



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Kochfeld
Table de cuisson
Piano di cottura
Kookplaat
PKE6..FN1., PKF6..FN1.

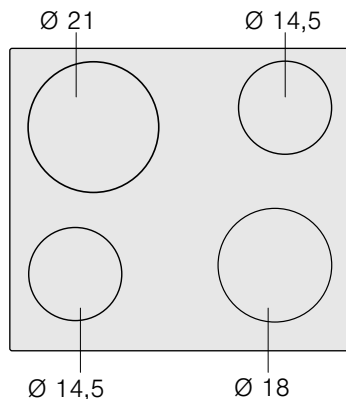


BOSCH

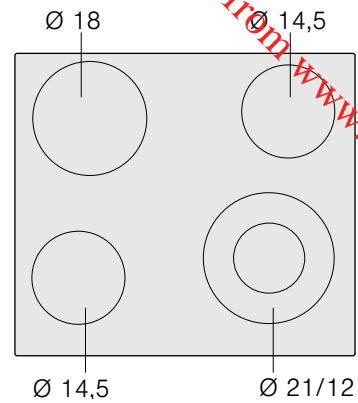
[de] Gebrauchsanleitung2
[fr] Notice d'utilisation14

[it] Istruzioni per l'uso 26
[nl] Gebruiksaanwijzing 38

PKE6..FN1.



PKF6..FN1.



Inhaltsverzeichnis

| | | |
|--|--|----------|
| | Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 3 |
| | Wichtige Sicherheitshinweise | 3 |
| | Ursachen für Schäden | 4 |
| | Übersicht | 4 |
| | Umweltschutz | 4 |
| | Tipps zum Energiesparen | 4 |
| | Umweltgerecht entsorgen | 4 |
| | Gerät kennen lernen | 5 |
| | Das Bedienfeld | 5 |
| | Die Kochstellen | 5 |
| | Restwärmanzeige | 5 |
| | Gerät bedienen | 6 |
| | Kochfeld ein- und ausschalten | 6 |
| | Kochstelle einstellen | 6 |
| | Kochtabelle | 6 |
| | PowerBoost Funktion | 7 |
| | Powerboost-Funktion einschalten | 7 |
| | Powerboost-Funktion ausschalten | 7 |
| | Kindersicherung | 7 |
| | Kindersicherung ein- und ausschalten | 7 |
| | Automatische Kindersicherung | 8 |
| | Automatische Abschaltung | 8 |
| | Wisch-Schutz | 8 |
| | Grundeinstellungen | 8 |
| | Grundeinstellungen ändern | 8 |

| | | |
|--|----------------------------------|-----------|
| | Reinigen | 9 |
| | Glaskeramik | 9 |
| | Kochfeldrahmen | 9 |
| | Störungen, was tun? | 10 |
| | Kundendienst | 10 |
| | E-Nummer und FD-Nummer | 10 |
| | Prüfgerichte | 11 |

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.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

| Schäden | Ursache | Maßnahme |
|---------------|--|---|
| Flecken | Übergelaufene Speisen | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber. |
| | Ungeeignete Reini-gungsmittel | Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| Kratzer | Salz, Zucker und Sand | Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstell-fläche. |
| | Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik | Prüfen Sie Ihr Geschirr. |
| Verfärbungen | Ungeeignete Reini-gungsmittel | Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| | Topfabrieb (z.B. Aluminium) | Heben Sie die Töpfe und Pfan-nen beim Verschieben an. |
| Ausmuschelung | Zucker, stark zuckerhaltige Speisen | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber. |

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie deutlich mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenböden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

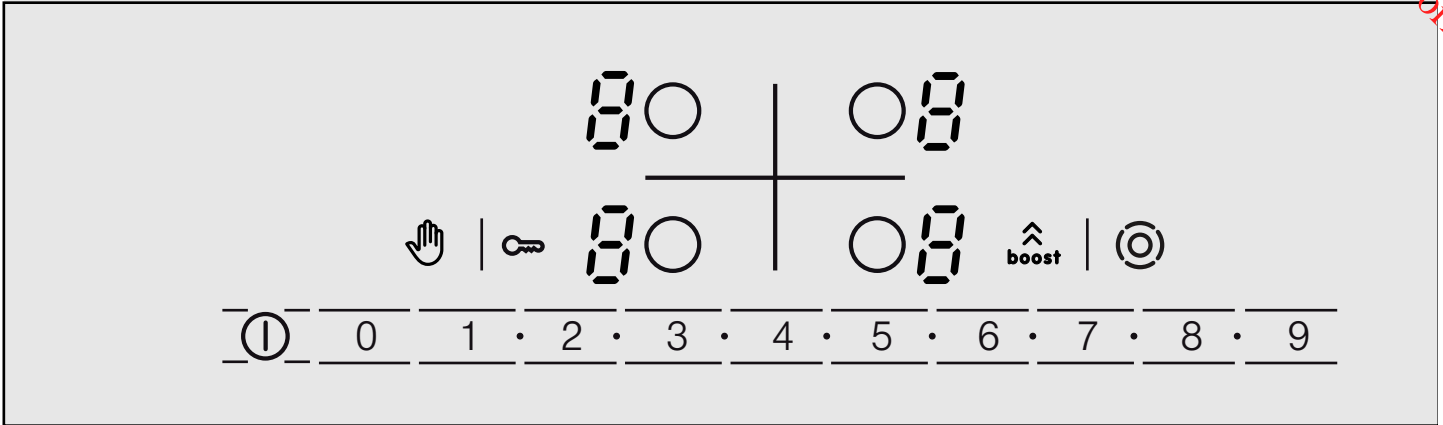


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

Das Bedienfeld



| Anzeigen | |
|----------|---------------------|
| 1-9 | Kochstufen |
| H/h | Restwärme |
| b | Powerboost-Funktion |

| Bedienflächen | |
|---------------|---------------------|
| ⓘ | Hauptschalter |
| ☞ | Wischschutz |
| 🔑 | Kindersicherung |
| ○ | Auswahl Kochstelle |
| 1•2•3•4• | Einstellbereich |
| ↑ boost | Powerboost-Funktion |
| ⊙ | Zonenzuschaltung |

Hinweise

- Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

| Kochstelle | Zuschalten und Wegschalten |
|------------------------|---|
| ○ Einkreis-Kochstelle | |
| ⊙ Zweikreis-Kochstelle | Kochstelle auswählen, Symbol ⊙ berühren |

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.


Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen  leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.



Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

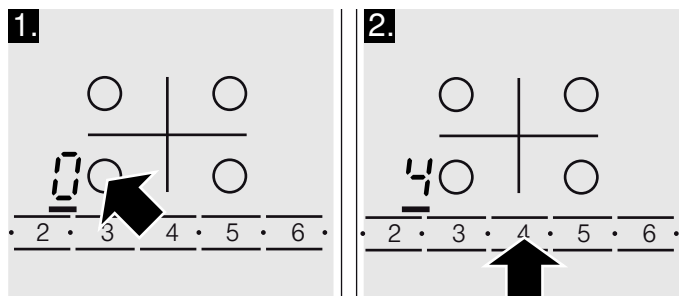
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist im Einstellbereich mit Symbol • gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- Symbol ○ berühren um die Kochstelle auszuwählen.
In der Kochstufen-Anzeige leuchtet , unter der Kochstufen-Anzeige leuchtet .
- Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Mit Symbol ○ die Kochstelle auswählen. Im Einstellbereich 0 einstellen. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu Auszuwählen.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, am besten in mehreren kleinen Portionen anbraten.

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz. → Seite 4

| | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|---|---------------|--------------------------|
| Schmelzen | | |
| Schokolade, Kuvertüre | 1-1. | - |
| Butter, Honig, Gelatine | 1-2 | - |
| Erwärmen und Warmhalten | | |
| Eintopf (z. B. Linseneintopf) | 1-2 | - |
| Milch** | 1.-2. | - |
| Wurstchen in Wasser erhitzen** | 3-4 | - |
| Auftauen und Erwärmen | | |
| Spinat tiefgekühlt | 2.-3. | 10-20 Min. |
| Gulasch tiefgekühlt | 2.-3. | 20-30 Min. |
| Garziehen, Simmern | | |
| Knödel, Klöße | 4.-5.* | 20-30 Min. |
| Fisch | 4-5* | 10-15 Min. |
| Weißer Saucen, z.B. Béchamel-sauce | 1-2 | 3-6 Min. |
| Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3-4 | 8-12 Min. |
| Kochen, Dämpfen, Dünsten | | |
| Reis (mit doppelter Wassermenge) | 2-3 | 15-30 Min. |
| Milchreis | 1.-2. | 35-45 Min. |
| Pellkartoffeln | 4-5 | 25-30 Min. |
| Salzkartoffeln | 4-5 | 15-25 Min. |

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

*** Öfters wenden

| | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|--|---------------|--------------------------|
| Teigwaren, Nudeln | 6-7* | 6-10Min. |
| Eintopf, Suppen | 3.-4. | 15-60 Min. |
| Gemüse | 2.-3. | 10-20 Min. |
| Gemüse, tiefgekühlt | 3.-4. | 10-20 Min. |
| Garen im Schnellkochtopf | 4-5 | - |
| Schmoren | | |
| Rouladen | 4-5 | 50-60 Min. |
| Schmorbraten | 4-5 | 60-100 Min. |
| Gulasch | 2.-3. | 50-60 Min |
| Braten mit wenig Öl** | | |
| Schnitzel, natur oder paniert | 6-7 | 6-10 Min. |
| Schnitzel, tiefgekühlt | 6-7 | 8-12 Min. |
| Kotelett, natur oder paniert*** | 6-7 | 8-12 Min. |
| Steak (3 cm dick) | 7-8 | 8-12 Min. |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)*** | 4.-5. | 30-40 Min. |
| Geflügelbrust (2 cm dick)*** | 5-6 | 10-20 Min |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt*** | 5-6 | 10-30 Min. |
| Fisch und Fischfilet, natur | 5-6 | 8-20 Min. |
| Fisch und Fischfilet, paniert | 6-7 | 8-20 Min. |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen | 6-7 | 8-12 Min. |
| Scampi und Garnelen | 7-8 | 4-10 Min. |
| Sautieren von Gemüse, Pilze frisch | 7-8 | 10-20 Min. |
| Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art | 7.-8. | 15-20 Min. |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt | 6-7 | 6-10 Min |
| Pfannkuchen | 6-7 | fortlaufend |
| Omelett | 3.-4. | fortlaufend |
| Spiegeleier | 5-6 | 3-6 Min. |
| Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**) | | |
| Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, tiefgekühlt | 7-8 | - |
| Fleisch, z.B. Hähnchenteile | 6-7 | - |
| Fisch, paniert oder im Bierteig | 5-6 | - |
| Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura | 5-6 | - |
| Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig | 4-5 | - |

* Fortkochen ohne Deckel


** Ohne Deckel

*** Öfters wenden



PowerBoost Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit den Symbolen **boost** und  gekennzeichnet sind.


Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

Powerboost-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Im Einstellbereich Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet.

Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

Powerboost-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen. Die Anzeige  erlischt.

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweise

- Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.
- Beachten Sie, dass Öl und Fett mit der Powerboost-Funktion schnell erhitzt. Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell, siehe Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise. → Seite 3






Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 8

Automatische Abschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.



Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F 8** und die Restwärmanzeige **H/h**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt und die Anzeigelampe über Symbol  leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Grundeinstellungen


Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

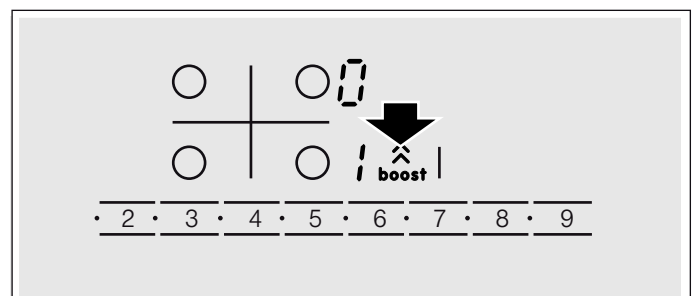
| Anzeige | Funktion |
|------------|--|
| c 1 | Automatische Kindersicherung |
| 0 | Ausgeschaltet.* |
| 1 | Eingeschaltet. |
| 2 | Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet. |
| c 2 | Signalton |
| 0 | Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer). |
| 1 | Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet. |
| 2 | Nur Bestätigungssignal eingeschaltet. |
| 3 | Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.* |
| c 7 | Zuschaltung der Heizkörper |
| 0 | Ausgeschaltet. |
| 1 | Eingeschaltet. |
| 2 | Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.* |
| c 9 | Auswahlzeit der Kochstelle |
| 0 | Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.* |
| 1 | Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen. |
| c 0 | Rücksetzung auf die Grundeinstellung |
| 0 | Ausgeschaltet.* |
| 1 | Eingeschaltet. |

*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

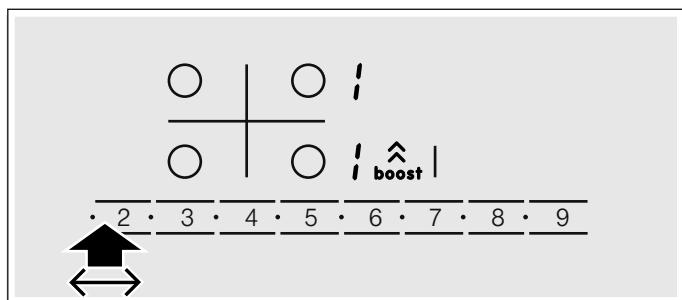
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren.



Im unteren Display blinken **c** und **!** abwechselnd, im oberen Display leuchtet **0**.

3. Symbol $\hat{\text{boost}}$ sooft berühren, bis im unteren Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. Symbol $\hat{\text{boost}}$ 4 Sekunden lang berühren. Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störungen, was tun?

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige **F2**, **F4**, oder **F5** erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige **H** oder **h**.

| Anzeige | Fehler | Maßnahme |
|---|--|---|
| Keine | Die Stromversorgung ist unterbrochen. | Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt. |
| Alle Anzeigen blinken | Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf. | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. |
| F2 | Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F2 erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen. |
| F4 | Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F4 erlischt, können Sie weiterkochen. |
| F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören | Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen. | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen. |
| F5 und Signalton | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F5 erlischt, können Sie weiterkochen. |
| F8 | Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet. | Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten. |

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals 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 550 511
D 089 69 339 339
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 Gerät ausgerüstet sind.

Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unser Zubehör-Geschirr von Schulte-Ufer (4teiliges Induktions-Topfset HEZ 390042) mit den folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 L, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle
- Bratpfanne Ø 24 cm, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle

| Prüfgerichte | Aufheizen /Ankochen | | Fortkochen | | |
|---|---------------------|--|------------|---|--------|
| | Ankochstufe | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Fortkochstufe | Deckel |
| Schokolade schmelzen | | | | | |
| Geschirr: Stieltopf | | | | | |
| Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle | - | - | - | 1. | Nein |
| Linseneintopf erwärmen und warmhalten | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Linseneintopf nach DIN 44550 | | | | | |
| Anfangstemperatur 20° C | | | | | |
| Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:00 ohne Umrühren | Ja | 1. | Ja |
| Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:00 ohne Umrühren | Ja | 1. | Ja |
| Linseneintopf als Dosenprodukt | | | | | |
| z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco: | | | | | |
| Anfangstemperatur 20° C | | | | | |
| Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:00 (Umrühren nach ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |
| Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:30 (Umrühren nach ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |
| Bechamelsauce simmern | | | | | |
| Geschirr: Stieltopf | | | | | |
| Milchtemperatur: 7° C | | | | | |
| Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | g ² | ca. 5:20 | Nein | 1 ^{1,3} | Nein |
| | | | | ¹ Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten | |
| | | ² Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen | | | |
| | | | | ³ Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird | |















Downloaded from www.vandenborre.be

| Prüfgerichte | Aufheizen /Ankochen | | | Fortkochen | |
|---|---------------------|--|--------|------------------------------------|--------|
| | Ankochstufe | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Fortkochstufe | Deckel |
| Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Milchtemperatur: 7° C | | | | | |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 6:45 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten | Nein | 2 | Ja |
| | | | | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren | |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 7:20 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten | Nein | 2 | Ja |
| | | | | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren | |
| Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Milchtemperatur: 7° C | | | | | |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 7:30 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen | Nein | 2 | Nein |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 8:00 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen | Nein | 2 | Nein |
| Reis kochen | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Wassertemperatur 20° C | | | | | |
| Rezept nach DIN 44550: | | | | | |
| 125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:48 | Ja | 2 | Ja |
| Rezept nach DIN 44550: | | | | | |
| 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 3:15 | Ja | 2. | Ja |

| Prüfgerichte | Aufheizen /Ankochen | | Fortkochen | | |
|---|---------------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|--------|
| | Ankochstufe | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Fortkochstufe | Deckel |
| Schweinelendensteaks braten | | | | | |
| Geschirr: Bratpfanne | | | | | |
| Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C | | | | | |
| Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:40 | Nein | 7 | Nein |
| Pfannkuchen braten | | | | | |
| Geschirr: Bratpfanne | | | | | |
| Rezept nach DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:40 | Nein | 6 oder 6. je nach Bräunungsgrad | Nein |
| Tiefkühl Pommes Frites frittieren | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | Bis Öltemperatur 180°C erreicht | Nein | 9 | Nein |

Werden die Versuche mit einer 18cm Ø Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchgeführt, dann verlängert sich die Ankochzeit um ca. 20% und die Fortkochstufe wird um eine Fortkochstufe erhöht.

Table des matières

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Utilisation conforme | 15 |
|  | Précautions de sécurité importantes | 15 |
|  | Causes de dommages | 16 |
| | Aperçu | 16 |
|  | Protection de l'environnement | 16 |
| | Conseils pour économiser de l'énergie | 16 |
| | Élimination écologique | 17 |
|  | Présentation de l'appareil | 17 |
| | Le bandeau de commande | 17 |
| | Les foyers | 17 |
| | Indicateur de chaleur résiduelle | 18 |
|  | Utilisation de l'appareil | 18 |
| | Allumer et éteindre la table de cuisson | 18 |
| | Réglage d'un foyer | 18 |
| | Tableau de cuisson | 18 |
|  | Fonction PowerBoost | 19 |
| | Activer la fonction Powerboost | 19 |
| | Désactiver la fonction Powerboost | 19 |
|  | Sécurité-enfants | 20 |
| | Activer et désactiver la sécurité enfants | 20 |
| | Sécurité-enfants automatique | 20 |
|  | Coupure de sécurité automatique | 20 |
|  | Anti-effacement | 20 |
|  | Réglages de base | 20 |
| | Modifier les réglages de base | 21 |
|  | Nettoyage | 21 |
| | Vitrocéramique | 21 |
| | Cadre de la table de cuisson | 21 |
|  | Anomalies, que faire ? | 22 |
|  | Service après-vente | 22 |
| | Numéro E et numéro FD | 22 |
|  | Plats tests | 23 |

home.com et la boutique en ligne : www.bosch-eshop.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.bosch-

Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes de dommages

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

| Dommages | Cause | Mesure |
|----------|---|---|
| Taches | Mets ayant débordé | Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre. |
| | Produits détergents inappropriés | Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique. |
| Rayures | Sel, sucre et sable | Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail. |
| | Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique | Vérifiez vos récipients. |

| Dommages | Cause | Mesure |
|---------------|---|--|
| Décolorations | Produits détergents inappropriés | Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique. |
| | Abrasion des récipients (par ex. aluminium) | Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer. |
| Écaillage | Sucre, aliments à forte teneur en sucre | Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre. |

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

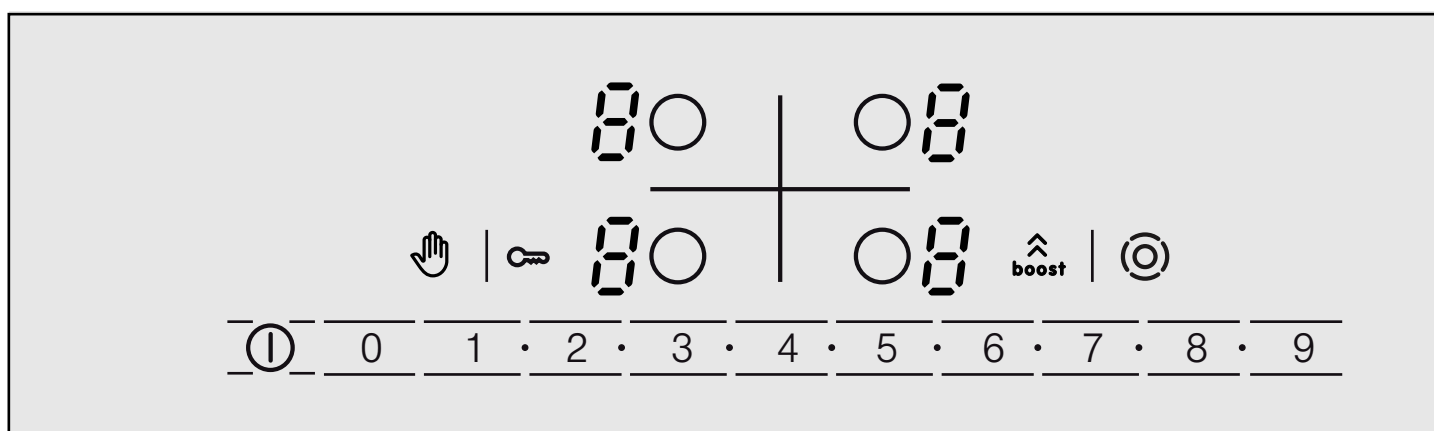


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

Le bandeau de commande



| Affichages | |
|------------|----------------------|
| 1-9 | Positions de chauffe |
| H/h | Chaleur résiduelle |
| b | Fonction Powerboost |

| Surfaces de commande | |
|----------------------|------------------------|
| ⓘ | Interrupteur principal |
| ✋ | Anti-effacement |
| 🔑 | Sécurité enfants |
| ○ | Sélection du foyer |
| 1•2•3•4• | Zone de réglage |
| ↑ boost | Fonction Powerboost |
| ⊙ | Activation d'une zone |

Remarques

- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

| Foyer | Activer et désactiver |
|----------------------|---|
| ○ Foyer à une zone | |
| ⊙ Foyer à deux zones | Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⊙ |

Allumage du foyer : l'affichage correspondant s'allume

Allumage du foyer : le dernier réglage est automatiquement sélectionné

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer se règle via l'activation et la désactivation du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture.



Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.


Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole . Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurez le symbole , jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarques


- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Dans la zone de réglage, vous réglez la position de chauffe désirée.




Position de chauffe 1 = puissance minimale

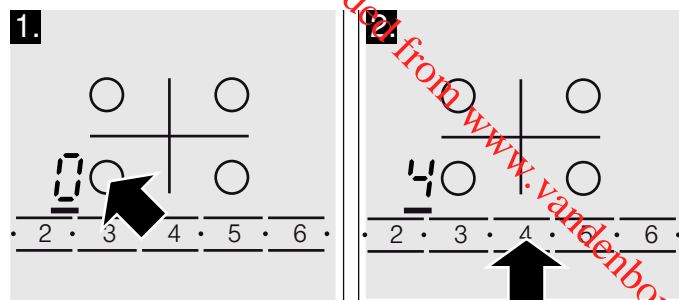
Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par le symbole  dans la zone de réglage.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.


1. Effleurez le symbole  pour sélectionner le foyer.  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe,  s'allume en-dessous de l'affichage de la position de chauffe.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Régler sur 0 dans la zone de réglage. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des variations sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.

Dans le chapitre Protection de l'environnement → Page 16, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.

| | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|--|----------------------|------------------------------|
| Faire fondre | | |
| Chocolat, couverture | 1-1. | - |
| Beurre, miel, gélatine | 1-2 | - |
| Chauffer et maintenir au chaud | | |
| Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles) | 1-2 | - |
| Lait** | 1.-2. | - |
| Chauffer des saucisses dans de l'eau** | 3-4 | - |
| Décongeler et réchauffer | | |
| Épinards surgelés | 2.-3. | 10-20 min |
| Goulasch surgelé | 2.-3. | 20-30 min |

- * Mijoter sans couvercle
- ** Sans couvercle
- *** Retourner plusieurs fois

| | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|--|----------------------|------------------------------|
| Faire gonfler, frémir | | |
| Quenelles | 4-5.* | 20-30 min |
| Poisson | 4-5* | 10-15 min |
| Sauces blanches, par ex. béchamel | 1-2 | 3-6 min |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise | 3-4 | 8-12 min |
| Cuire, cuire à la vapeur, étuver | | |
| Riz (avec double volume d'eau) | 2-3 | 15-30 min |
| Riz au lait | 1-2. | 35-45 min |
| Pommes de terre en robe des champs | 4-5 | 25-30 min |
| Pommes de terre à l'anglaise | 4-5 | 15-25 min |
| Pâtes | 6-7* | 6-10 min |
| Potées, potages | 3-4. | 15-60 min |
| Légumes | 2-3. | 10-20 min |
| Légumes surgelés | 3-4. | 10-20 min |
| Cuisson en cocotte minute | 4-5 | - |
| Braiser | | |
| Paupiettes | 4-5 | 50-60 min |
| Rôti à braiser | 4-5 | 60-100 min |
| Goulasch | 2-3. | 50-60 min |
| Rôtir avec un fond d'huile** | | |
| Escalopes, nature ou panées | 6-7 | 6-10 min |
| Escalope surgelée | 6-7 | 8-12 min |
| Côtelettes, nature ou panées*** | 6-7 | 8-12 min |
| Steak (3 cm d'épaisseur) | 7-8 | 8-12 min |
| Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)*** | 4-5. | 30-40 min |
| Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Blanc de volaille surgelé*** | 5-6 | 10-30 min |
| Poisson et filets de poisson, nature | 5-6 | 8-20 min |
| Poisson et filets de poisson, panés | 6-7 | 8-20 min |
| Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson | 6-7 | 8-12 min |
| Scampi et crevettes | 7-8 | 4-10 min |
| Légumes sautés, champignons, frais | 7-8 | 10-20 min |
| Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique | 7-8. | 15-20 min |

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner plusieurs fois

| | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|--|----------------------|------------------------------|
| Poêlées surgelées | 6-7 | 6-10 min |
| Crêpes | 6-7 | en continu |
| Omelette | 3-4. | en continu |
| Œufs au plat | 5-6 | 3-6 min |
| Frir (frir en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**) | | |
| Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet | 8-9 | - |
| Croquettes surgelées | 7-8 | - |
| Viande, par ex. morceaux de poulet | 6-7 | - |
| Poisson pané ou en beignets | 5-6 | - |
| Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura | 5-6 | - |
| Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets | 4-5 | - |

* Mijoter sans couvercle
** Sans couvercle
*** Retourner plusieurs fois



Fonction PowerBoost

Avec la fonction Powerboost, vous pouvez faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction Powerboost ne peut être utilisée qu'avec les foyers identifiés par les symboles **boost** et

Sur les foyers à deux zones, la deuxième surface de chauffe doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction Powerboost.

Activer la fonction Powerboost

- Sélectionnez le foyer.
- Dans la zone de réglages, effleurez le symbole boost.
L'indicateur s'allume.

La fonction Powerboost est activée.

Désactiver la fonction Powerboost

- Sélectionnez la position de cuisson.
- Sélectionnez la position de mijotage souhaitée. Le voyant s'éteint.

La fonction Powerboost est désactivée.

Remarques

- Si vous ne désactivez pas la fonction Powerboost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.



- Attention : avec la fonction Powerboost, les matières grasses chauffent vite. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Les matières grasses brûlantes s'enflamment rapidement. Reportez-vous au chapitre Consignes de sécurité importantes. → Page 15


Sécurité-enfants

La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le symbole  s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique. → Page 20

Coupure de sécurité automatique

Si un foyer est allumé pendant une période prolongée sans modification du réglage, la limitation automatique du temps est activée.



Le chauffage du foyer est coupé. Dans l'affichage des foyers, **F** **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

À quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (entre 1 et 10 heures).

Anti-effacement

















Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Un signal retentit et le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

| Affichage | Fonction |
|---|---|
|  | Sécurité enfants automatique |
|  | Désactivée.* |
|  | Activée. |
|  | Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées. |
|  | Signal sonore |
|  | Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (signal de l'interrupteur principal reste toujours activé). |
|  | Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé. |
|  | Uniquement signal sonore de validation activé. |
|  | Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.* |
|  | Enclenchement des résistances de chauffe |
|  | Désactivée. |
|  | Activée. |
|  | Dernier réglage avant la désactivation du foyer.* |
|  | Temps de sélection du foyer |
|  | Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans sélectionner à nouveau.* |
|  | Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage. |

*Réglage de base

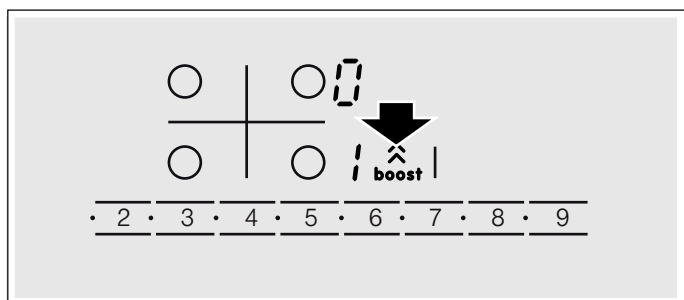
| Affichage | Fonction |
|-----------|-------------------------------------|
| | Réinitialisation au réglage de base |
| | Désactivée.* |
| | Activée. |

*Réglage de base

Modifier les réglages de base

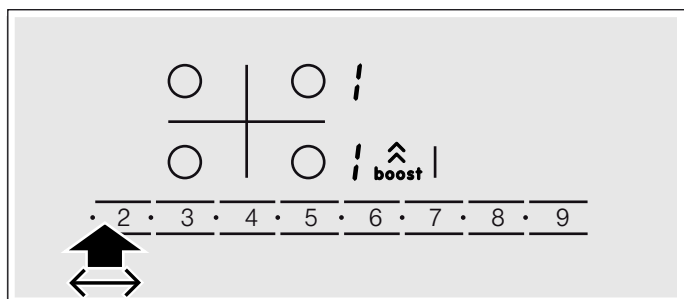
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole pendant 4 secondes.



et clignotent en alternance dans l'écran inférieur et est allumé dans l'écran supérieur.

3. Effleurez à plusieurs reprises le symbole jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans l'écran inférieur.
4. Réglez la valeur désirée dans la zone de réglage.



5. Effleurez le symbole pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciales pour vitrocéramique vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers sont automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage **F2**, **F4**, ou **F5** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

| Affichage | Défaut | Mesure |
|---|---|---|
| Aucune | L'alimentation électrique est coupée. | Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant. |
| Tous les affichages clignotent | La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus. | Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. |
| F2 | Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. | Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F2 s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F4 | Malgré la coupure par F2 , l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. | Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F4 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit | Avertissement : une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. | Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F5 et signal sonore | Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. | Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F8 | Le foyer est resté allumé trop longtemps et a donc été coupé. | Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer. |

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

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

Veuillez noter 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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats tests

Ce tableau a été établi pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter le test de nos appareils.

Les indications dans le tableau se rapportent à nos récipients accessoires de Schulte-Ufer (batterie de cuisine 4 pièces pour induction HEZ 390042) ayant les dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø
- Poêle à frire Ø 24 cm, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø

| Plats tests | Chauffe /Chauffage rapide | | | Mijoter | |
|--|------------------------------|---|-----------|---|-----------|
| | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec) | Couvercle | Position de mijotage | Couvercle |
| Faire fondre du chocolat | | | | | |
| Récipient : casserole | | | | | |
| Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø | - | - | - | 1. | Non |
| Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles | | | | | |
| Récipient : faitout | | | | | |
| Potée aux lentilles selon DIN 44550 | | | | | |
| Température initiale : 20 °C | | | | | |
| Quantité : 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 2:00 sans remuer | Oui | 1. | Oui |
| Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:00 sans remuer | Oui | 1. | Oui |
| Potée aux lentilles en boîte | | | | | |
| par ex. lentilles aux saucisses Erasco: | | | | | |
| Température initiale : 20 °C | | | | | |
| Quantité : 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 2:00 (remuer après env. 1:30) | Oui | 1. | Oui |
| Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:30 (remuer après env. 1:30) | Oui | 1. | Oui |
| Faire frémir de la sauce béchamel | | | | | |
| Récipient : casserole | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | |
| Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | g ² | env. 5:20 | Non | 1 1,3 | Non |
| | | | | ¹ Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes | |
| | | ² Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse | | | |
| | | | | ³ Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes à la puissance 1 en la remuant sans cesse | |

| Plats tests | Chauffe /Chauffage rapide | | | Mijoter | |
|-------------|------------------------------|-----------------|-----------|----------------------|-----------|
| | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec) | Couvercle | Position de mijotage | Couvercle |

Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle

| | | | | | |
|---|---|---|-----|---|-----|
| Récipient : faitout | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 6:45 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes | Non | 2 | Oui |
| | | | | Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes | |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 7:20 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes | Non | 2 | Oui |
| | | | | Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes | |

Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle

| | | | | | |
|---|---|--|-----|---|-----|
| Récipient : faitout | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 7:30 Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. Laisser mijoter environ 50 minutes | Non | 2 | Non |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 8:00 Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. Laisser mijoter environ 50 minutes | Non | 2 | Non |

Cuire du riz

| | | | | | |
|--|---|-----------|-----|----|-----|
| Récipient : faitout | | | | | |
| Température de l'eau : 20 °C | | | | | |
| Recette selon DIN 44550 : | | | | | |
| 125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 2:48 | Oui | 2 | Oui |
| Recette selon DIN 44550 : | | | | | |
| 250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 3:15 | Oui | 2. | Oui |

| Plats tests | Chauffe /Chauffage rapide | | | Mijoter | |
|---|------------------------------|--|-----------|--------------------------------------|-----------|
| | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec) | Couvercle | Position de mijotage | Couvercle |
| Faire cuire des steaks de filet mignon de porc | | | | | |
| Récipient : poêle à frire | | | | | |
| Température initiale du filet de porc : 7 °C | | | | | |
| Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:40 | Non | 7 | Non |
| Faire cuire des crêpes épaisses | | | | | |
| Récipient : poêle à frire | | | | | |
| Recette selon DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:40 | Non | 6 ou 6. selon le degré de brunissage | Non |
| Faire frire des frites surgelées | | | | | |
| Récipient : faitout | | | | | |
| Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | Jusqu'à la température d'huile de 180 °C | Non | 9 | Non |

Si les essais sont réalisés avec un foyer de 18 cm Ø d'une puissance nominale de 1500 W, le temps de chauffage rapide s'allonge d'env. 20 % et la position de mijotage est augmentée d'une position de mijotage.

Indice

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Conformità d'uso | 27 |
|  | Importanti avvertenze di sicurezza | 27 |
|  | Cause dei danni | 28 |
| | Panoramica | 28 |
|  | Tutela dell'ambiente | 28 |
| | Consigli per il risparmio energetico | 28 |
| | Smaltimento ecocompatibile | 28 |
|  | Conoscere l'apparecchio | 29 |
| | Il pannello comandi | 29 |
| | Le zone di cottura | 29 |
| | Indicatore del calore residuo | 29 |
|  | Uso dell'apparecchio | 30 |
| | Attivazione e disattivazione del piano di cottura. | 30 |
| | Regolazione della zona di cottura | 30 |
| | Tabella di cottura | 30 |
|  | Funzione PowerBoost | 31 |
| | Attivazione della funzione Powerboost. | 31 |
| | Disattivazione della funzione Powerboost. | 31 |
|  | Sicurezza bambino | 32 |
| | Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini .32 | |
| | Sicurezza bambino automatica | 32 |
|  | Spegnimento di sicurezza automatico | 32 |
|  | Protezione per la pulizia | 32 |
|  | Impostazioni di base | 32 |
| | Modifica delle impostazioni di base | 33 |
|  | Pulizia | 33 |
| | Vetroceramica | 33 |
| | Telaio del piano di cottura | 33 |
|  | Malfunzionamento, che fare? | 34 |
|  | Servizio assistenza clienti | 34 |
| | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .34 | |
|  | Pietanze sperimentate | 35 |

www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

🔧 Cause dei danni

Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

| Danni | Causa | Provvedimento |
|--------------|--|---|
| Macchie | Residui di cibo | Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro. |
| | Detergenti non appropriati | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. |
| Graffi | Sale, zucchero e sabbia | Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio. |
| | I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica | Controllare le stoviglie. |
| Scolorimenti | Detergenti non appropriati | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. |
| | Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio) | Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta. |
| Fratture | Zucchero, cibi molto zuccherosi | Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro. |

🌿 Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperciare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



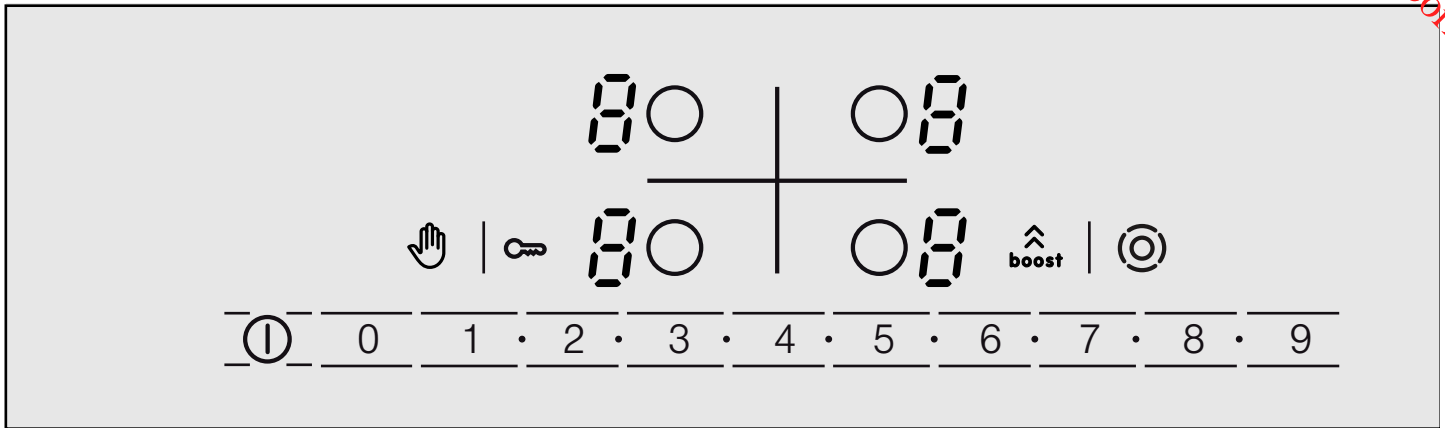
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

Il pannello comandi



| Indicatori | |
|------------|---------------------|
| 1-9 | Livelli di cottura |
| H/h | Calore residuo |
| b | Funzione Powerboost |

| Superfici di comando | |
|----------------------|---------------------------|
| ⓘ | Interruttore principale |
| 👉 | Protezione per la pulizia |
| 🔑 | Sicurezza bambini |
| ○ | Selezione zona di cottura |
| 1•2•3•4• | Campo di regolazione |
| 👑 | Funzione Powerboost |
| ⊙ | Accensione zona |

Avvertenze

- Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

| Zona di cottura | Accensione e spegnimento |
|-----------------|--|
| ○ | Zona di cottura a circuito singolo |
| ⊙ | Zona di cottura a circuito doppio |
| | Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo ⊙ |

Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione impostata.

Avvertenze

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.



Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne.


Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli e i tempi di cottura per varie pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. La spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori  si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo  finché la spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze


- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione, le impostazioni restano memorizzate per 4 secondi. Se si riattiva il piano di cottura in questo intervallo di tempo vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.




Livello di cottura 1 = potenza minima

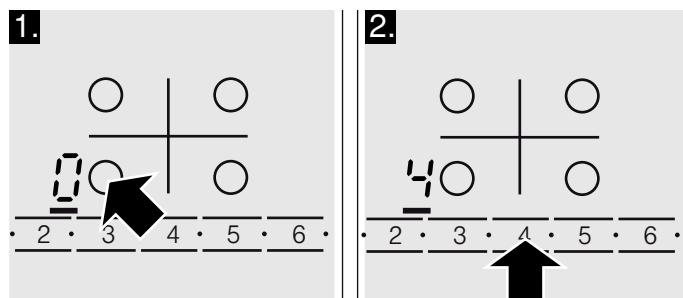
Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato nel campo di regolazione con il simbolo .

Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.


1. Toccare il simbolo  per selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore dei livelli di cottura compare , sotto l'indicatore dei livelli di cottura compare .
2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare nel campo di regolazione il livello di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo . Nel campo di regolazione impostare 0. Dopo circa 10 secondi, compare l'indicatore del calore residuo.

Avvertenza: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto, sono possibili differenze rispetto a quanto indicato.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

È consigliabile rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.

Nel capitolo Tutela dell'ambiente → Pagina 28 troverete dei consigli su come cucinare risparmiando energia.

| | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|---|-----------------------|--|
| Fondere | | |
| Cioccolato, glassa | 1-1. | - |
| Burro, miele, gelatina | 1-2 | - |
| Riscaldare e mantenere caldo | | |
| Minestra (ad es. minestra di lenticchie) | 1-2 | - |
| Latte** | 1.-2. | - |
| Scaldare le salsicce in acqua** | 3-4 | - |
| Scongelare e riscaldare | | |
| Spinaci, surgelati | 2.-3. | 10-20 min. |
| Gulasch, surgelato | 2.-3. | 20-30 min. |
| Stufare, cuocere a fuoco lento | | |
| Canederli, gnocchi | 4.-5.* | 20-30 min. |
| Pesce | 4-5* | 10-15 min. |
| Salse bianche, ad es. besciamella | 1-2 | 3-6 min. |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese | 3-4 | 8-12 min. |

* Proseguire della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

| | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|--|-----------------------|--|
| Bollire, cuocere a vapore, stufare | | |
| Riso (con doppia quantità di acqua) | 2-3 | 15-30 min. |
| Riso al latte | 1.-2. | 35-45 min. |
| Patate lesse | 4-5 | 25-30 min. |
| Patate lesse in acqua salata | 4-5 | 15-25 min. |
| Pasta | 6-7* | 6-10 min. |
| Zuppe, minestre | 3.-4. | 15-60 min. |
| Verdura | 2.-3. | 10-20 min. |
| Verdure, surgelate | 3.-4. | 10-20 min. |
| Cuocere nella pentola a pressione | 4-5 | - |
| Stufare | | |
| Involtoni | 4-5 | 50-60 min. |
| Stufato | 4-5 | 60-100 min. |
| Gulasch | 2.-3. | 50-60 min. |
| Cottura arrosto con poco olio** | | |
| Fettina, naturale o impanata | 6-7 | 6-10 min. |
| Fettina, surgelata | 6-7 | 8-12 min. |
| Cotoletta, naturale o impanata*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Bistecca (spessore 3 cm) | 7-8 | 8-12 min. |
| Hamburger, polpette (spessore 3 cm)*** | 4.-5. | 30-40 min. |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Petto di pollo/tacchino, surgelato*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Pesce e filetto di pesce, al naturale | 5-6 | 8-20 min. |
| Pesce e filetto di pesce, impanato | 6-7 | 8-20 min. |
| Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 6-7 | 8-12 min. |
| Scampi e gamberi | 7-8 | 4-10 min. |
| Sauté di verdure, funghi freschi | 7-8 | 10-20 min. |
| Verdura, carne a strisce alla maniera asiatica | 7.-8. | 15-20 min. |
| Piatti misti saltati in padella, surgelati | 6-7 | 6-10 min. |
| Crêpe | 6-7 | progressivamente |
| Omelette | 3.-4. | progressivamente |
| Uova al tegamino | 5-6 | 3-6 min. |


* Proseguire della cottura senza coperchio
 ** Senza coperchio
 *** Girare di frequente

| | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|---|-----------------------|--|
| Friggere (friggere 150-200 g a porzione progressivamente in 1-2 l di olio**) | | |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo | 8-9 | - |
| Crocchette, surgelate | 7-8 | - |
| Carne, ad es. porzioni di pollo | 6-7 | - |
| Pesce, panato o in pastella di birra | 5-6 | - |
| Verdure, funghi impanati o in pastella di birra, tempura | 5-6 | - |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra | 4-5 | - |

* Proseguire della cottura senza coperchio
 ** Senza coperchio
 *** Girare di frequente



Funzione PowerBoost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.


La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano i simboli **boost** e .

Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione Powerboost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

Attivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Nel campo di regolazione toccare il simbolo . L'indicatore  si accende. La funzione Powerboost è attivata.

Disattivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento. L'indicatore  si spegne. La funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenze



- Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.
- Prestare attenzione che con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Non allontanarsi durante la cottura. Quando sono molto caldi, l'olio e il grasso si infiammano rapidamente; vedere il capitolo Informazioni importanti per la sicurezza. → Pagina 27


Sicurezza bambino

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. Il simbolo  si illumina per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

Attivare e disattivare

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica. → *Pagina 32*

Spegnimento di sicurezza automatico

Se una zona di cottura è attivata da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.



Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente **FB** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico e si accende la spia sopra il simbolo . Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi. Si può pulire il pannello comandi senza modificare le impostazioni.

Avvertenza: La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

Impostazioni di base


L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

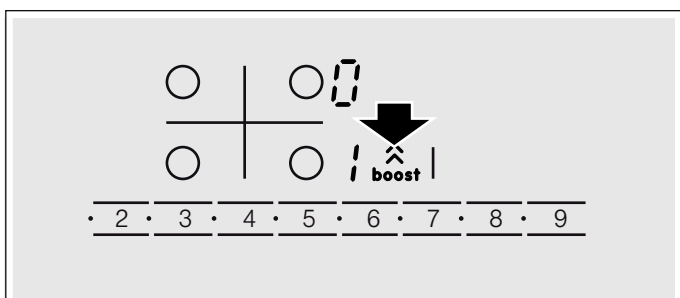
| Indicatore | Funzione |
|---|---|
|  | Sicurezza bambini automatica |
|  | Disattivata.* |
|  | Attivata. |
|  | Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata. |
|  | Segnale acustico |
|  | Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivo). |
|  | Solo segnale di utilizzo improprio attivato. |
|  | Solo segnale di conferma attivato. |
|  | Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.* |
|  | Accensione degli elementi riscaldanti |
|  | Disattivata. |
|  | Attivata. |
|  | Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.* |
|  | Tempo di selezione della zona di cottura |
|  | Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere rifelezionata.* |
|  | La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti occorre rifelezionarla prima dell'impostazione. |
|  | Ripristino impostazione di base |
|  | Disattivato.* |
|  | Attivato. |

*Impostazione di base


Modifica delle impostazioni di base

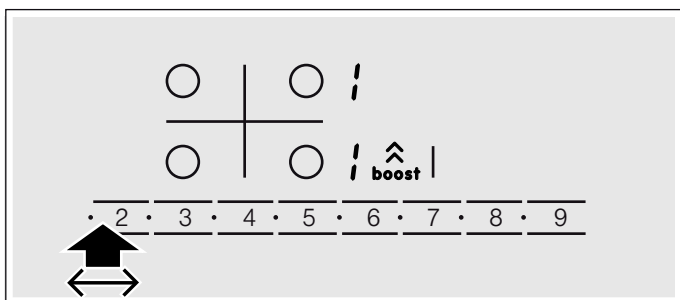
Il piano cottura deve essere disattivato.


1. Attivare il piano cottura.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi.



Sul display in basso lampeggiano in maniera alternata i simboli  e , mentre sul display in alto compare .

3. Toccare il simbolo  finché sul display in basso non compare l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Toccare il simbolo  per 4 secondi. L'impostazione è attivata.

Disattivazione

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni.

Pulizia

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Con spugne speciali per il trattamento della vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico del piano di cottura si trova sotto il pannello comandi. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché il sistema elettronico non si surriscaldi, se necessario le zone di cottura si spengono automaticamente. L'indicatore **F2**, **F4**, o **F5** compare alternatamente all'indicatore del calore residuo **H** o **h**.

| Display | Errore | Provvedimento |
|--|---|--|
| Nessuno | L'alimentazione elettrica è interrotta. | Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente. |
| Tutti gli indicatori lampeggiano | La superficie di comando è bagnata oppure occupata da un oggetto. | Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto. |
| F2 | Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. | Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando F2 si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura. |
| F4 | Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. | Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando F4 si spegne, è possibile proseguire la cottura. |
| F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico | Attenzione: una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. | Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura. |
| F5 e segnale acustico | Una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. | Rimuovere la pentola. Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando F5 si spegne, è possibile proseguire la cottura. |
| F8 | La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta. | È possibile riattivare subito la zona di cottura. |

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice 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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer (set di pentole a induzione composto di 4 pezzi HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola Ø 16 cm, 1,2 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø
- Pentola Ø 16 cm, 1,7 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø
- Pentola Ø 22 cm, 4,2 L, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø
- Padella Ø 24 cm, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø

| Pietanze sperimentate | Riscaldamento /Cottura iniziale | | Continuazione della cottura | | |
|--|---------------------------------|--|-----------------------------|---|-----------|
| | Livello di cottura iniziale | Durata (min:sec) | Coperchio | Cottura a fuoco lento | Coperchio |
| Sciogliere il cioccolato | | | | | |
| Stoviglia: casseruola | | | | | |
| Glassa di cioccolato (ad es. fondente Dr. Oetker, 150 g) sulla zona di cottura di 14,5 cm Ø | - | - | - | 1. | No |
| Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie | | | | | |
| Stoviglia: pentola | | | | | |
| <i>Minestra di lenticchie secondo DIN 44550</i> | | | | | |
| Temperatura iniziale 20° C | | | | | |
| Quantità 450 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 2:00 senza mescolare | Sì | 1. | Sì |
| Quantità: 800 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:00 senza mescolare | Sì | 1. | Sì |
| <i>Minestra di lenticchie (prodotto in scatola)</i> | | | | | |
| ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco: | | | | | |
| Temperatura iniziale 20° C | | | | | |
| Quantità 500 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 2:00 (mescolare dopo ca. 1:30) | Sì | 1. | Sì |
| Quantità: 1000 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1:30) | Sì | 1. | Sì |
| Cuocere a fuoco lento la besciamella | | | | | |
| Stoviglia: casseruola | | | | | |
| Temperatura del latte: 7° C | | | | | |
| Ricetta: 40 g di burro 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø | g ² | ca. 5:20 | No | 1 ^{1,3} | No |
| | | | | ¹ Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e cuocere il roux per 3 minuti | |
| | | ² Aggiungere il latte al roux e portare a bollore continuando a mescolare | | | |
| | | | | ³ Dopo che la besciamella comincia a bollire, tenerla per altri 2 minuti al livello 1, continuando a mescolare | |

| Pietanze sperimentate | Riscaldamento /Cottura iniziale | | Continuazione della cottura | | |
|---|---------------------------------|--|-----------------------------|---|-----------|
| | Livello di cottura iniziale | Durata (min:sec) | Coperchio | Cottura a fuoco lento | Coperchio |
| Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura con coperchio | | | | | |
| Stoviglia: pentola | | | | | |
| Temperatura del latte: 7° C | | | | | |
| Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 6:45 Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti | No | 2 | |
| | | | | Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte | |
| Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 7:20 Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti | No | 2 | Sì |
| | | | | Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte | |
| Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura senza coperchio | | | | | |
| Stoviglia: pentola | | | | | |
| Temperatura del latte: 7° C | | | | | |
| Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 7:30 Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento. Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti | No | 2 | No |
| Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 8:00 Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento. Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti | No | 2 | No |
| Cottura del riso | | | | | |
| Stoviglia: pentola | | | | | |
| Temperatura dell'acqua 20° C | | | | | |
| Ricetta secondo DIN 44550: | | | | | |
| 125 g di riso a chicco lungo 300 g di acqua e un pizzico di sale per una zona cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 2:48 | Sì | 2 | Sì |
| Ricetta secondo DIN 44550: | | | | | |
| 250 g di riso a chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 3:15 | Sì | 2. | Sì |

| Pietanze sperimentate | Riscaldamento /Cottura iniziale | | Continuazione della cottura | | |
|--|---------------------------------|---|-----------------------------|--|-----------|
| | Livello di cottura iniziale | Durata (min:sec) | Coperchio | Cottura a fuoco lento | Coperchio |
| Cottura di bistecche di lombata di maiale | | | | | |
| Stoviglia: padella | | | | | |
| Temperatura iniziale bistecca di lombata: 7° C | | | | | |
| Quantità: 3 bistecche di lombata (peso complessivo di circa 300 g, spessore di circa 1 cm) 15 g di olio di semi di girasole per zona cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:40 | No | 7 | No |
| Cottura crêpe | | | | | |
| Stoviglia: padella | | | | | |
| Ricetta secondo DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Quantità: 55 ml di impasto per ciascuna crêpe per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:40 | No | 6 o 6. a seconda del grado di doratura | No |
| Frittura delle patatine fritte surgelate | | | | | |
| Stoviglia: pentola | | | | | |
| Quantità: 1,8 kg di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (per es. McCain 123 Frites Original) per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180°C | No | 9 | No |

Se i tentativi vengono effettuati con una zona di cottura di 18 cm Ø con 1500 W di potenza nominale, il tempo di cottura iniziale si prolunga di ca. il 20% e la cottura a fuoco lento aumenta di un livello.

Inhoudsopgave

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Gebruik volgens de voorschriften | 39 |
|  | Belangrijke veiligheidsvoorschriften | 39 |
|  | Oorzaken van schade | 40 |
| | Overzicht | 40 |
|  | Milieubescherming | 40 |
| | Tips om energie te besparen | 40 |
| | Milieuvriendelijk afvoeren | 40 |
|  | Het apparaat leren kennen | 41 |
| | Het bedieningspaneel | 41 |
| | De kookzones | 41 |
| | Restwarmte-indicatie | 41 |
|  | Apparaat bedienen | 42 |
| | Kookplaat in- en uitschakelen | 42 |
| | Kookzone instellen | 42 |
| | Kooktabel | 42 |
|  | PowerBoost-functie | 43 |
| | Powerboost-functie inschakelen | 43 |
| | Powerboost-functie uitschakelen | 43 |
|  | Kinderslot | 43 |
| | Kinderslot in- en uitschakelen | 43 |
| | Automatisch kinderslot | 44 |
|  | Automatische veiligheidsuitschakeling | 44 |
|  | Wrijfbeveiliging | 44 |
|  | Basisinstellingen | 44 |
| | Basisinstellingen wijzigen | 44 |
|  | Reinigen | 45 |
| | Glaskeramik | 45 |
| | Omlijsting van de kookplaat | 45 |
|  | Wat te doen bij storingen? | 46 |
|  | Servicedienst | 46 |
| | E-nummer en FD-nummer | 46 |
|  | Testgerechten | 47 |

www.bosch-home.com en in de online-shop:
www.bosch-eshop.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet:

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Scheuren of barsten in het glaskeramiëk kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiëk.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel ziet u welke schade het meest voorkomt:

| Schade | Oorzaak | Maatregel |
|---------------|---|--|
| Vlekken | Overgelopen etenswaar | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten. |
| | Ongeschikte reinigingsmiddelen | Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiëk. |
| Krassen | Zout, suiker en zand | Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak. |
| | Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiëk. | Controleer uw kook- en bakgerei. |
| Verkleuringen | Ongeschikte reinigingsmiddelen | Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiëk. |
| | Slijtage van pannen (bijv. aluminium) | Til de pannen op wanneer u ze verplaatst. |

| Schade | Oorzaak | Maatregel |
|--|---------------------------------------|--|
| Schelpvormige beschadiging van het oppervlak | Suiker, zeer suikerhoudende gerechten | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten. |

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

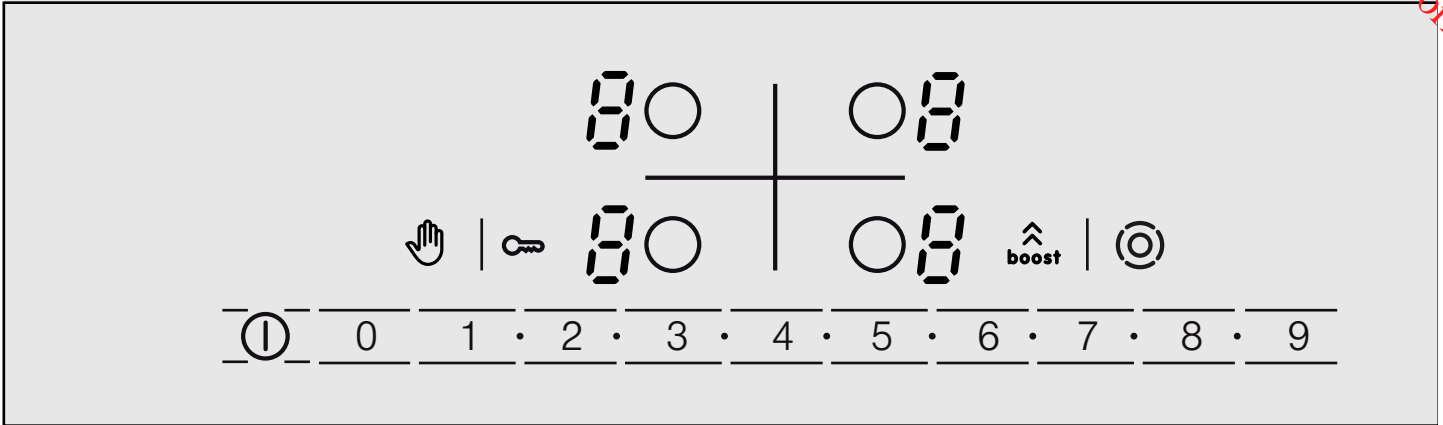


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Blz. 2

Het bedieningspaneel



| Indicaties | |
|------------|--------------------|
| 1-9 | Kookstanden |
| H/h | Restwarmte |
| b | Powerboost-functie |

| Bedieningsvlakken | |
|-------------------|---------------------------------------|
| ⓘ | Hoofdschakelaar |
| ☞ | Wrijfveiliging |
| 🔑 | Kinderslot |
| ○ | Keuze kookzone |
| 1•2•3•4• | Instelbereik |
| boost | Powerboost-functie |
| 🎯 | Bijschakeling van kook- of braadzones |

Aanwijzingen

- Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

De kookzones

| Kookzone | Bij- en uitschakelen |
|-----------------------------|--|
| ○ Kookzone met enkele kring | |
| 🎯 Kookzone met twee kringen | Kies de kookzone, raak het symbool 🎯 aan |

Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht
 Inschakelen van de kookzone: de grootte die het laatst is ingesteld, wordt automatisch gekozen.

Aanwijzingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicatielampjes boven de hoofdschakelaar en de indicaties  branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan tot het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaat. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookstand in.


Kookstand 1 = laagste vermogen

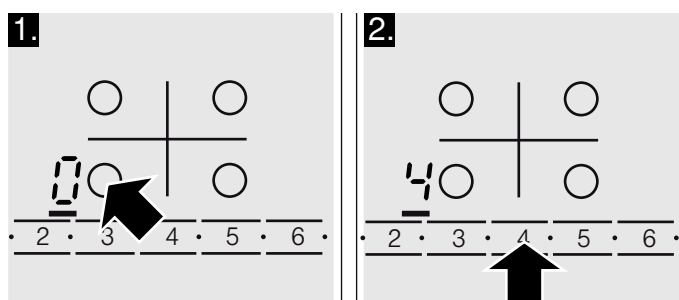
Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt in het instelbereik met het symbool • aangegeven.

Kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- Raak het symbool ○ aan om de kookzone te kiezen. In de kookstandindicatie is  verlicht, onder de kookstand- indicatie is • verlicht.
- Stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.



Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.

Kookzone uitschakelen

Met het symbool ○ de kookzone kiezen. In het instelbereik 0 instellen. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: De kookzone die het laatst is ingeschakeld blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof uittreedt, het beste in meerdere kleine porties aanbraden.

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming. → Blz. 40

| | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|---|---------------|-------------------------|
| Smelten | | |
| Chocolade, couverture | 1-1. | - |
| Boter, honing, gelatine | 1-2 | - |
| Verwarmen en warm houden | | |
| Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel) | 1-2 | - |
| Melk** | 1.-2. | - |
| Worstjes in water verwarmen** | 3-4 | - |
| Ontdooien en opwarmen | | |
| Spinazie diepvries | 2.-3. | 10-20 min. |
| Goulash diepvries | 2.-3. | 20-30 min. |
| Gaar stoven, zachtjes laten koken | | |
| Knoedels, balletjes | 4.-5.* | 20-30 min. |
| Vis | 4-5* | 10-15 min. |
| Witte sauzen, bijv. bechamelsaus | 1-2 | 3-6 min. |
| Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise | 3-4 | 8-12 min. |
| Koken, stomen, stoven | | |
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water) | 2-3 | 15-30 min. |
| Rijstepap | 1.-2. | 35-45 min. |
| Aardappels in de schil | 4-5 | 25-30 min. |
| Gekookte aardappels | 4-5 | 15-25 min. |
| Deegwaren, pasta | 6-7* | 6-10 min. |

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

*** Meerdere malen keren

| | Doorkook-stand | Doorkookduur in minuten |
|---|----------------|-------------------------|
| Eenpansgerecht, soepen | 3-4. | 15-60 min. |
| Groente | 2.-3. | 10-20 min. |
| Groente, diepvries | 3-4. | 10-20 min. |
| Garen in de snelkookpan | 4-5 | - |
| Stoven | | |
| Rollades | 4-5 | 50-60 min. |
| Stoofvlees | 4-5 | 60-100 min. |
| Goulash | 2.-3. | 50-60 min. |
| Braden met weinig olie** | | |
| Schnitzel, on/gepaneerd | 6-7 | 6-10 min. |
| Schnitzel, diepvries | 6-7 | 8-12 min. |
| Kotelet, on/gepaneerd*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Steak (3 cm dik) | 7-8 | 8-12 min. |
| Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)*** | 4-5. | 30-40 min. |
| Borst van gevogelte (2 cm dik)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Borst van gevogelte, diepvries*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Vis en visfilet, ongepaneerd | 5-6 | 8-20 min. |
| Vis en visfilet, gepaneerd | 6-7 | 8-20 min. |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 6-7 | 8-12 min. |
| Scampi en garnalen | 7-8 | 4-10 min. |
| Sauteren van groente, paddenstoelen vers | 7-8 | 10-20 min. |
| Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze | 7-8. | 15-20 min. |
| Pangerechten, diepvries | 6-7 | 6-10 min. |
| Pannenkoeken | 6-7 | ononderbroken |
| Omelet | 3-4. | ononderbroken |
| Spiegelei | 5-6 | 3-6 min. |
| Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**) | | |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, diepvries | 7-8 | - |
| Vlees, bijv. stukken kip | 6-7 | - |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg | 5-6 | - |
| Groente, paddenstoelen ge-paneerd of in bierdeeg, tempura | 5-6 | - |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg | 4-5 | - |


* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

*** Meerdere malen keren



PowerBoost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met de symbolen **boost** en  zijn gemarkeerd.


Bij kookzones met twee ringen moet voor de werking van de Powerboost-functie de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld.

Powerboost-functie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak in het instelbereik het symbool  aan. De indicatie  is verlicht.

De Powerboost-functie is ingeschakeld.

Powerboost-functie uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Stel een willekeurige doorkookstand in. De indicatie  verdwijnt.

De Powerboost-functie is uitgeschakeld.

Aanwijzingen



- Als u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone schakelt terug naar kookstand 9.
- Houd er rekening mee dat olie en vet met de Powerboost-functie snel worden verhit. Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog. Oververhitte olie en vet kunnen snel vlam vatten, zie het hoofdstuk Belangrijke veiligheidsaanwijzingen. → Blz. 39


Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Inschakelen: Raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. Het symbool  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: Raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt. → Blz. 44

Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische tijdbegrenzing geactiveerd.



Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend **FB** en de restwarmte-indicatie **H/h**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool  brandt. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Basisinstellingen


Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

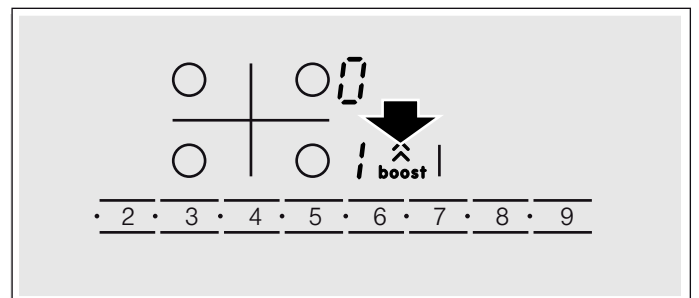
| Indicatie | Functie |
|------------|--|
| c 1 | Automatisch kinderslot |
| 0 | Uitgeschakeld.* |
| 1 | Ingeschakeld. |
| 2 | Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld. |
| c 2 | Signaaltoon |
| 0 | Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd). |
| 1 | Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld. |
| 2 | Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld. |
| 3 | Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.* |
| c 7 | Bijschakeling van verwarmingselementen |
| 0 | Uitgeschakeld. |
| 1 | Ingeschakeld. |
| 2 | Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.* |
| c 9 | Keuzetijd van de kookzone |
| 0 | Onbegrensd: U kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.* |
| 1 | U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren. |
| c 0 | Terugzetten naar de basisinstelling |
| 0 | Uitgeschakeld.* |
| 1 | Ingeschakeld. |

*Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

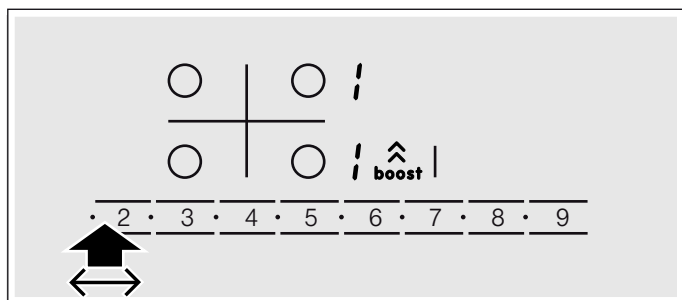
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aan.



Op het onderste display knipperen **c** en **1** afwisselend, op het bovenste display is  verlicht.

3. Het symbool $\hat{\text{boost}}$ zo vaak aanraken tot op het onderste display de gewenste indicatie verschijnt.
4. Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.



5. Raak het symbool $\hat{\text{boost}}$ 4 seconden lang aan. De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramiek bereikt u goede resultaten.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie **F2**, **F4**, of **F5** verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie **H** of

| Indicatie | Fout | Maatregel |
|--|---|--|
| Geen | De stroomtoevoer is onderbroken. | Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking. |
| Alle indicaties knipperen | Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op. | Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp. |
| F2 | Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. | Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten. |
| F4 | Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. | Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten. |
| F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen | Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. | Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten. |
| F5 en geluidssignaal | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. | Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten. |
| F8 | De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld. | U kunt de kookzone direct weer inschakelen. |

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

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.

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode 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 fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken.

De opgaven in de tabel hebben betrekking op onze toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige inductiepannenset HEZ 390042) met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring

- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone
- Braadpan Ø 24 cm, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone

| Testgerechten | Opwarmen /Aan de kook brengen | | | Doorkoken | |
|---|-------------------------------|---|--------|--|--------|
| | Aankookstand | Tijdsduur (min:sec) | Deksel | Doorkookstand | Deksel |
| Chocolade smelten | | | | | |
| Kookgerei: steelpan | | | | | |
| Chocolade-couverture (bijv. Dr. Oetker puur, 150 g) op 14,5 cm Ø kookzone | - | - | - | 1. | Nee |
| Linzenschotel opwarmen en warmhouden | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| <i>Linzenschotel volgens DIN 44550</i> | | | | | |
| Begintemperatuur 20 °C | | | | | |
| Hoeveelheid 450 g voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:00 zonder doorroeren | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 800 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:00 zonder doorroeren | Ja | 1. | Ja |
| <i>Linzenschotel uit blik</i> | | | | | |
| bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco: | | | | | |
| Begintemperatuur 20 °C | | | | | |
| Hoeveelheid 500 g voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:00 (Doorroeren na ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 1000 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:30 (Doorroeren na ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |
| Bechamelsaus zachtjes laten koken | | | | | |
| Kookgerei: steelpan | | | | | |
| Melktemperatuur: 7 °C | | | | | |
| Recept: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone | g ² | ca. 5:20 | Nee | 1 ^{1,3} | Nee |
| | | | | ¹ De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat | |
| | | ² De melk toevoegen aan de roux en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen | | | |
| | | | | ³ Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1 | |

| Testgerechten | Opwarmen /Aan de kook brengen | | | Doorkoken | |
|---|-------------------------------|--|--------|---------------|--------|
| | Aankookstand | Tijdsduur (min:sec) | Deksel | Doorkookstand | Deksel |
| Rijstepap koken - doorkoken met deksel | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Melktemperatuur: 7 °C | | | | | |
| Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 6:45 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten | Nee | 2 | Ja |
| De rijstepap na 10 minuten doorroeren | | | | | |
| Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 7:20 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten | Nee | 2 | Ja |
| De rijstepap na 10 minuten doorroeren | | | | | |
| Rijstepap koken - doorkoken zonder deksel | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Melktemperatuur: 7 °C | | | | | |
| Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 7:30 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken | Nee | 2 | Nee |
| Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 8:00 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken | Nee | 2 | Nee |
| Rijst koken | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Watertemperatuur 20 °C | | | | | |
| Recept volgens DIN 44550: | | | | | |
| 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:48 | Ja | 2 | Ja |
| Recept volgens DIN 44550: | | | | | |
| 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 3:15 | Ja | 2. | Ja |

| Testgerechten | Opwarmen /Aan de kook brengen | | | Doorkoken | |
|---|-------------------------------|------------------------------------|--------|-------------------------------------|--------|
| | Aankookstand | Tijdsduur (min:sec) | Deksel | Doorkookstand | Deksel |
| Varkenslendesteaks braden | | | | | |
| Kookgerei: braadpan | | | | | |
| Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C | | | | | |
| Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totale gewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:40 | Nee | 7 | Nee |
| Pannenkoeken bakken | | | | | |
| Kookgerei: braadpan | | | | | |
| Recept volgens DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:40 | Nee | 6 of 6. afhankelijk van de bruining | Nee |
| Diepvries- frites frituren | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | Tot olietemperatuur 180 °C bereikt | Nee | 9 | Nee |

Worden de pogingen uitgevoerd met een 18 cm Ø kookzone met 1500 W nominaal vermogen, dan wordt de aankooktijd ca. 20% langer en wordt er een doorkookstand toegevoegd.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001148057
960610