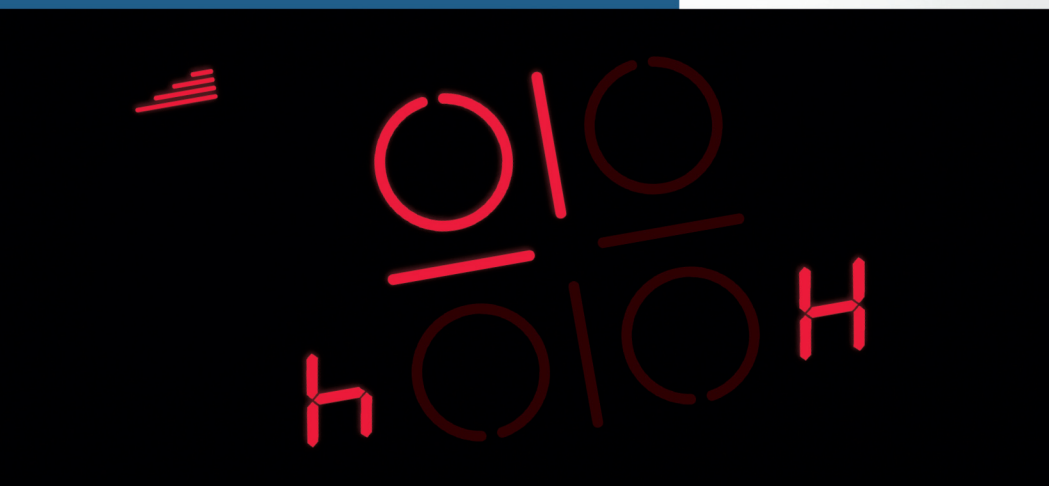




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



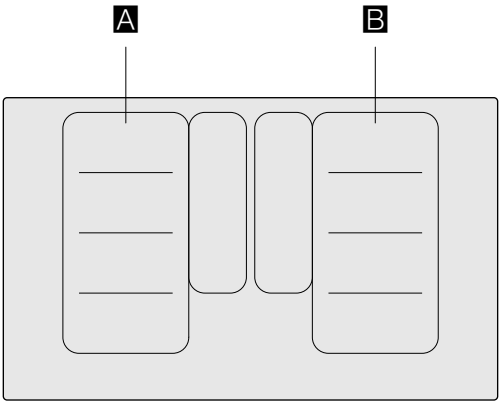
Kookplaat
Piano di cottura
PXY8..D...



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing3

[it] Istruzioni per l'uso 45



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	4
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5
	Oorzaken van schade	7
	Overzicht	7
	Milieubescherming	8
	Tips om energie te besparen	8
	Milieuvriendelijk afvoeren	8
	Koken met inductie	8
	Voordelen bij koken met inductie	8
	Pannen	8
	Het apparaat leren kennen	10
	Het bedieningspaneel	10
	De kookzones	11
	Restwarmte-indicatie	11
	Apparaat bedienen	12
	Kookplaat in- en uitschakelen	12
	Kookzone instellen	12
	Kookadvies	12
	Flex zone	15
	Tips voor het gebruik van pannen	15
	Als twee onafhankelijke kookplaten	15
	Als afzonderlijke kookplaat	15
	Move-functie	16
	Activeren	16
	Deactiveren	16
	FlexPlus zone	17
	Aanwijzingen voor het kookgerei	17
	Activeren	17
	Deactiveren	17
	Tijdfuncties	18
	Programmering van de bereidingstijd	18
	De kookwekker	18
	Stopwatch-functie	19
	PowerBoost-functie	19
	Activeren	19
	Deactiveren	19
	ShortBoost functie	20
	Advies voor het gebruik	20
	Activeren	20
	Deactiveren	20
	Warmhoudfunctie	20
	Activeren	20
	Deactiveren	20
	Overname van instellingen	21
	Activeren	21
	Kookhulpfuncties	22
	Functies van de kookhulp	22
	Geschikte pannen	23
	Sensoren en speciale accessoires	23
	Functies en kookstanden	23
	Aanbevolen gerechten	27
	Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	31
	Conformiteitsverklaring	33
	Kinderslot	33
	Kinderslot activeren en deactiveren	33
	Automatisch kinderslot	33
	Wrijfbeveiliging	34
	Automatische veiligheidsuitschakeling	34
	Basisinstellingen	35
	Zo komt u bij de basisinstellingen:	36
	Weergave van het energieverbruik	37
	Vormtest	37
	Reinigen	38
	Kookplaat	38
	Omlijsting van de kookplaat	38
	Draadloze temperatuursensor	38
	Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) ...	39
	Wat te doen bij storingen?	40
	Servicedienst	42
	E-nummer en FD-nummer	42
	Testgerechten	43

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



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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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 4.000 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 apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

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.

Bij gebruik van de kookfuncties moet de ingestelde kookzone overeenstemmen met de kookzone waarop de pan met de temperatuursensor staat.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplantéerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

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.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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 glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Dragers van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

Waarschuwing – Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren. Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

 Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer de batterij in de draadloze temperatuursensor te heet wordt, kan hij beschadigd raken of barsten. De sensor na het koken van de kookplaat nemen en niet bewaren in de buurt van warmtebronnen.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- 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!

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

Overzicht

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar.	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe bodems van vormen geven krassen op de kookplaat.	Controleer het kookgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
	Slijtage van de pannen.	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.



Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

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.

De draadloze temperatuursensor is voorzien van een batterij. Zorg ervoor dat gebruikte batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.



Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

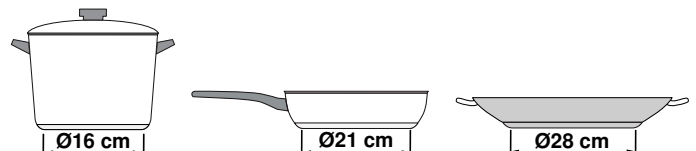
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

- kookgerei van geëmailleerd staal
- kookgerei van gietijzer
- speciaal kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductie.

In het hoofdstuk → "Vormtest" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Voor een goed bereidingsresultaat dient het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeen te komen met de grootte van de kookzone. Wordt het kookgerei niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

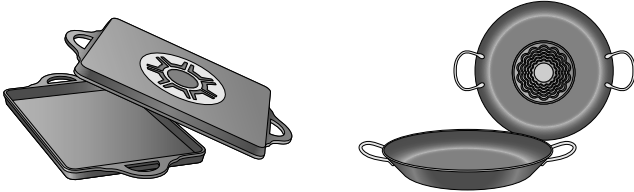


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".

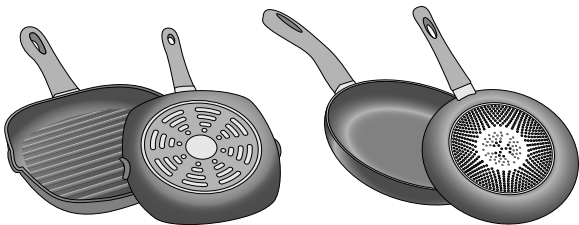


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk ferromagnetisch, dan wordt alleen het ferromagnetische oppervlak heet. Hierdoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld. De temperatuur van het niet-ferromagnetische gebied kan dan te laag zijn om te koken.



- Bestaat het materiaal van de bodem van het kookgerei deels uit aluminium, dan is het ferromagnetische oppervlak ook kleiner. Mogelijk worden dit niet warm genoeg of zelfs helemaal niet herkend.



Niet geschikte pannen

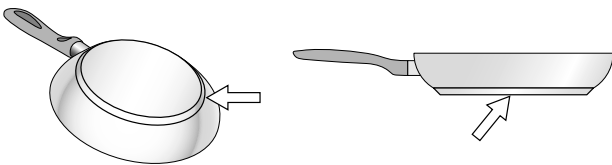
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoevoer.



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

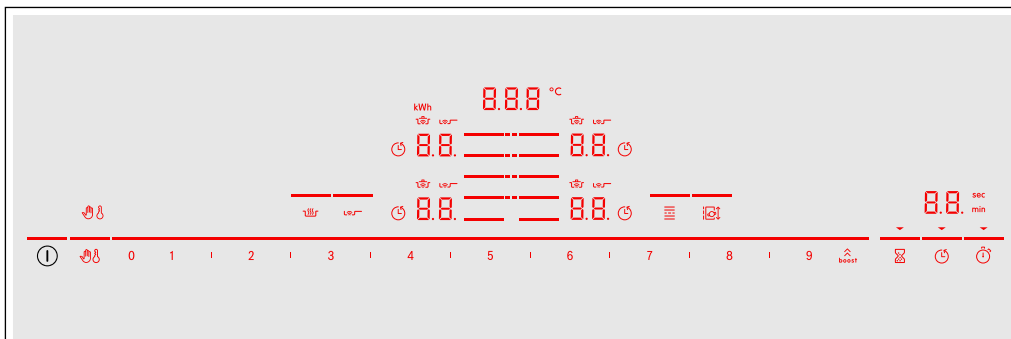
Herkenning van de pan

Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Het apparaat leren kennen

Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in → Blz. 2

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
	Hoofdschakelaar
	Kookzone kiezen
	Instelgebied
	PowerBoost- en ShortBoost-functie
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
	Kinderslot
	Warmhoudfunctie
	BraadSensor
	Flexibele kookzone
	Move-functie
	Kookwekker
	Timer-functie
	Kookwekker

Indicaties	
	Gebruikstoestand
	Kookstanden
	Restwarmte
	Timer-functie
	Temperatuur kookfuncties
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
	Kinderslot
	De bereidingstijd instellen
	Timer-indicaties
	PowerBoost-functie
	Functie ShortBoost
	Kookfuncties
	BraadSensor
	FlexPlus-kookzone
	Overdracht van instellingen
	Energieverbruik
	Warmhoud-functie

Bedieningsvlakken

Wanneer de kookplaat opwarmt, zijn de symbolen van de bedieningsvlakken verlicht die op dat moment beschikbaar zijn.

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de bedieningsvlakken lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de kookzones of van de gekozen functie lichten helderder op.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.

De kookzones

Kookzone		
	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.
	Flexibele kookzone	Zie paragraaf → "Flex zone"
	FlexPlus-kookzone	De FlexPlus-kookzones schakelen altijd in combinatie met de flexibele kookzone links of rechts in. Zie paragraaf → "FlexPlus zone"
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → "Koken met inductie"		

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Hiermee wordt aangegeven dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie verlicht is.

Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie **H**: hoge temperatuur
- Indicatie **h**: lage temperatuur

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knipperen afwisselen de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Is de kookzone uitgeschakeld, dan is restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.



Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk kunt u lezen hoe u een kookzone instelt. 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 symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan zijn verlicht. Naast de kookzones is het symbool 0.0 verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan tot de indicaties verdwijnen. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

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

Kookzone instellen

De gewenste kookstand instellen met de symbolen 1 tot 9.

Kookstand 1 = laagste stand.

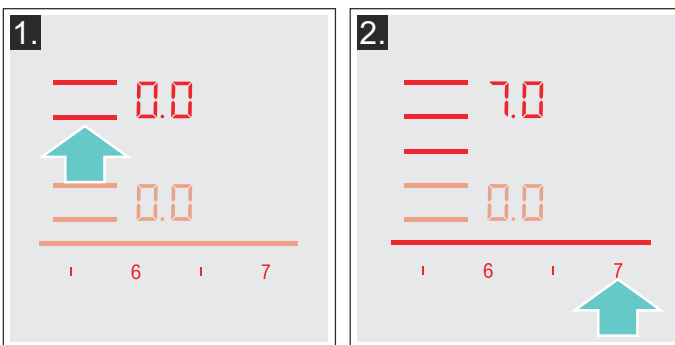
Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze kookstand wordt in het instelgebied weergegeven met het symbool I.

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken.
De indicatie is 0.0 is helderder verlicht.
2. Kies vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand.



De kookstand is ingesteld.

Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en stel vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand in.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en in het instelgebied op 0.0 zetten. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld.
Ook al worden er meerdere pannen geplaatst, bij het inschakelen van de kookplaat wordt er maar één gedetecteerd.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoeppen en dikvloeibare sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "Milieubescherming"

Bereidingstabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 45
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60

* Zonder deksel

** Herhaaldelijk keren

***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Stoven / braden met weinig olie*		
Schitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12
Kotelet, on/gepaneerd**	6-7	8-12
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm dik)**	6-7	10-20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-15
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7-8	10-20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7-8	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6.5-7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5-4.5	3-6
Spiegelei	5-6	3-6
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6-7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
*** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

Flex zone

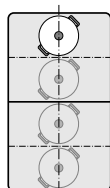
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door het kookgerei wordt bedekt.

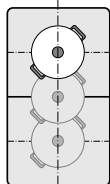
Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

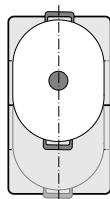
Als afzonderlijke kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm
Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.

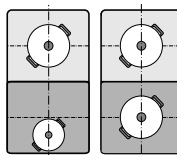


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



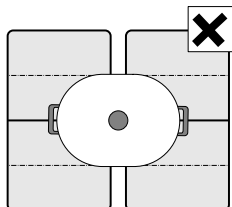
Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten



De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Advies



Bij kookplaten met meerdere flexibele kookzones plaatst u het kookgerei zo dat het maar één van de flexibele kookzones beslaat.

Anders worden de kookzones niet volgens voorschrift geactiveerd en wordt er geen goed kookresultaat behaald.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.

Activeren

Zie het hoofdstuk → "Apparaat bedienen"

Als afzonderlijke kookplaat

Gebruik van de gehele kookzone door beide kookplaten met elkaar te verbinden.

De beide kookzones verbinden

1. Kookgerei plaatsen. Een van de twee kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen en de kookstand instellen.
2. Raak het symbool  aan. De indicatie is verlicht. De kookstand verschijnt in de indicatie van de onderste kookzone.

De flexibele kookzone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

Een van de twee kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen en de kookstand in het instelgebied veranderen.

Nieuw kookgerei toevoegen

Plaats de nieuwe vorm op het fornuis. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone en raak vervolgens twee keer het symbool  aan. Het nieuwe kookgerei wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft gehandhaafd.

Aanwijzing: Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

Beide kookzones scheiden

Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone uit en raak het symbool  aan.

De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder als twee onafhankelijke kookzones.

Aanwijzingen

- Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.
- In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" staat beschreven hoe u de configuratie-instelling van de flexibele zone kunt wijzigen.

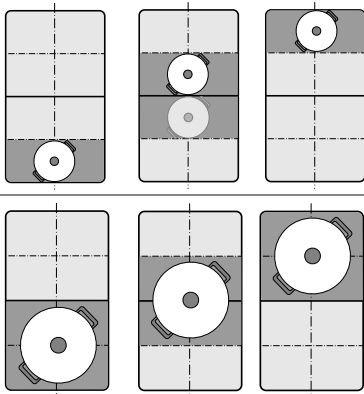


Move-functie

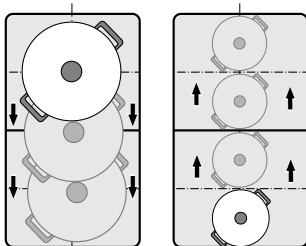
Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

Gebruik slechts één kookvorm. De grootte van het kookgebied hangt af van de gebruikte vorm en de juiste plaatsing.

Kookgebieden



Nu kan er tijdens het koken kookgerei naar een ander kookgebied met een andere kookstand worden verplaatst:



Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste gebied = kookstand **9**

Middelste gebied = kookstand **5**

Achterste gebied = kookstand **1.5**

De vooraf ingestelde kookstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u ze kunt veranderen staat beschreven in het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Aanwijzingen

- Wordt er meer dan één kookvorm op de flexibele kookzone herkend, dan wordt de functie gedeactiveerd.
- Wordt de kookvorm binnen het bereik van de flexibele kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken en wordt de kookstand van het gebied van de herkende vorm ingesteld.
- Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone.
2. Symbool  aanraken. De indicatie naast het symbool  is verlicht. De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone. De kookstand van het gebied waarop het kookgerei staat, is verlicht op het display van de kookzones. De functie is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Plaats het kookgerei op het kookgebied en wijzig de kookstand in het instelgebied.

Aanwijzingen

- Er wordt slechts één kookstand veranderd van het gebied waarop het kookgerei staat.
- Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

Deactiveren

Symbool  aanraken. De indicatie naast het symbool  verdwijnt.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Wanneer één van de kookgebieden op  wordt geplaatst, wordt de functie binnen enkele seconden gedeactiveerd.

FlexPlus zone

De kookplaat beschikt over twee FlexPlus-kookzones die zich tussen de beide flexibele kookzones bevinden en in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone in gebruik zijn. Hierdoor kunnen grotere kookvormen worden gebruikt en betere kookresultaten worden behaald.

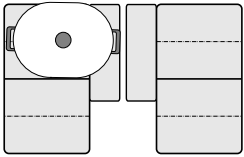
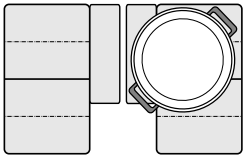
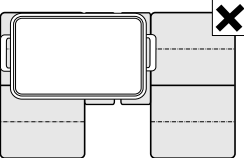
Elk van beide FlexPlus-kookzones wordt altijd in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone ingeschakeld. Het is niet mogelijk om ze los van elkaar in te schakelen.

Aanwijzingen voor het kookgerei

Voor een goede warmteherkenning en -verdeling dient het kookgerei in het midden te worden geplaatst.

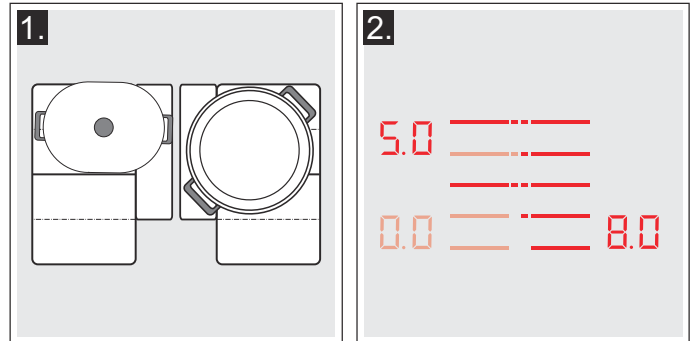
Het kookgerei dient de kookzone aan de zijkant en de FlexPlus-kookzone te bedekken.

Afhankelijk van de grootte van het kookgerei kan de flexibele kookzone worden geactiveerd als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone:

Kookgerei plaatsen	
	Langwerpig kookgerei: De flexibele kookzone activeren als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone.
	Groot rond kookgerei: De flexibele kookzone activeren als één afzonderlijke kookzone.
	Het kookgerei mag niet de beide Flex-Plus-kookzones afdekken.

Activeren

1. Plaats het kookgerei op de kookzone en zorg ervoor dat het ook de FlexPlus-kookzone bedekt.
2. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen. De indicaties van de kookzone en de FlexPlus-kookzone lichten op.



De FlexPlus-kookzone is geactiveerd.

Deactiveren

Neem het kookgerei van de kookzone. De indicaties verdwijnen.

De FlexPlus-kookzone is gedeactiveerd.

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

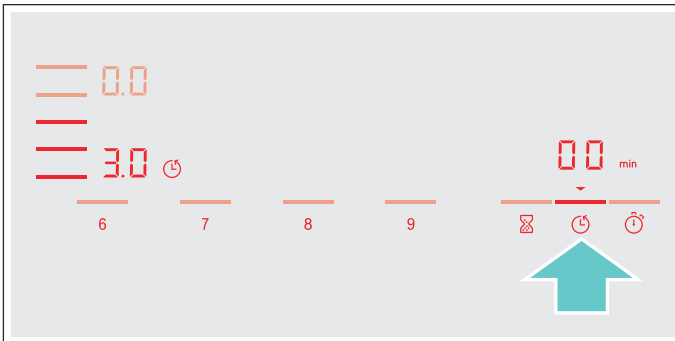
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

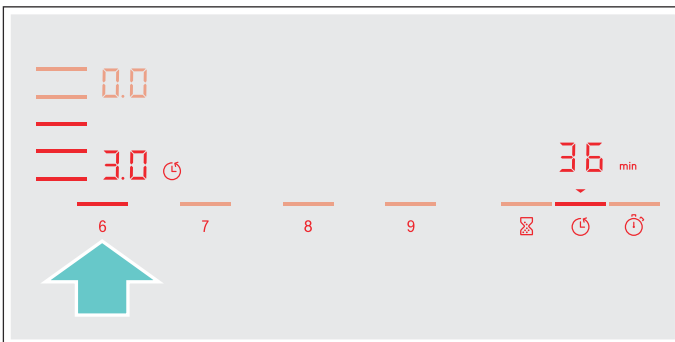
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:

1. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
2. Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn het symbool  en de indicatie ▼ verlicht. Op het display van de kookzone is  verlicht.



3. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd instellen.



4. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

De bereidingstijd begint af te lopen.

Aanwijzingen

- Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf → "Basisinstellingen" vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.
- Wordt de flexibele kookzone als enige kookzone gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de hele kookzone hetzelfde.
- Wordt bij de gecombineerde kookzone de functie Move gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de drie kookzones hetzelfde.

BraadSensor

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone en is de braadSensor geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gekozen temperatuurstand bereikt is.

Kookfuncties

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone terwijl een van de kookfuncties is geactiveerd, dan begint de tijd pas af te lopen wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied bereikt is.

Tijd veranderen of wissen

Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel  in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit, de indicatie  knippert en de kookstand schakelt naar . Er klinkt een signaal.

In de timer-indicatie knipperen  en de indicatie ▼.

Bij aanraking van het symbool  verdwijnen de indicaties en het geluidssignaal.

Aanwijzingen

- Om een bereidingstijd van minder dan 10 minuten in te stellen, dient u altijd **0** aan te raken voordat u de gewenste waarde kiest.
- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt altijd de tijdsopgave van de gekozen kookzone in de timer-indicatie.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd de betreffende kookzone kiezen.
- U kunt een bereidingstijd tot **99** minuten instellen.

De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.

Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Zo stelt u in

1. Raak het symbool  aan. In de timer-indicatie zijn het symbool  en de indicatie ▼ verlicht.
 2. Kies in het instelgebied de gewenste tijd en raak ter bevestiging het symbool  aan.
- Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Tijd veranderen of wissen

Raak het symbool  aan.

Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel  in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Het symbool  aanraken om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. In de timer-indicatie knipperen **00** en het symbool ▼.

Na aanraking van het symbool ⌘ verdwijnen de indicaties.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die sinds de activering verstreken is.

Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Activeren

Raak het symbool ⌚ aan. In de timer-indicatie zijn het symbool **00** en de indicatie ▼ verlicht.

De tijd begint af te lopen.

Deactiveren

Door het symbool ⌚ aan te raken wordt de stopwatch-functie onderbroken. De timer-indicaties blijven verlicht.

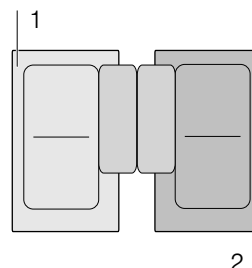
Wanneer u opnieuw het symbool ⌚ aanraakt verdwijnen de indicaties.

De functie is gedeactiveerd.

PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand **9**.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie **b** is verlicht.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Een kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.
De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

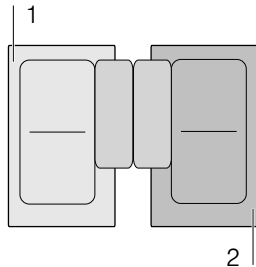


ShortBoost functie

Met de ShortBoost-functie kan het kookgerei sneller worden verwarmd dan met de kookstand 9.

Kies na de deactivering van de functie de juiste kookstand uit voor uw gerechten.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: Bij de flexibele kookzone kan de Shortboost-functie ook worden geactiveerd wanneer hij als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Advies voor het gebruik

- Gebruik altijd kookgerei dat niet van tevoren verwarmd is.
- Gebruik pannen met een egale bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei, olie, boter of vet verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Geen deksel op het kookgerei leggen.
- Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone. Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in paragraaf → "Koken met inductie"

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool  twee keer aanraken.
De indicatie  is verlicht.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie  verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.
De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de ShortBoost-functie automatisch gedeactiveerd wordt, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.



Warmhoudfunctie

Deze functie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van gerechten.

Activeren

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan.
De indicatie  is verlicht.
De functie is geactiveerd.

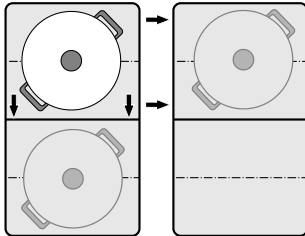
Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie  verdwijnt. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.
De functie is gedeactiveerd.

Overname van instellingen

Met deze functie kunnen de kookstand, de geprogrammeerde bereidingstijd en de gekozen kookfunctie van de ene op de andere kookzone worden overgedragen.

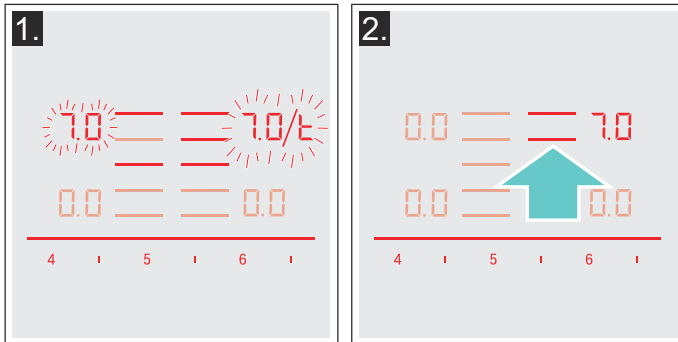
Om de instellingen over te dragen, plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



Aanwijzing: Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Verplaats het kookgerei van de ingeschakelde kookzone naar een andere kookzone.
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone knippert.
Het kookgerei wordt erkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen de eerder gekozen kookstand en het symbool t .
2. Kies de nieuwe kookzone uit om de instellingen te bevestigen.
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone wordt ingesteld op 00 .



De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.

Aanwijzingen

- Het kookgerei verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen ander kookgerei stond.
- De PowerBoost- of ShortBoost-functie kan alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wordt er een nieuwe kookvorm op een andere kookzone geplaatst voordat de instellingen bevestigd zijn, dan kan deze functie voor beide kookvormen worden gebruikt.
- Worden er meerdere kookvormen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor het kookgerei dat het laatst verplaatst is.



Kookhulpfuncties

Met de kookhulpfuncties wordt koken heel eenvoudig en het resultaat is altijd optimaal. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

Tijdens het koken meten sensoren voortdurend de temperatuur van de pan. Hierbij wordt het vermogen permanent geregeld en de juiste temperatuur aangehouden.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kan het product worden toegevoegd. De gerechten raken niet oververhit en er kookt niets over.

De kookzones die over een braadsensor beschikken zijn voorzien van het symbool Braadsensor.

Als er een draadloze temperatuursensor voorhanden is, zijn de kookfuncties beschikbaar voor alle kookzones.

In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- Functies van de kookhulp
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten
- Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

Functies van de kookhulp

Met de kookhulpfuncties kunt u voor elk gerecht de meest geschikte bereidingswijze kiezen.

In de tabel staan de verschillende beschikbare instellingen voor de kookhulpfuncties:

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activeren
BraadSensor				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5			
Kookfuncties				
Verwarmen / Warmhouden	1 / 70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes koken	2 / 90 °C		Alle kookzones	
Koken	3 / 100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	4 / 120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	5 / 170 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze temperatuursensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel of via onze servicedienst worden aangeschaft.

Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem van de pan en plaats de pan in het midden van de kookzone.

De kookfuncties zijn niet geschikt voor het bakken en braden in een bakpan, zoals met de braadSensor.

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadSensor. Deze kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Geef steeds het corresponderende referentienummer op:

- HEZ390210 pan met een diameter van 15 cm.
 - HEZ390220 pan met een diameter van 19 cm.
 - HEZ390230 pan met een diameter van 21 cm.
 - HEZ390250 pan met een diameter van 28 cm.
- Alleen aanbevolen voor de FlexPlus-kookzone.

Deze pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden niet veel olie nodig is.

Aanwijzingen

- De braadsensor-functie is speciaal ingesteld voor pannen van dit type en met deze afmetingen.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadSensor bij de flexibele kookzones mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → *"Flex zone"*.
- Pannen van een ander type kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

Voor de kookfuncties zijn alle pannen geschikt die voor inductiekoken kunnen worden gebruikt. Informatie over pannen die geschikt zijn voor inductie vindt u in het hoofdstuk → *"Koken met inductie"*.

In de tabel met de kookhulpfuncties staat voor elke functie de geschikte pan vermeld.

Sensoren en speciale accessoires

Tijdens het koken meten de sensoren voortdurend de temperatuur van het kookgerei. Hierdoor wordt het koken met hoge precisie geregeld en wordt de juiste temperatuur aangehouden om perfecte kookresultaten te krijgen.

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor het meten van de temperatuur, om tot de beste resultaten te komen:

- Temperatuursensoren, die zich binnen de kookplaat bevinden en de temperatuur van de bodem van de pan controleren. Geschikt voor de braadSensor.
- Draadloze temperatuursensor, die de informatie over de temperatuur van de pan verder leidt naar het bedieningspaneel. Geschikt voor de kookfuncties.

De temperatuursensor is absoluut noodzakelijk voor het gebruik van de kookfuncties.

Als uw kookplaat niet over een draadloze temperatuursensor beschikt, kunt u deze achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst, met opgave van het referentienummer HZ39050.

Informatie over de temperatuursensor vindt u in paragraaf → *"Vorbereitung und verzorgung van de draadloze temperatuursensor"*

Functies en kookstanden

Braadsensor

Met de braadsensor kunt u gerechten klaarmaken met weinig olie in de pan.

Kookzones met deze functie zijn voorzien van het symbool voor de braadsensor.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op als het nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie en vet raken niet oververhit.
- Als de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en voedsel heeft bereikt, klinkt er een signaal.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen, anders functioneert de regelaar niet. U kunt wel een spatbeschermingszeef gebruiken, ter voorkoming van vetspetters.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de temperatuursensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Voor het frituren met veel olie in een pan altijd de kookfuncties gebruiken. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", kookstand 5.

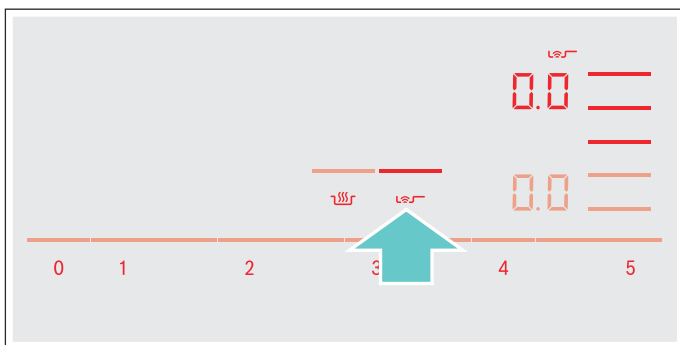
Temperatuurstanden

Temperatuurstand		Geschikt voor
1	zeer laag	Het maken en inkoken van sauzen, het stoven van groente en het bakken van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine.
2	laag	Het bereiden van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine, bijv. omeletten.
3	gemiddeld - laag	Bakken van vis en gerechten als gehaktballetjes en worstjes.
4	gemiddeld - hoog	Bakken van steaks, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, ragout en groente.
5	hoog	Het bakken van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, saignant, aardappelkoekjes en gebakken aardappels.

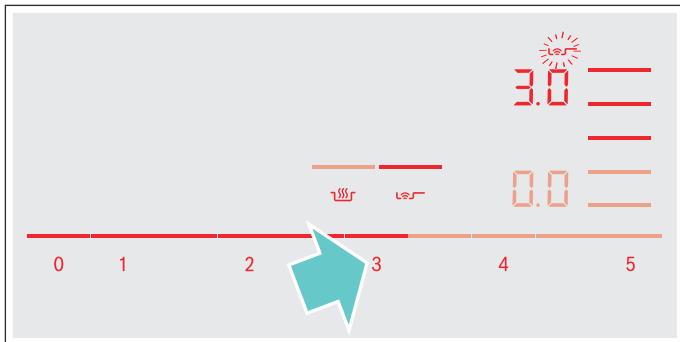
Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Zet de lege pan op de kookzone.

1. Kies de kookzone. Raak het symbool  aan. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



2. In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.



De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot de braadtemperatuur bereikt is. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool verdwijnt.

3. Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

Aanwijzing: U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.

BraadSensor uitschakelen

De kookzone kiezen en in het instelgebied op  plaatsen. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Kookfuncties

Met deze functies kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een gewone pan met rijkelijk olie.

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie of vet raken niet oververhit. De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Er wordt voorkomen dat het voedsel overkookt. De temperatuur hoeft niet te worden bijgesteld.
- Een signaal geeft weer wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. In de tabel kunt u zien of een product direct aan het begin moet worden toegevoegd.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen pannen met een egale bodem. Gebruik geen pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- Vul de pan zo dat de inhoud zich boven de siliconenpatch aan de buitenkant van de pan bevindt.
- Gebruik de braadsensor om met weinig olie te bakken of te braden.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- Tijdens het koken de temperatuursensor niet van de pan afnemen. Is de bereiding beëindigd, dan kunnen de functies voor een andere kookzone worden gekozen.
- Neem de temperatuursensor na de bereiding van de pan. Voorzichtig, de temperatuursensor kan heel heet zijn.

Temperatuurbereiken en -standen

Kookfuncties	Temperatuurstand	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	1/70 °C	60 - 70 °C	bijv. soepen, punch
Zachtjes koken	2/90 °C	80 - 90 °C	bijv. rijst, melk
Koken	3/100 °C	90 - 100 °C	bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	4/120 °C	110 - 120 °C	bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	5/170 °C	170 - 180 °C	bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kookfuncties

- **Functie Verwarmen/Warmhouden:**
Diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. De pan afdekken en stand 1/70 °C kiezen. Tussentijds omroeren.
- **Functie Zachtjes koken:** Gerechten indikken, bijv. sauzen. Het gerecht met de aanbevolen temperatuur aan de kook brengen. Na het binden bij stand 2/90 °C laten wellen
Wanneer het signaal klinkt het gerecht op deze stand gedurende de gewenste tijd warmhouden.
- **Functie Koken:** Water verwarmen met gesloten deksel. Het kookt niet over. Temperatuurstand 3/100 °C kiezen.
- **Functie Koken in de snelkookpan:** de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal gedurende de aanbevolen tijd verder koken. Temperatuurstand 4/120 °C kiezen.
- **Functie Frituren met veel olie in de pan:** de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het product toevoegen. Temperatuurstand 5/170 °C kiezen.

Aanwijzingen

- Houd tijdens het koken altijd de deksel op de pan. Uitzondering: "Frituren met olie in de pan", Temperatuurstand 5/170 °C.
- Klinkt er geen signaal, ga dan na of er een deksel op de pan ligt.
- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel. Mengsels van heet vet kunnen gaan schuimen.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water maar houdt dezelfde temperatuur aan.

Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven zeeniveau bevindt. Kookt het water te hard of te zacht, dan kan het kookpunt worden ingesteld. Hierbij gaat u als volgt te werk:

- Zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" voor de keuze van de basisinstelling **4**
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Ligt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die in de volgende tabel voor de betreffende hoogte vermeld staat:

Hoogte	Instelwaarde 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Boven 1400 m.	9
* Basisinstelling	

Aanwijzing: De temperatuurstand 3/100 °C is voldoende om efficiënt te koken, als het water hierbij tenminste niet te erg borrelt. Bent u echter niet tevreden met het kookresultaat, dan kunt u de instelling van het kookpunt veranderen.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en het bedieningspaneel zijn gemaakt.

Om de draadloze temperatuursensor met het bedieningspaneel te verbinden, handelt u als volgt:

1. Voor de menukeuze **14** zie hoofdstuk → "Basisinstellingen"
De kookzone-indicatie is verlicht.
2. Kies de kookzone waarvan de indicatie oplicht. Er klinkt een signaal. De indicatie  is verlicht.
3. Binnen 30 seconden op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken.
Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding van de temperatuursensor met het bedieningspaneel op het display van de kookzone.

Resultaat	
	Foutloze verbinding
	Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.
	Foutieve verbinding: vanwege een fout van de temperatuursensor.

- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.
- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool op de temperatuursensor is niet binnen 30 seconden nadat de kookzone gekozen is ingedrukt.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg.
 Draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een verkeerde verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
Is de verbinding nog steeds foutief , neem dan contact op met de technische servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

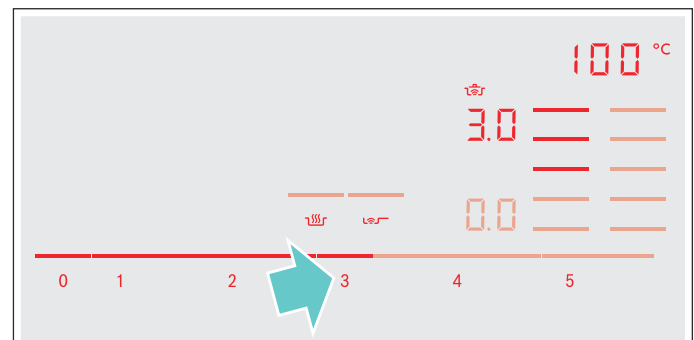
1. Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken.
Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen.
Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor gereset.
2. Verbindingsprocedure vanaf punt 2 herhalen.

Zo stelt u in

1. Zie hoofdstuk → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor" voor het bevestigen van de temperatuursensor aan de pan
2. Een pan met voldoende vloeistof op de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
3. De kookzone kiezen waarop de pan met de temperatuursensor staat.
4. Raak het symbool  van de temperatuursensor aan. Op het bedieningspaneel is de indicatie  verlicht.



5. Kies de juiste temperatuurstand uit de tabel.



De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot het water of de olie de juiste temperatuur heeft bereikt om het voedsel toe te voegen. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool knippert niet meer.

6. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.

Aanwijzing: Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.

Kookfuncties uitschakelen

De kookzone kiezen en in het instelgebied op  plaatsen. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Aanwijzing: Ca. 10 seconden wachten voordat u de kookfuncties opnieuw activeert.

Aanbevolen gerechten

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzel, on/gepaneerd	Braadsensor	4	6 - 10
Filet	Braadsensor	4	6 - 10
Kotelet*	Braadsensor	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	Braadsensor	4	10 - 15
Steak, rood (3 cm dik)	Braadsensor	5	6 - 8
Steak rosé of doorbakken (3 cm dik)	Braadsensor	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)*	Braadsensor	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	Braadsensor	3	8 - 20
Hamburger, vleesballetjes, gevulde rollade*	Braadsensor	3	6 - 30
Leverkaas	Braadsensor	2	6 - 9
Ragout, gyros	Braadsensor	4	7 - 12
Gehakt	Braadsensor	4	6 - 10
Spek	Braadsensor	2	5 - 8
Functie Zachtjes koken			
Worstjes	Kookfuncties	2/90 °C	10 - 20
Functie Koken			
Vleesballetjes	Kookfuncties	3/100 °C	20 - 30
Soepkip	Kookfuncties	3/100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees	Kookfuncties	3/100 °C	60 - 90
Functie Koken in de snelkookpan			
Kip, kalfsvlees***	Kookfuncties	4/120 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Kipstukken, gehaktballetjes	Kookfuncties	5/170 °C	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			
*** De gerechten direct aan het begin toevoegen.			

Vis	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Vis, gebraden, heel, bijv. forel	Braadsensor	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor	3 - 4	10 - 20
Scampi, garnalen	Braadsensor	4	4 - 8
Functie Zachtjes koken			
Vis, gestoofd, bijv. stokvis	Kookfuncties	2/90 °C	15 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg of gepaneerd*	Kookfuncties	5/170 °C	10 - 15
* De olie verwarmen met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel vindt u de tijdsduur voor alle porties).			

Eiergerechten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Crêpes*	Braadsensor	5	-
Omelet*	Braadsensor	2	3 - 6
Spiegelei	Braadsensor	2 - 4	2 - 6
Roerei	Braadsensor	2	4 - 9
Kaiserschwarrrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	Braadsensor	3	10 - 15
French toast*	Braadsensor	3	4 - 8
Functie Koken			
Hardgekookte eieren**	Kookfuncties	3/100 °C	5 - 10
* Totale tijd voor alle porties. De ene na de andere klaarmaken.			
** Producten direct aan het begin toevoegen.			

Groente en peulvruchten	kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Knoflook, uien	Braadsensor	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Braadsensor	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	Braadsensor	3	4 - 15
In olie gestoven groente, bijv. courgette, groene paprika	Braadsensor	1	10 - 20
Paddestoelen	Braadsensor	4	10 - 15
Geglanceerde groente	Braadsensor	3	6 - 10
Functie Koken			
Groente vers, bijv. broccoli	Kookfuncties	3 / 100 °C	10 - 20
Groente vers, bijv. spruitjes	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 40
Kikkererwten*	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Erwten	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 20
Linzenschotel*	Kookfuncties	3 / 100 °C	45 - 60
Functie Koken in de snelkookpan*			
Groente, bijv. groene bonen	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
Kikkererwten, bonen	Kookfuncties	4 / 120 °C	25 - 35
Linzenschotel	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Groente en paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg**	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
* Het product meteen aan het begin toevoegen.			
** De olie verwarmen met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel staat de tijdsduur per portie).			

Aardappels	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels (van in de schil gekookte aardappels)	Braadsensor	5	6 - 12
Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	Braadsensor	4	15 - 25
Aardappelpannenkoek*	Braadsensor	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	Braadsensor	1	50 - 55
Geglanceerde aardappels	Braadsensor	3	15 - 20
Functie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes	Kookfuncties	2 / 90 °C	30 - 40
Functie Koken			
Aardappels**	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 45
Functie Koken in de snelkookpan			
Aardappels**	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
* Totale tijd voor alle porties. De ene na de andere klaarmaken.			
** Het product meteen aan het begin toevoegen.			

Pasta en granen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijst	Kookfuncties	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap	Kookfuncties	2 / 90 °C	5 - 10
Functie Koken			
Pasta	Kookfuncties	3 / 100 °C	7 - 10
Gevulde deegwaren	Kookfuncties	3 / 100 °C	6 - 15
Functie Koken in de snelkookpan			
Rijst**	Kookfuncties	4 / 120 °C	5 - 8
* Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.			
** Het product meteen aan het begin toevoegen.			

Soepen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Instantsoepen, bijv. crèmesoepen	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Functie Koken			
Huisgemaakte soep en bouillon, bijv. vlees- of groentesoepen**	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Instantsoepen, bijv. vermicellisoep	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
Functie Koken in de snelkookpan			
Huisgemaakte bouillon, bijv. groentesoep**	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
* Herhaaldelijk roeren.			
** Het product meteen aan het begin toevoegen.			

Sauzen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Tomatensaus met groente	Braadsensor	1	25 - 35
Bechamelsaus	Braadsensor	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	Braadsensor	1	10 - 20
Reduceren van sauzen, bijv. bolognesesaus, tomatensaus	Braadsensor	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	Braadsensor	1	15 - 25

Desserts	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijstepap*	Kookfuncties	2 / 90 °C	40 - 50
Havergort	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Compote**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 25
Chocoladepudding***	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 5
Functie Frituren met veel olie			
Klein gebak, bijv. Berliner bollen, donuts en beignets****	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10

* Herhaaldelijk roeren.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

*** Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.

**** De olie warm maken met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel staat de tijdsduur per portie).

Diepvriesproducten	kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels	Braadsensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Braadsensor	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	Braadsensor	4	10 - 30
Chicken nuggets	Braadsensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Braadsensor	3	5 - 10
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor	3	10 - 20
Vissticks	Braadsensor	4	8 - 12
Gebakken aardappels	Braadsensor	5	4 - 6
Gebraden gerechten, bijv. groentepannetje met kip	Braadsensor	3	6 - 10
Loempia's	Braadsensor	4	10 - 30
Camembert / Kaas	Braadsensor	3	10 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Diepvriesgroente met roomsaus, bijv. crèmespinazie**	Kookfuncties	1 / 70 °C	15 - 20
Functie Koken			
Diepvriesgroenten, bijv. groene bonen**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 30
Functie Frituren met veel olie			
Diepvriesfrites***	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8

* Herhaaldelijk keren.

** Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant.

*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).

Andere	kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Camembert / Kaas	Braadsensor	3	7 - 10
Voorgegaarde droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta	Braadsensor	1	5 - 10
Croutons	Braadsensor	3	6 - 10
Amandelen / noten / pijnboompitten	Braadsensor	4	3 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Conservengerechten, bijv. goulashsoep*	Kookfuncties	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein**	Kookfuncties	1 / 70 °C	-
Functie Zachtjes koken			
Melk**	Kookfuncties	2 / 90 °C	-

* Het product meteen aan het begin toevoegen en vaak doorroeren.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Vorbereitung en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over de volgende onderwerpen:

- Opplakken van de siliconenpatch
- Gebruik van de draadloze temperatuursensor
- Reinigen
- Batterij vervangen

De optionele accessoires, zoals de siliconenpatch en de temperatuursensor, kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Denk eraan dat u het referentienummer hiervoor bij de hand houdt:

00577921	Set met 5 siliconenpatches
HEZ39050	Temperatuursensor en set met 5 siliconenpatches

Siliconenpatch opplakken

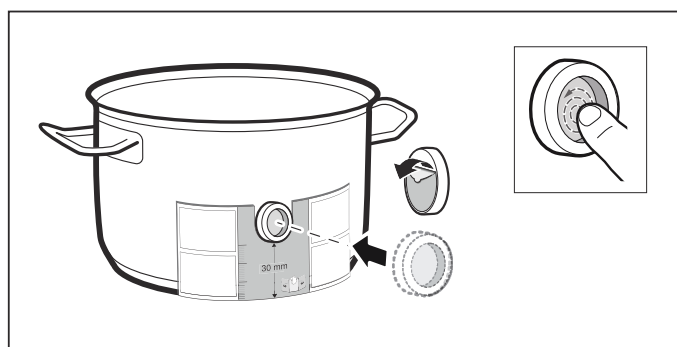
Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan het kookgerei.

Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kookfuncties, dan moet er een siliconenpatch worden aangebracht.

Ga hierbij als volgt te werk:

1. De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vrij van vet te zijn. De pan schoonmaken, goed drogen en de plaats van de lijm inwrijven met bijv. spiritus.

2. De beschermfolie van de siliconenpatch nemen. Met behulp van het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de juiste plaats aan de pan lijmen.



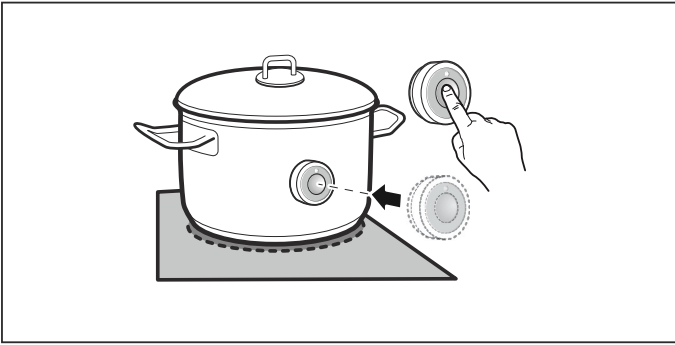
3. De siliconenpatch aandrukken, ook de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. Het kookgerei in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

- Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Mocht de siliconenpatch loslaten, dan moet er een nieuwe worden gebruikt.

Gebruik van de draadloze temperatuursensor

De temperatuursensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat hij zich perfect aanpast.



Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat de temperatuursensor wordt aangebracht.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- De temperatuursensor mag niet op een andere hete pan worden gericht, ter voorkoming van oververhitting.
- Neem de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.
- U kunt maximaal drie temperatuursensoren tegelijkertijd gebruiken.

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

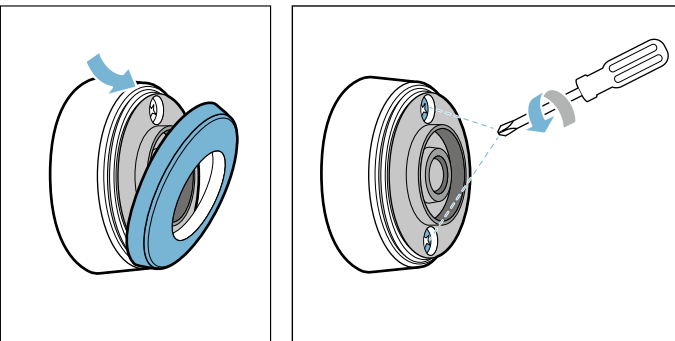
Informatie over de reiniging van de temperatuursensor vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

Batterij vervangen

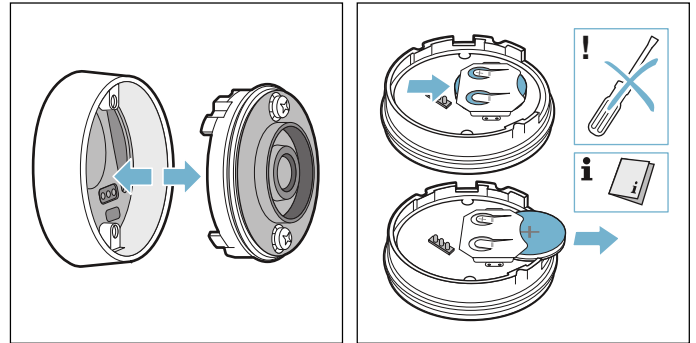
Wanneer het symbool op de draadloze temperatuursensor ingedrukt is en de LED niet oplicht, is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing afnemen. De schroeven losdraaien met een schroevendraaier.

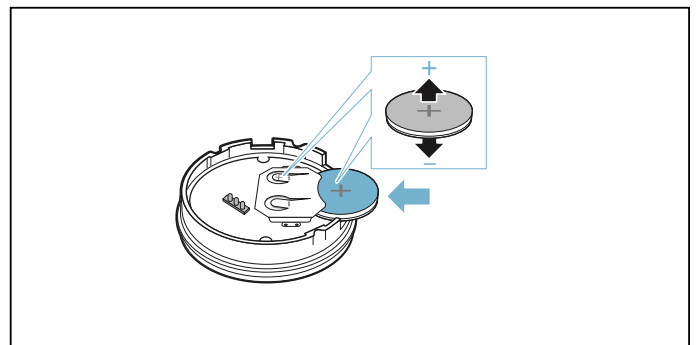


2. Het bovenste deel van de behuizing aftrekken. De oude batterij verwijderen. De nieuwe batterij plaatsen. Let erop dat de positieve en negatieve pool aan de goede kant zitten.

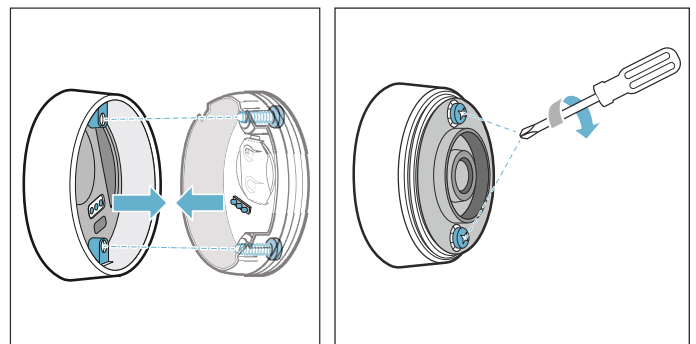


Attentie!

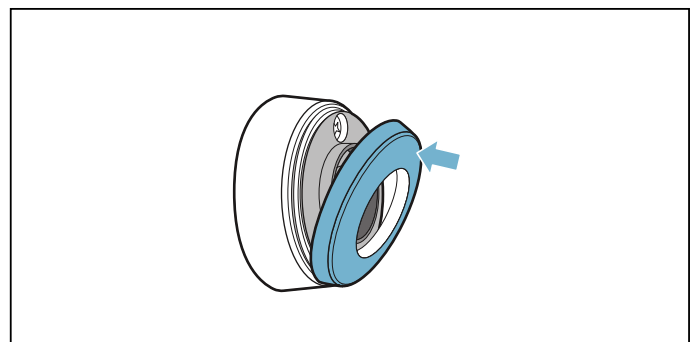
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. Niet de contacten aanraken.



3. Bovenste en onderste deel van de behuizing weer aan elkaar bevestigen. Let er hierbij op dat de contactpennen zich in de juiste positie bevinden.



4. De siliconenafdekking weer aanbrengen op het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor.



Aanwijzing: Gebruik alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032. Deze gaan zeer lang mee.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Robert Bosch Hausgeräte GmbH dat het apparaat met de functie Draadloze temperatuursensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 1999/5/EG.

Een uitvoerige R&TTE conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.bosch-home.com, op de productpagina van uw apparaat bij Aanvullende documenten.

De logo's en het merk Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Het gebruik van deze merken door Robert Bosch Hausgeräte GmbH staat onder licentie. Alle andere merken en merknamen zijn eigendom van de betreffende bedrijven.

Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren:

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De indicatie  is 10 seconden lang verlicht.
De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren:

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.



Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Inschakelen: Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

Deactiveren: Na 35 seconden wordt het bedieningspaneel gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig op te heffen het symbool  aanraken.

Aanwijzingen

- 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie spoedig beëindigd is.
- De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.



Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend **FB** en de restwarmte-indicatie **h** of **H**.

Wordt een willekeurig symbool aangeraakt, dan schakelt de indicatie uit. De kookzone kan nu opnieuw worden ingesteld.

Het tijdstip van de automatische veiligheidsuitschakeling is afhankelijk van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur). .

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
c 1	Automatisch kinderslot 0 Handmatig*. 1 Automatisch. 2 Functie gedeactiveerd.
c 2	Geluidssignalen 0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
c 3	Energieverbruik weergeven 0 Uitgeschakeld.* 1 Ingeschakeld.
c 4	De instelling afhankelijk van de hoogte boven zeeniveau 1-2 verlaging 3 Basisinstelling 4-9 verhoging
c 5	Automatische programmering van de bereidingstijd 00 Uitgeschakeld.* 0 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het timer-einde-geluidssignaal 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Power-management-functie. Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen 0 Uitgeschakeld.* 1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 of 9. maximaal vermogen van de kookplaat.
c 11	Vooraf ingestelde kookstanden voor de Move-functie wijzigen -9 Vooraf ingestelde kookstand voor de voorste kookzone. -5 Vooraf ingestelde kookstand voor de middelste kookzone. -1. Vooraf ingestelde kookstand voor de achterste kookzone.
c 12	Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces 0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt

* Fabrieksinstellingen

Indicatie	Functie
c 13	Activering van de flexibele kookzone configureren 0 Als twee onafhankelijke kookzones.* 1 Als een afzonderlijke kookzone.
c 14	De draadloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat 0 Foutloze verbinding 1 Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout. 2 Foutieve verbinding: vanwege een fout bij de temperatuursensor.
c 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen 0 Individuele instellingen.* 1 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

* Fabrieksinstellingen

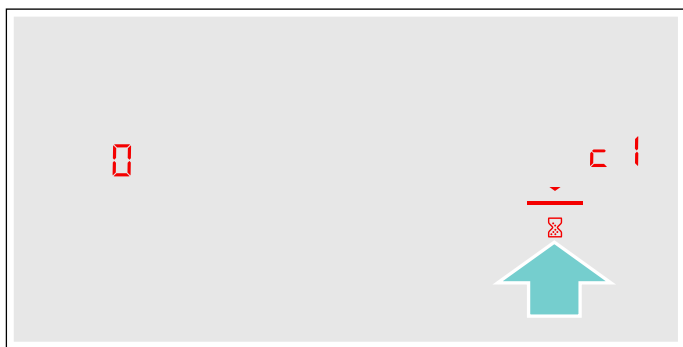
Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

3. Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten **c 1** en **0** op als vooraf ingesteld.



4. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.

5. Vervolgens in het instelgebied de gewenste instelling kiezen.



6. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.
De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

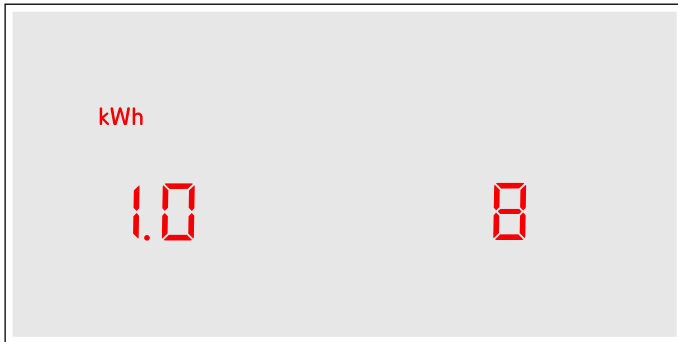
Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Weergave van het energieverbruik

Deze functie geeft het totale energieverbruik weer van de laatste keer dat deze kookplaat is gebruikt.

Na uitschakeling wordt het verbruik 10 seconden lang in kWh weergegeven

De afbeelding toont een voorbeeld met een verbruik van **1.08** kWh.



In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" kunt u lezen hoe u deze functie inschakelt

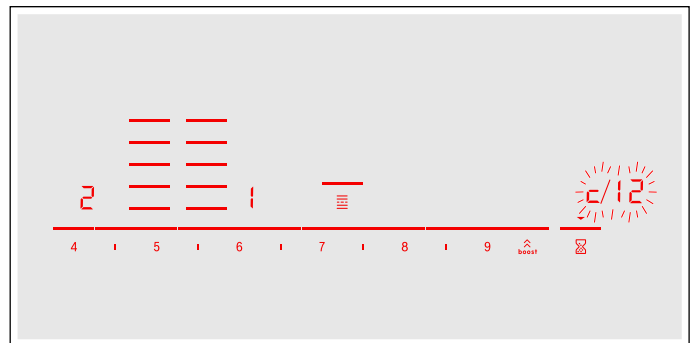
Vormtest

Met deze functie kunnen de snelheid en kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

- Plaats het onverwarmde kookgerei met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
- Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **2**.
- Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert **—**.
De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
1	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
2	Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.

* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- De flexibele kookzone is één kookzone; gebruik slechts één kookvorm.
- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen".
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "Koken met inductie" en → "Flex zone".



Reinigen

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

Kookplaat

Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

Reinig de kookplaat met een vochtig schoonmaakdoekje en droog hem vervolgens met een doek na, zodat er geen kalkvlekken ontstaan.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten. Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de productverpakking.

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdt u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

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

Mogelijke vlekken

Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramiek worden gebruikt.*
--------------------------	--

Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
----------------------------	---

* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

Aanwijzing: Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

Draadloze temperatuursensor

Temperatuursensor

Reinig de temperatuursensor met een vochtige doek. Nooit in de vaatwasmachine reinigen. Nooit in water dompelen of schoonmaken onder stromend water.

Haal de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats, bijv. in de verpakking, en niet in de buurt van warmtebronnen.

Siliconenpatch

Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

Aanwijzing: Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

Venster van de temperatuursensor.

Het sensorvenster moet altijd schoon en droog zijn. Ga hierbij als volgt te werk:

- U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of wattenstaafjes en een schoonmaakmiddel voor glas.

Aanwijzingen

- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd.
Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Kinderslot*"

Waarom knipperen de indicaties en is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder de vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen.
De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van het kookgerei kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. De geluiden zijn normaal, horen bij de inductietechnologie en wijzen niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is hoorbaar bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Diep fluiten:

Is hoorbaar wanneer het kookgerei leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

Knisperen:

Is hoorbaar bij kookvormen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van kookgerei van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en bereidingswijze van de gerechten.

Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste kookstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator, die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.
Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat ingeschakeld is.

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*", → "*Flex zone*" en → "*Move-functie*".

Kookgerei**Waarom duurt het zo lang tot het kookgerei warm wordt of waarom wordt het niet warm genoeg, hoewel er een hoge kookstand is ingesteld?**

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*", → "*Flex zone*" en → "*Move-functie*".

Schoonmaken**Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?**

Met de speciale glaskeramik worden optimale resultaten bereikt. Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie voor de reiniging en het onderhoud van uw kookplaat vindt u in het hoofdstuk → "*Reinigen*".

? Wat te doen bij storingen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken. Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicaties knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties	Er is een storing in het elektronisch systeem opgetreden.	Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.
F2 / E8207	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
F4 / E8208	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + kookstand en geluidssignaal	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 doorgaan met koken.
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 en wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
F1 / F6	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
F0	De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingsoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.
F9	De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie paragraaf → " <i>Automatische veiligheidsuitschakeling</i> ".

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E8202	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
E8203	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wordt de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem niet in de buurt van andere kookzones of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
E8204	De batterij van de temperatuursensor is leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie paragraaf → " <i>Batterij vervangen</i> "
E8205	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
E8206	De temperatuursensor is kapot/defect.	Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor brandt niet	De temperatuursensor reageert niet en de indicatie licht niet op.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie paragraaf → " <i>Batterij vervangen</i> " Blijft het probleem bestaan, houdt de knop van de temperatuursensor dan 8 minuten ingedrukt en verbindt hem opnieuw met de kookplaat. Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor knippert twee keer.	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> "
De indicatie van de temperatuursensor knippert drie keer.	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	Houd het symbool van de temperatuursensor 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat.
E9000 E90 10	Buiten het normale bedrijfsgebied is de bedrijfsspanning onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.
DE	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

- Wanneer op het display **E** verschijnt, moet de sensor van de bijbehorende kookzone ingedrukt worden gehouden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit hem vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.



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 het E-nummer en FD-nummer van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- op de apparaatpas.
- op het onderste deel van de kookplaat.

Het E-nummer is ook op het glazen oppervlak van de kookplaat te vinden. U kunt de klantenservice-index (KI) en het FD-nummer controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Dit staat beschreven in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

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 toestellen te vergemakkelijken.

De gegevens van de tabel verwijzen naar ons toebehoren van Schulte-Ufer (pannenset van 4 stuks voor inductieplaat HEZ390042 met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones van Ø 18 cm

Testgerechten		Vormen	Kook-stand	Voorverwarmen Tijdsduur (Min:sec)	Dek-sel	Bereiden Kookstand	Dek-sel
Chocolade smelten							
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao,150 g)		Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden							
Linzenschotel* Begintemperatuur 20 °C							
	Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
	Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
Linzenschotel uit blik Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco. Begintemperatuur 20 °C							
	Hoeveelheid: 500 g	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
	Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
Bechamelsaus maken							
Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout							
	1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel ver- warmen.	Steelpan Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nee	-	-
	2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdu- rend roeren aan de kook brengen.		7	ca. 6:30	Nee	-	-
	3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan.		-	-	-	2	Nee
*Recept volgens DIN 44550							
**Recept volgens DIN EN 60350-2							

Testgerechten		Vormen	Kook-stand	Voorverwarmen Tijdsduur (Min:sec)	Dek-sel	Bereiden Kookstand	Dek-sel
Rijstepap koken							
Rijstepap, afgedekt gekookt							
Temperatuur van de melk: 7 °C							
De melk opwarmen tot deze begint op te komen.Aambevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen.							
Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.							
	Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
	Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt							
Temperatuur van de melk: 7 °C							
Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.							
	Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3	Nee
	Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	2.5	Nee
Rijst koken							
Watertemperatuur 20 °C							
	Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
	Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Varkenslende braden							
Begintemperatuur van de lende: 7 °C							
	Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken							
	Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites							
	Hoeveelheid: 1,8 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550							
**Recept volgens DIN EN 60350-2							

Indice

	Conformità d'uso	46
	Importanti avvertenze di sicurezza	47
	Cause dei danni	49
	Panoramica	49
	Tutela dell'ambiente	50
	Consigli in materia di risparmio energetico	50
	Smaltimento ecocompatibile	50
	Cottura con induzione	50
	Vantaggi della cottura a induzione	50
	Recipienti	50
	Conoscere l'apparecchio	52
	Il pannello comandi	52
	Le zone di cottura	53
	Visualizzazione calore residuo	53
	Uso dell'apparecchio	54
	Attivazione e disattivazione del piano di cottura.	54
	Impostazione della zona di cottura	54
	Consigli per la cottura	55
	Zona flessibile	57
	Consigli per l'uso dei recipienti	57
	Come due zone di cottura indipendenti	57
	Come un'unica zona di cottura	57
	Funzione Move	58
	Attivazione	58
	Disattivazione	58
	Zona FlexPlus	59
	Avvertenze sulle stoviglie	59
	Attivazione	59
	Disattivazione	59
	Funzioni durata	60
	Programmazione del tempo di cottura	60
	Contaminuti	60
	Funzione cronometro	61
	Funzione PowerBoost	61
	Attivazione	61
	Disattivazione	61
	Funzione ShortBoost	62
	Consigli sull'utilizzo	62
	Attivazione	62
	Disattivazione	62
	Funzione scaldavivande	62
	Attivazione	62
	Disattivazione	62
	Trasferimento delle impostazioni	63
	Attivazione	63
	Funzioni di cottura assistita	64
	Tipi di funzione cottura assistita	64
	Stoviglie adatte	65
	Sensori e accessori speciali	65
	Funzioni e livelli di cottura	65
	Pietanze consigliate	69
	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	73
	Dichiarazione di conformità	75
	Sicurezza bambino	75
	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini. .75	
	Sicurezza bambini automatica	75
	Protezione per la pulizia	76
	Spegnimento di sicurezza automatico	76
	Impostazioni di base	77
	In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	78
	Indicatore consumo di energia	79
	Test per stoviglie	79
	Pulizia	80
	Piano di cottura	80
	Telaio del piano di cottura	80
	Sensore temperatura senza cavo	80
	Domande frequenti e risposte (FAQ)	81
	Malfunzionamento, che fare?	82
	Servizio assistenza clienti	84
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).	84
	Pietanze sperimentate	85

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



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.

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

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

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 4000 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 non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

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.

Bei Verwendung der Kochfunktionen muss die eingestellte Kochstelle mit der Kochstelle übereinstimmen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.

Le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker o di un dispositivo medico simile devono fare particolarmente attenzione quando utilizzano o si avvicinano ai piani di cottura ad induzione. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente e per informarsi sulle possibili incompatibilità.

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.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. 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 – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Il sensore di temperatura senza cavo è magnetico. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, p. es. pace maker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere il sensore di temperatura in tasca e, per quanto concerne il pace maker o apparecchi medicali simili è necessario mantenere una distanza minima di 10 cm.

Avviso – Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento. Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

 Avviso – Pericolo di lesioni!

- La batteria nel sensore di temperatura senza cavo può danneggiarsi o scoppiare se diventa troppo calda. Togliere il sensore dal piano cottura al termine del lavoro e non lasciarlo in prossimità di sorgenti di calore.
- Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- 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!

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

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 esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia.	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi delle stoviglie ruvidi graffiano il piano di cottura.	Controllare la stoviglia.
Variazioni cromatiche	Detergenti non appropriati.	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
	Abrasione causata dalle pentole.	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, alimenti contenenti molto zucchero.	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 in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

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.

Il sensore di temperatura senza cavo è dotato di batteria. Smaltire la batteria usata in modo corretto.



Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione si differenzia radicalmente dalla cottura tradizionale, il calore si sviluppa direttamente nella stoviglia. Ciò offre una vasta gamma di vantaggi:

- La cottura dei cibi diventa molto più veloce.
- Risparmio energetico.
- Cura e pulizia più semplici. I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- Controllo del calore e sicurezza; il piano di cottura incrementa o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. La zona di cottura a induzione interrompe immediatamente la conduzione di calore se la stoviglia viene rimossa dalla zona di cottura senza che venga prima spenta.

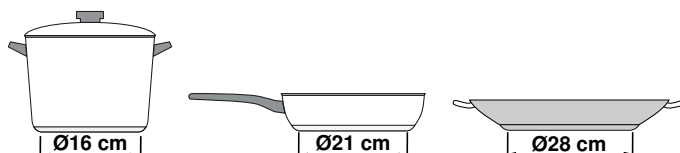
Recipienti

Utilizzare esclusivamente stoviglie in materiale ferromagnetico per la cottura a induzione, ad esempio:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione.

Per verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione è possibile consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia posta sulla zona di cottura non viene riconosciuta, disporla su una zona di cottura con un diametro più piccolo.

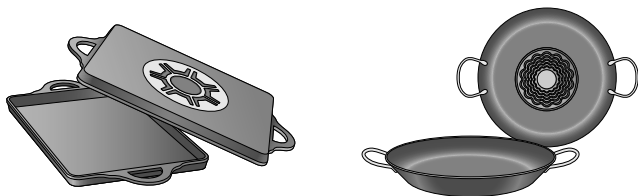


Se l'area flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare contenitori grandi adatti per questa zona. Informazioni relative alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile".

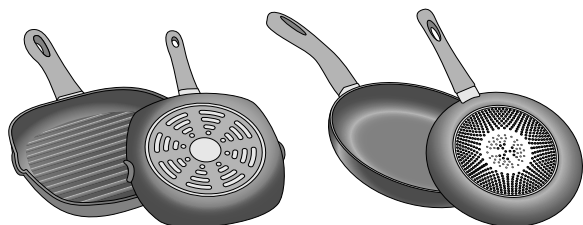


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è soltanto in parte in materiale ferromagnetico, soltanto la superficie ferromagnetica si scalda. Pertanto può succedere che il calore non venga distribuito in maniera uniforme. La zona non in materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



- Se il fondo della stoviglia è composto tra l'altro anche da parti in alluminio, la superficie in materiale ferromagnetico viene ridotta. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



Recipienti non adeguati

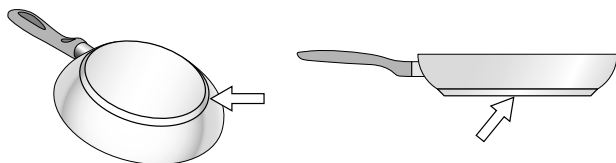
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche del fondo della stoviglia

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Utilizzare pentole e padelle di un materiale che distribuisce il calore in maniera uniforme all'interno della pentola, come ad es. pentole con "fondo sandwich" in acciaio in modo da risparmiare tempo ed energia.

Utilizzare stoviglie con fondi piani, i fondi della stoviglia non uniformi compromettono la conduzione del calore.



Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

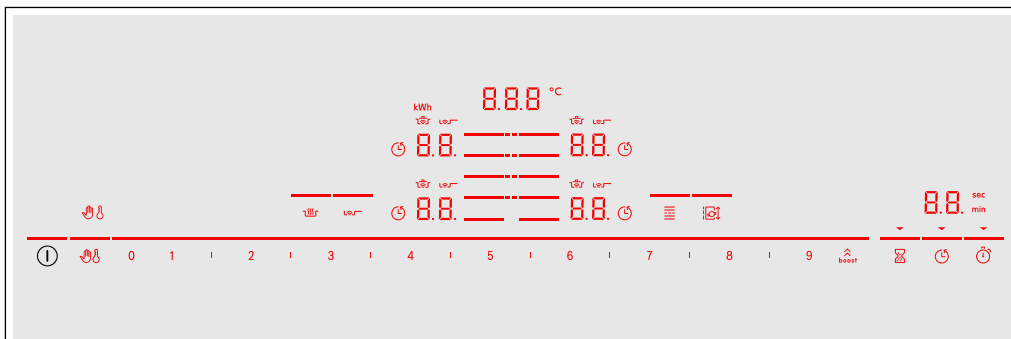
Riconoscimento della pentola

Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

Conoscere l'apparecchio

Le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura si trovano in → *Pagina 2*

Il pannello comandi



Superfici di comando	
①	Interruttore principale
≡	Selezionare la zona di cottura
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Campo di regolazione
	Funzione PowerBoost e ShortBoost
	Bloccare il pannello di comando per poter procedere con la pulizia.
	Sicurezza bambini
	Funzione scaldavivande
	Sensore di cottura
	Area di cottura flessibile
	Funzione Move
	Contaminuti
	Funzione timer
	Contaminuti

Indicatori	
0.0	Stato di funzionamento
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
00	Funzione timer
000°C	Temperatura Funzioni di cottura
	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
	Sicurezza bambini
	Impostazione del tempo di cottura
min/sec	Indicatori del timer
b.	Funzione PowerBoost
Pb.	Funzione ShorBoost
	Funzioni di cottura
	Sensore di cottura arrosto
⋮	Zona di cottura FlexPlus
⌂	Trasmissione dell'impostazione
kWh	Consumo di energia
Lo	Funzione scaldavivande

Superfici di comando

Se il piano di cottura si scalda, sono accesi i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento.

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- I simboli corrispondenti delle superfici di comando si accendono a secondo della disponibilità. Gli indicatori delle zone di cottura o delle funzioni selezionate si accendono con un'intensità luminosa maggiore.
- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura		
	Zona di cottura singola	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
	Zona di cottura flessibile	Vedere sezione → "Zona flessibile"
	Zona di cottura FlexPlus	Le zone di cottura FlexPlus si accendono sempre in combinazione con la rispettiva zona di cottura flessibile destra o sinistra. Vedere sezione → "Zona FlexPlus"
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione"		

Visualizzazione calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Sulla base del livello del calore residuo viene visualizzato quanto segue:

- Indicatore **H**: temperatura elevata
- Indicatore **h**: temperatura bassa

Se durante la cottura si rimuove la stoviglia dalla zona rispettiva, l'indicatore di calore residuo e il livello di cottura selezionato lampeggiano in modo alternato.

Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.



Uso dell'apparecchio

Questo capitolo illustra come impostare una zona 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 attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. Sono accesi i simboli che appartengono alle zone di cottura e le funzioni disponibili in questo momento. Accanto alle zone di cottura si accende il simbolo 0.0. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché non si spengono gli indicatori. 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 del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Impostazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato con i simboli 1 fino 9.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

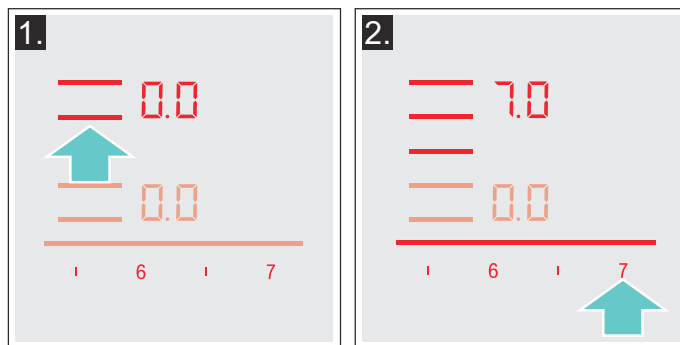
Livello di cottura 9 = livello massimo.

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

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo ① della zona di cottura desiderata.
L'indicatore 0.0 si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Selezionare infine il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



Il livello di cottura è impostato.

Modifica del livello di cottura

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

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare 0.0 nel campo di regolazione. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se è stato collocato un recipiente nella zona di cottura prima di accendere il piano di cottura, questo verrà rilevato entro 20 secondi dopo aver premuto l'interruttore principale e la zona di cottura verrà selezionata automaticamente. Una volta avvenuto il rilevamento, selezionare il livello di potenza entro i 20 secondi successivi, altrimenti la zona di cottura si spegnerà.
Anche se viene collocato più di un recipiente, all'accensione del piano di cottura, ne verrà rilevato solo uno.

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scalda purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia. Per ottenere un buon risultato di cottura non è necessario che fuoriesca vapore.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. E' possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un timer.
- Per un risultato di cottura più sano, si dovrebbe evitare l'olio fumante.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → "Tutela dell'ambiente" contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

Tabella di cottura

Nella tabella viene visualizzato il livello di cottura adatto per ogni pietanza. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda del tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
Salsicce scaldate in acqua*	3 - 4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 45
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaïse e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
* Senza coperchio		
** Girare ripetutamente		
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Farinacei, pasta*	6 - 7	6 - 10
Pasticcio	3.5 - 4.5	120 - 180
Minestre	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Involtini	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Stufare / cuocere arrosto con poco olio*		
Fettina, naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	8 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Scampi, gamberi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, carne a strisce alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Piatti misti, surgelati	6 - 7	6 - 10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 6
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Friggere* (friggere 150-200 g per 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	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-
* Senza coperchio		
** Girare ripetutamente		
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		

Zona flessibile

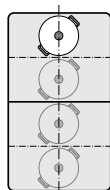
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se la zona di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

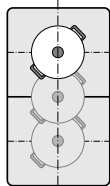
Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di collocare il recipiente al centro:

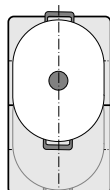
Come un'unica zona di cottura



Diametro di 13 cm oppure di dimensioni inferiori
Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.

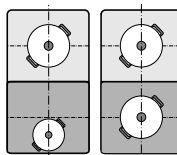


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



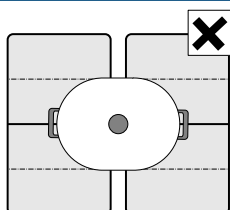
Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore della zona flessibile.

Come due zone di cottura indipendenti



Le zone di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna delle zone di cottura impostare il livello di cottura desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna zona di cottura.

Consigli



Per piani di cottura con più di un'area di cottura flessibile, accertarsi che la stoviglia sia posizionata in modo tale da coprire soltanto una delle aree di cottura flessibili.

Altrimenti le zone di cottura non vengono attivate in maniera conforme ed è possibile che non venga raggiunto un buon risultato di cottura.

Come due zone di cottura indipendenti

La zona di cottura flessibile viene utilizzata come due zone di cottura indipendenti.

Attivazione

Vedere il capitolo → "Uso dell'apparecchio"

Come un'unica zona di cottura

Utilizzo di tutta la zona di cottura collegando entrambe le zone di cottura.

Collegare entrambe le zone di cottura

1. Collocare la stoviglia. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore si accende. Il livello di cottura compare sull'indicatore della zona di cottura inferiore.

L'area di cottura flessibile è attivata.

Modifica del livello di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.

Aggiunta di una nuova stoviglia

Collocare la nuova stoviglia sul fornello, selezionare una delle due zone di cottura dell'area di cottura flessibile e toccare infine due volte il simbolo . La nuova stoviglia viene riconosciuta e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Avvertenza: Se la stoviglia viene spostata o sollevata dalla zona di cottura impiegata, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Staccare entrambe le zone di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura dell'area di cottura flessibile e toccare il simbolo .

L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le zone di cottura continuano a funzionare come due zone di cottura indipendenti.

Avvertenze

- Il piano di cottura viene spento e acceso nuovamente in seguito, l'area di cottura flessibile viene nuovamente commutata in due zone di cottura indipendenti.
- Per modificare l'impostazione di configurazione dell'area flessibile, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

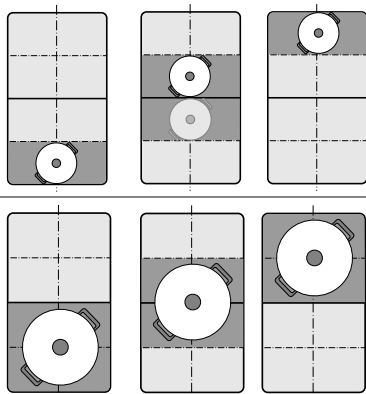


Funzione Move

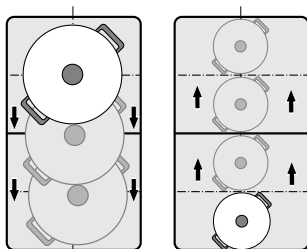
Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

Utilizzare soltanto una stoviglia. La dimensione della superficie di cottura dipende dalla stoviglia desiderata e dal suo corretto posizionamento.

Superficie di cottura



Affinché la stoviglia possa essere spostata durante il processo di cottura su un'altra superficie di cottura con un livello di cottura differente:



Livelli di cottura preimpostati:

Parte anteriore = livello di cottura **9**

Parte centrale = livello di cottura **5**

Parte posteriore = livello di cottura **1.5**

I livelli di cottura preimpostati possono essere modificati in modo indipendente per ciascuna zona di cottura. Le istruzioni per la modifica dei livelli di cottura sono disponibili al capitolo → "Impostazioni di base"

Avvertenze

- Se viene riconosciuta più di una stoviglia sull'area di cottura flessibile, la funzione viene disattivata.
- Se la stoviglia viene spostata o sollevata all'interno dell'area di cottura flessibile, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e viene impostato un livello di cottura della superficie sul quale era stata rilevata la stoviglia.
- Ulteriori informazioni relative alla dimensione e alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile"

Attivazione

1. Selezionare una delle due zone di cottura dell'area di cottura flessibile.
2. Toccare il simbolo L'indicatore accanto al simbolo si accende. L'area di cottura flessibile viene attivata come zona di cottura singola. Il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia si accende nell'indicatore delle zone di cottura.

La funzione è attivata.

Modifica del livello di cottura

È possibile modificare i livelli di cottura delle singole superfici di cottura durante il processo di cottura. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura e modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.

Avvertenze

- Viene modificato soltanto il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia.
- Se la funzione viene disattivata, i livelli di cottura delle tre superfici di cottura vengono riportati ai valori preimpostati.

Disattivazione

Toccare il simbolo L'indicatore accanto al simbolo si spegne.

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: Se una superficie di cottura viene impostata su la funzione si disattiva entro pochi secondi.

Zona FlexPlus

Il piano di cottura dispone di due aree di cottura FlexPlus, che si trovano tra entrambe le aree di cottura flessibili e che ogni volta sono in funzione in collegamento con l'area di cottura flessibile a destra o a sinistra. A tal proposito è possibile utilizzare recipienti più grandi e raggiungere risultati di cottura migliori.

Ciascuna delle due aree di cottura FlexPlus si accende sempre in combinazione con la rispettiva area di cottura flessibile destra o sinistra. Non è possibile accenderle separatamente.

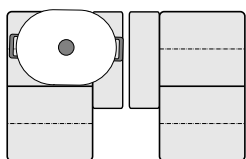
Avvertenze sulle stoviglie

Per un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore la stoviglia dovrebbe essere collocata al centro.

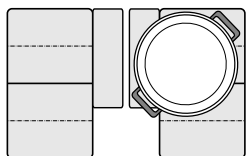
La stoviglia dovrebbe coprire la zona di cottura laterale e l'area di cottura FlexPlus.

A seconda della dimensione della stoviglia, l'area di cottura flessibile può essere attivata come due zone indipendenti o come una zona di cottura singola:

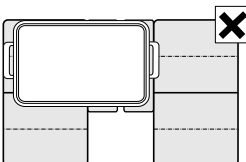
Collocazione della stoviglia



Stoviglie ovali:
Attivare l'area di cottura flessibile come due zone di cottura indipendenti o come zona di cottura singola.



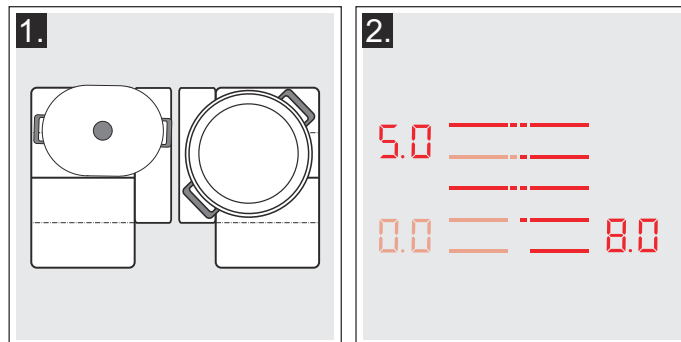
Stoviglie rotonde grandi:
Attivare l'area di cottura flessibile come zona di cottura singola.



La stoviglia non può coprire contemporaneamente entrambe le aree di cottura FlexPlus.

Attivazione

1. Collocare la stoviglia sulla zona di cottura e accertarsi che questa copra anche l'area di cottura FlexPlus.
2. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderati. Gli indicatori della zona di cottura e dell'area FlexPlus si accendono.



L'area di cottura FlexPlus è attivata.

Disattivazione

Togliere la stoviglia dalla zona di cottura. Gli indicatori si spengono.

L'area di cottura FlexPlus è disattivata.

Funzioni durata

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

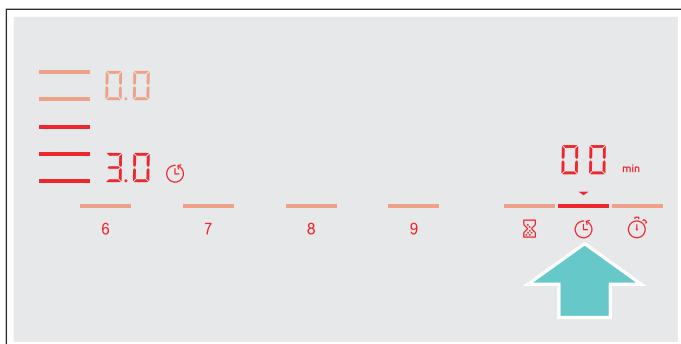
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro

Programmazione del tempo di cottura

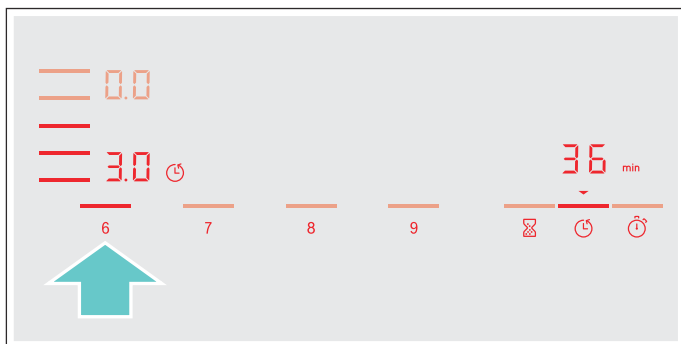
Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione:

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione . Sull'indicatore della zona di cottura si accende .



3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.



4. Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenze

- Per tutte le zone di cottura può essere impostato automaticamente lo stesso tempo di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle zone di cottura. Le informazioni per la programmazione automatica del tempo di cottura sono contenute nella sezione → "Impostazioni di base"
- Se la zona di cottura flessibile viene selezionata come unica zona di cottura, il tempo impostato per l'intera zona di cottura è lo stesso.
- Se per la zona di cottura combinata viene selezionata la funzione Zona combinata o la funzione Move, il tempo impostato è lo stesso per entrambe le tre zone di cottura.

Sensore di cottura

Se per una zona di cottura viene programmato un tempo di cottura, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura desiderato.

Funzioni di cottura

Se viene programmato un tempo di cottura per una delle zone e una delle funzioni è attivata, il tempo di cottura impostato viene avviato solo quando la temperatura per la zona selezionata è stata raggiunta.

Modifica o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .

Nel campo di regolazione, modifica il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne, l'indicatore  lampeggia e il livello di cottura si imposta su . Viene emesso un segnale acustico.

Quando sull'indicatore del timer lampeggiano  e l'indicatore .

Toccando il simbolo  gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze

- Per impostare una durata di cottura inferiore a 10 minuti toccare sempre **0**, prima di selezionare il valore desiderato.
- Quando è stato programmato un tempo di cottura per più zone di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre l'indicazione della durata della zona di cottura selezionata.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente, selezionare la zona di cottura corrispondente.
- È possibile impostare un tempo di cottura fino a **99** minuti.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

e funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalla altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Impostazione

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione .
 2. Selezionare il tempo di cottura desiderato nel campo di regolazione e confermare toccando il simbolo .
- Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione della durata

Toccare il simbolo .

Nel campo di regolazione, modifica il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Quando sull'indicatore del timer lampeggiano  e il simbolo .

Dopo aver toccato il simbolo  gli indicatori si spengono.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

Funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Attivazione

Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione .

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Disattivazione

Se si tocca il simbolo , la funzione cronometro si arresta. Gli indicatori del timer restano accesi.

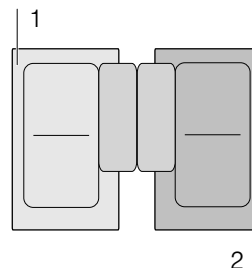
Se si tocca nuovamente il simbolo , si spengono gli indicatori.

La funzione è disattivata.

Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost possono essere riscaldate grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura corrispondente .

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Avvertenza: Nell'area flessibile può essere attivata anche la funzione Powerboost se la zona di cottura viene utilizzata come unica zona di cottura.

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo .

L'indicatore  si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
 2. Toccare il simbolo .
- L'indicatore  si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura .

La funzione è disattivata.

Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

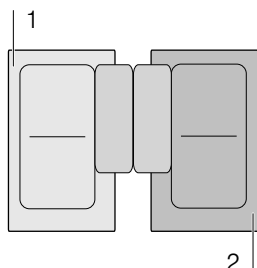


Funzione ShortBoost

Con la funzione ShortBoost la stoviglia può essere riscaldata più rapidamente rispetto al tempo impiegato dal livello di cottura **9**.

Dopo aver disattivato la funzione, selezionare il livello di cottura adatto per la pietanza.

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Avvertenza: Con l'area di cottura flessibile, la funzione Shortboost può essere anche attivata quando viene utilizzata come zona di cottura singola.

Consigli sull'utilizzo

- Utilizzare sempre stoviglie non precedentemente riscaldate.
- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare contenitori con fondi sottili.
- Non riscaldare mai una stoviglia vuota, olio, burro o strutto senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Mettere la stoviglia al centro della zona di cottura. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nella sezione → "Cottura con induzione"

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
 2. Toccare due volte il simbolo .
- L'indicatore **Pb.** si accende.
La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Toccare il simbolo .
- L'indicatore **Pb.** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura **9**.
La funzione è disattivata.

Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione ShortBoost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.



Funzione scaldavivande

Questa funzione è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie.

Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura desiderata.
 2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo .
- L'indicatore **L**  si accende.
La funzione è attivata.

Disattivazione

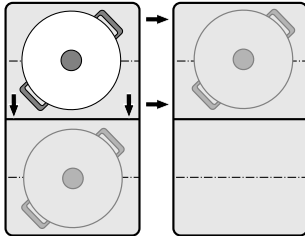
1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Toccare il simbolo .
- L'indicatore **L**  si spegne. La zona di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.
La funzione è disattivata.



Trasferimento delle impostazioni

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di cottura, il tempo di cottura programmato e la funzione cottura selezionata da una zona di cottura all'altra.

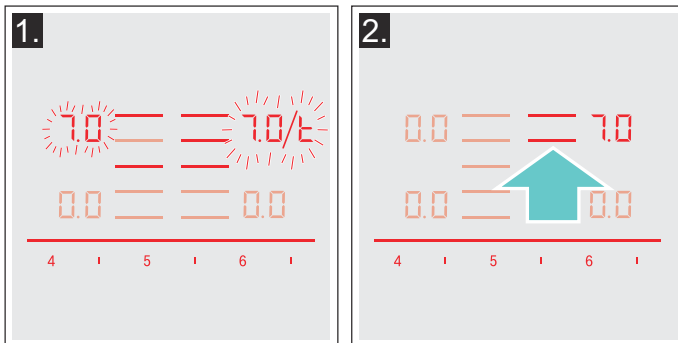
Per trasmettere le impostazioni, spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.



Avvertenza: Ulteriori informazioni relative alla corretta posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile"

Attivazione

1. Spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.
Sulla zona di cottura originaria lampeggia il livello di cottura.
La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova zona di cottura lampeggiano il livello di cottura precedentemente selezionato e il simbolo $\frac{t}{t}$.
2. Selezionare la nuova zona di cottura per confermare le impostazioni.
Il livello di cottura della zona di cottura originaria viene impostato su **00**.



Le impostazioni sono state trasmesse alla nuova zona di cottura.

Avvertenze

- Spostare la stoviglia su una zona di cottura che non è accesa, non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.
- La funzione PowerBoost o ShortBoost può essere commutata soltanto da sinistra verso destra o viceversa, se non è attiva alcuna zona di cottura.
- Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra zona di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione è pronta per l'uso per entrambe le stoviglie.
- Se vengono commutate più stoviglie, la funzione è pronta per l'uso soltanto per la stoviglia che è stata commutata per ultima.



Funzioni di cottura assistita

Con le funzioni di cottura assistita cucinare diventa facilissimo e i risultati sono sempre perfetti. I livelli di temperatura consigliati sono adatti ad ogni tipo di cucina.

Permettono di cuocere senza eccedere con i tempi e garantiscono risultati perfetti per piatti arrosto e non.

I sensori misurano durante tutto il processo di cottura la temperatura della pentola o della padella. In questo modo la potenza viene regolata costantemente mantenendo la giusta temperatura.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile aggiungere gli ingredienti. Gli ingredienti non si surriscaldano e non scuote nulla.

Le zone di cottura dotate di un Sensore di cottura arrosto sono contrassegnate dal simbolo del Sensore di cottura arrosto.

Le funzioni di cottura sono disponibili per tutte le zone di cottura a patto che sia disponibile un sensore di temperatura senza cavo.

Questo capitolo contiene informazioni su:

- Tipi di funzione cottura assistita
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di cottura
- Pietanze consigliate
- Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Tipi di funzione cottura assistita

Con le funzioni di cottura assistita è possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella mostra le impostazioni delle diverse funzioni disponibili per le funzioni di assistenza di cottura:

Funzioni di cottura assistita	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivazione
Sensore di cottura arrosto				
Stufare / cuocere arrosto con poco grasso	1, 2, 3, 4, 5			
Funzioni di cottura				
Riscaldare / mantenere in caldo	1 / 70 °C		Tutte le zone di cottura	
Stufare	2 / 90 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere	3 / 100 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere nella pentola a pressione	4 / 120 °C		Tutte le zone di cottura	
Frittura in pentola in olio profondo*	5 / 170 °C		Tutte le zone di cottura	

*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Se il piano cottura non ha un sensore di temperatura senza cavo, l'accessorio può essere richiesto in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza clienti.

Stoviglie adatte

Scegliere la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della stoviglia e collocare le stoviglie al centro di questa zona di cottura.

Le funzioni di cottura non sono adatte per arrostiti in padella, mentre è possibile farlo con il Sensore di cottura arrosto.

Esistono padelle perfettamente adatte al Sensore di cottura arrosto. Possono essere richieste in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

- HEZ390210 padella con un diametro di 15 cm.
 - HEZ390220 padella con un diametro di 19 cm.
 - HEZ390230 padella con un diametro di 21 cm.
 - HEZ390250 padella con diametro di 28 cm.
- Consigliato solo per la zona di cottura FlexPlus.

Queste padelle sono a copertura antiaderente, in modo da consentire la cottura con poco olio.

Avvertenze

- Il Sensore di cottura arrosto è stato impostato in modo specifico per questa tipologia e dimensione di padelle.
- Può succedere che nelle aree di cottura flessibili non si attivi il Sensore di cottura arrosto in presenza di una differente dimensione della padella o di una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → *"Zona flessibile"*.
- Altre tipologie di padella potrebbero surriscaldarsi e la temperatura potrebbe posizionarsi al di sotto o al di sopra del livello di temperatura selezionato. Iniziare provando il livello di temperatura più basso e modificarlo in base alle necessità.

Per le funzioni di cottura è adatta qualsiasi stoviglia che possa essere utilizzata per la cottura a induzione. Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Nella tabella delle funzioni di cottura assistita viene indicata la stoviglia adatta per ciascuna funzione.

Sensori e accessori speciali

I sensori misurano durante tutto il processo di cottura la temperatura del contenitore di cottura. In questo modo la potenza di cottura viene regolata con estrema precisione, mantenendo la giusta temperatura e garantendo risultati di cottura perfetti.

L'apparecchio dispone di due diversi sistemi per la misurazione della temperatura per assicurare i migliori risultati:

- Sensori di temperatura che si trovano all'interno del piano cottura e che controllano la temperatura del fondo della stoviglia. Adatto al Sensore di cottura arrosto.
- Sensore di temperatura senza cavo, che inoltra le informazioni relative alla temperatura della stoviglia di cottura al pannello di comando. Adatto alle funzioni di cottura.

Il Sensore di cottura arrosto è indispensabile per l'utilizzo delle funzioni di cottura.

Se il proprio piano cottura non è dotato di sensore di temperatura senza cavo, è possibile richiederlo in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti indicando il numero di riferimento HZ39050.

Le informazioni relative al sensore di temperatura sono contenute nella sezione → *"Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"*

Funzioni e livelli di cottura

Sensore di cottura arrosto

Con il Sensore di cottura arrosto è possibile preparare pietanze in padella utilizzando poco olio.

Le zone di cottura con questa funzione sono contrassegnate con il simbolo per il Sensore di cottura arrosto.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. L'olio o il grasso non si surriscaldano.
- Se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per l'olio e gli ingredienti da versarvi si ha un segnale acustico.

Avvertenze

- Non utilizzare coperchi sulla padella, altrimenti il regolatore non funziona. Tuttavia è possibile utilizzare un paraspruzzi, per evitare che il grasso schizzi.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non far mai scaldare una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se la zona cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non è stato attivato correttamente.
- Per la frittura in olio profondo in una pentola utilizzare sempre le funzioni cottura. "Friggere in pentola in olio profondo", livello di cottura 5.

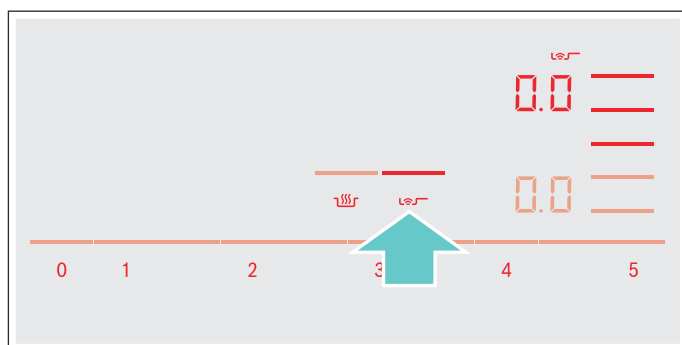
Livelli di temperatura

Livello di temperatura		Adatto a
1	molto basso	Preparazione e sterilizzazione di salse, stufare le verdure e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.
2	basso	Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, es omelette.
3	medio - basso	Cottura di pesce e pietanze compatte come polpette e wurstel.
4	medio - elevato	Cottura di bistecche, media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e sottili, ad es. fettine, ragù e verdure.
5	alto	Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche, al sangue, frittelle di patate e patate arrosto.

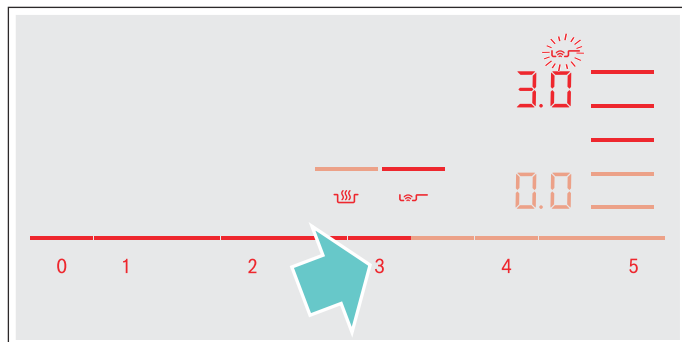
Impostazione

Scegliere il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella vuota sulla zona di cottura.

1. Selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura compare .



2. Nei 10 secondi successivi selezionare il grado di temperatura desiderato nel campo di regolazione.



La funzione è attivata.

Il simbolo della temperatura  lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso un segnale e si spegne il simbolo della temperatura.

3. Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere prima l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare  nel campo di regolazione. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Funzioni di cottura

Con queste funzioni è possibile riscaldare, cuocere, bollire, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola in olio profondo a temperatura controllata.

Queste funzioni sono a disposizione per tutte le zone di cottura.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. Olio e grasso non si surriscaldano. La temperatura viene controllata costantemente. Si impedisce che le pietanze trabocchino. La temperatura non deve essere reimpostata.
- Un segnale acustico avvisa quando l'acqua o l'olio hanno raggiunto la temperatura ottimale per aggiungere l'alimento. Se un ingrediente deve essere aggiunto già all'inizio, ciò verrà indicato nella tabella.

Avvertenze

- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare pentole e padelle con il fondo sottile o deformato.
- Riempire la pentola in modo tale che il livello del contenuto stia al di sopra del patch di silicone all'esterno della pentola.
- Per la cottura arrosto con poco olio utilizzare il frying sensor.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di temperatura punti verso la superficie laterale esterna del piano cottura.
- Non rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola durante la cottura. Quando la cottura è terminata, le funzioni possono essere selezionate per altre zone di cottura.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Attenzione: il sensore di temperatura può essere molto caldo.

Range e livelli di temperatura

Funzioni di cottura	Livello di temperatura	Campo di temperatura	Adatto per
Riscaldare, mantenere in caldo	1/70 °C	60 - 70 °C	p. es. minestre, punch
Stufare	2/90 °C	80 - 90 °C	p. es. riso, latte
Cuocere	3/100 °C	90 - 100 °C	p. es. pasta, verdure
Cuocere nella pentola a pressione	4/120 °C	110 - 120 °C	p. es. pollo, pasticcio.
Frittura in pentola in olio profondo	5/170 °C	170 - 180 °C	p. es. ciambelline, polpette

Consigli per la cottura con le funzioni di cottura

- Funzione scaldare/mantenere in caldo: Prodotti surgelati porzionati, p. es. spinaci. Inserire il prodotto surgelato nella stoviglia. Aggiungere la quantità d'acqua indicata dal produttore. Coprire la stoviglia e selezionare il livello 1/70 °C. Mescolare di tanto in tanto.
- Funzione Stufare: addensare gli alimenti, p.es. salse. Portare a ebollizione la pietanza con la temperatura consigliata. Dopo aver fatto addensare la pietanza, lasciare a riposo a 2/90 °C. Al suono del segnale, mantenere in caldo la pietanza a questo livello per il tempo necessario.
- Funzione cottura: riscaldare l'acqua con coperchio chiuso. Bollendo non trabocca. Selezionare il livello di temperatura 3/100 °C.
- Funzione Cottura nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Selezionare il livello di temperatura 4/120 °C.
- Funzione frittura in olio profondo: scaldare l'olio a coperchio chiuso. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Selezionare livelli temperatura 5/170 °C.

Avvertenze

- Cuocere sempre con coperchio chiuso. Eccezione: "Friggere in pentola in olio profondo", Livello di temperatura 5/170 °C.
- In caso di segnale acustico assicurarsi che sulla pentola vi sia un coperchio.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento dell'olio. Friggere utilizzando olio o grassi adatti. Non mescolare grassi per frittura diversi, p.es. olio con strutto. Un mix caldo di grassi può schiumare.
- Se il risultato non è soddisfacente, p.es. durante la cottura delle patate, utilizzare per la volta successiva più acqua, mantenendo però il livello di temperatura consigliato.

Impostazione punto di ebollizione

Il punto in cui l'acqua inizia a bollire dipende dall'altitudine del luogo in cui si cucina rispetto al livello del mare. Se l'acqua bolle in maniera eccessiva o insufficiente è possibile impostare il punto di ebollizione. Procedere nel modo seguente:

- Per selezionare le impostazioni di base **C 4**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base"
- In linea generale le impostazioni di base sono regolate sul 3. Se il punto in cui ci si trova è compreso tra 200 e 400 m slm. non è necessario impostare il punto di ebollizione, diversamente selezionare le impostazioni all'interno della seguente Tabella corrispondenti alla relativa altezza:

Altezza	Valore di regolazione C 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Oltre 1400 m.	9
* Impostazione di base	

Avvertenza: Il livello di temperatura 3/100 °C è sufficiente per una cottura efficiente, anche nel caso in cui l'acqua non sia in forte ebollizione. Se tuttavia il risultato della cottura non è soddisfacente, modificare l'impostazione del punto di ebollizione.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

Prima del primo utilizzo delle funzioni di cottura è necessario creare il collegamento tra il sensore di temperatura senza cavo e il pannello di comando.

Per collegare il sensore di temperatura senza cavo con il pannello di comando, procedere nel modo seguente:

1. Per selezionare il menu **14**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base".
L'indicatore delle zone di cottura si illumina.
2. Selezionare la zona cottura con display acceso.
Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  si accende.
3. Premere entro 30 secondi il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo.
Dopo pochi secondi compare sull'indicatore della zona di cottura il risultato di connessione del sensore di temperatura con il pannello di comando.

Risultato	
	Connessione senza errori
	Connessione con errori: dovuta a un errore di trasmissione.
	Connessione con errori: dovuta a un errore del sensore di temperatura.

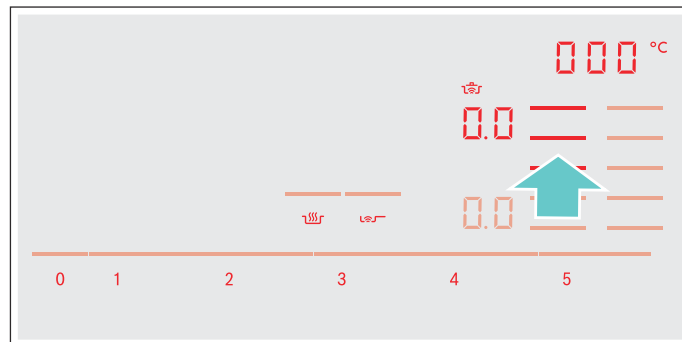
- Una volta collegato correttamente il sensore di temperatura al pannello di comando, sono disponibili le funzioni di cottura.
- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di temperatura può essere causata dai seguenti motivi:
 - Errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo sul sensore di temperatura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
 - La batteria del sensore di temperatura è esaurita. Resettare il sensore di temperatura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
- In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
Se la connessione continua a essere errata **1**, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

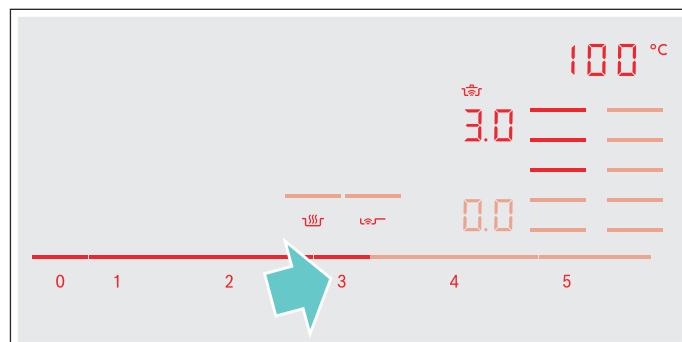
1. Toccare il simbolo  per ca. 8-10 secondi.
In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto togliere il dito dal simbolo.
Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
2. Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

Impostazione

1. Per fissare il sensore di temperatura alla pentola, vedere il capitolo → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo".
2. Collocare una pentola con liquido sufficiente sulla zona cottura desiderata e chiudere sempre con un coperchio.
3. Selezionare la zona cottura sulla quale si trova la pentola con il sensore di temperatura.
4. Toccare il simbolo  del sensore di temperatura. Sul pannello di comando si illumina il display .



5. Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella.



La funzione è attivata.

Il simbolo della temperatura  lampeggia finché l'acqua o l'olio non raggiungono la temperatura misurata per versarvi gli alimenti. Viene emesso un segnale e il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.

6. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura tenere chiusa la pentola.

Avvertenza: Non chiudere la pentola con la funzione "Friggere in pentola in olio profondo".

Disattivazione funzioni di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare **0.0** nel campo di regolazione. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Avvertenza: Per attivare nuovamente le funzioni di cottura, attendere ca. 10 secondi.

Pietanze consigliate

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Carne	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Fettina, al naturale o impanata	Sensore di cottura arrosto	4	6 - 10
Filetto	Sensore di cottura arrosto	4	6 - 10
Cotoletta*	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	Sensore di cottura arrosto	5	6 - 8
Bistecca leggermente al sangue o ben cotta (spessore 3 cm)	Sensore di cottura arrosto	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	Sensore di cottura arrosto	3	8 - 20
Hamburger, polpette, rolata ripiena*	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 30
Leberkäse	Sensore di cottura arrosto	2	6 - 9
Ragù, Gyros	Sensore di cottura arrosto	4	7 - 12
Carne tritata	Sensore di cottura arrosto	4	6 - 10
Pancetta	Sensore di cottura arrosto	2	5 - 8
Funzione Stufare			
Salsicce	Funzioni di cottura	2/90 °C	10 - 20
Funzione Cottura			
Polpette	Funzioni di cottura	3/100 °C	20 - 30
Pollo per bollito	Funzioni di cottura	3/100 °C	60 - 90
Bollito	Funzioni di cottura	3/100 °C	60 - 90
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Pollo, vitello***	Funzioni di cottura	4/120 °C	15 - 25
Funzione Frittura in olio profondo			
Porzioni di pollo, polpette**	Funzioni di cottura	5/170 °C	10 - 15
* Girare ripetutamente. ** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella). *** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.			

Pesce	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	Sensore di cottura arrosto	3 - 4	10 - 20
Scampi, gamberi	Sensore di cottura arrosto	4	4 - 8
Funzione Stufare			
Pesce, stufato p. es. nasello	Funzioni di cottura	2/90 °C	15 - 20
Funzione Frittura in olio profondo			
Pesce, panato o in pastella di birra*	Funzioni di cottura	5/170 °C	10 - 15
* Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una porzione dopo l'altra senza coperchio (la tabella indica il tempo per ciascuna porzione).			

Piatti a base di uova	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Crêpes*	Sensore di cottura arrosto	5	-
Omelette*	Sensore di cottura arrosto	2	3 - 6
Uova al tegamino	Sensore di cottura arrosto	2 - 4	2 - 6
Uova strapazzate	Sensore di cottura arrosto	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 15
French toast*	Sensore di cottura arrosto	3	4 - 8
Funzione Cottura			
Uova sode**	Funzioni di cottura	3/100 °C	5 - 10

* Tempo totale per ciascuna porzione. Cuocere una dopo l'altra.

** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

Verdure e legumi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Aglione, cipolle	Sensore di cottura arrosto	1 - 2	2 - 10
Zucchine, melanzane	Sensore di cottura arrosto	3	4 - 12
Peperoni, asparagi verdi	Sensore di cottura arrosto	3	4 - 15
Verdure cotte in olio, es. zucchini, peperoni verdi	Sensore di cottura arrosto	1	10 - 20
Funghi	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 15
Verdure glassate	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 10
Funzione Cottura			
Verdura fresca, p. es. broccoli	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	10 - 20
Verdura fresca, p. es. cavolini di Bruxelles	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	30 - 40
Ceci*	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	60 - 90
Piselli	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	15 - 20
Zuppa di lenticchie*	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	45 - 60
Funzione Cottura nella pentola a pressione*			
Verdura, p. es. fagiolini	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	3 - 6
Ceci, fagioli	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	25 - 35
Zuppa di lenticchie	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	10 - 20
Funzione Frittura in olio profondo			
Verdure e funghi impanati o pastellati**	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	4 - 8

* Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una porzione dopo l'altra senza coperchio (la tabella indica il tempo per ciascuna porzione).

Patate	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Patate arrosto (da patate cotte con la buccia)	Sensore di cottura arrosto	5	6 - 12
Patate arrosto (da patate crude)	Sensore di cottura arrosto	4	15 - 25
Frittelle di patate*	Sensore di cottura arrosto	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	Sensore di cottura arrosto	1	50 - 55
Patate glassate	Sensore di cottura arrosto	3	15 - 20
Funzione Stufare			
Canederli di patate	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	30 - 40
Funzione Cottura			
Patate**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	30 - 45
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Patate**	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	10 - 20

* Tempo totale per ciascuna porzione. Cuocere una dopo l'altra.

** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

Pasta e cereali	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Riso	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	3 - 8
Budino di semolino	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	5 - 10
Funzione Cottura			
Pasta	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	7 - 10
Pasta ripiena	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	6 - 15
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Riso**	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	5 - 8

* Preriscaldare con coperchio, cuocere senza coperchio girando spesso.

** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

Minestre	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Minestre istantanee, ad es. vellutate*	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	10 - 15
Funzione Cottura			
Brodi fatti in casa, p. es. zuppe a base di carne o verdura**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	60 - 90
Minestre istantanee, ad es. minestra con la pasta	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	5 - 10
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Brodo fatto in casa, p. es. zuppa di verdure**	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	3 - 6

* Girare spesso.

** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

Salse	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Salsa di pomodoro con verdure	Sensore di cottura arrosto	1	25 - 35
Besciamella	Sensore di cottura arrosto	1	10 - 20
Salsa ai formaggi, p. es salsa al Gorgonzola	Sensore di cottura arrosto	1	10 - 20
Riduzione di sughi, ad es. sugo al pomodoro, sugo alla Bolognese	Sensore di cottura arrosto	1	25 - 35
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	Sensore di cottura arrosto	1	15 - 25

Dessert	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Riso al latte*	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	40 - 50
Tritello di avena	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	10 - 15
Composta**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	15 - 25
Budino al cioccolato***	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	3 - 5

Funzione Frittura in olio profondo			
Pasticceria, p. es. bomboloni, ciambelline e krapfen*	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	5 - 10

* Girare spesso.

** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

**** Preriscaldare con coperchio, cuocere senza coperchio girando spesso.

*** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una porzione dopo l'altra senza coperchio (la tabella indica il tempo per ciascuna porzione).

Prodotti surgelati	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Fettina	Sensore di cottura arrosto	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino*	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 30
Nugget di pollo	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 15
Gyros, kebab	Sensore di cottura arrosto	3	5 - 10
Filetto di pesce, naturale o impanato	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	Sensore di cottura arrosto	4	8 - 12
Patate arrosto	Sensore di cottura arrosto	5	4 - 6
Piatti arrosto, p.es. pollo con verdure arrosto	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 10
Involtini primavera	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 30
Camembert/formaggio	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 15

Funzione Riscaldare / mantenere in caldo			
Verdure surgelate con salsa alla panna, p. es Crema di spinaci**	Funzioni di cottura	1 / 70 °C	15 - 20

Funzione Cottura			
Verdura congelata, p. es. fagiolini**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	15 - 30

Funzione Frittura in olio profondo			
Patatine fritte congelate***	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	4 - 8

* Girare ripetutamente.

** Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore.

*** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella).

Altro	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Camembert/formaggio	Sensore di cottura arrosto	3	7 - 10
Prodotti disidratati precotti con aggiunta di acqua, es. pasta	Sensore di cottura arrosto	1	5 - 10
Crostini	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 10
Mandorle / noci / pinoli	Sensore di cottura arrosto	4	3 - 15
Funzione Riscaldare / mantenere in caldo			
Piatti pronti, p. es. Gulasch*	Funzioni di cottura	1 / 70 °C	10 - 20
Vin brulé**	Funzioni di cottura	1 / 70 °C	-
Funzione Stufare			
Latte**	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	-

* Aggiungere gli alimenti già all'inizio e girare spesso.
 ** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Questa sezione contiene informazioni su:

- Applicazione del patch di silicone
- Utilizzo del sensore di temperatura senza cavo
- Pulizia
- Sostituzione della batteria

Gli accessori opzionali come il patch di silicone e il sensore di temperatura possono essere richiesti in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare quindi il relativo numero di riferimento:

00577921	Set da 5 patch di silicone
HEZ39050	Sensore di temperatura e set da 5 patch di silicone

Applicazione del patch di silicone

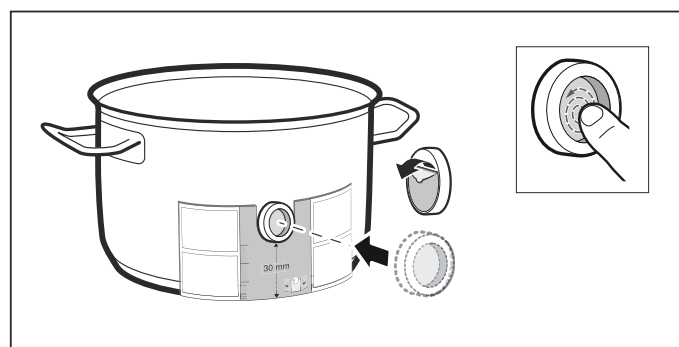
Il patch di silicone fissa il sensore di temperatura sulle stoviglie.

Quando una pentola viene utilizzata per la prima volta con le funzioni di cottura, è necessario applicare un patch di silicone.

Procedere come segue:

1. Il punto in cui verrà incollato il patch non deve essere unto. Pulire la pentola, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio con alcool.

2. Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito applicare il patch di silicone sulla pentola all'altezza desiderata.



3. Premere contro il patch di silicone, anche la superficie interna.

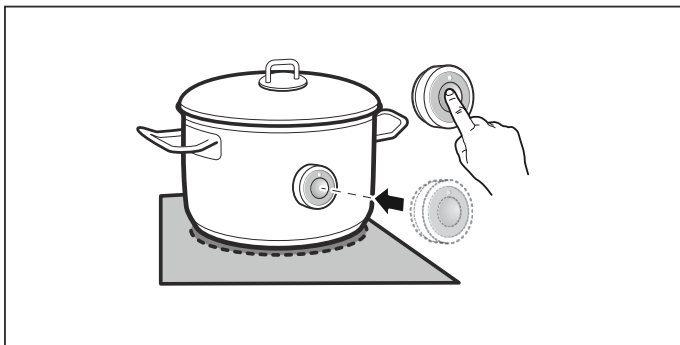
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la stoviglia durante questo lasso di tempo.

Avvertenze

- Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.
- Se il patch di silicone si stacca, è necessario utilizzarne uno nuovo.

Utilizzo del sensore di temperatura senza cavo

Apportare il sensore di temperatura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



Avvertenze

- Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di temperatura.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di temperatura punti verso la superficie laterale esterna del piano cottura.
- Il sensore di temperatura non deve essere orientato verso un'altra stoviglia calda per evitare un surriscaldamento.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro e non in prossimità di fonti di calore.
- È possibile utilizzare fino a tre sensori di temperatura contemporaneamente.

Pulizia

Il sensore di temperatura senza cavo non deve essere lavato in lavastoviglie.

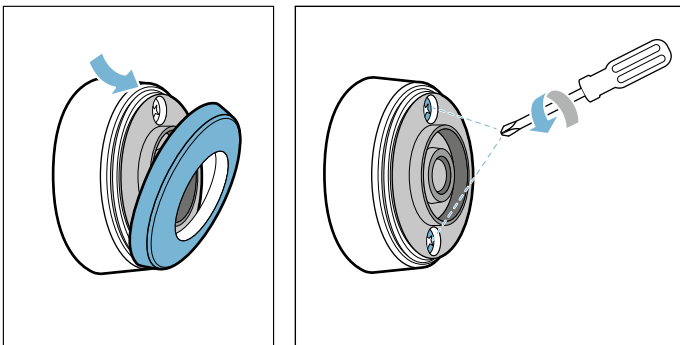
Le informazioni per la pulizia del sensore di temperatura sono presenti al capitolo → "Pulizia"

Sostituzione della batteria

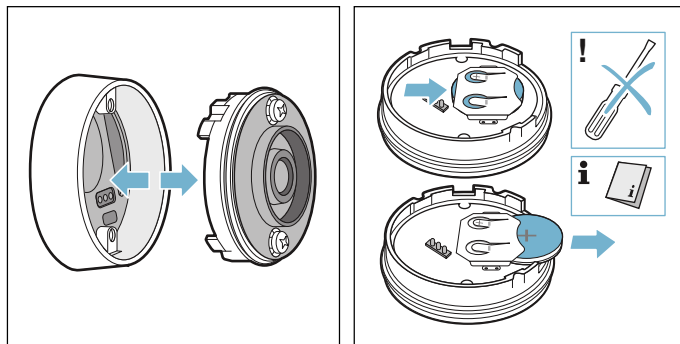
Se il simbolo sul sensore di temperatura senza cavo è stato premuto e il LED non si è acceso, la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

1. Rimuovere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento. Svitare le viti con un cacciavite.

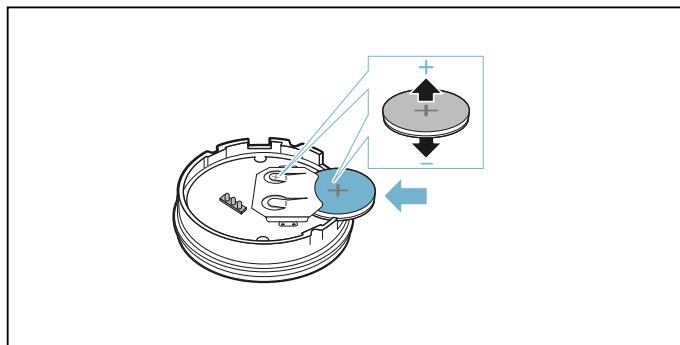


2. Rimuovere la parte superiore dell'alloggiamento. Rimuovere la batteria esausta. Inserire la batteria nuova. Prestare attenzione alla disposizione dei poli.

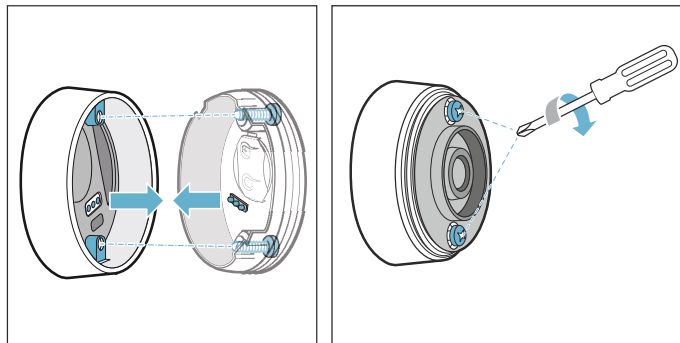


Attenzione!

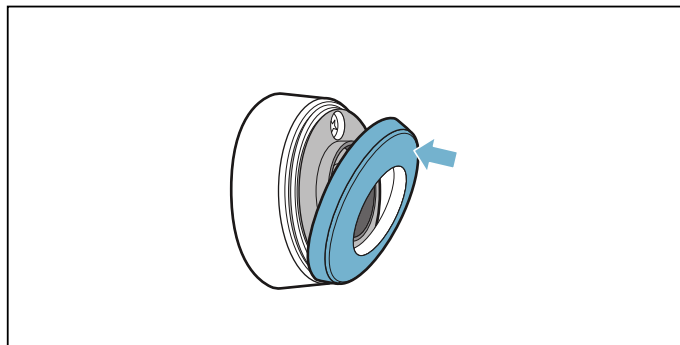
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i contatti.



3. Rimontare la parte superiore dell'alloggiamento con la parte inferiore dello stesso. Prestare attenzione al corretto orientamento dei contatti.



4. La copertura di silicone deve essere nuovamente collocata sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura.



Avvertenza: Utilizzare solo batterie di qualità di tipo CR2032. Durano particolarmente a lungo.

Dichiarazione di conformità

Con la presente Robert Bosch Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di temperatura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 1999/5/CE.

Una dichiarazione di conformità dettagliata R&TTE è consultabile su Internet, sul sito www.bosch-home.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

I loghi e i marchi Bluetooth® sono marchi di fabbrica registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e ogni uso del marchio deve avvenire dietro licenza di Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi dei marchi sono proprietà delle rispettive aziende.

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 di cottura deve essere disattivato.

Attivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
L'indicatore  si illumina per 10 secondi.
Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambini automatica

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

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo → *"Impostazioni di base"* viene illustrato come inserire la sicurezza bambini automatica.



Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello di comando quando il piano di cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone della funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. È quindi possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: dopo 35 secondi il pannello di comando viene abilitato. Per la terminare anticipatamente la funzione toccare il simbolo .

Avvertenze

- Trascorsi 30 secondi dopo l'attivazione viene emesso un segnale acustico. Ciò indica che a breve terminerà il blocco.
- Il blocco per la pulizia non influisce sull'interruttore principale. Il piano di cottura può essere disattivato in ogni momento.



Spegnimento di sicurezza automatico

Se una zona di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non sono state effettuate modifiche alle impostazioni, viene attivato automaticamente il disinserimento di sicurezza.

La zona di cottura smette di riscaldare. Sull'indicatore della zona di cottura lampeggiano alternativamente **F**, **B** e l'indicatore del calore residuo **h** o **H**.

Toccando un qualsiasi simbolo, l'indicatore si spegne. Ora la zona di cottura può essere nuovamente impostata.

Il momento in cui viene attivato il disinserimento di sicurezza automatico dipende dal livello di cottura impostato (dopo 1-10 ore).

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di varie impostazioni di base. Queste possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Display	Funzionamento
c 1	Sicurezza bambini automatica 0 Manuale*. 1 Automatica. 2 La funzione è disattivata.
c 2	Segnali acustici 0 Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 È attivato solo il segnale di errore. 2 È attivato solo il segnale di conferma. 3 Tutti i segnali acustici sono attivati.*
c 3	Visualizzazione del consumo di energia 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c 4	Impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare: 1-2 Riduzione 3 Impostazione di base 4-9 Aumento
c 5	Programmazione automatica del tempo di cottura 00 Disattivata.* 0 1-99 Tempo fino allo spegnimento automatico.
c 6	Durata del segnale acustico di fine timer 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c 7	Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano di cottura 0 Disattivata.* 1 1000 W di potenza minima. 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 oppure 9 .Potenza massima del piano di cottura.
c 11	Modifica dei livelli di cottura preimpostati per la funzione Move -9 Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura anteriore. -5 Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura centrale. -1. Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura posteriore.
c 12	Controllare la stoviglia, il risultato dell'operazione di cottura 0 Non adatto 1 Non ottimale 2 Adatto

* Impostazioni di fabbrica

Display	Funzionamento
c 13	Configurare l'attivazione dell'area di cottura flessibile. 0 Come due zone di cottura indipendenti.* 1 Come un'unica zona di cottura.
c 14	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il piano di cottura 0 Collegamento senza errori 1 Collegamento con errori: dovuto a un errore di trasmissione. 2 Collegamento con errori: dovuto a un errore del sensore di temperatura.
c 0	Ripristinare le impostazioni di fabbrica 0 Impostazioni individuali.* 1 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.

* Impostazioni di fabbrica

In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:

Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	95.
Numero di fabbricazione 2	05

3. Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base.
Sugli indicatori si accendono **c 1** e **0** come preimpostazione.



4. Toccare il simbolo  ripetutamente finché non compare la funzione desiderata.

5. Selezionare infine l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.



6. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

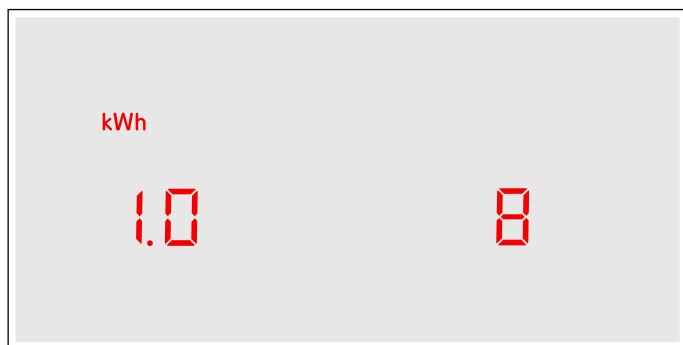
Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Indicatore consumo di energia

Questa funzione indica il consumo di energia complessivo dell'ultimo processo di cottura di questo piano di cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in kWh.

La figura mostra un esempio con un consumo di **1,08 kWh**.



Nel capitolo → *"Impostazioni di base"* viene illustrato come attivare questa funzione

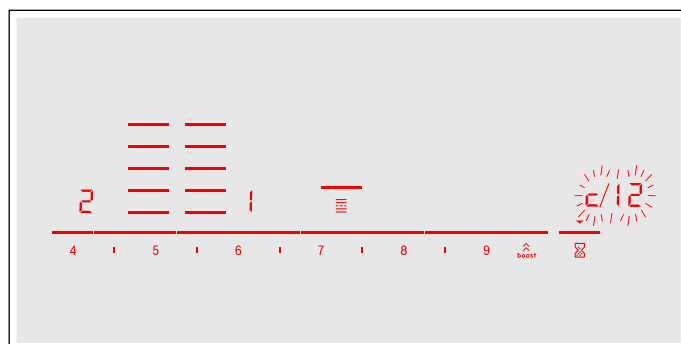
Test per stoviglie

Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dalla zona di cottura utilizzata.

1. Collocare la stoviglia fredda con ca. 200 ml di acqua al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **c 12**.
3. Toccare il campo di regolazione. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia **—**. La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato della qualità e della rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato	
	La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.*
	La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.*
	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

* Se dovesse esserci una zona di cottura più piccola, testare nuovamente la stoviglia su una zona di cottura più piccola.

Per attivare nuovamente questa funzione, toccare il campo di regolazione.

Avvertenze

- L'area flessibile è un'unica zona di cottura; utilizzare una sola stoviglia.
- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldato soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Impostazioni di base"*.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → *"Cottura con induzione"* e → *"Zona flessibile"*.



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

Piano di cottura

Pulizia

A cottura ultimata pulire sempre il piano di cottura. In questo modo i residui incrostati non vengono bruciati. Pulire il piano di cottura soltanto quando l'indicatore calore residuo è spento.

Pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo in modo che non si formino macchie di calcare.

Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo. Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in alcun caso:

- detersivi per piatti non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti 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 istruzioni del produttore.

I raschietti adatti sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

Con spugne speciali per il trattamento dei piani di cottura in vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Possibili macchie	
Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano di cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente per piani di cottura in vetroceramica.*
Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire subito. Utilizzare un raschietto per vetro. Attenzione: pericolo di ustione.*
* Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.	

Avvertenza: Non utilizzare alcun detergente quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

Telaio del piano di cottura

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

- Utilizzare solo soluzione di lavaggio calda.
- Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.
- Non impiegare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Sensore temperatura senza cavo

Sensore temperatura

Pulire il sensore di temperatura con un panno umido. Non lavare mai in lavastoviglie. Non immergere in acqua, né lavare sotto acqua corrente.

Rimuovere il sensore di temperatura dopo la cottura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Patch di silicone

Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Avvertenza: Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di temperatura

La finestra del sensore deve essere sempre asciutta e pulita. Procedere come segue:

- Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini cotonati e un detergente per vetri.

Avvertenze

- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Uso

Perché non posso accendere il piano di cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

È attivata la sicurezza bambini.

Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Sicurezza bambino"*

Perché lampeggiano gli indicatori e viene emesso un segnale acustico?

Rimuovere liquidi e residui di cibo dal pannello di comando. Rimuovere tutti gli oggetti presenti sul pannello di comando.

Le istruzioni per la disattivazione del segnale acustico si trovano nel capitolo → *"Impostazioni di base"*

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

A seconda delle caratteristiche del fondo della stoviglia si possono riscontrare dei rumori durante il funzionamento. Questi rumori sono normali per la tecnologia a induzione e non sono indice di alcun difetto.

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

Si verifica durante la cottura a un livello elevato. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di cottura.

Sibilo intenso:

Si verifica quando la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

Scoppietto:

Si verifica per recipienti composti da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. Il volume del rumore può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

Tonalità elevate dei sibili:

Si verificano quando due zone di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali tonalità scompaiano o diminuiscano, abbassando il livello di cottura.

Rumore della ventola:

Il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva.

Stoviglie

Quale stoviglia è adatta per il piano di cottura a induzione?

Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Perché la zona di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?

La zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Accertarsi che la zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, è accesa.

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → *"Cottura con induzione"*, → *"Zona flessibile"* e → *"Funzione Move"*

Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di cottura alto?

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → *"Cottura con induzione"*, → *"Zona flessibile"* e → *"Funzione Move"*

Pulizia

Come si pulisce il piano di cottura?

I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detergenti per la pulizia della vetroceramica. Si consiglia di non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi, detersivi per lavastoviglie (concentrati) o panni abrasivi.

Ulteriori informazioni relative alla pulizia e alla cura del piano di cottura si trovano nel capitolo → "Pulizia"

? Malfunzionamento, che fare?

Di norma le anomalie sono semplici da eliminare. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Indicatore	Possibile causa	Rimedio
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta. L'apparecchio non è stato collegato conformemente allo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
L'indicatore — lampeggia negli indicatori delle zone di cottura.	Si è verificata un'anomalia del sistema elettronico.	Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per risolvere l'anomalia.
F2/E8207	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano di cottura.
F4/E8208	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. La cottura può proseguire.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere qualche secondo. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
F1/F6	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
F0	Non è possibile attivare la funzione Trasmissione delle impostazioni	Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando qualunque. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Trasmissione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
F9	Non è possibile attivare la zona di cottura FlexPlus	Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando qualunque. Con le restanti zone di cottura è possibile cucinare come di consueto. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
F8	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere sezione → "Spegnimento di sicurezza automatico"
E8202	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di temperatura e attivare nuovamente la funzione.
E8203	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	Se il sensore di temperatura non viene utilizzato, rimuovere le stoviglie e collocarle a distanza da altre zone cottura o sorgenti di calore. Accendere di nuovo la zona di cottura.
E8204	La batteria del sensore di temperatura è vuota.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Indicatore	Possibile causa	Rimedio
E8205	Il sensore di temperatura non è più collegato.	Disattivare e riattivare infine la funzione.
E8206	Il sensore di temperatura è rotto/difettoso.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display del sensore di temperatura non si illumina	Il sensore di temperatura non risponde e il display non si illumina.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria" Se il problema perdura, tenere premuto il pulsante del sensore di temperatura per 8 minuti e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura. Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicatore sul sensore di temperatura senza cavo lampeggia due volte.	La batteria del sensore di temperatura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"
L'indicatore sul sensore di temperatura lampeggia tre volte.	Il sensore di temperatura non è più collegato.	Tenere premuto il simbolo sul sensore di temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura.
E9000 E90 10	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Contattare il gestore del servizio elettrico.
U400	Il piano di cottura non è collegato correttamente.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
dE	La modalità demo è attivata	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Avvertenze

- Se sull'indicatore compare **E**, tenere premuto il sensore della zona di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano di cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.



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 sull'apparecchio:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano di cottura.

Anche il codice prodotto (E) si trova sulla superficie di vetro del piano di cottura. Nelle impostazioni di base è possibile verificare il codice del servizio clienti (KI) ed il codice di produzione (FD). A tale proposito consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*.

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 fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola da Ø 16 cm, 1,2 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 16 cm, 1,7 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 22 cm, 4,2 l per zone di cottura da Ø 18 cm
- Padella da Ø 24 cm, per zone di cottura da Ø 18 cm

Pietanze sperimentate		Stoviglie	Preriscaldamento		Cottura	
			Livello di cottura	Durata (Min:Sec)	Coperchio	Livello di cottura
Sciogliere il cioccolato						
Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao,150 g)		Casseruola Ø 16 cm	-	-	-	1.5 No
Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie						
Minestra di lenticchie* Temperatura iniziale 20 °C						
	Quantità: 450 g	Pentola Ø 16 cm	9	1:30 (senza mescolare)	Sì	1.5 Sì
	Quantità: 800 g	Pentola Ø 22 cm	9	2:30 (senza mescolare)	Sì	1.5 Sì
Zuppa di lenticchie dalla lattina ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco. Temperatura iniziale 20 °C						
	Quantità: 500 g	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Sì	1.5 Sì
	Quantità: 1 kg	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Sì	1.5 Sì
Preparazione della besciamella						
Temperatura del latte: 7 °C Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5 % di grassi) e un pizzico di sale						
	1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare.	Casseruola Ø 16 cm	2	ca. 6:00	No	- -
	2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.		7	ca. 6:30	No	- -
	3. Quando la besciamella inizia a bollire, lasciarla sulla zona cottura ancora per 2 minuti continuando a mescolare.		-	-	-	2 No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

Pietanze sperimentate		Stoviglie	Preriscaldamento		Coperchio	Cottura	
			Livello di cottura	Durata (Min:Sec)		Livello di cottura	Coperchio
Cottura riso al latte							
Riso al latte, cotto con il coperchio							
Temperatura del latte: 7 °C							
Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Impostare il livello di cottura consigliato e aggiungere al latte riso, zucchero e sale.							
Tempo di cottura incluso preriscaldamento ca. 45 min.							
	Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale	Pentola Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	No	3 (mescolare dopo 10 min.)	Sì
	Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale	Pentola Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	No	3 (mescolare dopo 10 min.)	Sì
Riso al latte, cotto senza il coperchio							
Temperatura del latte: 7 °C							
Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente. Selezionare il livello di cottura consigliato, quando il latte ha raggiunto ca. 90 °C, continuare la cottura ad un livello inferiore per circa 50 min.							
	Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale	Pentola Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	No	3	No
	Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale	Pentola Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	No	2.5	No
Cottura del riso*							
Temperatura dell'acqua: 20 °C							
	Ingredienti: 125 g di riso dal chicco allungato, 300 g di acqua e un pizzico di sale	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Sì	2	Sì
	Ingredienti: 250 g di riso dal chicco allungato, 600 g di acqua e un pizzico di sale	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Sì	2.5	Sì
Cucinare la lombata di maiale							
Temperatura iniziale della lombata: 7 °C							
	Quantità: 3 lombate di maiale (peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore) e 15 ml di olio di girasole	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
Preparazione delle crêpe**							
	Quantità: 55 ml di impasto per crêpe	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
Frittura di patatine fritte surgelate							
	Quantità: 1,8 l di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)	Pentola Ø 22 cm	9	Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180 °C	No	9	No
*Ricetta secondo DIN 44550							
**Ricetta secondo DIN EN 60350-2							

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001161355
951103