A placa de cozedura deve estar desligada.

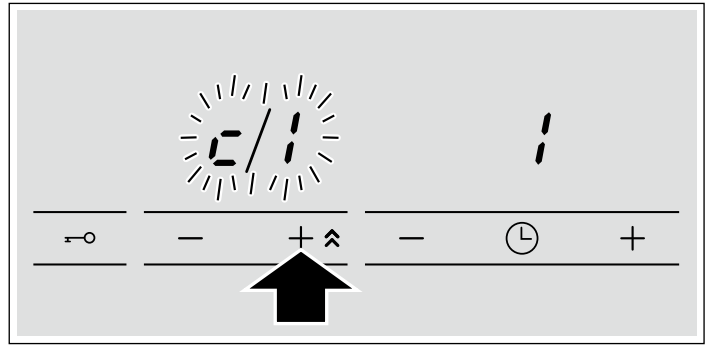
1. Ligue a placa de cozedura.
2. Nos 10 segundos seguintes, mantenha o símbolo  pressionado durante 4 segundos.




Do lado esquerdo do ecrã aparece **C I** e do lado direito, **0**.

3. Pressione várias vezes o símbolo  até que apareça o indicador da função pretendida.

4. De seguida, seleccione a regulação pretendida com os símbolos + e -.



5. Volte a pressionar o símbolo  durante mais de 4 segundos.

As regulações foram correctamente guardadas.

Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.

Perigo de lesões!

A lâmina está muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido. A ligação do aparelho não foi efectuada conforme o plano de ligações. Avaria no sistema electrónico.	Verifique, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica. Verifique se o aparelho foi ligado conforme o plano de ligações. Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, contacte o Serviço de assistência técnica.
<i>E</i> pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Seque a zona do painel de comandos ou retire o objecto.
<i>E_r</i> + número / <i>d</i> + número / <i>E</i> + número /	Avaria no sistema electrónico.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
<i>F0/F9</i>	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
<i>F2</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressione, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
<i>F8</i>	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo com uma potência elevada e de forma contínua.	Activou-se o limite automático do tempo. Pressione qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já pode voltar a ligar a placa de cozedura.
<i>U1</i>	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Contacte a sua companhia de abastecimento eléctrico.
<i>U2/U3</i>	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a placa.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e volte a ligá-la.

* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que colocar água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência seja diminuída.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de a placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Sons compassados, semelhantes ao ritmo marcado pelos ponteiros de um relógio

Este ruído só se ouve quando estiverem a funcionar 3 ou mais zonas de cozedura e deixa de se ouvir ou diminui quando se desligar uma zona de cozedura.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446

BR Sao Paulo 11 2126-1950

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000644737

01
910407