



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

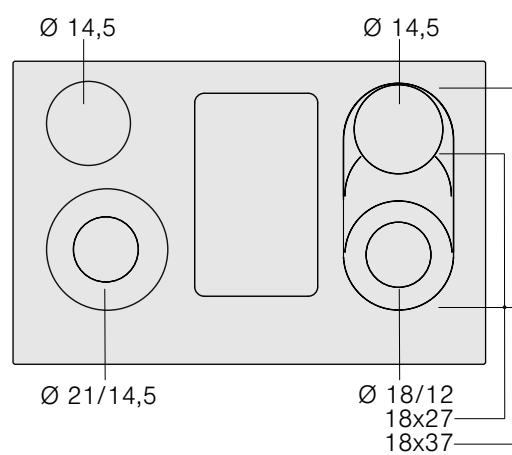


# Hob

**PKM845F11.**

|             |                      |                  |    |
|-------------|----------------------|------------------|----|
| <b>[de]</b> | Gebrauchsanleitung   | Kochfeld         | 3  |
| <b>[fr]</b> | Notice d'utilisation | Table de cuisson | 24 |
| <b>[it]</b> | Istruzioni per l'uso | Piano di cottura | 46 |

**PKM845F11.**



# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                    |                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----|
|    | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....           | 4  |
|    | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....          | 4  |
|    | <b>Ursachen für Schäden</b> .....                  | 6  |
|                                                                                    | Übersicht .....                                    | 6  |
|    | <b>Umweltschutz</b> .....                          | 6  |
|                                                                                    | Energiesparen .....                                | 6  |
|                                                                                    | Umweltgerecht entsorgen .....                      | 7  |
|    | <b>Gerät kennen lernen</b> .....                   | 7  |
|                                                                                    | Ihr neues Gerät .....                              | 7  |
|                                                                                    | Sonderzubehör .....                                | 7  |
|                                                                                    | Das Bedienfeld .....                               | 8  |
|                                                                                    | Die Kochstellen .....                              | 8  |
|                                                                                    | Restwärmanzeige .....                              | 9  |
|                                                                                    | Betriebsarten für die Lüftung .....                | 9  |
|    | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....               | 9  |
|                                                                                    | Erste Inbetriebnahme .....                         | 9  |
|   | <b>Gerät bedienen</b> .....                        | 9  |
|                                                                                    | Kochfeld ein- und ausschalten .....                | 9  |
|                                                                                    | Kochstelle einstellen .....                        | 10 |
|                                                                                    | Lüftung ein- und ausschalten .....                 | 10 |
|                                                                                    | Intensivstufe .....                                | 11 |
|                                                                                    | Automatikstart .....                               | 11 |
|                                                                                    | Nachlauf-Funktion .....                            | 11 |
|                                                                                    | Kochtabelle .....                                  | 11 |
|  | <b>PowerBoost Funktion</b> .....                   | 12 |
|                                                                                    | Powerboost-Funktion einschalten .....              | 12 |
|                                                                                    | Powerboost-Funktion ausschalten .....              | 13 |
|  | <b>Kindersicherung</b> .....                       | 13 |
|                                                                                    | Kindersicherung ein- und ausschalten .....         | 13 |
|                                                                                    | Automatische Kindersicherung .....                 | 13 |
|  | <b>Zeitfunktionen</b> .....                        | 13 |
|                                                                                    | Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten ..... | 13 |
|                                                                                    | Automatischer Timer .....                          | 13 |
|                                                                                    | Küchenwecker .....                                 | 13 |
|  | <b>Automatische Abschaltung</b> .....              | 14 |
|  | <b>Wisch-Schutz</b> .....                          | 14 |
|  | <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> .....             | 14 |
|  | <b>Grundeinstellungen</b> .....                    | 14 |
|                                                                                    | Grundeinstellungen ändern .....                    | 15 |

|                                                                                   |                                  |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----|
|  | <b>Reinigen</b> .....            | 16 |
|                                                                                   | Zu reinigende Komponenten .....  | 16 |
|                                                                                   | Glaskeramik .....                | 16 |
|                                                                                   | Kochfeldrahmen .....             | 16 |
|                                                                                   | Lüftung .....                    | 16 |
|                                                                                   | Überlaufbehälter reinigen .....  | 19 |
|  | <b>Störungen, was tun?</b> ..... | 20 |
|                                                                                   | E-Meldung in den Anzeigen .....  | 20 |
|  | <b>Kundendienst</b> .....        | 21 |
|                                                                                   | E-Nummer und FD-Nummer .....     | 21 |
|  | <b>Prüfgerichte</b> .....        | 21 |

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

Darauf achten, dass keine Kleinteile oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.



## Wichtige Sicherheitshinweise



### Warnung – Erstickungsgefahr!

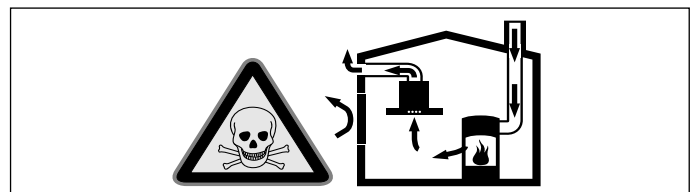
Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.



### Warnung – Lebensgefahr!

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



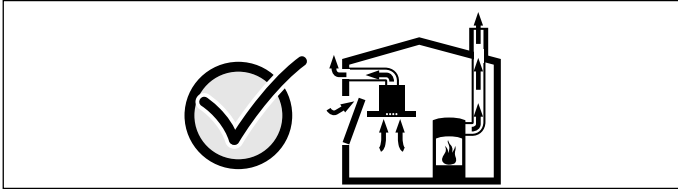
Raumluftabhängige Feuerstätten (z.B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z.B. Kamin) ins Freie. In Verbindung mit einer eingeschalteten Lüftung wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z.B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.

Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.

Bei Verwendung eines Fensterkontaktschalters wird bei geschlossenem Fenster die Lüftung (Phase 1 der Netzanschlussleitung) vom Netz getrennt. Wird die Lüftung ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

### **⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

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

- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden, wenn das Reinigungsintervall nicht eingehalten wird. **Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.** Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Bei eingeschalteter Lüftung können sich die Fettablagerungen im Fettfilter entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen wie z. B. Kinderschutzgitter verwendet werden. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.
- Die Filterabdeckung wird auf heißen Kochstellen schnell heiß. Nie die Filterabdeckung auf den Kochstellen ablegen. Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen der Filterabdeckung, des Metallfettfilters, des Behälters, des Überlaufbehälters oder der Gehäuseabdeckung das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.

### **⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### ⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

## 🔧 Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden kratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Beschädigungsgefahr durch heiße Töpfe oder Pfannen. Heiße Töpfe oder Pfannen nie auf das Bedienfeld, die Anzeigen, den Kochfeldrahmen oder die Filterabdeckung stellen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

| Schäden | Ursache                                             | Maßnahme                                                                |
|---------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Flecken | Übergelaufene Speisen                               | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber.      |
|         | Ungeeignete Reini-gungsmittel                       | Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| Kratzer | Salz, Zucker und Sand                               | Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstell-fläche.      |
|         | Raue Topf- und Pfannenböden kratzen die Glaskeramik | Prüfen Sie Ihr Geschirr.                                                |

| Schäden       | Ursache                             | Maßnahme                                                                |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Verfärbungen  | Ungeeignete Reini-gungsmittel       | Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
|               | Topfabrieb (z.B. Aluminium)         | Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.                    |
| Ausmuschelung | Zucker, stark zuckerhaltige Speisen | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber.      |



## Umweltschutz

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

## Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.
- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Lüftung effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Lüftung erforderlich.
- Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.

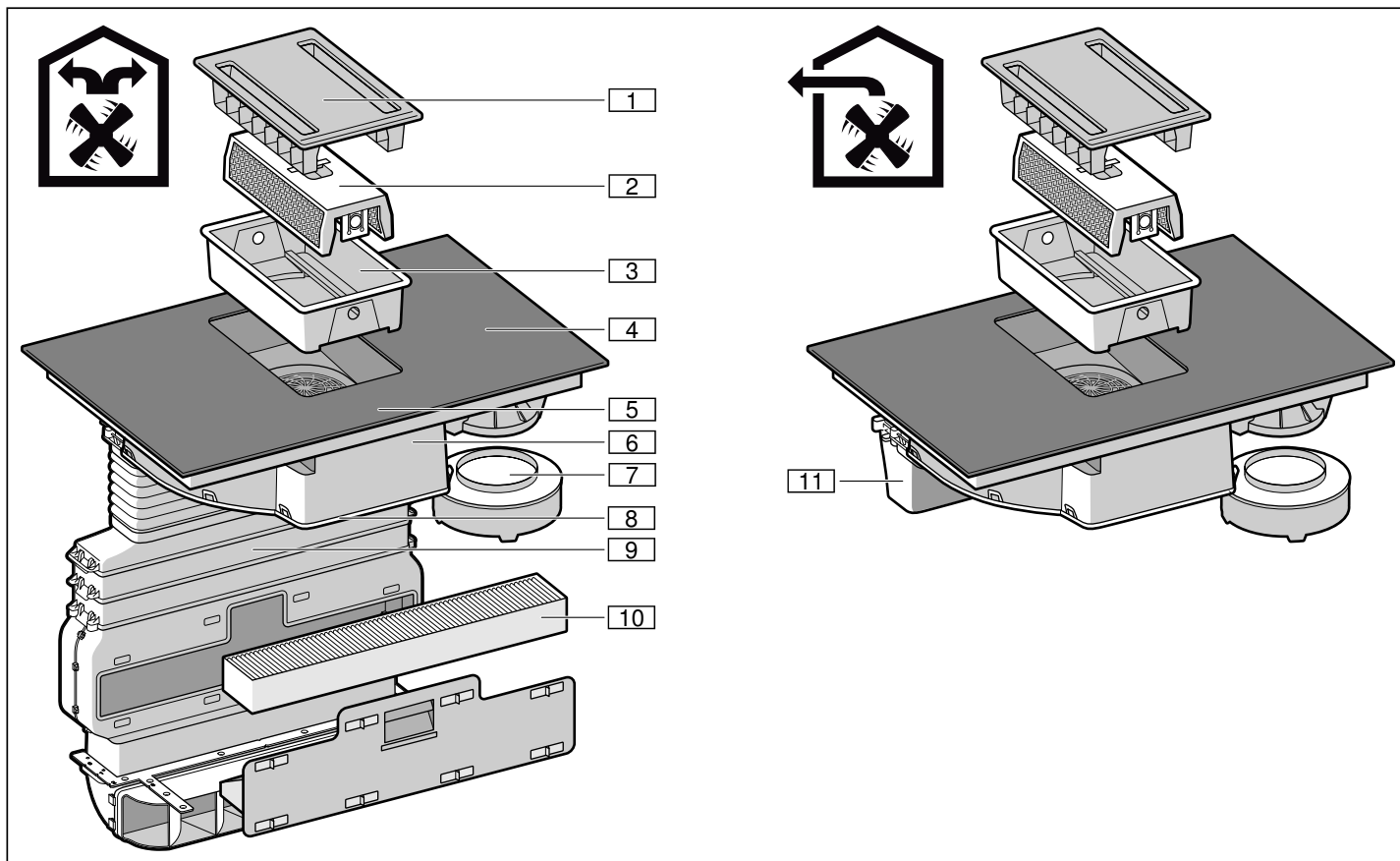
## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

## Ihr neues Gerät



| Nr. | Bezeichnung       |
|-----|-------------------|
| 1   | Filterabdeckung   |
| 2   | Metallfettfilter  |
| 3   | Behälter          |
| 4   | Kochfeld          |
| 5   | Bedienfeld        |
| 6   | Lüftergehäuse     |
| 7   | Überlaufbehälter  |
| 8   | Gehäuseabdeckung  |
| 9   | Verrohrung*       |
| 10  | Aktivkohlefilter* |
| 11  | Abluftrohr**      |

\*nur bei Umluftbetrieb

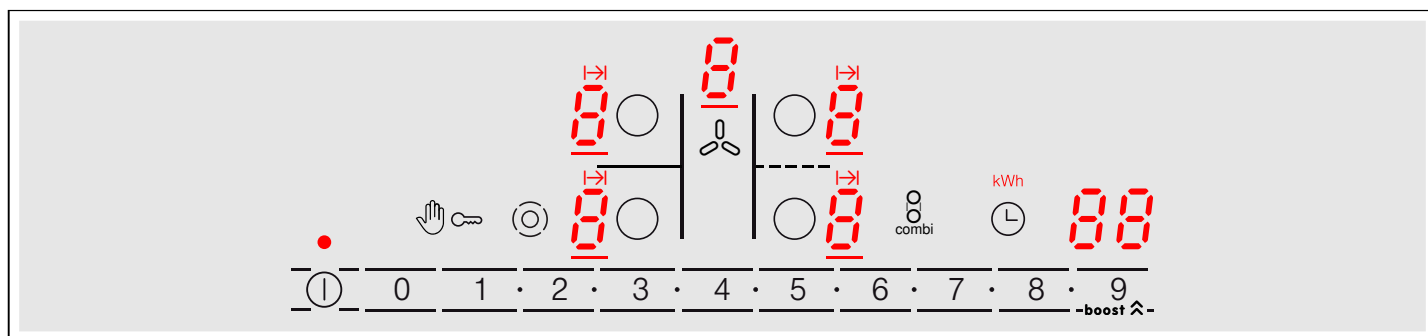
\*\*nur bei Abluftbetrieb

## Sonderzubehör

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Abluftset        | HEZ381400 |
| Umluftset        | HEZ381500 |
| Aktivkohlefilter | HEZ381700 |



## Das Bedienfeld



| Anzeigen |                                                 |
|----------|-------------------------------------------------|
| 1-9      | Kochstufen / Lüfterstufen                       |
| H/h      | Restwärme                                       |
| b        | Powerboost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung |
| 88       | Timer                                           |

| Bedienflächen |                                                                                |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ①             | Hauptschalter                                                                  |
| 1•2•3•4•      | Einstellbereich                                                                |
| Hand-Symbol   | Wischschutz / Kindersicherung                                                  |
| ○             | Auswahl Kochstelle                                                             |
| Ventil-Symbol | Umstellung zwischen Kochfeld und Lüftung / Zurücksetzen von Sättigungsanzeigen |
| ⊙             | Zonenzuschaltung                                                               |
| 8-Symbol      | Zuschaltung große Bräterzone                                                   |
| Uhr-Symbol    | Timer                                                                          |
| boost ^       | Powerboost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung                                |

### Hinweise

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

## Die Kochstellen

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

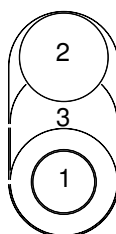
Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet

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

### Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten. Dadurch werden z. B.:
  - Empfindliche Bauteile vor Überhitzung geschützt
  - Das Gerät vor elektrischer Überlastung geschützt
  - Bessere Kochergebnisse erzielt
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

### Kombinations-Kochzone



- 1 = Zweikreis-Kochstelle
- 2 = Einkreis-Kochstelle
- 3 = Brücken-Heizkörper



Die Ein und Zweikreis-Kochstelle können ohne Brücken-Heizkörper unabhängig voneinander betrieben werden oder wie in der Tabelle beschrieben mit dem Brücken-Heizkörper kombiniert werden.

| Kombination                                    | Zuschaltung                                                                                                                                                               | geeignet für                                            |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Kleine Bräterzone:<br>Kombination von 1+3      | Kochstelle 1 auswählen und Symbol  berühren. Der 2. Heizkreis wird zugeschaltet. Symbol  erneut berühren. Die kleine Bräterzone wird zugeschaltet. Die Anzeige  leuchtet. | Kleiner Bräter<br>Kleiner Teppanyaki.                   |
| Große Bräterzone:<br>Kombination von 1 + 3 + 2 | Kochstelle 1 oder 2 auswählen und Symbol  berühren. Die große Bräterzone wird zugeschaltet. Die Anzeige  leuchtet.                                                        | Großer Bräter<br>Großer Teppanyaki<br>Große Grillplatte |

Die kleine Bräterzone (1 +3) und die Einkreis-Kochstelle (2) können auch unabhängig voneinander mit unterschiedlichen Kochstufen betrieben werden. So entstehen z.B. beim großen Bräter, dem Teppanyaki oder der Grillplatte unterschiedliche Temperaturbereiche: Mit der kleinen Bräterzone können sie dann ein Gericht anbraten und mit der Einkreis-Kochstelle gleichzeitig ein Gericht warmhalten.

**Hinweis:** Geeignetes Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

## Betriebsarten für die Lüftung

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

### Abluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und durch ein Rohrsystem ins Freie geleitet.

Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

### Umluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in die Küche zurückgeführt.

**Hinweis:** Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie dem Prospekt oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das dafür notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.



## Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie den folgenden Hinweis, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

### Erste Inbetriebnahme

**Hinweis:** Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.

Mögliche Einstellungen:

- Bei Umluftbetrieb ist bei der Anzeige der Wert (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige der Wert eingestellt.

Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe → "Grundeinstellungen" auf Seite 14.



## Gerät bedienen

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

Schalten Sie die Lüftung bei Kochbeginn ein und erst einige Minuten nach Kochende wieder aus. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten beseitigt.

Gerät nie ohne Behälter, Metallfettfilter und Filterabdeckung betreiben.

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

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

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

#### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.
- Die Lüftung muss separat ausgeschaltet werden. → "Lüftung ausschalten" auf Seite 11

### Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

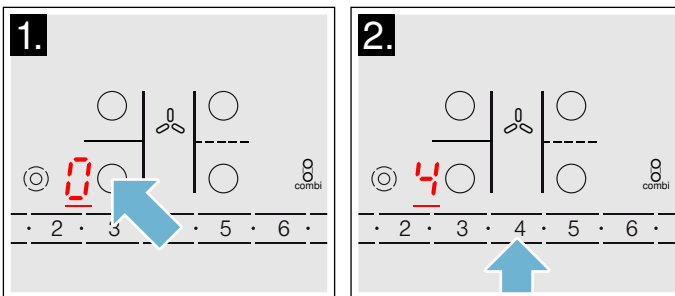
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

#### Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol ○ berühren um die Kochstelle auszuwählen.  
In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0, unter der Kochstufen-Anzeige leuchtet •.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



#### Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

#### Kochstelle ausschalten

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

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

### Lüftung ein- und ausschalten

Passen Sie die Leistungsstärke immer an die aktuellen Gegebenheiten an. Wählen Sie bei starkem Küchendunst auch eine hohe Leistungsstufe.

Falls kein Metallfettfilter vorhanden ist, kann die Lüftung nicht eingeschaltet werden. Setzen Sie den Metallfettfilter ein. Die Funktionen der Kochfelder sind auch ohne Metallfettfilter verfügbar. → "Reinigen" auf Seite 16

Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf die Filterabdeckung stellen. Anderfalls wird die Leistung der Lüftung reduziert.

Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Die Absaugleistung kann durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert werden.

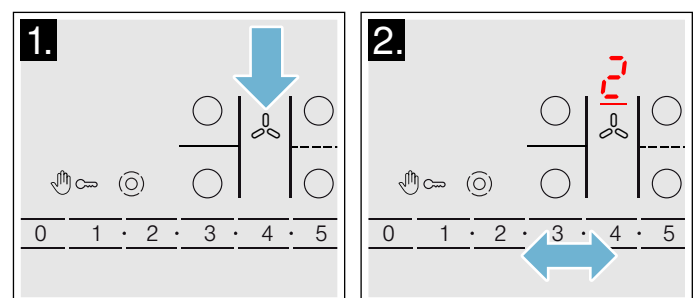
#### Lüftung einschalten

Falls die Lüftung nicht eingeschaltet werden kann, Metallfettfilter korrekt einsetzen.

1. Symbol 2 berühren.  
Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe 2. Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

#### Hinweise

- Kochstufen können während der Einstellung der Leistungsstufe der Lüftung nicht geändert werden.
  - Während einem Zeitraum von einigen Sekunden kann eine Leistungsstufe für die Lüftung ausgewählt werden. Danach kann der Einstellbereich wieder für die Einstellung der Kochstufen verwendet werden.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe auswählen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.



3. Um eine andere Leistungsstufe einzustellen, Symbol 2 berühren und im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe auswählen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

## Lüftung ausschalten

Falls Sie das Gerät ausschalten möchten, berühren Sie das Symbol ①. Falls Sie nur die Lüftung ausschalten möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Symbol  berühren.
2. Im Einstellbereich das Symbol  wählen.
3. Symbol  berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

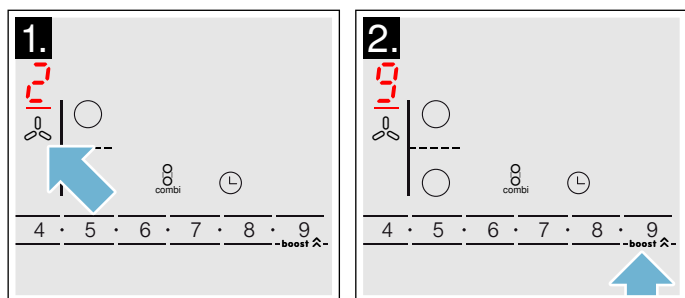
**Hinweis:** Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen startet der Nachlauf nach dem Ausschalten des Geräts.

## Intensivstufe

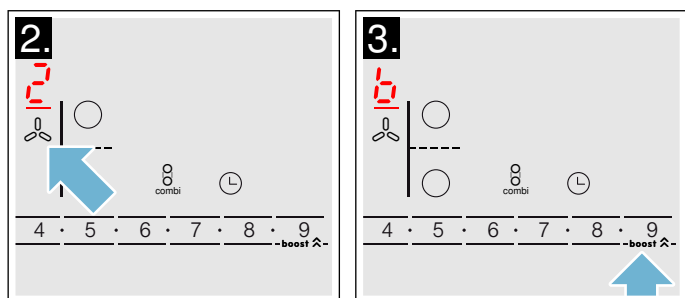
Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dunstentwicklung die Intensivstufe. Hierbei arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung. Nach kurzer Zeit schaltet sie selbstständig auf eine niedrige Stufe zurück.

## Einschalten

1. Symbol  berühren.  
Im Anzeigefeld wird  angezeigt, die Linie unter der Leistungsstufe  leuchtet.
2. Symbol **boost**  berühren.  
Im Anzeigefeld wird  angezeigt. Die Linie unter dem Symbol  leuchtet. Die Lüfterstufe  ist aktiviert.



3. Oder: Symbol **boost**  zweimal berühren.  
Im Anzeigefeld wird  angezeigt. Die Linie unter dem Symbol  leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.



**Hinweis:** Nach 8 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe  zurück.

## Ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. Über den Einstellbereich die Leistungsstufe  oder eine andere Leistungsstufe einstellen.

## Automatikstart

Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen sind folgende Optionen möglich, sobald eine Leistungsstufe einer Kochzone ausgewählt wird:

- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

In den Grundeinstellungen wählen Sie die gewünschte Option aus. → "Grundeinstellungen" auf Seite 14

## Nachlauf-Funktion

Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungs-System nach dem Abschalten einige Minuten weiterlaufen. So wird noch vorhandener Küchendunst entfernt. Danach schaltet sich das Lüftungs-System automatisch aus.

In den Grundeinstellungen ( → Seite 14) können Sie die folgenden Optionen für den Nachlauf wählen:

- Nachlauf deaktivieren
- Nachlauf für eine festgelegte Dauer in einer festgelegten Leistungsstufe aktivieren

**Hinweis:** Der Nachlauf schaltet sich nur dann ein, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet war.

## Ausschalten

Symbol  berühren.

Die Nachlauffunktion wird sofort beendet.

Falls eine der folgenden Bedingungen vorliegt, wird die Nachlauffunktion ausgeschaltet:

- Die Nachlaufzeit ist abgelaufen.
- Das Gerät wird wieder eingeschaltet.

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

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

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz. → Seite 6

|                                                              | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|--------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| <b>Schmelzen</b>                                             |               |                          |
| Schokolade, Kuvertüre                                        | 1-1.          | -                        |
| Butter, Honig, Gelatine                                      | 1-2           | -                        |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                               |               |                          |
| Eintopf (z. B. Linseneintopf)                                | 1-2           | -                        |
| Milch**                                                      | 1-2.          | -                        |
| Würstchen in Wasser erhitzen**                               | 3-4           | -                        |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                                 |               |                          |
| Spinat tiefgekühlt                                           | 2-3.          | 10-20 Min.               |
| Gulasch tiefgekühlt                                          | 2-3.          | 20-30 Min.               |
| <b>Garziehen, Simmern</b>                                    |               |                          |
| Knödel, Klöße                                                | 4-5.*         | 20-30 Min.               |
| Fisch                                                        | 4-5*          | 10-15 Min.               |
| Weißer Sauce, z.B. Béchamel-sauce                            | 1-2           | 3-6 Min.                 |
| Aufgeschlagene Sauce, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3-4           | 8-12 Min.                |
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                              |               |                          |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                             | 2-3           | 15-30 Min.               |
| Milchreis                                                    | 1-2.          | 35-45 Min.               |
| Pellkartoffeln                                               | 4-5           | 25-30 Min.               |
| Salzkartoffeln                                               | 4-5           | 15-25 Min.               |
| Teigwaren, Nudeln                                            | 6-7*          | 6-10 Min.                |
| Eintopf, Suppen                                              | 3-4.          | 15-60 Min.               |
| Gemüse                                                       | 2-3.          | 10-20 Min.               |
| Gemüse, tiefgekühlt                                          | 3-4.          | 10-20 Min.               |
| Garen im Schnellkochtopf                                     | 4-5           | -                        |
| <b>Schmoren</b>                                              |               |                          |
| Rouladen                                                     | 4-5           | 50-60 Min.               |
| Schmorbraten                                                 | 4-5           | 60-100 Min.              |
| Gulasch                                                      | 2-3.          | 50-60 Min.               |
| <b>Braten mit wenig Öl**</b>                                 |               |                          |
| Schnitzel, natur oder paniert                                | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Schnitzel, tiefgekühlt                                       | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Kotelett, natur oder paniert***                              | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Steak (3 cm dick)                                            | 7-8           | 8-12 Min.                |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***                        | 4-5.          | 30-40 Min.               |
| Geflügelbrust (2 cm dick)***                                 | 5-6           | 10-20 Min.               |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt***                                | 5-6           | 10-30 Min.               |
| * Fortkochen ohne Deckel                                     |               |                          |
| ** Ohne Deckel                                               |               |                          |
| *** Öfters wenden                                            |               |                          |

|                                                                                | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| Fisch und Fischfilet, natur                                                    | 5-6           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert                                                  | 6-7           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen              | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Scampi und Garnelen                                                            | 7-8           | 4-10 Min.                |
| Sautieren von Gemüse, Pilze frisch                                             | 7-8           | 10-20 Min.               |
| Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art                               | 7-8.          | 15-20 Min.               |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt                                                   | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Pfannkuchen                                                                    | 6-7           | fortlaufend              |
| Omelett                                                                        | 3-4.          | fortlaufend              |
| Spiegeleier                                                                    | 5-6           | 3-6 Min.                 |
| <b>Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)</b> |               |                          |
| Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets                          | 8-9           | -                        |
| Kroketten, tiefgekühlt                                                         | 7-8           | -                        |
| Fleisch, z.B. Hähnchenteile                                                    | 6-7           | -                        |
| Fisch, paniert oder im Bierteig                                                | 5-6           | -                        |
| Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura                                | 5-6           | -                        |
| Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig                           | 4-5           | -                        |
| * Fortkochen ohne Deckel                                                       |               |                          |
| ** Ohne Deckel                                                                 |               |                          |
| *** Öfters wenden                                                              |               |                          |



## PowerBoost Funktion

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

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

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

### Powerboost-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Kochstufe 9 einstellen, 9 erneut berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

## Powerboost-Funktion ausschalten

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

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

### Hinweise

- Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.
- Beachten Sie, dass Öl und Fett mit der Powerboost-Funktion schnell erhitzt. Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell, siehe Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise. → Seite 4

## Kindersicherung

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

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

### Automatische Kindersicherung

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

#### Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

## Zeitfunktionen

Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker

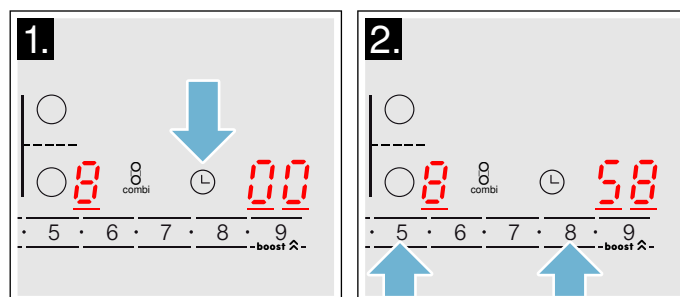
### Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

### Dauer einstellen

Die Kochstelle muss ausgewählt und eingestellt sein.

1. Symbol berühren. Die Anzeige der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird immer die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.

### Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet für 10 Sekunden. Die Anzeige leuchtet hell. Berühren Sie ein beliebiges Symbol. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Dauer korrigieren oder löschen

Die Kochstelle auswählen und Symbol berühren. Die Anzeige leuchtet hell. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf stellen.

**Hinweis:** Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

### Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

**Hinweis:** Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und Symbol berühren. Die gewünschte Anzeige leuchtet hell. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf stellen.

### Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.



## Küchenwecker einschalten

Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten:

- Bei ausgewählter Kochstelle Symbol 2 mal innerhalb von 10 Sekunden berühren.
- Ohne ausgewählte Kochstelle Symbol berühren.

Die Anzeige leuchtet.

## Küchenwecker einstellen

Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

## Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Die Anzeige für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

## Zeit anzeigen

Mit Symbol den Küchenwecker auswählen. Die Zeit wird für 10 Sekunden angezeigt.

## Zeit korrigieren

Mit Symbol den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

## Automatische Abschaltung

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

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

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

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

## Wisch-Schutz

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

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

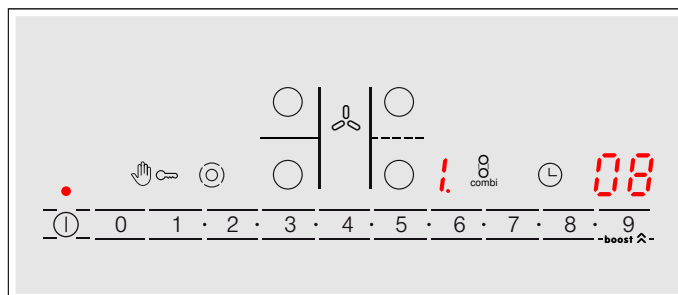
**Hinweis:** Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

## Energie-Verbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch aller Kochstellen zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfeldes anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,08kWh, angezeigt.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

## Grundeinstellungen

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

| Anzeige | Funktion                                                                                         |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | <b>Automatische Kindersicherung</b>                                                              |
| 0       | Ausgeschaltet.*                                                                                  |
| 1       | Eingeschaltet.                                                                                   |
| 2       | Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.                                         |
| 2       | <b>Signalton</b>                                                                                 |
| 0       | Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).  |
| 1       | Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.                                                         |
| 2       | Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.                                                            |
| 3       | Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*                                     |
| 3       | <b>Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei Ihrem Elektrizitätsversorger)</b> |
| 0       | Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*                                                                |
| 1       | Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.                                                         |
| 2       | Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.                                                         |
| 3       | Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.                                                         |
| 4       | Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V.                                                         |

\*Grundeinstellung

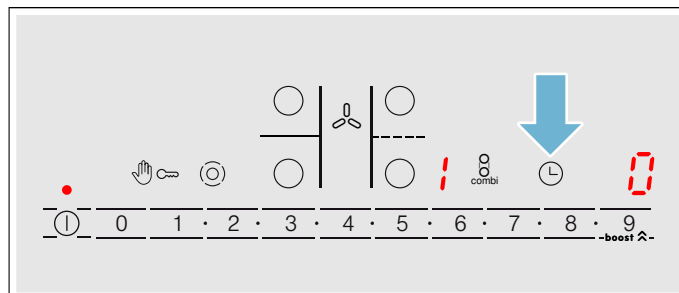
| Anzeige    | Funktion                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c5</b>  | <b>Automatischer Timer</b>                                                                                                                                                                                                               |
| 00         | Ausgeschaltet.*                                                                                                                                                                                                                          |
| 0 1:99     | Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.                                                                                                                                                                                              |
| <b>c6</b>  | <b>Dauer des Timer-Ende Signals</b>                                                                                                                                                                                                      |
| 1          | 10 Sekunden.*                                                                                                                                                                                                                            |
| 2          | 30 Sekunden                                                                                                                                                                                                                              |
| 3          | 1 Minute.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>c7</b>  | <b>Zuschaltung der Heizkörper</b>                                                                                                                                                                                                        |
| 0          | Ausgeschaltet.                                                                                                                                                                                                                           |
| 1          | Eingeschaltet.                                                                                                                                                                                                                           |
| 2          | Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*                                                                                                                                                                                  |
| <b>c9</b>  | <b>Auswahlzeit der Kochstelle</b>                                                                                                                                                                                                        |
| 0          | Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.*                                                                                                                                           |
| 1          | Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.                                                                                   |
| <b>c17</b> | <b>Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen</b>                                                                                                                                                                                       |
| 0          | Umluftbetrieb ist eingestellt.*                                                                                                                                                                                                          |
| 1          | Abluftbetrieb ist eingestellt.                                                                                                                                                                                                           |
| <b>c18</b> | <b>Automatikstart einstellen</b>                                                                                                                                                                                                         |
| 0          | Ausgeschaltet.                                                                                                                                                                                                                           |
| 1          | Eingeschaltet: Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.*                                                                                                                                                                |
| <b>c20</b> | <b>Nachlauf einstellen</b>                                                                                                                                                                                                               |
| 0          | Ausgeschaltet.                                                                                                                                                                                                                           |
| 1          | Eingeschaltet: Die Lüftung läuft im Abluftbetrieb für circa 6 Minuten in der Leistungsstufe <b>3</b> und im Umluftbetrieb für circa 30 Minuten in der Leistungsstufe <b>1</b> und schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab.* |
| <b>c0</b>  | <b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b>                                                                                                                                                                                              |
| 0          | Ausgeschaltet.*                                                                                                                                                                                                                          |
| 1          | Eingeschaltet.                                                                                                                                                                                                                           |

\*Grundeinstellung

## Grundeinstellungen ändern

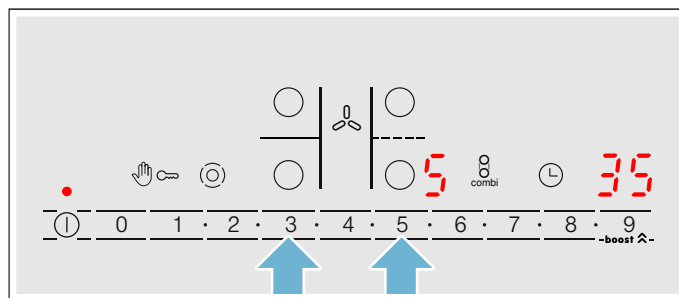
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im linken Display blinken **c** und **!** abwechselnd, im rechten Display leuchtet **0**.

3. Symbol  sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Einstellung ist aktiviert.

## Ausschalten

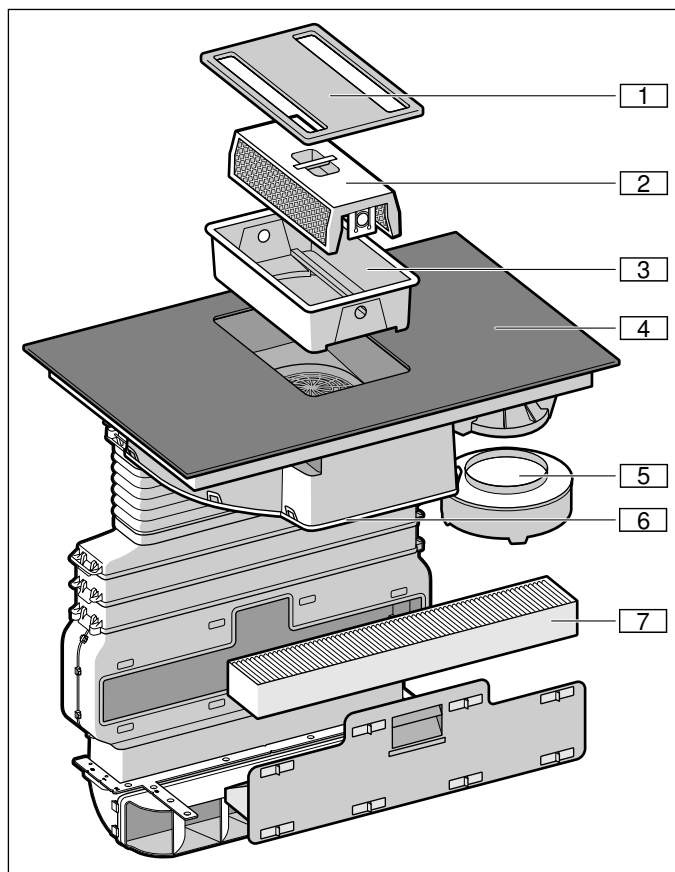
Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.



## Reinigen

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

### Zu reinigende Komponenten



| Nr. | Bezeichnung                              |
|-----|------------------------------------------|
| 1   | Filterabdeckung                          |
| 2   | Metallfettfilter                         |
| 3   | Behälter                                 |
| 4   | Glaskeramik                              |
| 5   | Überlaufbehälter                         |
| 6   | Gehäuseabdeckung                         |
| 7   | Aktivkohlefilter (nur bei Umluftbetrieb) |

#### Hinweise

- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.

#### Hinweise

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.
- Nur wenig Wasser zu Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.

### Glaskeramik

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

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist und die Restwärmeanzeige erloschen ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Spültuch und trocknen Sie es mit einem Tuch nach, damit sich keine Kalkflecken bilden.

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

Benutzen Sie nie:

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

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670). Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

### Kochfeldrahmen

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

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

### Lüftung

Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

#### Metallfettfilter

Die Metallfettfilter müssen alle 30 Betriebsstunden, mindestens aber einmal im Monat, gereinigt werden.

#### ⚠ Warnung – Brandgefahr!

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden, wenn das Reinigungsintervall nicht eingehalten wird.

**Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.**  
Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

## Aktivkohlefilter

Der Aktivkohlefilter muss in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

## Sättigungsanzeige

Bei Sättigung des Metallfettfilters oder des Aktivkohlefilters ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchten folgende Symbole:

- **Metallfettfilter:** *F 10* leuchtet
- **Aktivkohlefilter:** *F 11* leuchtet
- **Metallfettfilter und Aktivkohlefilter:** *F 10* und *F 11* leuchten abwechselnd

Spätestens jetzt sollten Sie den Metallfettfilter reinigen bzw. den Aktivkohlefilter austauschen.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet *F 10* oder *F 11*.

1. Symbol  berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls *F 11* leuchtet, Symbol  erneut berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

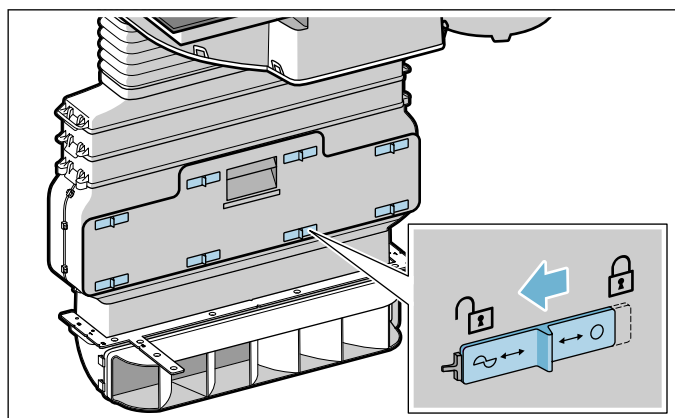
## Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Küchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

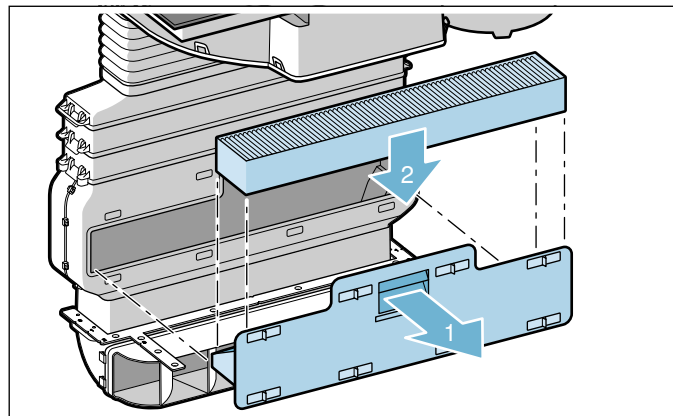
### Hinweise

- Der Aktivkohlefilter ist nicht im Lieferumfang enthalten. Sie erhalten den Aktivkohlefilter (Artikel-Nr. HEZ381700) im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

1. Im Einbaumöbel alle Verschlusselemente an der Schublade im Flachkanal öffnen.



2. Schublade im Flachkanal öffnen und Aktivkohlefilter herausnehmen.



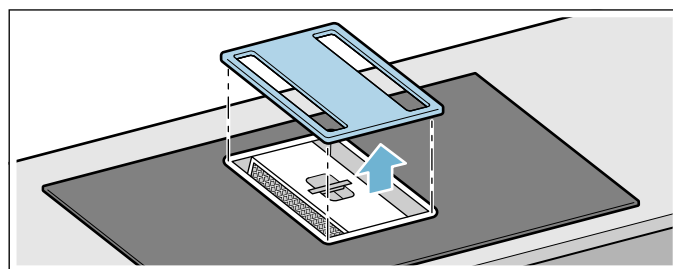
3. Neuen Aktivkohlefilter einsetzen.
4. Schublade im Flachkanal schließen und alle Verschlusselemente schließen.

**Hinweis:** Sicherstellen, dass alle Verschlusselemente korrekt geschlossen sind. Andernfalls können Geräusche entstehen und die Leistung der Lüftung könnte sich verringern.

## Metallfettfilter ausbauen

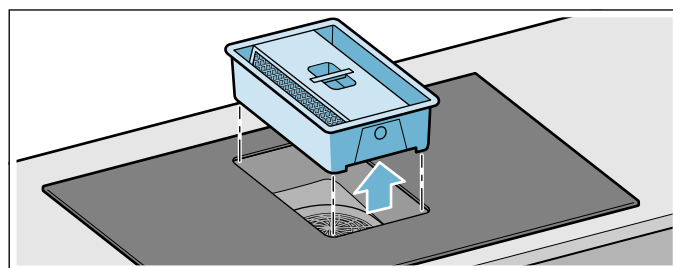
Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, müssen die Filter mindestens einmal im Monat gereinigt werden.

1. Filterabdeckung abnehmen.



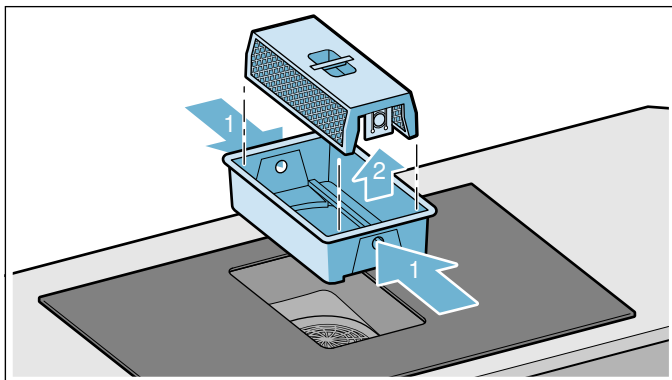
**Hinweis:** Sicherstellen, dass die Filterabdeckung nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.

2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



**Hinweis:** Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.

3. Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



4. Behälter bei Bedarf ausleeren.
5. Metallfettfilter und Filterabdeckung reinigen.
6. Nach der Demontage des Metallfettfilters das Gerät von innen reinigen.

**Hinweis:** Auf dem Lüfterrad kann es zu Tröpfchenbildung kommen. Dies ist normal und entsteht durch die Kondensation der Kochdünste. Es besteht kein Sicherheitsrisiko und keine Beschädigungsgefahr. Die elektrischen Bauteile des Gerätes sind geschützt.

### Metallfettfilter reinigen

#### Hinweise

- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

#### Von Hand:

**Hinweis:** Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser (Artikel-Nr. 00311297) verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

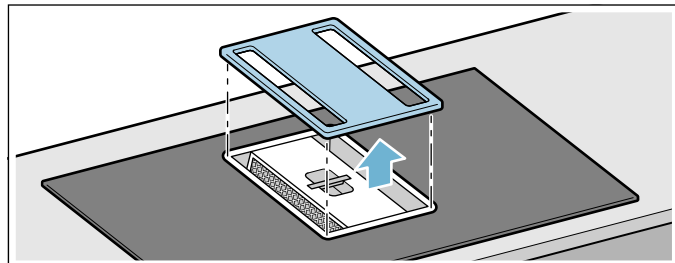
#### In der Geschirrspülmaschine:

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Für ein optimales Reinigungsergebnis den Metallfettfilter auf der Filterseite liegend in die Geschirrspülmaschine stellen.

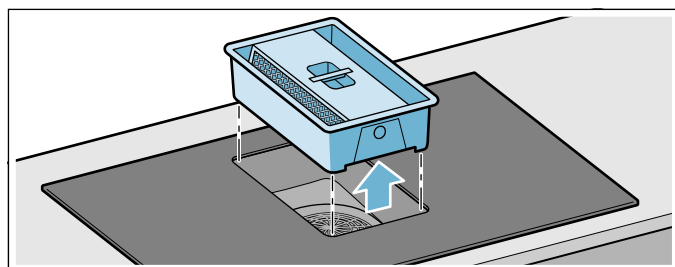
### Weitere Gerätekomponenten ausbauen und reinigen

Reinigen Sie auch den Innenbereich der Muldenlüftung regelmäßig. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311297).

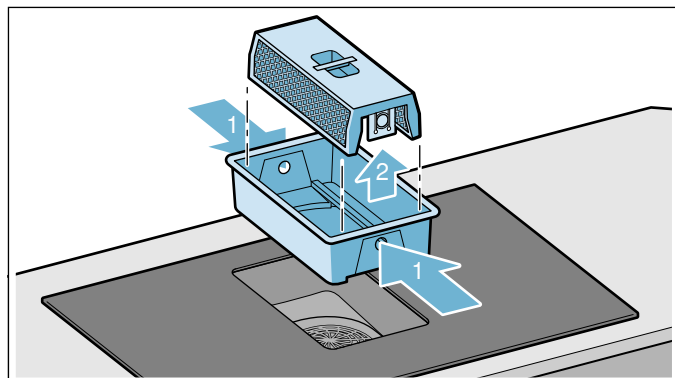
1. Filterabdeckung abnehmen und mit einem feuchten Tuch reinigen.



2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.

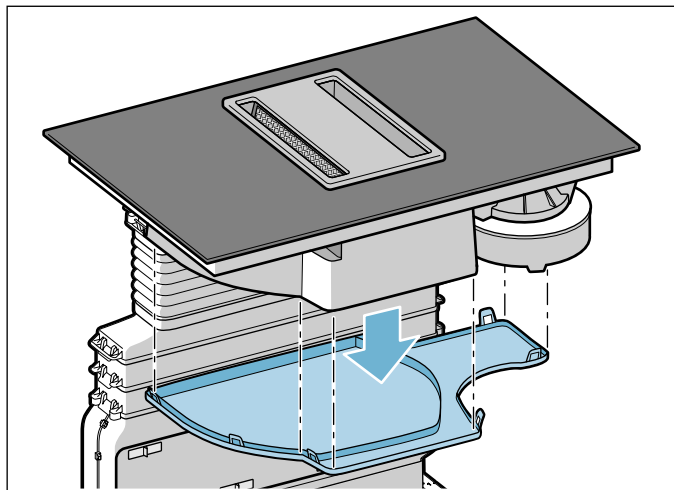


3. Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



4. Behälter bei Bedarf ausleeren.
5. Metallfettfilter und Behälter in der Spülmaschine reinigen.

6. Bei Bedarf die Gehäuseabdeckung unter dem Gerät abnehmen und reinigen.



7. Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.

### Metallfettfilter einsetzen

1. Behälter einsetzen.
2. Metallfettfilter einsetzen.

**Hinweis:** Sicherstellen, dass der Metallfettfilter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Andernfalls funktioniert die Lüftung nicht.

3. Filterabdeckung auflegen.

### Sättigungsanzeigen zurücksetzen

Wenn Sie die entsprechenden Filter gereinigt oder ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeigen **F I 0** und **F I 1** aufhören zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F I 0** oder **F I 1**.

1. Symbol  berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls **F I 1** leuchtet, Symbol  erneut berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

## Überlaufbehälter reinigen

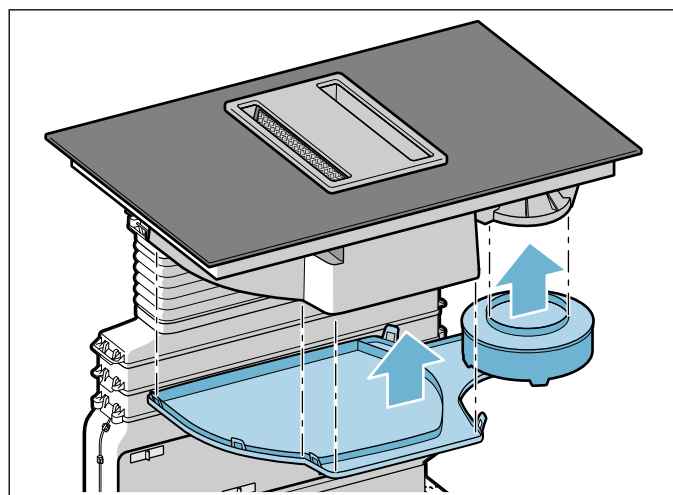
### Hinweise

- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Falls Gegenstände in das Gerät gelangen, diese nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu Filterabdeckung abnehmen, Metallfettfilter und Behälter entnehmen.
- Falls Flüssigkeit von oben in das Gerät gelangt, wird diese im Überlaufbehälter gesammelt. Überlaufbehälter abschrauben und ausleeren. Bei Bedarf Gehäuseabdeckung abnehmen.

1. Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.

### Hinweise

- Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Falls der Metallfettfilter und der Behälter ausgebaut sind und Flüssigkeit durch das Lüftergitter in das Gerät gelangt, die Gehäuseabdeckung abnehmen.



2. Überlaufbehälter und ggf. Gehäuseabdeckung ausleeren und ausspülen.
3. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
4. Gehäuseabdeckung wieder befestigen.

## Störungen, was tun?

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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

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

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

| Anzeige                                                                      | Fehler                                                                                                                                     | Maßnahme                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keine                                                                        | Die Stromversorgung ist unterbrochen.                                                                                                      | Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.                                                                                                                       |
| Alle Anzeigen blinken                                                        | Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.                                                                                | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.                                                                                                                                                                                      |
| Die Lüftung funktioniert nicht.                                              | Der Metallfetfilter ist nicht korrekt eingesetzt.                                                                                          | Metallfetfilter korrekt einsetzen. → Seite 16                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                              | Der Sensor für die Filtererkennung funktioniert nicht.                                                                                     | Kundendienst rufen.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Die Lüftung funktioniert nicht.                                              | Bei Verwendung eines Fensterkontaktschalters wird bei geschlossenem Fenster die Lüftung vom Netz getrennt.                                 | Das Fenster öffnen bei dem der Fensterkontaktschalter installiert wurde.                                                                                                                                                                              |
| <b>F2</b>                                                                    | Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F2</b> erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.                                                                                         |
| <b>F4</b>                                                                    | Trotz der Abschaltung durch <b>F2</b> hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.                | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F4</b> erlischt, können Sie weiterkochen.                                                                                                                                   |
| <b>FS</b> und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören. | Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.                                            | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.                                                                                                                                                        |
| <b>FS</b> und Signalton                                                      | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.                            | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>FS</b> erlischt, können Sie weiterkochen.                                                                                                           |
| <b>F8</b>                                                                    | Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.                                                                          | Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>F10</b>                                                                   | Der Metallfetfilter ist gesättigt.                                                                                                         | Metallfetfilter reinigen. → Seite 16                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>F11</b>                                                                   | Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.                                                                                                        | Aktivkohlefilter wechseln. → Seite 16                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>F10/F11</b>                                                               | Die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt wurde.                                                         | Sättigungsanzeige zurücksetzen. → "Sättigungsanzeigen zurücksetzen" auf Seite 19                                                                                                                                                                      |
| <b>DE</b> Kochstellen heizen nicht                                           | Der Demo-Mode ist eingeschaltet.                                                                                                           | Demo-Mode ausschalten: Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet. |

### E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 511  
**D** 089 69 339 339  
**CH** 0848 840 040

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

## Prüfgerichte

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

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

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

| Prüfgerichte                                                                       | Aufheizen /Ankochen |                                      | Fortkochen |               |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|------------|---------------|--------|
|                                                                                    | Ankochstufe         | Dauer (Min:Sek)                      | Deckel     | Fortkochstufe | Deckel |
| <b>Schokolade schmelzen</b>                                                        |                     |                                      |            |               |        |
| Geschirr: Stieltopf                                                                |                     |                                      |            |               |        |
| Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle | -                   | -                                    | -          | 1.            | Nein   |
| <b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>                                       |                     |                                      |            |               |        |
| Geschirr: Kochtopf                                                                 |                     |                                      |            |               |        |
| <b>Linseneintopf nach DIN 44550</b>                                                |                     |                                      |            |               |        |
| Anfangstemperatur 20° C                                                            |                     |                                      |            |               |        |
| Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle                                               | 9                   | ca. 2:00 ohne Umrühren               | Ja         | 1.            | Ja     |
| Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle                                   | 9                   | ca. 2:00 ohne Umrühren               | Ja         | 1.            | Ja     |
| <b>Linseneintopf als Dosenprodukt</b>                                              |                     |                                      |            |               |        |
| z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco:                                       |                     |                                      |            |               |        |
| Anfangstemperatur 20° C                                                            |                     |                                      |            |               |        |
| Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle                                               | 9                   | ca. 2:00<br>(Umrühren nach ca. 1:30) | Ja         | 1.            | Ja     |
| Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle                                  | 9                   | ca. 2:30<br>(Umrühren nach ca. 1:30) | Ja         | 1.            | Ja     |



| Prüfgerichte                                                                                                            |                | Aufheizen /Ankochen                                                                                                                                                                                                |        | Fortkochen                                                                                                                              |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                         | Ankochstufe    | Dauer (Min:Sek)                                                                                                                                                                                                    | Deckel | Fortkochstufe                                                                                                                           | Deckel |
| Bechamelsauce simmern                                                                                                   |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Geschirr: Stieltopf                                                                                                     |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Milchtemperatur: 7° C                                                                                                   |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle               | g <sup>2</sup> | ca. 5:20                                                                                                                                                                                                           | Nein   | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                                                       | Nein   |
|                                                                                                                         |                |                                                                                                                                                                                                                    |        | <sup>1</sup> Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten                                    |        |
|                                                                                                                         |                | <sup>2</sup> Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen                                                                                                           |        |                                                                                                                                         |        |
|                                                                                                                         |                |                                                                                                                                                                                                                    |        | <sup>3</sup> Nachdem die Bechamelsauce aufgeköcht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird |        |
| Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel                                                                                |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Geschirr: Kochtopf                                                                                                      |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Milchtemperatur: 7° C                                                                                                   |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle           | 9              | ca. 6:45<br><br>Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben<br><br>Gesamtdauer (einschließlich Anko- chen) ca. 45 Minuten   | Nein   | 2                                                                                                                                       | Ja     |
|                                                                                                                         |                |                                                                                                                                                                                                                    |        | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren                                                                                                      |        |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9              | ca. 7:20<br><br>Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkoch- stufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben<br><br>Gesamtdauer (einschließlich Anko- chen) ca. 45 Minuten | Nein   | 2                                                                                                                                       | Ja     |
|                                                                                                                         |                |                                                                                                                                                                                                                    |        | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren                                                                                                      |        |
| Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel                                                                               |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Geschirr: Kochtopf                                                                                                      |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Milchtemperatur: 7° C                                                                                                   |                |                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                         |        |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle           | 9              | ca. 7:30<br><br>Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtem- peratur auf Fortkochstufe zurück- schalten.<br><br>Ca. 50 Minuten köcheln lassen                 | Nein   | 2                                                                                                                                       | Nein   |

| Prüfgerichte                                                                                                                                  | Aufheizen /Ankochen |                                                                                                                                                                                          | Fortkochen |                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------|--------|
|                                                                                                                                               | Ankochstufe         | Dauer (Min:Sek)                                                                                                                                                                          | Deckel     | Fortkochstufe                   | Deckel |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle                       | 9                   | ca. 8:00<br>Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchttemperatur auf Fortkochstufe zurück-schalten.<br>Ca. 50 Minuten köcheln lassen | Nein       | 2                               | Nein   |
| <b>Reis kochen</b>                                                                                                                            |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Geschirr: Kochtopf                                                                                                                            |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Wassertemperatur 20° C                                                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Rezept nach DIN 44550:                                                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| 125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle                                                                  | 9                   | ca. 2:48                                                                                                                                                                                 | Ja         | 2                               | Ja     |
| Rezept nach DIN 44550:                                                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle                                                      | 9                   | ca. 3:15                                                                                                                                                                                 | Ja         | 2.                              | Ja     |
| <b>Schweinelendensteaks braten</b>                                                                                                            |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Geschirr: Bratpfanne                                                                                                                          |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C                                                                                                          |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle                      | 9                   | ca. 2:40                                                                                                                                                                                 | Nein       | 7                               | Nein   |
| <b>Pfannkuchen braten</b>                                                                                                                     |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Geschirr: Bratpfanne                                                                                                                          |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Rezept nach DIN EN 60350-2                                                                                                                    |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle                                                                          | 9                   | ca. 2:40                                                                                                                                                                                 | Nein       | 6 oder 6. je nach Bräunungsgrad | Nein   |
| <b>Tiefkühl Pommes Frites frittieren</b>                                                                                                      |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Geschirr: Kochtopf                                                                                                                            |                     |                                                                                                                                                                                          |            |                                 |        |
| Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9                   | Bis Öltemperatur 180°C erreicht                                                                                                                                                          | Nein       | 9                               | Nein   |

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

# Table des matières

|                                                                                    |                                                     |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Utilisation conforme</b> .....                   | <b>25</b> |
|    | <b>Précautions de sécurité importantes</b> .....    | <b>25</b> |
|    | <b>Causes de dommages</b> .....                     | <b>27</b> |
|                                                                                    | Aperçu .....                                        | 27        |
|    | <b>Protection de l'environnement</b> .....          | <b>28</b> |
|                                                                                    | Économies d'énergie .....                           | 28        |
|                                                                                    | Élimination écologique .....                        | 28        |
|    | <b>Présentation de l'appareil</b> .....             | <b>29</b> |
|                                                                                    | Votre nouvel appareil .....                         | 29        |
|                                                                                    | Accessoires en option .....                         | 29        |
|                                                                                    | Le bandeau de commande .....                        | 30        |
|                                                                                    | Les foyers .....                                    | 30        |
|                                                                                    | Indicateur de chaleur résiduelle .....              | 31        |
|                                                                                    | Modes de fonctionnement pour la ventilation .....   | 31        |
|    | <b>Avant la première utilisation</b> .....          | <b>31</b> |
|                                                                                    | Première mise en service .....                      | 31        |
|   | <b>Utilisation de l'appareil</b> .....              | <b>31</b> |
|                                                                                    | Allumer et éteindre la table de cuisson .....       | 32        |
|                                                                                    | Réglage d'un foyer .....                            | 32        |
|                                                                                    | Mettre en marche et arrêter la ventilation .....    | 32        |
|                                                                                    | La vitesse intensive .....                          | 33        |
|                                                                                    | Démarrage automatique .....                         | 33        |
|                                                                                    | Position temporisation .....                        | 33        |
|                                                                                    | Tableau de cuisson .....                            | 33        |
|  | <b>Fonction PowerBoost</b> .....                    | <b>35</b> |
|                                                                                    | Activer la fonction Powerboost .....                | 35        |
|                                                                                    | Désactiver la fonction Powerboost .....             | 35        |
|  | <b>Sécurité-enfants</b> .....                       | <b>35</b> |
|                                                                                    | Activer et désactiver la sécurité-enfants .....     | 35        |
|                                                                                    | Sécurité-enfants automatique .....                  | 35        |
|  | <b>Fonctions temps</b> .....                        | <b>35</b> |
|                                                                                    | Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....      | 35        |
|                                                                                    | Minuterie automatique .....                         | 36        |
|                                                                                    | Minuteur .....                                      | 36        |
|  | <b>Coupure de sécurité automatique</b> .....        | <b>36</b> |
|  | <b>Anti-effacement</b> .....                        | <b>36</b> |
|  | <b>Indication de la consommation d'énergie</b> .... | <b>36</b> |
|  | <b>Réglages de base</b> .....                       | <b>37</b> |
|                                                                                    | Modifier les réglages de base .....                 | 37        |

|                                                                                   |                                           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Nettoyage</b> .....                    | <b>38</b> |
|                                                                                   | Composants à nettoyer .....               | 38        |
|                                                                                   | Vitrocéramique .....                      | 38        |
|                                                                                   | Cadre de la table de cuisson .....        | 38        |
|                                                                                   | Ventilation .....                         | 38        |
|                                                                                   | Nettoyer le réservoir de trop-plein ..... | 41        |
|  | <b>Anomalies, que faire ?</b> .....       | <b>42</b> |
|                                                                                   | Message E dans les affichages .....       | 42        |
|  | <b>Service après-vente</b> .....          | <b>43</b> |
|                                                                                   | Numéro E et numéro FD .....               | 43        |
|  | <b>Plats tests</b> .....                  | <b>43</b> |

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

## Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

L'appareil ne doit pas aspirer des substances et vapeurs dangereuses ou explosives.

Veiller à ce que des petites pièces ou des liquides ne parviennent pas dans l'appareil.

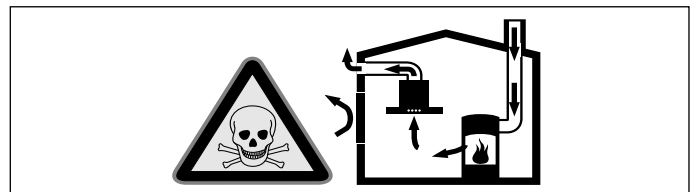
## Précautions de sécurité importantes

### Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Le matériel d'emballage est dangereux pour les enfants. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

### Mise en garde – Danger de mort !

Il existe un risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion. En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.



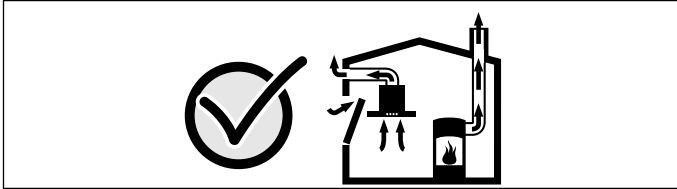
Les foyers à air ambiant (par exemple les chauffages à gaz, à bois, à fioul ou à charbon, les chauffe-eau instantanés, les ballons d'eau chaude) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'air libre par un système spécifique (par exemple cheminée). Associé à une ventilation en marche, de l'air est prélevé dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Des gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant.
- Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.

Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques.

L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

Si l'air vicié circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.



Demandez toujours conseil au maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.

Lorsque vous utilisez un contacteur de fenêtre, la ventilation (phase 1 du cordon d'alimentation secteur) sont coupées du réseau en cas de fenêtre fermée.

Si la ventilation est utilisée exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

### **⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

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

- Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer si l'intervalle de nettoyage n'est pas respecté.  
**Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.**

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

- En cas de ventilation activée, les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. flamber). N'installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) qu'en présence d'un couvercle fermé et non amovible. Aucune projection d'étincelles ne doit avoir lieu.

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Utilisez uniquement des dispositifs de protections que nous avons homologués, par ex. les grilles de protection-enfants. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.
- Le capot du filtre devient très vite chaud sur les foyers chauds. Ne posez jamais le capot du filtre sur les foyers. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

### **Mise en garde – Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### **Mise en garde – Risque de blessure !**

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

## **Causes de dommages**

### **Attention !**

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Risque d'endommagement en raison de casseroles ou poêles chaudes. Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les affichages.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### **Aperçu**

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

| Dommages      | Cause                                                                     | Mesure                                                                              |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Taches        | Mets ayant débordé                                                        | Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.               |
|               | Produits détergents inappropriés                                          | Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique.            |
| Rayures       | Sel, sucre et sable                                                       | Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail. |
|               | Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique | Vérifiez vos récipients.                                                            |
| Décolorations | Produits détergents inappropriés                                          | Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique.            |
|               | Abrasion des récipients (par ex. aluminium)                               | Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.                            |
| Écaillage     | Sucre, aliments à forte teneur en sucre                                   | Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.               |



## Protection de l'environnement

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

### Économies d'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. Veuillez noter que le fabricant des récipients indique souvent le diamètre supérieur du récipient qui est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utilisez une petite casserole pour de petites quantités. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez toujours avec votre casserole la plus grande surface possible du foyer.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.
- Choisissez la position de mijotage adaptée. Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Lors de la cuisson, prévoyez suffisamment d'air frais afin que la ventilation fonctionne de manière efficace en produisant peu de bruit.
- Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson. Utilisez uniquement la vitesse intensive en cas de besoin. Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez une vitesse de ventilateur plus importante à temps. Les vapeurs de cuisson déjà dispersées dans la cuisine nécessitent un fonctionnement plus long de la ventilation.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez le filtre selon les intervalles indiqués ou remplacez-le pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

### Élimination écologique



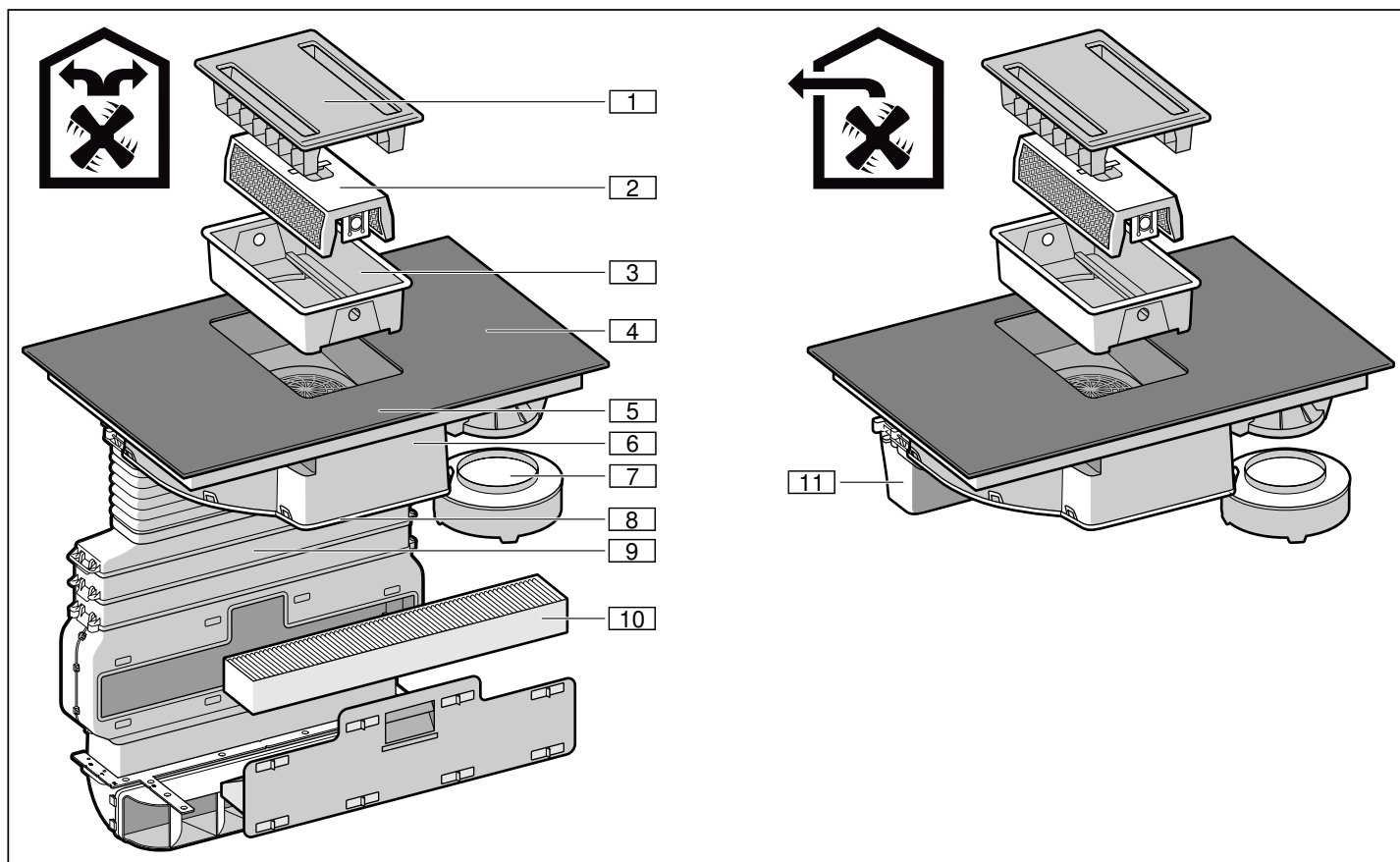
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

## Présentation de l'appareil

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

### Votre nouvel appareil



| N° | Désignation                 |
|----|-----------------------------|
| 1  | Capot du filtre             |
| 2  | Filtre à graisse métallique |
| 3  | Réservoir                   |
| 4  | Table de cuisson            |
| 5  | Bandeau de commande         |
| 6  | Boîtier de ventilation      |
| 7  | Réservoir de trop-plein     |
| 8  | Capot de l'appareil         |
| 9  | Tuyauterie*                 |
| 10 | Filtre à charbon actif*     |
| 11 | Conduit d'évacuation**      |

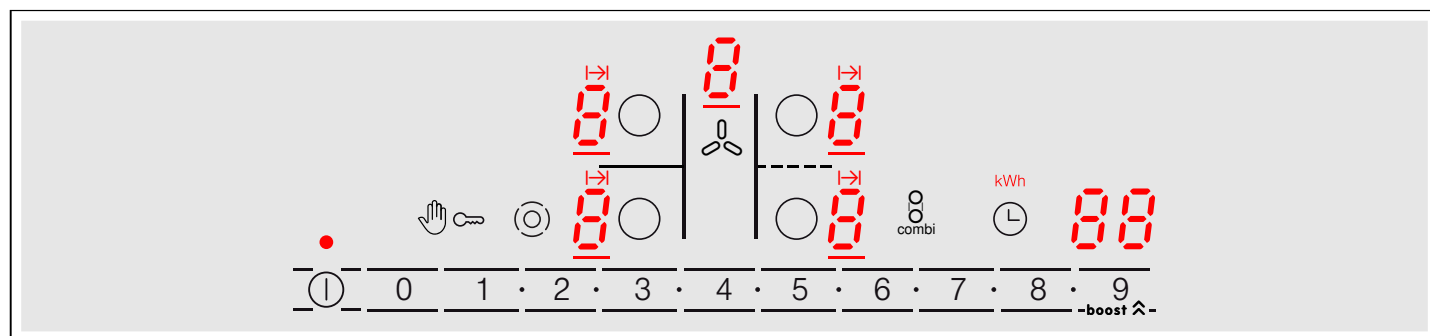
\*uniquement en cas de mode recirculation de l'air

\*\*uniquement en cas de mode évacuation de l'air

### Accessoires en option

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Kit d'évacuation extérieure   | HEZ381400 |
| Kit de recirculation de l'air | HEZ381500 |
| Filtre à charbon actif        | HEZ381700 |

## Le bandeau de commande



| Affichages |                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------|
| 19         | Positions de chauffe/vitesses de ventilation               |
| H/h        | Chaleur résiduelle                                         |
| b          | Fonction PowerBoost /vitesse intensive pour la ventilation |
| 88         | Minuterie                                                  |

| Surfaces de commande |                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ①                    | Interrupteur principal                                                                                |
| 1•2•3•4•             | Zone de réglage                                                                                       |
| 👤🔑                   | Anti-effacement / sécurité enfants                                                                    |
| ○                    | Sélection du foyer                                                                                    |
| 🌀                    | Changement entre la table de cuisson et la ventilation/réinitialisation des indicateurs de saturation |
| ⊙                    | Activation d'une zone                                                                                 |
| ⊗                    | Activation de la grande zone de cuisson pour fait-tout                                                |
| 🕒                    | Minuterie                                                                                             |
| boost ⬆              | Fonction PowerBoost /vitesse intensive pour la ventilation                                            |

### Remarques

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

## Les foyers

| Foyer | Activer et désactiver |
|-------|-----------------------|
| ○     | Foyer à une zone      |
| ⊙     | Foyer à deux zones    |

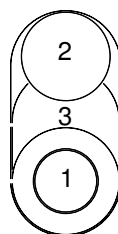
Allumage du foyer : l'affichage correspondant s'allume

Allumage du foyer : le dernier réglage est automatiquement sélectionné

### Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre. Ceci permet, p. ex.
  - de protéger les composants sensibles contre une surchauffe
  - de protéger l'appareil contre une surcharge électrique
  - d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

### Zone de cuisson combinée



- 1 = Foyer à deux zones
- 2 = Foyer à une zone
- 3 = Résistance de chauffe étendue

Les foyers à une zone ou deux zones peuvent être utilisés sans résistance chauffante étendue, indépendamment les uns des autres, ou combinés avec des résistances chauffantes étendues comme dans décrit dans le tableau.

| Combinaison                                                   | Enclenchement                                                                                                                                                                                                 | convient pour                                               |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Petite zone de cuisson pour faitout :<br>Combinaison de 1+3   | Sélectionner le foyer 1 et effleurer le symbole ☉. La 2e surface de chauffe est activée.<br>Effleurer de nouveau le symbole ☉. La petite zone de cuisson pour faitout est activée.<br>L'affichage 6 s'allume. | Petit faitout<br>Petit teppanyaki                           |
| Grande zone de cuisson pour faitout :<br>Combinaison de 1+3+2 | Sélectionner le foyer 1 ou 2 et effleurer le symbole 8.<br>La grande zone de cuisson pour faitout est activée.<br>L'affichage 8 s'allume.                                                                     | Grand faitout<br>Grand teppanyaki<br>Grande plaque de grill |

La petite zone de cuisson pour faitout (1+3) et le foyer à une zone (2) peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre avec différentes positions de chauffe. Par exemple, le grand faitout, le teppanyaki ou la plaque de grill peuvent avoir différentes zones de température. Avec la petite zone de cuisson pour faitout, vous pouvez saisir un plat tout en gardant un autre plat au chaud sur le foyer à une zone.

**Remarque :** Vous pouvez retrouver des ustensiles adaptés auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

## Modes de fonctionnement pour la ventilation

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode évacuation d'air ou en mode recirculation de l'air.

### Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

Si l'air vicié traverse la paroi extérieure, il faut utiliser un caisson télescopique mural.

### Mode recirculation de l'air



L'air aspiré se nettoie en traversant les filtres à graisse et un filtre au charbon actif, puis il revient dans la cuisine.

**Remarque :** Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devrez incorporer un filtre au charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez les prospectus ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

## Avant la première utilisation

Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

### Première mise en service

**Remarque :** L'appareil est réglé à la livraison en mode recirculation de l'air.

Réglages possibles :

- En mode recirculation de l'air, lors de l'affichage **17**, la valeur **2** (réglage usine) est réglée.
- En mode évacuation extérieure lors de l'affichage **17**, la valeur **1** est réglée.

Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, voir → "Réglages de base" à la page 37.

## Utilisation de l'appareil

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

Allumez la ventilation dès le début de la cuisson; une fois la cuisson achevée, laissez la ventilation fonctionner encore quelques minutes. Ceci permet d'éliminer les vapeurs de cuisson le plus efficacement.

N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir, filtre à graisse métallique ni sans capot de filtre.

## Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson par l'intermédiaire de l'interrupteur principal.

Allumer : effleurez le symbole ①. Un signal retentit. Le voyant lumineux qui se trouve au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants ② s'allument. La table de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre : effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, elle se remet en service avec les réglages précédents.
- La ventilation doit être désactivée séparément.  
→ "Arrêter la ventilation" à la page 33

## Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

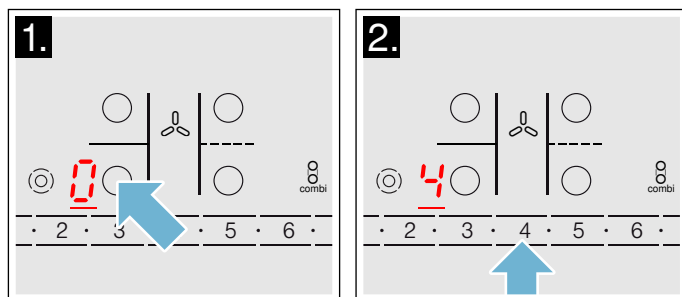
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

### Réglage de la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole ○ pour sélectionner le foyer. ② s'allume dans l'affichage de la position de chauffe, ③ s'allume en dessous de l'affichage de la position de chauffe.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



### Modifier la position de chauffe

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

## Eteindre le foyer

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

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

## Mettre en marche et arrêter la ventilation

Adaptez toujours la vitesse d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, sélectionnez aussi une vitesse d'aspiration importante.

En cas d'absence de filtre à graisse métallique, la ventilation ne peut pas être activée. Installez le filtre à graisse métallique. Les fonctions de la table de cuisson sont disponibles même sans filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 38

Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation avec des objets. Ne posez aucun objet sur le capot du filtre. Sinon la puissance de la ventilation diminue.

En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

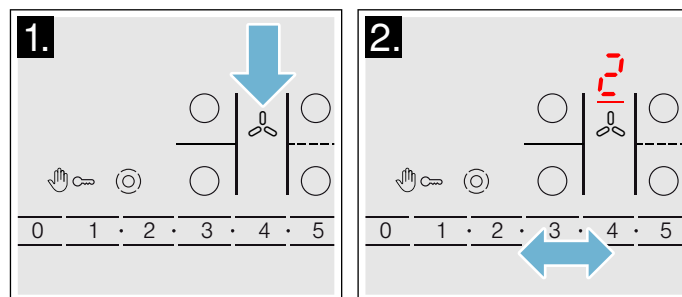
### Mettre en marche la ventilation

Si la ventilation ne peut pas être activée, mettez correctement en place le filtre à graisse métallique.

1. Effleurez le symbole ④. La ventilation démarre à la vitesse ②. La vitesse de ventilation réglée est affichée.

#### Remarques

- Vous ne pouvez pas changer les positions de chauffe pendant le réglage de la vitesse de ventilation.
  - Il est possible de sélectionner une vitesse de ventilation pendant un laps de temps de quelques secondes. Ensuite, vous pouvez de nouveau utiliser la plage de réglage pour régler les positions de chauffe.
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée dans la plage de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée.



3. Pour régler une autre vitesse de ventilation, effleurez le symbole ④ et réglez la vitesse de ventilation souhaitée dans la zone de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée.

## Arrêter la ventilation

Si vous souhaitez éteindre l'appareil, effleurez le symbole ①. Si vous souhaitez uniquement éteindre la ventilation, procédez comme suit :

1. Effleurez le symbole .
2. Sélectionnez le symbole  dans la plage de réglage.
3. Effleurez le symbole  pour passer à la plage de réglage de la table de cuisson.

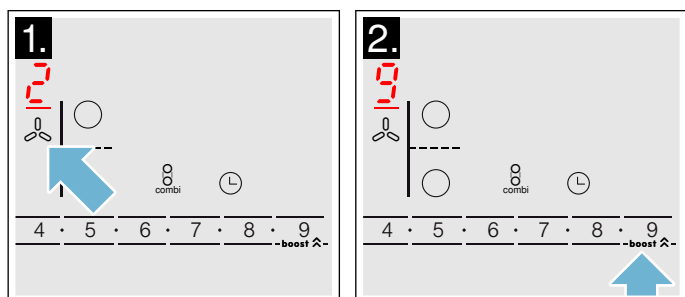
**Remarque :** Selon les réglages de base sélectionnés, la poursuite de fonctionnement démarre une fois que l'appareil est éteint.

## La vitesse intensive

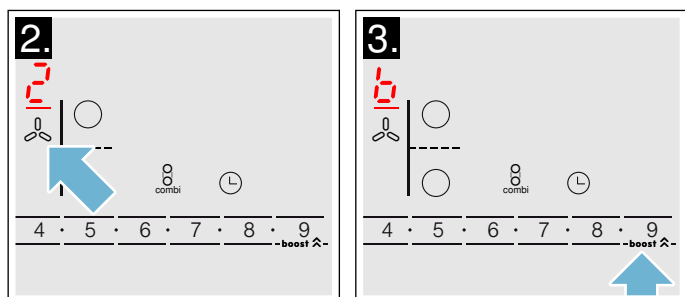
Activez la ventilation intensive en cas de dégagement important d'odeurs et de vapeurs. La ventilation fonctionne alors à puissance maximale pendant un court instant. Au bout de peu de temps, elle rebascule d'elle-même sur une vitesse plus basse.

### Activation

1. Effleurez le symbole .  
Le bandeau d'affichage indique , la ligne sous le niveau de puissance  s'allume.
2. Effleurez le symbole **boost** .  
 s'affiche dans le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole  clignote. La vitesse de ventilation  est activée.



3. Ou : effleurez le symbole **boost**  deux fois.  
 apparaît dans le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole  clignote. La vitesse intensive est activée.



**Remarque :** Au bout de 8 minutes, l'appareil revient automatiquement à la vitesse de ventilation .

## Désactivation

1. Effleurez le symbole .
2. Réglez, via la plage de réglage, la vitesse de ventilation  ou une autre vitesse de ventilation.

## Démarrage automatique

Les options suivantes sont disponibles en fonction des réglages de base sélectionnés, dès qu'une vitesse de ventilation d'un foyer est sélectionnée :

- La ventilation ne démarre pas.
- La ventilation démarre à une vitesse de ventilation déterminée.

Sélectionnez l'option souhaitée dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 37

## Position temporisation

La fonction de poursuite du ventilateur fait tourner le système de ventilation quelques minutes après l'avoir désactivé. Cela permet d'éliminer les vapeurs de cuisson encore présentes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

Dans les réglages de base ( → Page 37), vous pouvez sélectionner les options suivantes pour la poursuite du fonctionnement :

- Activer la poursuite du fonctionnement
- Activer la poursuite du fonctionnement pour une durée déterminée à la vitesse de ventilation fixée

**Remarque :** La fonction de poursuite se met uniquement en marche si au moins un foyer est resté allumé pendant au moins une minute.

## Désactivation

Effleurez le symbole .

La fonction de poursuite se termine immédiatement.

La fonction de poursuite est désactivée si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.

## Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

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

Dans le chapitre Protection de l'environnement → Page 28, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.



|                                                           | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|
| <b>Faire fondre</b>                                       |                      |                              |
| Chocolat, couverture                                      | 1-1.                 | -                            |
| Beurre, miel, gélatine                                    | 1-2                  | -                            |
| <b>Chauffer et maintenir au chaud</b>                     |                      |                              |
| Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)            | 1-2                  | -                            |
| Lait**                                                    | 1.-2.                | -                            |
| Chauffer des saucisses dans de l'eau**                    | 3-4                  | -                            |
| <b>Décongeler et réchauffer</b>                           |                      |                              |
| Épinards surgelés                                         | 2.-3.                | 10-20 min                    |
| Goulasch surgelé                                          | 2.-3.                | 20-30 min                    |
| <b>Faire gonfler, frémir</b>                              |                      |                              |
| Quenelles                                                 | 4.-5.*               | 20-30 min                    |
| Poisson                                                   | 4-5*                 | 10-15 min                    |
| Sauces blanches, par ex. béchamel                         | 1-2                  | 3-6 min                      |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise    | 3-4                  | 8-12 min                     |
| <b>Cuire, cuire à la vapeur, étuver</b>                   |                      |                              |
| Riz (avec double volume d'eau)                            | 2-3                  | 15-30 min                    |
| Riz au lait                                               | 1.-2.                | 35-45 min                    |
| Pommes de terre en robe des champs                        | 4-5                  | 25-30 min                    |
| Pommes de terre à l'anglaise                              | 4-5                  | 15-25 min                    |
| Pâtes                                                     | 6-7*                 | 6-10 min                     |
| Potées, potages                                           | 3.-4.                | 15-60 min                    |
| Légumes                                                   | 2.-3.                | 10-20 min                    |
| Légumes surgelés                                          | 3.-4.                | 10-20 min                    |
| Cuisson en cocotte minute                                 | 4-5                  | -                            |
| <b>Braiser</b>                                            |                      |                              |
| Paupiettes                                                | 4-5                  | 50-60 min                    |
| Rôti à braiser                                            | 4-5                  | 60-100 min                   |
| Goulasch                                                  | 2.-3.                | 50-60 min                    |
| <b>Rôtir avec un fond d'huile**</b>                       |                      |                              |
| Escalopes, nature ou panées                               | 6-7                  | 6-10 min                     |
| Escalope surgelée                                         | 6-7                  | 8-12 min                     |
| Côtelettes, nature ou panées***                           | 6-7                  | 8-12 min                     |
| Steak (3 cm d'épaisseur)                                  | 7-8                  | 8-12 min                     |
| Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)*** | 4.-5.                | 30-40 min                    |

\* Mijoter sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner plusieurs fois

|                                                                              | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|
| Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur)***                                     | 5-6                  | 10-20 min                    |
| Blanc de volaille surgelé***                                                 | 5-6                  | 10-30 min                    |
| Poisson et filets de poisson, nature                                         | 5-6                  | 8-20 min                     |
| Poisson et filets de poisson, panés                                          | 6-7                  | 8-20 min                     |
| Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson | 6-7                  | 8-12 min                     |
| Scampi et crevettes                                                          | 7-8                  | 4-10 min                     |
| Légumes sautés, champignons, frais                                           | 7-8                  | 10-20 min                    |
| Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique                             | 7.-8.                | 15-20 min                    |
| Poêlées surgelées                                                            | 6-7                  | 6-10 min                     |
| Crêpes                                                                       | 6-7                  | en continu                   |
| Omelette                                                                     | 3.-4.                | en continu                   |
| Œufs au plat                                                                 | 5-6                  | 3-6 min                      |
| <b>Frïre (frïre en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)</b>   |                      |                              |
| Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet                         | 8-9                  | -                            |
| Croquettes surgelées                                                         | 7-8                  | -                            |
| Viande, par ex. morceaux de poulet                                           | 6-7                  | -                            |
| Poisson pané ou en beignets                                                  | 5-6                  | -                            |
| Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura                            | 5-6                  | -                            |
| Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets                    | 4-5                  | -                            |

\* Mijoter sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner plusieurs fois

## Fonction PowerBoost

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

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

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

### Activer la fonction Powerboost

1. Sélectionnez la position de cuisson.
2. Réglez la position de chauffe 9 et effleurez une nouvelle fois la position 9. L'affichage  s'allume. La fonction Powerboost est activée.

### Désactiver la fonction Powerboost

1. Sélectionnez la position de cuisson.
2. Sélectionnez la position de mijotage souhaitée. Le voyant  s'éteint. La fonction Powerboost est désactivée.

#### Remarques

- Si vous ne désactivez pas la fonction Powerboost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.
- Attention : avec la fonction Powerboost, les matières grasses chauffent vite. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Les matières grasses brûlantes s'enflamment rapidement. Reportez-vous au chapitre Consignes de sécurité importantes. → Page 25

## Sécurité-enfants

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

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

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

### Sécurité-enfants automatique

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

### Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique. → Page 37

## Fonctions temps

Votre appareil possède 2 fonctions de temps différentes.

- Un foyer doit s'éteindre automatiquement
- Minuteur

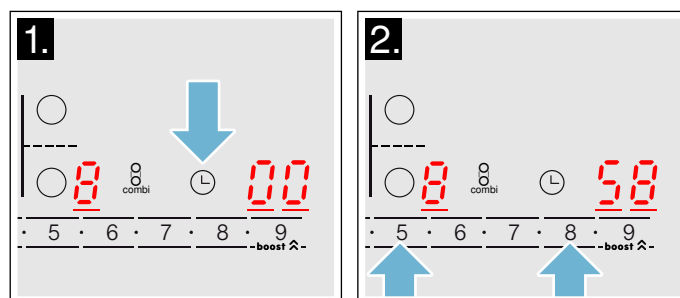
### Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

#### Réglage de la durée

Le foyer doit être sélectionné et réglé.

1. Effleurez le symbole . L'affichage  du foyer s'allume.  s'allume dans l'affichage de la minuterie.
2. Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée souhaitée dans la zone de réglage.



La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est toujours affichée.

#### Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Vous entendrez un signal et  s'allume 10 secondes dans l'affichage. L'affichage  s'allume intensément. Effleurez un quelconque symbole. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

#### Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole . L'affichage  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

**Remarque :** Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

## Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. À chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoule. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base. → Page 37

**Remarque :** Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou désactiver la minuterie automatique pour le foyer :

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole .  
L'affichage désiré  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

## Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

### Mise en marche du minuteur

Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes :

- Un foyer étant sélectionné, effleurer 2 fois le symbole  dans les 10 secondes.
- Sans foyer sélectionné, effleurer le symbole .

L'affichage  s'allume.

### Réglage du minuteur

Réglez le temps désiré dans la zone de réglage.

### Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps.  s'allume dans l'affichage de minuterie. Le voyant  pour la minuterie s'allume. Il s'éteint au bout de 10 secondes.

### Afficher le temps

Sélectionner le minuteur au moyen du symbole . Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

### Corriger le temps

Sélectionnez le minuteur au moyen du symbole  et réglez-le de nouveau.



## Coupure de sécurité automatique

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

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

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

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



## Anti-effacement

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

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

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

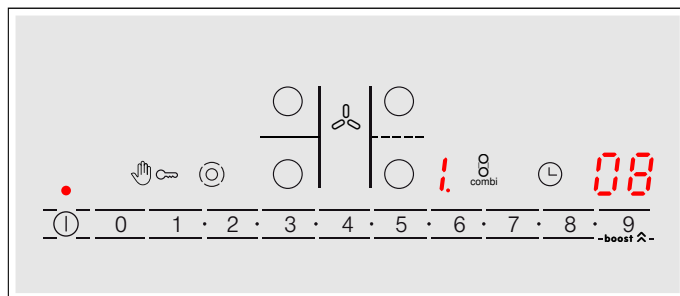


## Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale de tous les foyers entre la mise en service et la mise hors service de la table de cuisson.

Après la désactivation, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, par ex. 1,08 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.



L'affichage n'est pas activé. Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer l'affichage. → Page 37

## Réglages de base

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

| Affi-<br>chage | Fonction                                                                                                                                            |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>     | <b>Sécurité enfants automatique</b>                                                                                                                 |
| 0              | Désactivé.*                                                                                                                                         |
| 1              | Activé.                                                                                                                                             |
| 2              | Sécurités enfants manuelle et automatique désactivées.                                                                                              |
| <b>c 2</b>     | <b>Signal sonore</b>                                                                                                                                |
| 0              | Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (le signal de l'interrupteur principal reste toujours activé).     |
| 1              | Seul le signal sonore d'erreur de manipulation est activé.                                                                                          |
| 2              | Seul le signal sonore de validation est activé.                                                                                                     |
| 3              | Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*                                                                     |
| <b>c 3</b>     | <b>Affichage de la consommation d'énergie (demandez la tension d'alimentation à votre fournisseur d'électricité)</b>                                |
| 0              | Affichage de la consommation désactivé.*                                                                                                            |
| 1              | Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 230 V.                                                                                 |
| 2              | Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 400 V.                                                                                 |
| 3              | Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 220 V.                                                                                 |
| 4              | Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 240 V.                                                                                 |
| <b>c 5</b>     | <b>Minuterie automatique</b>                                                                                                                        |
| 00             | Désactivé.*                                                                                                                                         |
| 0 1:59         | Durée après laquelle les foyers s'éteignent.                                                                                                        |
| <b>c 6</b>     | <b>Durée du signal fin de la minuterie</b>                                                                                                          |
| 1              | 10 secondes.*                                                                                                                                       |
| 2              | 30 secondes                                                                                                                                         |
| 3              | 1 minute.                                                                                                                                           |
| <b>c 7</b>     | <b>Enclenchement des résistances de chauffe</b>                                                                                                     |
| 0              | Désactivé.                                                                                                                                          |
| 1              | Activé.                                                                                                                                             |
| 2              | Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*                                                                                                   |
| <b>c 9</b>     | <b>Temps de sélection du foyer</b>                                                                                                                  |
| 0              | Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans sélectionner à nouveau.*                                                   |
| 1              | Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez sélectionner le foyer avant le réglage. |

\*Réglage de base

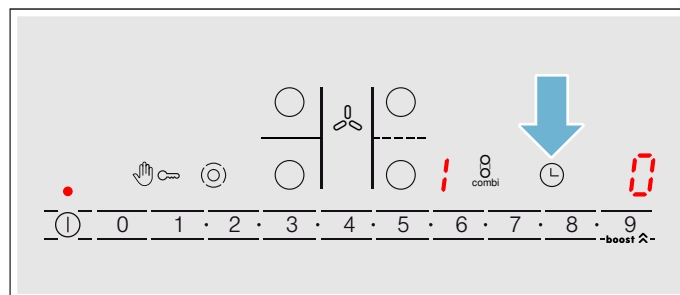
| Affi-<br>chage | Fonction                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 17</b>    | <b>Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure</b>                                                                                                                                                                                           |
| 0              | Le mode recirculation de l'air est réglé.*                                                                                                                                                                                                                               |
| 1              | Le mode évacuation extérieure est réglé.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>c 18</b>    | <b>Réglage du démarrage automatique</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
| 0              | Désactivé.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1              | Activé : la ventilation démarre à une vitesse prédéfinie.*                                                                                                                                                                                                               |
| <b>c 20</b>    | <b>Réglage de la poursuite du fonctionnement</b>                                                                                                                                                                                                                         |
| 0              | Désactivé.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1              | Activé : la ventilation fonctionne en mode évacuation extérieure pendant env. 6 minutes à la vitesse de ventilation 3 et en mode recirculation de l'air pendant env. 30 minutes à la vitesse de ventilation 1 et s'arrête automatiquement après écoulement de ce temps.* |
| <b>c 0</b>     | <b>Réinitialisation au réglage de base</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| 0              | Désactivé.*                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1              | Activé.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

\*Réglage de base

## Modifier les réglages de base

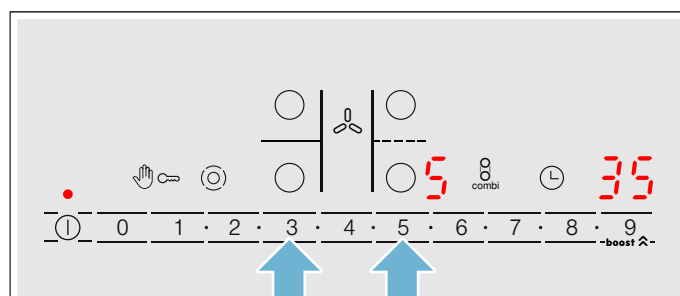
La table de cuisson doit être éteinte.

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



c et 1 clignotent en alternance dans l'affichage de gauche et 0 s'allume dans l'affichage de droite.

3. Effleurez à plusieurs reprises le symbole  jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse sur l'écran de gauche.
4. Réglez la valeur souhaitée dans la zone de réglage.



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

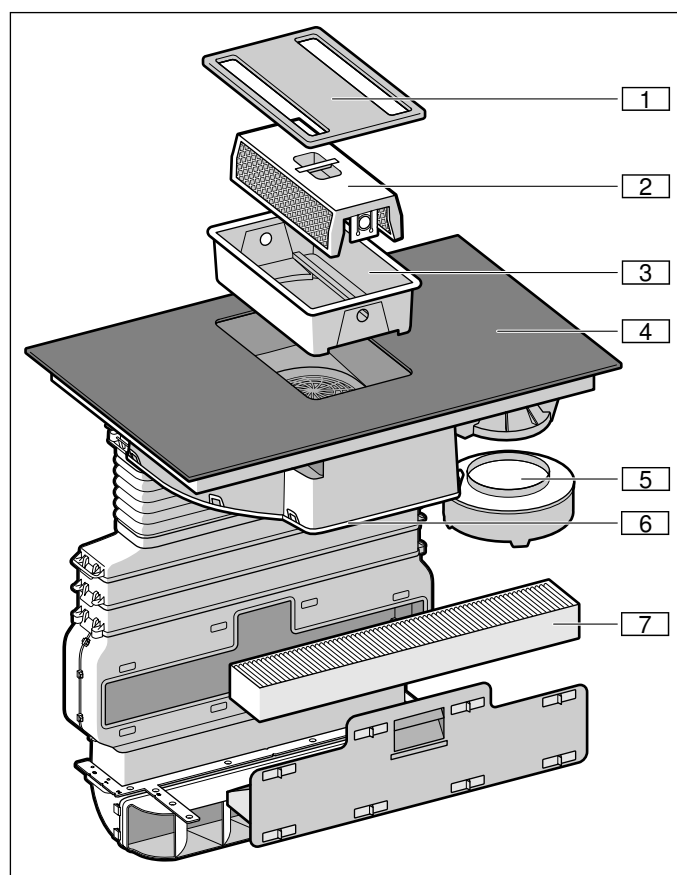
### Désactiver

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

## Nettoyage

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

### Composants à nettoyer



| N° | Caractérisation                                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Capot du filtre                                                           |
| 2  | Filtre à graisse métallique                                               |
| 3  | Réservoir                                                                 |
| 4  | Vitrocéramique                                                            |
| 5  | Réservoir de trop-plein                                                   |
| 6  | Capot de l'appareil                                                       |
| 7  | Filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recirculation de l'air) |

### Remarques

- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter au bras et aux mains.

### Remarques

- N'utilisez pas de nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant utilisé.
- N'utiliser que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.

### Vitrocéramique

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

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle a suffisamment refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

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

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- d'éponges grattantes
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce (réf. 00087670). Respectez les recommandations du fabricant.

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

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

### Cadre de la table de cuisson

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

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

### Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.



### Filtre à graisse métallique

Les filtres à graisse métalliques doivent être nettoyés toutes les 30 heures de service mais une fois par mois.

#### Mise en garde – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer si l'intervalle de nettoyage n'est pas respecté.

**Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.**

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

### Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif doit régulièrement être remplacé. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.

### Indicateur de saturation

En cas de saturation du filtre métallique à graisse ou du filtre à charbon actif, un signal sonore retentit après l'extinction de l'appareil.

Les symboles suivants s'allument dans le bandeau d'affichage :

- **Filtre à graisse métallique :** *F 10* est allumé
- **Filtre à charbon actif :** *F 11* est allumé
- **Filtre à graisse métallique et filtre à charbon actif :** *F 10* et *F 11* clignotent en alternance

C'est maintenant au plus tard qu'il faut nettoyer les filtres à graisse métallique ou les filtres à charbon actif.

*F 10* ou *F 11* s'allume après l'extinction de l'appareil.

1. Effleurez le symbole .  
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
2. Si *F 11* est allumé, effleurez de nouveau le symbole .  
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

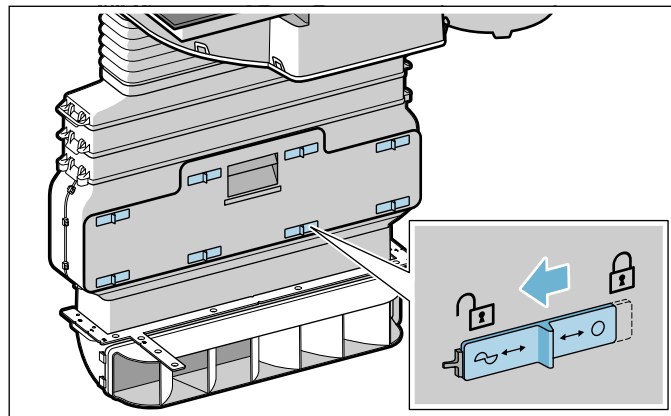
### Changement du filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recyclage)

Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Il ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

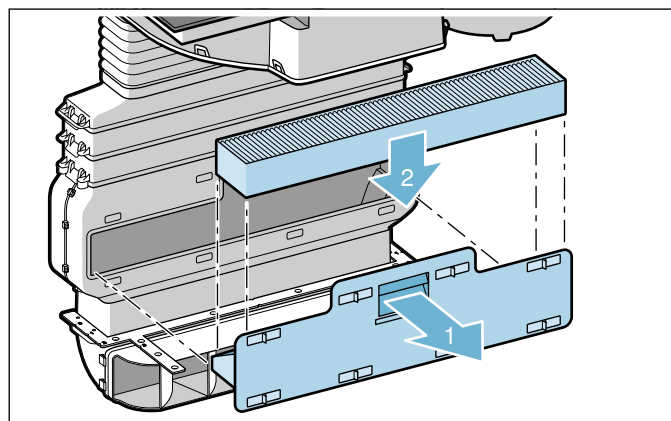
#### Remarques

- Le filtre à charbon actif n'est pas inclus dans la livraison. Vous pouvez acheter un filtre à charbon actif (réf. HEZ381700) dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé ni réactivé.
- Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.

1. Ouvrez tous les volets de fermeture du tiroir du meuble d'encastrement dans la gaine plate.



2. Ouvrez les tiroirs de la gaine plate et retirez le filtre à charbon actif.



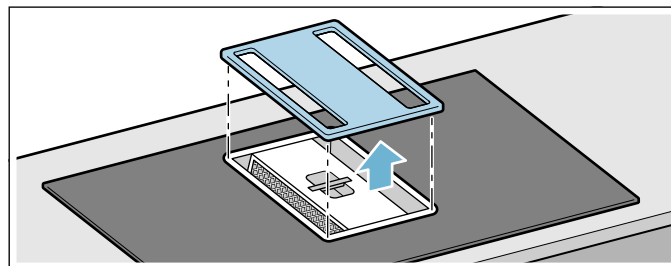
3. Mettez en place un nouveau filtre à charbon actif.
4. Fermez le tiroir de la gaine plate et fermez tous les volets de fermeture.

**Remarque :** Assurez-vous que tous les volets de fermeture sont correctement fermés. Sinon, des bruits peuvent apparaître et la puissance de la ventilation pourrait diminuer.

### Retirer le filtre métallique à graisse

Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois.

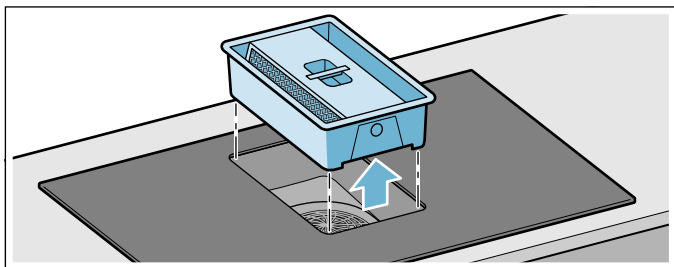
1. Retirez le capot du filtre.



**Remarque :** assurez-vous que le capot du filtre ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

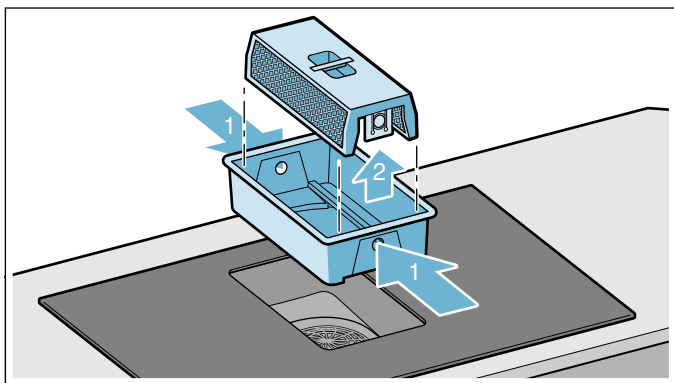


2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



**Remarque :** la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.

3. Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



4. Si nécessaire, videz le réservoir.  
5. Nettoyez le filtre à graisse métallique et le capot des filtres.  
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil après avoir démonté le filtre à graisse métallique.

**Remarque :** une formation de gouttelettes peut apparaître sur l'hélice du ventilateur. Cela est normal et provient de la condensation de la vapeur de cuisson. Il n'existe aucun risque de sécurité ni aucun risque d'endommagement. Les composants électriques de l'appareil sont protégés.

### Nettoyer le filtre métallique à graisse

#### Remarques

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

#### À la main :

**Remarque :** En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297). Vous pouvez le commander via la boutique en ligne.

- Trempez les filtres à graisse métalliques dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter les filtres métalliques à graisse.

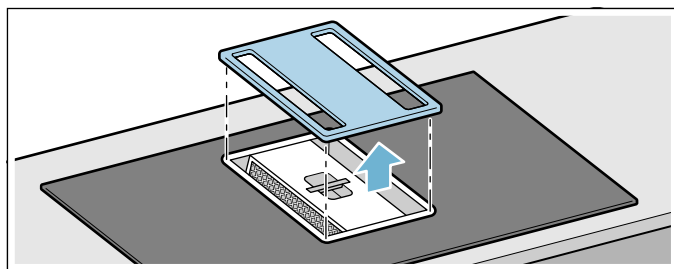
#### Au lave-vaisselle :

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

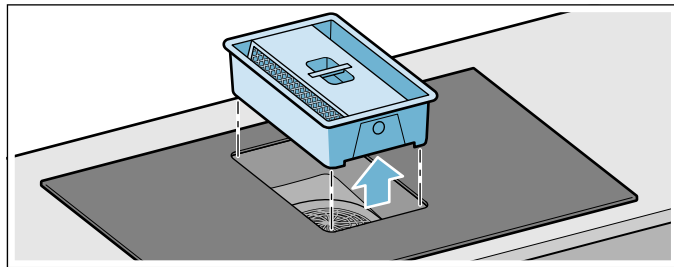
#### Démonter et nettoyer d'autres composants de l'appareil

Nettoyez également régulièrement l'intérieur du ventilateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297).

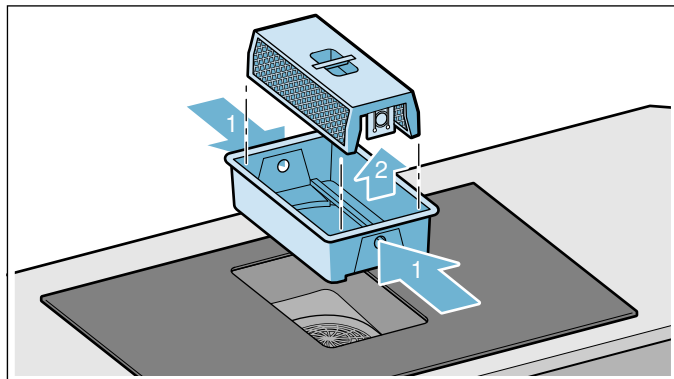
1. Retirez le capot du filtre et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.



2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.

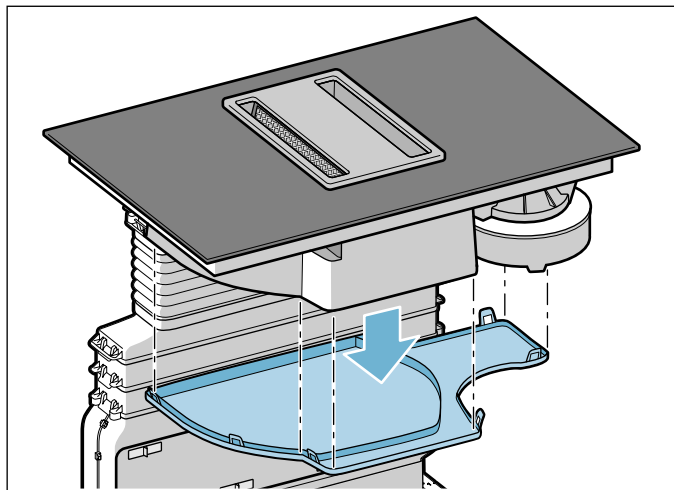


3. Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



4. Si nécessaire, videz le réservoir.  
5. Nettoyez le filtre à graisse métallique et le réservoir au lave-vaisselle.

6. Si nécessaire, retirez et nettoyez le capot du boîtier sous l'appareil.



7. Remontez les éléments séchés après leur nettoyage.

### Mettez le filtre métallique à graisse en place.

1. Remettez en place le récipient.
2. Mettez le filtre métallique à graisse en place.  
**Remarque :** Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est correctement inséré. Sinon la ventilation ne fonctionne pas.
3. Posez le capot du filtre.

### Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages **F 10** et **F 11** cessent de clignoter.

**F 10** ou **F 11** s'allume après l'extinction de l'appareil.

1. Effleurez le symbole .  
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
2. Si **F 11** est allumé, effleurez de nouveau le symbole .  
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

## Nettoyer le réservoir de trop-plein

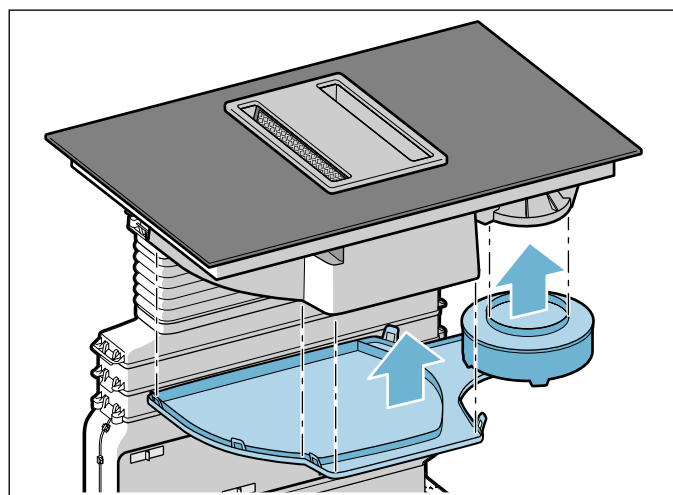
### Remarques

- Assurez-vous que l'alimentation au réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le capot du filtre, le filtre à graisse métallique et le réservoir.
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil par le haut, ils seront recueillis dans le réservoir de trop-plein. Dévissez et videz le réservoir de trop-plein. Si nécessaire, retirez le capot du boîtier.

1. Dévissez le réservoir de trop-plein à deux mains.

### Remarques

- Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.
- Si le filtre à graisse métallique et le réservoir sont démontés et que du liquide atteint l'appareil via la grille de ventilation, retirez le capot de l'appareil.



2. Videz le réservoir de trop-plein et le cas échéant, le capot de l'appareil, et nettoyez-les.
3. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
4. Remettez en place le capot de l'appareil.

## ? Anomalies, que faire ?

### ⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Plusieurs causes peuvent entraîner l'augmentation forte de la température dans cette zone.

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

| Affichage                                                                              | Anomalie                                                                                                                              | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aucune                                                                                 | L'alimentation électrique est coupée.                                                                                                 | Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.                                                                                                                                                                                    |
| Tous les affichages clignotent                                                         | La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.                                                                      | Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| La ventilation ne fonctionne pas.                                                      | Le filtre à graisse métallique n'est pas correctement mis en place.                                                                   | Mettez le filtre à graisse métallique correctement en place. → <i>Page 38</i>                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                        | Le capteur de détection du filtre ne fonctionne pas.                                                                                  | Appelez le service après-vente.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| La ventilation ne fonctionne pas.                                                      | Lorsque vous utilisez un contacteur de fenêtre, la ventilation est coupée du réseau en cas de fenêtre fermée.                         | Ouvrez la fenêtre sur laquelle le contacteur de fenêtre a été installé.                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>F2</b>                                                                              | Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. | Patiencez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F2</b> s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.                                                                                                                                     |
| <b>F4</b>                                                                              | Malgré la coupure par <b>F2</b> , l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.                | Patiencez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F4</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.                                                                                                                                                                             |
| <b>F5</b> et le niveau de cuisson clignotent en alternance. Un signal sonore retentit. | Avertissement : une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.            | Retirez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>F5</b> et signal sonore                                                             | Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.               | Retirez la casserole. Patiencez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F5</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.                                                                                                                                                       |
| <b>F8</b>                                                                              | Le foyer est resté trop longtemps allumé et a donc été coupé.                                                                         | Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>F10</b>                                                                             | Le filtre à graisse métallique est saturé.                                                                                            | Nettoyez le filtre à graisse métallique. → <i>Page 38</i>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>F11</b>                                                                             | Le filtre à charbon actif est saturé.                                                                                                 | Changez le filtre à charbon actif. → <i>Page 38</i>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>F10/F11</b>                                                                         | L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.                                                    | Réinitialisez l'indicateur de saturation. → <i>"Réinitialiser les indicateurs de saturation" à la page 41</i>                                                                                                                                                                                                        |
| <b>dE</b> Les foyers ne chauffent pas                                                  | Le mode démonstration est activé.                                                                                                     | Désactivez le mode démonstration : pour ce faire, débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démonstration est désactivé. |

### Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

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

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

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

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 141  
**FR** 01 40 10 11 00  
**CH** 0848 840 040

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

## Plats tests

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

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

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

| Plats tests                                                                               | Chauffe /Chauffage rapide    |                                       | Mijoter    |                       |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|------------|-----------------------|------------|
|                                                                                           | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec)                       | Cou-vercle | Position de mijo-tage | Cou-vercle |
| Faire fondre du chocolat                                                                  |                              |                                       |            |                       |            |
| Récipient : casserole                                                                     |                              |                                       |            |                       |            |
| Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Cho-<br>colat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø | -                            | -                                     | -          | 1.                    | Non        |
| Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles                                  |                              |                                       |            |                       |            |
| Récipient : faitout                                                                       |                              |                                       |            |                       |            |
| Potée aux lentilles selon DIN 44550                                                       |                              |                                       |            |                       |            |
| Température initiale : 20 °C                                                              |                              |                                       |            |                       |            |
| Quantité : 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø                                                  | 9                            | env. 2:00 sans remuer                 | Oui        | 1.                    | Oui        |
| Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou<br>17 cm Ø                                      | 9                            | env. 2:00 sans remuer                 | Oui        | 1.                    | Oui        |
| Potée aux lentilles en boîte                                                              |                              |                                       |            |                       |            |
| par ex. lentilles aux saucisses Erasco:                                                   |                              |                                       |            |                       |            |
| Température initiale : 20 °C                                                              |                              |                                       |            |                       |            |
| Quantité : 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø                                                  | 9                            | env. 2:00<br>(remuer après env. 1:30) | Oui        | 1.                    | Oui        |
| Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou<br>17 cm Ø                                     | 9                            | env. 2:30<br>(remuer après env. 1:30) | Oui        | 1.                    | Oui        |

| Plats tests                                                                                                                                   |                              | Chauffe /Chauffage rapide                                                                                                                                                                                                                     |                | Mijoter                                                                                                                             |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                                                                               | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec)                                                                                                                                                                                                                               | Cou-<br>vercle | Position de mijo-<br>tage                                                                                                           | Cou-<br>vercle |
| Faire frémir de la sauce béchamel                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Récipient : casserole                                                                                                                         |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Température du lait : 7 °C                                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø              | g 2                          | env. 5:20                                                                                                                                                                                                                                     | Non            | 1 1, 3                                                                                                                              | Non            |
|                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                | 1 Faire fondre le beurre, incor-<br>porer la farine et le sel et main-<br>tenir le roux pendant 3 minutes                           |                |
|                                                                                                                                               |                              | 2 Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébulli-<br>tion en remuant sans cesse                                                                                                                                                           |                |                                                                                                                                     |                |
|                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                | 3 Une fois que la sauce bécha-<br>mel a bouilli, la garder pendant<br>2 autres minutes à la puissance<br>1 en la remuant sans cesse |                |
| Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle                                                                                                 |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Récipient : faitout                                                                                                                           |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Température du lait : 7 °C                                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø          | 9                            | env. 6:45<br><br>Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il com-<br>mence à monter. Réduire à la posi-<br>tion de mijotage et ajouter au lait le<br>riz, le sucre ainsi que le sel<br><br>Durée complète (avec chauffe<br>rapide) d'environ 45 minutes | Non            | 2                                                                                                                                   | Oui            |
|                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                | Remuer le riz au lait au bout de<br>10 minutes                                                                                      |                |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9                            | env. 7:20<br><br>Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il com-<br>mence à monter. Réduire à la posi-<br>tion de mijotage et ajouter au lait le<br>riz, le sucre ainsi que le sel<br><br>Durée complète (avec chauffe<br>rapide) d'environ 45 minutes | Non            | 2                                                                                                                                   | Oui            |
|                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                | Remuer le riz au lait au bout de<br>10 minutes                                                                                      |                |
| Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle                                                                                                 |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Récipient : faitout                                                                                                                           |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Température du lait : 7 °C                                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                                                                                                     |                |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø          | 9                            | env. 7:30<br><br>Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait<br>et faire chauffer en remuant sans<br>cesse. Mettre en position de mijo-<br>tage quand le lait est à environ<br>90 °C.<br><br>Laisser mijoter environ 50 minutes                | Non            | 2                                                                                                                                   | Non            |

| Plats tests                                                                                                                                           |                              | Chauffe /Chauffage rapide                                                                                                                                                                                |            | Mijoter                              |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                                       | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec)                                                                                                                                                                                          | Cou-vercle | Position de mijotage                 | Cou-vercle |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø         | 9                            | env. 8:00<br>Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C.<br>Laisser mijoter environ 50 minutes | Non        | 2                                    | Non        |
| Cuire du riz                                                                                                                                          |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Récipient : faitout                                                                                                                                   |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Température de l'eau : 20 °C                                                                                                                          |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Recette selon DIN 44550 :                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| 125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø                                                                     | 9                            | env. 2:48                                                                                                                                                                                                | Oui        | 2                                    | Oui        |
| Recette selon DIN 44550 :                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| 250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø                                                            | 9                            | env. 3:15                                                                                                                                                                                                | Oui        | 2.                                   | Oui        |
| Faire cuire des steaks de filet mignon de porc                                                                                                        |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Récipient : poêle à frire                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Température initiale du filet de porc : 7 °C                                                                                                          |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø        | 9                            | env. 2:40                                                                                                                                                                                                | Non        | 7                                    | Non        |
| Faire cuire des crêpes épaisses                                                                                                                       |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Récipient : poêle à frire                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Recette selon DIN EN 60350-2                                                                                                                          |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø                                                                                   | 9                            | env. 2:40                                                                                                                                                                                                | Non        | 6 ou 6. selon le degré de brunissage | Non        |
| Faire frire des frites surgelées                                                                                                                      |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Récipient : faitout                                                                                                                                   |                              |                                                                                                                                                                                                          |            |                                      |            |
| Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9                            | Jusqu'à la température d'huile de 180 °C                                                                                                                                                                 | Non        | 9                                    | Non        |

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



# Indice

|                                                                                    |                                                                   |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Conformità d'uso</b> .....                                     | <b>47</b> |
|    | <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....                   | <b>47</b> |
|    | <b>Cause dei danni</b> .....                                      | <b>49</b> |
|                                                                                    | Panoramica .....                                                  | 49        |
|    | <b>Tutela dell'ambiente</b> .....                                 | <b>50</b> |
|                                                                                    | Risparmio energetico .....                                        | 50        |
|                                                                                    | Smaltimento ecocompatibile .....                                  | 50        |
|    | <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....                              | <b>51</b> |
|                                                                                    | Il nuovo apparecchio .....                                        | 51        |
|                                                                                    | Accessori speciali .....                                          | 51        |
|                                                                                    | Il pannello comandi .....                                         | 52        |
|                                                                                    | Le zone di cottura .....                                          | 52        |
|                                                                                    | Indicatore del calore residuo .....                               | 53        |
|                                                                                    | Modalità di funzionamento per l'aspirazione .....                 | 53        |
|    | <b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> ..... | <b>53</b> |
|                                                                                    | Prima messa in funzione .....                                     | 53        |
|  | <b>Uso dell'apparecchio</b> .....                                 | <b>54</b> |
|                                                                                    | Attivazione e disattivazione del piano cottura .....              | 54        |
|                                                                                    | Regolazione della zona di cottura .....                           | 54        |
|                                                                                    | Attivazione e disattivazione dell'aspirazione .....               | 54        |
|                                                                                    | Livello intensivo .....                                           | 55        |
|                                                                                    | Avvio automatico .....                                            | 55        |
|                                                                                    | Funzione post-cottura .....                                       | 55        |
|                                                                                    | Tabella di cottura .....                                          | 56        |
|  | <b>Funzione PowerBoost</b> .....                                  | <b>57</b> |
|                                                                                    | Attivazione della funzione Powerboost .....                       | 57        |
|                                                                                    | Disattivazione della funzione Powerboost .....                    | 57        |
|  | <b>Sicurezza bambino</b> .....                                    | <b>57</b> |
|                                                                                    | Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino .....        | 57        |
|                                                                                    | Sicurezza bambino automatica .....                                | 57        |
|  | <b>Funzioni durata</b> .....                                      | <b>57</b> |
|                                                                                    | Disattivazione automatica di una zona di cottura .....            | 57        |
|                                                                                    | Timer automatico .....                                            | 58        |
|                                                                                    | Contaminuti .....                                                 | 58        |
|  | <b>Spegnimento di sicurezza automatico</b> .....                  | <b>58</b> |
|  | <b>Protezione per la pulizia</b> .....                            | <b>58</b> |
|  | <b>Indicatore consumo di energia</b> .....                        | <b>58</b> |
|  | <b>Impostazioni di base</b> .....                                 | <b>59</b> |
|                                                                                    | Modifica delle impostazioni di base .....                         | 59        |

|                                                                                   |                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Pulizia</b> .....                                  | <b>60</b> |
|                                                                                   | Ai componenti da pulire .....                         | 60        |
|                                                                                   | Vetroceramica .....                                   | 60        |
|                                                                                   | Telaio del piano di cottura .....                     | 60        |
|                                                                                   | Aspirazione .....                                     | 61        |
|                                                                                   | Pulizia del serbatoio di raccolta .....               | 63        |
|  | <b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....              | <b>64</b> |
|                                                                                   | Messaggio di errore E negli indicatori .....          | 64        |
|  | <b>Servizio assistenza clienti</b> .....              | <b>65</b> |
|                                                                                   | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) ..... | 65        |
|  | <b>Pietanze sperimentate</b> .....                    | <b>65</b> |

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

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

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

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

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

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 15 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.

Sostanze e vapori pericolosi o esplosivi non devono essere aspirati.

Prestare attenzione a che non penetrino nell'apparecchio liquidi o piccoli componenti.

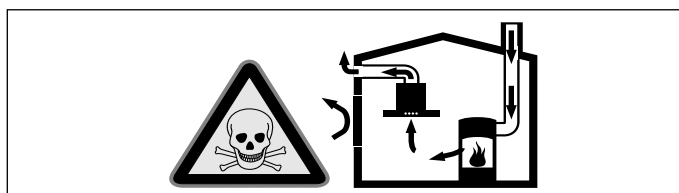
## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### **Avviso – Pericolo di soffocamento!**

Il materiale d'imballaggio è pericoloso per i bambini. Non lasciare mai che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

### **Avviso – Pericolo di morte!**

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento. È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità a estrazione d'aria viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.



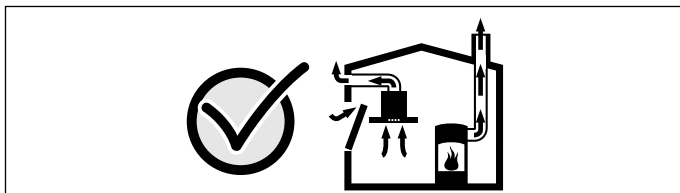
I focolari che dipendono dalla temperatura ambiente (per es. a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) riscaldano l'aria per la combustione presente nella stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (per es. camino). Insieme al sistema di aspirazione attivato, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria: senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea la depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.

- Assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente.
- Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.

Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato l'apparecchio non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Questo è garantito se può affluire aria nella stanza necessaria alla combustione attraverso aperture non fisse, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche.

L'aria esausta non deve essere immessa in un camino per il fumo o per i gas di scarico funzionante, né in un pozzo di aerazione dei locali di installazione di focolari.

Se l'aria esausta viene immessa in un camino per fumo o gas di scarico non in funzione, è necessario ottenere l'autorizzazione di un tecnico specializzato.



Consultare in ogni caso lo spazzacamino che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.

Utilizzando un interruttore a contatto, in caso di finestra chiusa, l'aspirazione (fase 1 del cavo di collegamento alla rete) è staccata dalla rete.

Se il sistema di aspirazione è usato solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

#### **⚠ 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.
- Non si deve utilizzare alcuna copertura del piano cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.
- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi se non si osserva una pulizia periodica.

#### **Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese .**

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

- Se l'aspirazione è attivata i depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare). L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

#### **⚠ 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.
- Devono essere utilizzate soltanto le protezioni approvate da noi, ad esempio le griglie di protezione per i bambini. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.
- La copertura filtro diventa calda molto rapidamente sulle zone di cottura calde. Mai appoggiare la copertura filtro sulle zone di cottura. Mai appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla copertura filtro.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere la copertura filtro, il filtro grassi metallico, il contenitore, il serbatoio di trabocco o la copertura dell'alloggiamento, lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno due ore.

#### **⚠ 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 – Pericolo di lesioni!**

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



## Cause dei danni

### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Pericolo di danni dovuto a pentole o padelle calde. Non collocare mai pentole o padelle calde sul piano cottura, sugli indicatori, sul telaio del piano cottura o sulla copertura filtro.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

### Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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



## Tutela dell'ambiente

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

### Risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro in modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i costruttori delle stoviglie spesso indicano il diametro superiore della pentola che spesso è maggiore del diametro del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Con la pentola, coprire sempre il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso in modo da risparmiare energia.
- Selezionare un livello di cottura a fuoco lento adatto. Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato, si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.
- Durante la cottura accertarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, affinché il sistema di aspirazione possa lavorare con efficienza emettendo un livello di rumore contenuto.
- Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura. Impostare il livello intensivo soltanto se necessario. Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.
- In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato. I vapori di cottura già diffusi nella cucina rendono necessario un utilizzo prolungato dell'aspirazione.
- Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.
- Pulire e sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo indicati al fine di incrementare l'efficacia del sistema di aspirazione ed evitare il rischio di incendio.

### Smaltimento ecocompatibile

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



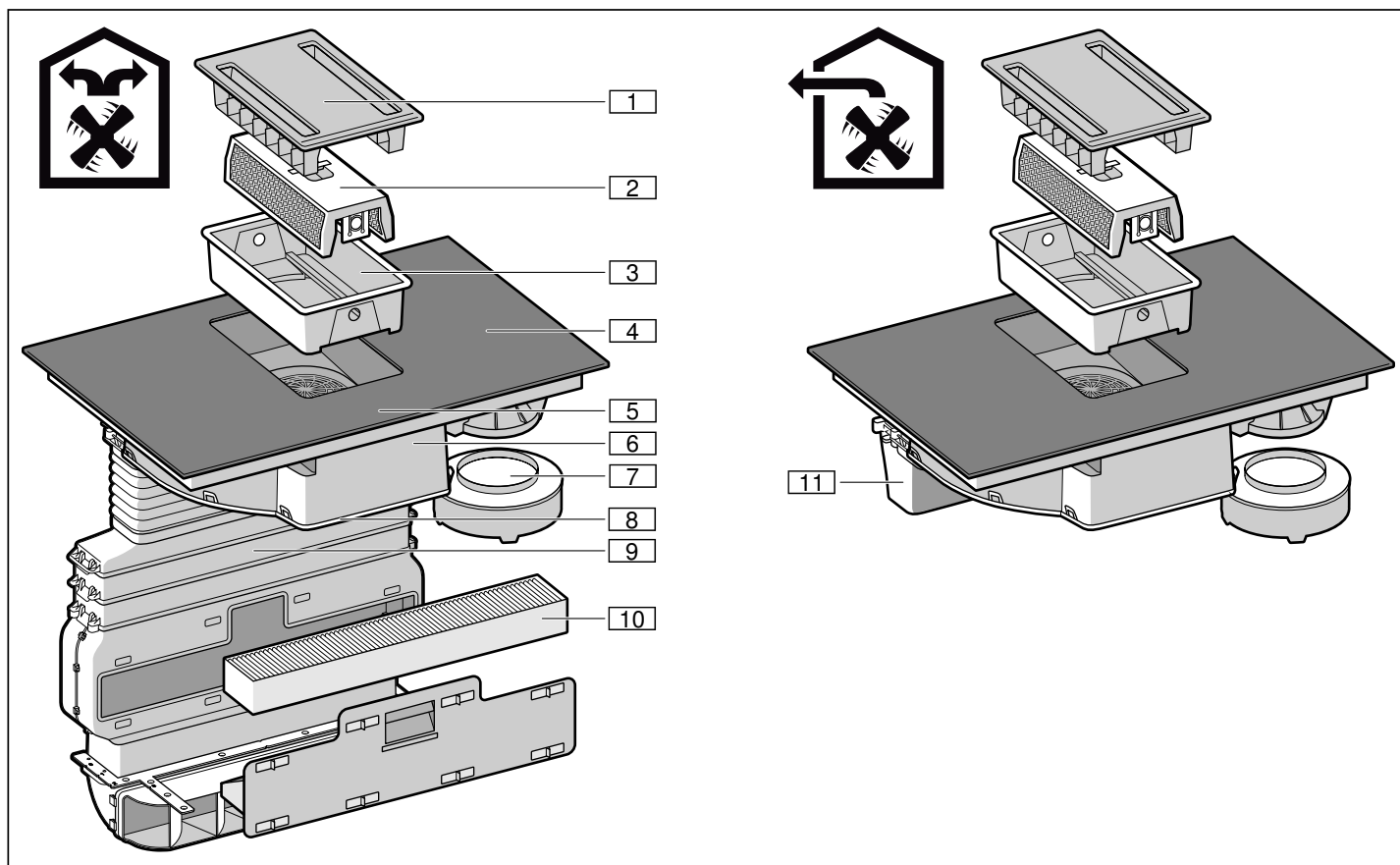
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Conoscere l'apparecchio

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

### Il nuovo apparecchio



| N. | Denominazione               |
|----|-----------------------------|
| 1  | Copertura filtro            |
| 2  | Filtro antigrasso metallico |
| 3  | Contentore                  |
| 4  | Piano cottura               |
| 5  | Pannello di comando         |
| 6  | Alloggiamento della ventola |
| 7  | Serbatoio di raccolta       |
| 8  | Copertura alloggiamento     |
| 9  | Condutture*                 |
| 10 | Filtri a carbone attivo*    |
| 11 | Per tubo di espulsione**    |

\*solo per funzionamento a ricircolo d'aria

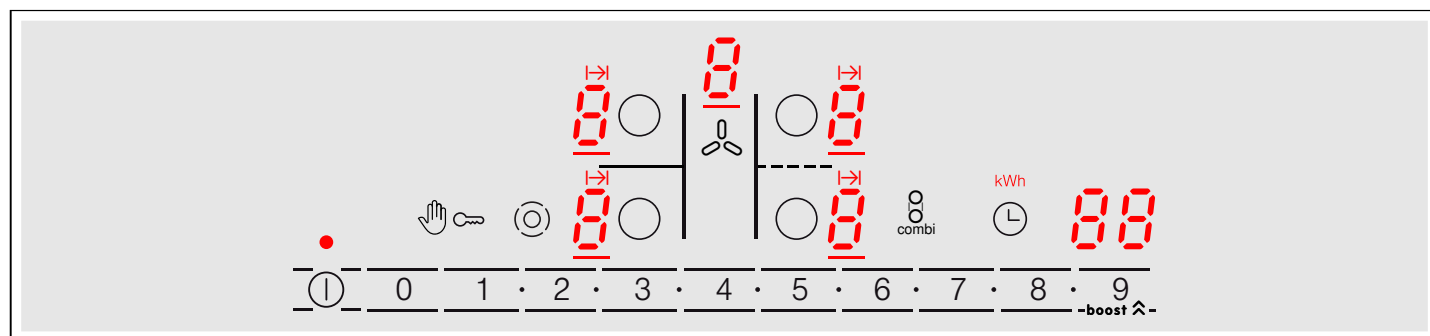
\*\* solo per modalità di aspirazione

### Accessori speciali

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Set scarico             | HEZ381400 |
| Set ricircolo           | HEZ381500 |
| Filtri a carbone attivo | HEZ381700 |



## Il pannello comandi



| Display |                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------|
| 1-9     | Livelli di cottura/Livelli di aspirazione             |
| H/h     | Calore residuo                                        |
| b       | Funzione Powerboost /Livello intensivo di aspirazione |
| 88      | Timer                                                 |

| Superfici di comando |                                                                                              |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ①                    | Interruttore principale                                                                      |
| 1•2•3•4•             | Campo di regolazione                                                                         |
| 👉🔑                   | Protezione per la pulizia/Sicurezza bambini                                                  |
| ○                    | Selezione zona di cottura                                                                    |
| 🔄                    | Commutazione tra piano cottura e aspirazione/<br>Ripristino delle indicazioni di saturazione |
| ⦿                    | Accensione zone                                                                              |
| 🔥                    | Accensione della zona di cottura per pirofila grande                                         |
| 🕒                    | Timer                                                                                        |
| boost ⬆              | Funzione Powerboost /Livello intensivo di aspirazione                                        |

### Avvertenze

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

## Le zone di cottura

| Zona di cottura | Accensione e spegnimento           |
|-----------------|------------------------------------|
| ○               | Zona di cottura a circuito singolo |
| ⦿               | Zona di cottura a circuito doppio  |

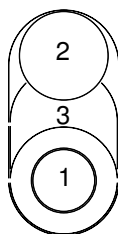
Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

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

### Avvertenze

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.  
In questo modo, ad esempio:
  - si proteggono i componenti sensibili dal surriscaldamento
  - si protegge l'apparecchio da un sovraccarico elettrico
  - si ottengono risultati di cottura migliori
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

### Zona di cottura combinata



- 1 = zona di cottura a circuito doppio
- 2 = zona di cottura a circuito singolo
- 3 = elemento riscaldante di collegamento

Le zone di cottura a circuito singolo e doppio possono essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra senza elemento riscaldante di collegamento oppure essere combinate con l'elemento riscaldante di collegamento come indicato nella tabella.

| Combinazione                                                      | Accensione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Adatto a                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Zona di cottura per pirofila piccola:<br>combinazione di 1+3      | Selezionare la zona di cottura 1 e toccare il simbolo  . Il secondo circuito di riscaldamento si attiva.<br>Toccare di nuovo il simbolo  . La zona di cottura per pirofila piccola viene attivata.<br>L'indicatore  si accende. | Pirofila piccola<br>Teppanyaki piccolo                       |
| Zona di cottura per pirofila grande:<br>combinazione di 1 + 3 + 2 | Selezionare la zona di cottura 1 o 2 e toccare il simbolo  .<br>La zona di cottura per pirofila grande viene attivata.<br>L'indicatore  si accende.                                                                                                                                                              | Pirofila grande<br>Teppanyaki grande<br>Piastra grill grande |

La zona di cottura per pirofila piccola (1 +3) e la zona di cottura a circuito singolo (2) possono anche essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra con livelli di cottura diversi. Così si hanno temperature diverse ad esempio per la pirofila grande, il teppanyaki o la piastra grill: sulla zona di cottura per pirofila piccola si può rosolare una pietanza, tenendone contemporaneamente al caldo un'altra sulla zona di cottura a circuito singolo.

**Avvertenza:** Le pentole adatte sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o nel nostro e-Shop.

### Indicatore del calore residuo

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

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

### Modalità di funzionamento per l'aspirazione

Questo apparecchio può essere impiegato con il funzionamento a estrazione o a ricircolo d'aria.

#### Modalità aspirazione



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro per grassi e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.

Se l'aria esausta viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare una cassetta murale telescopica.

### Funzionamento a ricircolo d'aria



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro grassi metallico e un filtro a carbone attivo e quindi reimmessa nella cucina.

**Avvertenza:** Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro a carbone attivo. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nell'opuscolo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso il commercio specializzato, tramite il servizio clienti o il punto vendita on-line.



## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Fare attenzione alle seguenti avvertenze prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta:

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario eseguire alcune impostazioni.

### Prima messa in funzione

**Avvertenza:** Alla consegna l'apparecchio è impostato sul funzionamento a ricircolo d'aria.

Impostazioni possibili:

- In caso di funzionamento a ricircolo d'aria, con l'indicazione  viene impostato il valore  (impostazioni di fabbrica).
- In caso di modalità a estrazione d'aria con l'indicazione  viene impostato il valore .

Per commutare l'apparecchio al funzionamento a estrazione d'aria, vedere → "Impostazioni di base" a pagina 59.



## Uso dell'apparecchio

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

Accendere il sistema di aspirazione prima di iniziare la cottura e spegnerlo solo pochi minuti dopo il termine della cottura. In questo modo il vapore di cottura viene aspirato in modo efficace.

Non azionare mai l'apparecchio senza contenitore, filtro grassi metallico e copertura filtro.

### Attivazione e disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva dall'interruttore principale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. La spia sopra l'interruttore principale e gli indicatori ② si accendono. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché la spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

#### Avvertenze

- Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).
- Dopo la disattivazione, le impostazioni restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.
- L'aspirazione deve essere disattivata separatamente. → "Disattivazione dell'aspirazione" a pagina 55

### Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

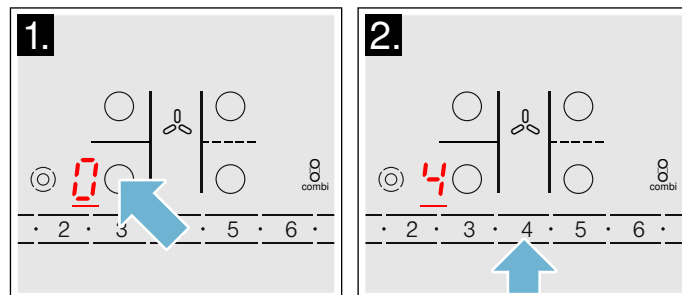
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato nel campo di regolazione con il simbolo •.

#### Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo ○ per selezionare la zona di cottura.  
Sull'indicatore dei livelli di cottura compare ②, sotto l'indicatore dei livelli di cottura compare •.

2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



#### Modifica del livello di cottura

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

#### Disattivazione della zona di cottura

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

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

### Attivazione e disattivazione dell'aspirazione

Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.

Se non è disponibile nessun filtro grassi metallico l'aspirazione non può essere accesa. Inserire il filtro grassi metallico. Le funzioni dei piani cottura sono disponibili anche senza filtro grassi metallico. → "Pulizia" a pagina 60

Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla copertura filtro. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.

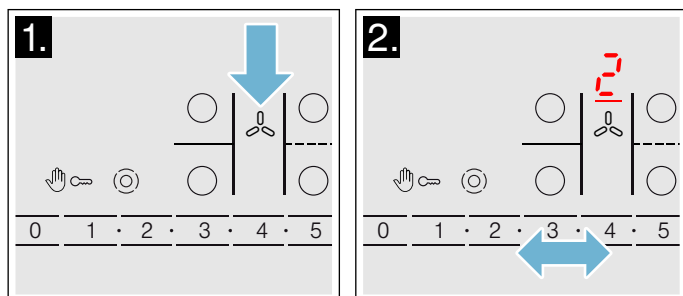
In caso venga impiegata una stoviglia alta, può non essere garantita una prestazione dell'aspirazione ottimale. La prestazione dell'aspirazione può essere migliorata appoggiando in obliquo un coperchio.

#### Attivazione dell'aspirazione

Se il sistema di aspirazione non può essere acceso, inserire correttamente il filtro grassi metallico.

1. Toccare il simbolo ③.  
L'aspirazione parte dal livello di potenza ②. Viene visualizzato il livello di potenza impostato.
- Avvertenze**
- I livelli di cottura non possono essere modificati durante l'impostazione del livello di potenza dell'aspirazione.
  - Durante un periodo di alcuni secondi è possibile selezionare un livello di potenza per l'aspirazione. Successivamente il campo di regolazione può essere riutilizzato per l'impostazione dei livelli di cottura.

- Sul campo di regolazione selezionare il livello di potenza desiderata.  
Viene visualizzato il livello di potenza impostato.



- Per impostare un altro livello di potenza, toccare il simbolo e selezionare sul campo di regolazione il livello di potenza desiderato.  
Viene visualizzato il livello di potenza impostato.

### Disattivazione dell'aspirazione

Se si desidera spegnere l'apparecchio, toccare il simbolo . Se si desidera solo spegnere l'aspirazione, procedere come segue:

- Toccare il simbolo .
- Nel campo di regolazione selezionare il simbolo .
- Toccare il simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.

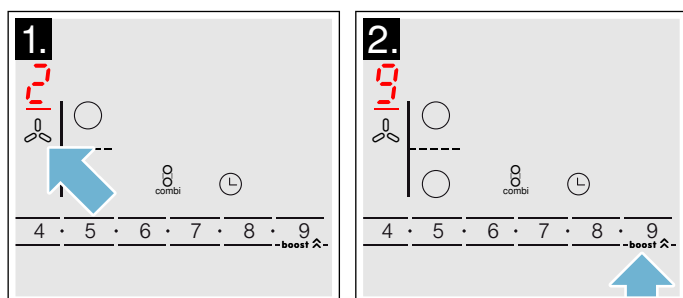
**Avvertenza:** Sulla base delle impostazioni di base selezionate, dopo lo spegnimento dell'apparecchio si avvia il post-funzionamento.

### Livello intensivo

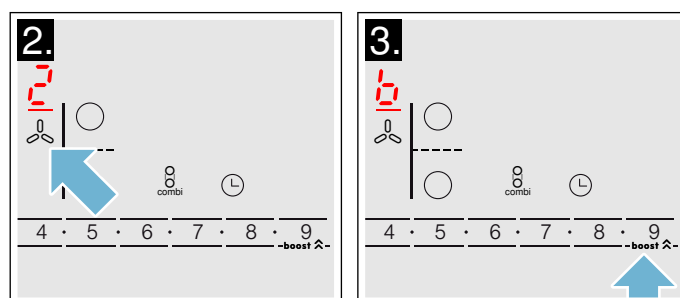
Se si formano odori forti o in caso di eccessivo vapore, attivare il livello intensivo. A tal proposito l'aspirazione viene attivata al massimo della potenza per un tempo ridotto, al termine del quale la cappa passa autonomamente a un livello inferiore.

### Attivazione

- Toccare il simbolo .
- Sul campo degli indicatori viene visualizzato il simbolo , la linea sotto il livello di potenza si illumina.
- Toccare il simbolo **boost** .
- Sul campo degli indicatori compare . La linea sotto il simbolo si accende. Il livello di aspirazione è attivato.



- Oppure: toccare due volte il simbolo **boost** .
- Sul campo degli indicatori compare . La linea sotto il simbolo si accende. Il livello intensivo è attivato.



**Avvertenza:** Dopo 8 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza .

### Disattivazione

- Toccare il simbolo .
- Impostare dal campo di regolazione il livello di potenza o un altro livello di potenza.

### Avvio automatico

In funzione delle impostazioni di base selezionate sono possibili le seguenti opzioni, non appena viene scelto il livello di potenza di un'area di cottura:

- L'aspirazione non si avvia.
- L'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.

Nelle impostazioni di base scegliere l'opzione desiderata. → "Impostazioni di base" a pagina 59

### Funzione post-cottura

Grazie al post-funzionamento dopo lo spegnimento, l'aspirazione da piano continua a funzionare per alcuni minuti. In questo modo viene rimosso il vapore ancora presente. Poi il sistema di aspirazione si spegne automaticamente.

Nelle impostazioni di base (→ Pagina 59) possono essere selezionate le seguenti opzioni per il post-funzionamento:

- Disattivazione post-funzionamento
- Attivazione del post-funzionamento per una durata stabilita in un livello di potenza definito

**Avvertenza:** Il post-funzionamento si avvia soltanto se almeno una zona di cottura è stata attiva per almeno un minuto.

### Disattivazione

Toccare il simbolo .

Il post-funzionamento viene subito terminato.

Se è presente una delle seguenti condizioni, il post-funzionamento viene disattivato.

- Il periodo di post-funzionamento è trascorso.
- L'apparecchio viene nuovamente acceso.

## Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

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

Nel capitolo Tutela dell'ambiente → *Pagina 50* troverete dei consigli su come cucinare risparmiando energia.

|                                                       | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|-------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|
| <b>Fondere</b>                                        |                       |                                              |
| Cioccolato, glassa                                    | 1-1.                  | -                                            |
| Burro, miele, gelatina                                | 1-2                   | -                                            |
| <b>Riscaldare e mantenere caldo</b>                   |                       |                                              |
| Minestra (ad es. minestra di lenticchie)              | 1-2                   | -                                            |
| Latte**                                               | 1.-2.                 | -                                            |
| Scaldare le salsicce in acqua**                       | 3-4                   | -                                            |
| <b>Scongelare e riscaldare</b>                        |                       |                                              |
| Spinaci, surgelati                                    | 2.-3.                 | 10-20 min.                                   |
| Gulasch, surgelato                                    | 2.-3.                 | 20-30 min.                                   |
| <b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>                 |                       |                                              |
| Canederli, gnocchi                                    | 4.-5.*                | 20-30 min.                                   |
| Pesce                                                 | 4-5*                  | 10-15 min.                                   |
| Salse bianche, ad es. besciamella                     | 1-2                   | 3-6 min.                                     |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese | 3-4                   | 8-12 min.                                    |
| <b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>             |                       |                                              |
| Riso (con doppia quantità di acqua)                   | 2-3                   | 15-30 min.                                   |
| Riso al latte                                         | 1.-2.                 | 35-45 min.                                   |
| Patate lesse                                          | 4-5                   | 25-30 min.                                   |
| Patate lesse in acqua salata                          | 4-5                   | 15-25 min.                                   |
| Pasta                                                 | 6-7*                  | 6-10 min.                                    |
| Zuppe, minestre                                       | 3.-4.                 | 15-60 min.                                   |
| Verdura                                               | 2.-3.                 | 10-20 min.                                   |
| Verdure, surgelate                                    | 3.-4.                 | 10-20 min.                                   |
| Cuocere nella pentola a pressione                     | 4-5                   | -                                            |

\* Prosecuzione della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

\*\*\* Girare di frequente

|                                                                                     | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|
| <b>Stufare</b>                                                                      |                       |                                              |
| Involtoni                                                                           | 4-5                   | 50-60 min.                                   |
| Stufato                                                                             | 4-5                   | 60-100 min.                                  |
| Gulasch                                                                             | 2.-3.                 | 50-60 min.                                   |
| <b>Cottura arrosto con poco olio**</b>                                              |                       |                                              |
| Fettina, naturale o impanata                                                        | 6-7                   | 6-10 min.                                    |
| Fettina, surgelata                                                                  | 6-7                   | 8-12 min.                                    |
| Cotoletta, naturale o impanata***                                                   | 6-7                   | 8-12 min.                                    |
| Bistecca (spessore 3 cm)                                                            | 7-8                   | 8-12 min.                                    |
| Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***                                              | 4.-5.                 | 30-40 min.                                   |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)***                                          | 5-6                   | 10-20 min.                                   |
| Petto di pollo/tacchino, surgelato***                                               | 5-6                   | 10-30 min.                                   |
| Pesce e filetto di pesce, al naturale                                               | 5-6                   | 8-20 min.                                    |
| Pesce e filetto di pesce, impanato                                                  | 6-7                   | 8-20 min.                                    |
| Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce          | 6-7                   | 8-12 min.                                    |
| Scampi e gamberi                                                                    | 7-8                   | 4-10 min.                                    |
| Sauté di verdure, funghi freschi                                                    | 7-8                   | 10-20 min.                                   |
| Verdura, carne a strisce alla maniera asiatica                                      | 7.-8.                 | 15-20 min.                                   |
| Piatti misti saltati in padella, surgelati                                          | 6-7                   | 6-10 min.                                    |
| Crêpe                                                                               | 6-7                   | progressivamente                             |
| Omelette                                                                            | 3.-4.                 | progressivamente                             |
| Uova al tegamino                                                                    | 5-6                   | 3-6 min.                                     |
| <b>Friggere (friggere 150-200 g a porzione progressivamente in 1-2 l di olio**)</b> |                       |                                              |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo                       | 8-9                   | -                                            |
| Crocchette, surgelate                                                               | 7-8                   | -                                            |
| Carne, ad es. porzioni di pollo                                                     | 6-7                   | -                                            |
| Pesce, panato o in pastella di birra                                                | 5-6                   | -                                            |
| Verdure, funghi impanati o in pastella di birra, tempura                            | 5-6                   | -                                            |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra                   | 4-5                   | -                                            |

\* Prosecuzione della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

\*\*\* Girare di frequente

## Funzione PowerBoost

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

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

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

### Attivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare il livello di cottura 9, toccare nuovamente 9. L'indicatore  si accende. La funzione Powerboost è attivata.

### Disattivazione della funzione Powerboost

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

#### Avvertenze

- Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.
- Prestare attenzione che con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Non allontanarsi durante la cottura. Quando sono molto caldi, l'olio e il grasso si infiammano rapidamente; vedere il capitolo Informazioni importanti per la sicurezza. → *Pagina 47*

## Sicurezza bambino

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

### Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. La spia sopra il simbolo  si accende per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

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

### Sicurezza bambino automatica

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

### Attivare e disattivare

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica. → *Pagina 59*

## Funzioni durata

Sono disponibili 2 diverse funzioni di tempo:

- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Contaminuti

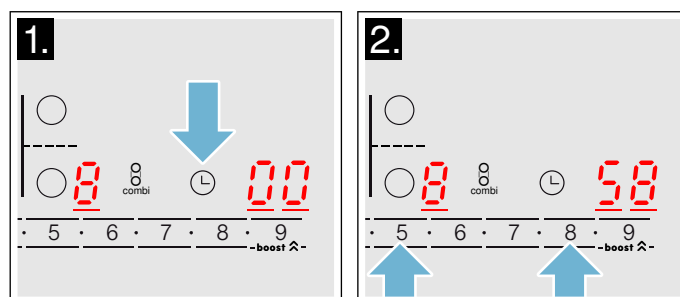
### Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

#### Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere selezionata e regolata.

1. Toccare il simbolo . L'indicatore  della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende .
2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.



La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.

#### Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore compare  per 10 secondi. L'indicatore  si illumina. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

#### Correzione o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . L'indicatore  si illumina. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

**Avvertenza:** È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.



## Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico. → *Pagina 59*

**Avvertenza:** È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . L'indicatore desiderato  si illumina. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

## Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

### Attivazione contaminuti

È possibile impostare il contaminuti in 2 diversi modi:

- In caso di zona di cottura selezionata toccare il simbolo  2 volte entro 10 secondi.
- Se la zona di cottura non è selezionata toccare il simbolo .

L'indicatore  si accende.

### Impostazione del contaminuti

Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione.

### Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare .

L'indicatore  del contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

### Visualizzazione del tempo

Selezionare il contaminuti con il simbolo . Il tempo viene visualizzato per 10 secondi.

### Correzione del tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.

## Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

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

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

## Protezione per la pulizia

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

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

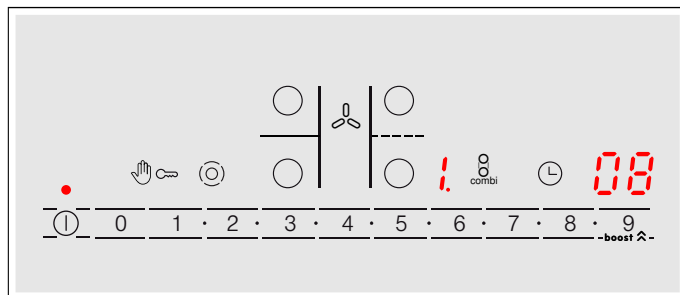
**Avvertenza:** La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

## Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia di tutte le zone di cottura tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,08 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.



L'indicatore non è attivato. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare l'indicatore. → *Pagina 59*

## Impostazioni di base

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

| Display    | Funzione                                                                                                                                              |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> | <b>Sicurezza bambini automatica</b>                                                                                                                   |
| 0          | Disattivata.*                                                                                                                                         |
| 1          | Attivata.                                                                                                                                             |
| 2          | Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.                                                                                                   |
| <b>c 2</b> | <b>Segnale acustico</b>                                                                                                                               |
| 0          | Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivo).                        |
| 1          | Solo segnale di utilizzo improprio attivato.                                                                                                          |
| 2          | Solo segnale di conferma attivato.                                                                                                                    |
| 3          | Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*                                                                                        |
| <b>c 3</b> | <b>Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica)</b>                                |
| 0          | Indicatore consumo di energia disattivato.*                                                                                                           |
| 1          | Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230V.                                                                                              |
| 2          | Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V.                                                                                             |
| 3          | Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220V.                                                                                              |
| 4          | Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.                                                                                             |
| <b>c 5</b> | <b>Timer automatico</b>                                                                                                                               |
| 00         | Disattivato.*                                                                                                                                         |
| 0 1:59     | Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.                                                                                               |
| <b>c 6</b> | <b>Durata del segnale di fine del timer</b>                                                                                                           |
| 1          | 10 secondi.*                                                                                                                                          |
| 2          | 30 secondi                                                                                                                                            |
| 3          | 1 minuto.                                                                                                                                             |
| <b>c 7</b> | <b>Accensione degli elementi riscaldanti</b>                                                                                                          |
| 0          | Disattivata.                                                                                                                                          |
| 1          | Attivata.                                                                                                                                             |
| 2          | Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.*                                                                                |
| <b>c 9</b> | <b>Tempo di selezione della zona di cottura</b>                                                                                                       |
| 0          | Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere rilesionata.*                                          |
| 1          | La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti occorre rilesionarla prima dell'impostazione. |

\*Impostazione di base

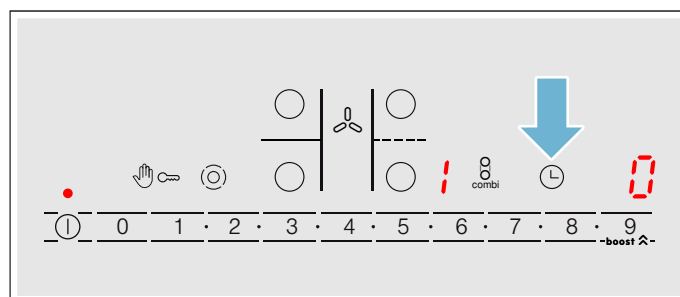
| Display     | Funzione                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 17</b> | <b>Impostazione del funzionamento a ricircolo d'aria o a estrazione d'aria</b>                                                                                                                                                                              |
| 0           | Il funzionamento a ricircolo d'aria è impostato.*                                                                                                                                                                                                           |
| 1           | Il funzionamento a estrazione d'aria è impostato.                                                                                                                                                                                                           |
| <b>c 18</b> | <b>Impostazione avvio automatico</b>                                                                                                                                                                                                                        |
| 0           | Disattivata.                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1           | Attivata: l'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.*                                                                                                                                                                                    |
| <b>c 20</b> | <b>Impostazione post-funzionamento</b>                                                                                                                                                                                                                      |
| 0           | Disattivata.                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1           | Attivata: l'aspirazione è attiva in modalità a estrazione d'aria per circa 6 minuti al livello di potenza <b>3</b> e a ricircolo d'aria per circa 30 minuti al livello di potenza <b>1</b> , spegnendosi poi automaticamente allo scadere di tale periodo.* |
| <b>c 0</b>  | <b>Ripristino delle impostazioni di base</b>                                                                                                                                                                                                                |
| 0           | Disattivato.*                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1           | Attivato.                                                                                                                                                                                                                                                   |

\*Impostazione di base

## Modifica delle impostazioni di base

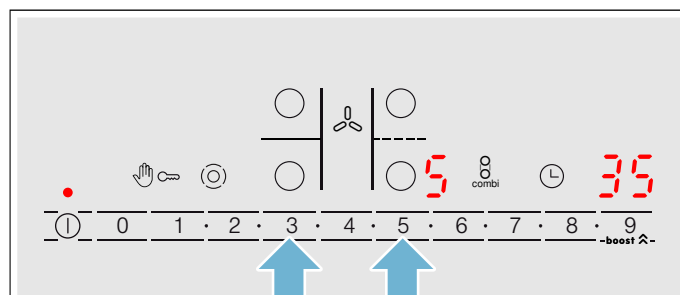
Il piano cottura deve essere disattivato.

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



Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli **c** e **i**, mentre sul display a destra compare **0**.

- Toccare il simbolo  finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.
- Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



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

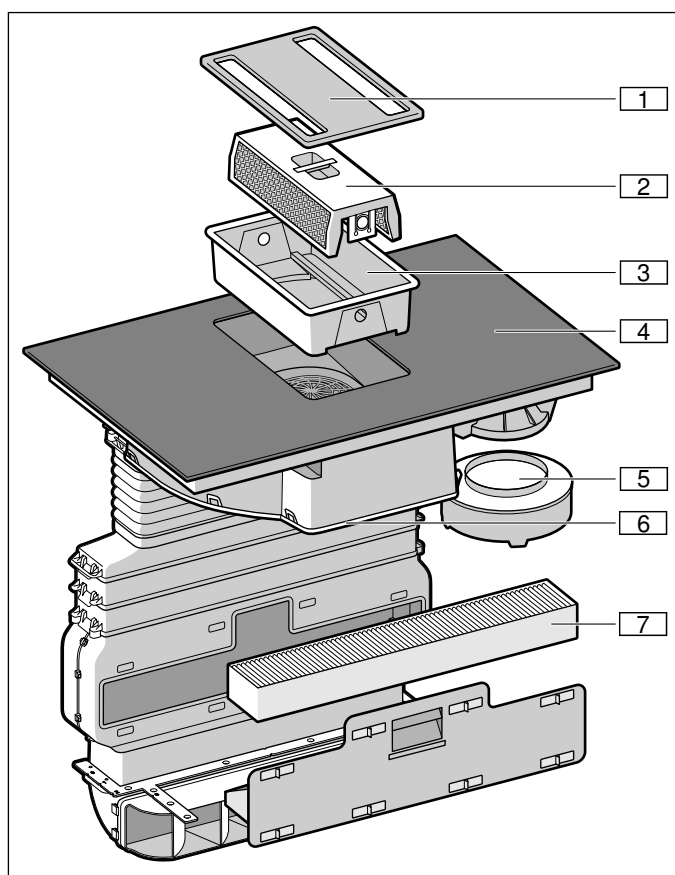
## Disattivazione

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

## Pulizia

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

## Ai componenti da pulire



| N. | Denominazione                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------|
| 1  | Copertura filtro                                                    |
| 2  | Filtro grassi metallico                                             |
| 3  | Contenitore                                                         |
| 4  | Vetrocera mica                                                      |
| 5  | Serbatoio di raccolta                                               |
| 6  | Copertura alloggiamento                                             |
| 7  | Filtro a carbone attivo (solo con funzionamento a ricircolo d'aria) |

## Avvertenze

- Prima di pulire, togliere tutti i gioielli dalle braccia e dalle mani.

## Avvertenze

- Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.
- Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.

## Vetrocera mica

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

Pulire il piano di cottura soltanto quando si è sufficientemente raffreddato e l'indicatore calore residuo è spento. Rimuovere immediatamente il liquido fuoriuscito non lasciare seccare residui di cibo.

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

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetrocera mica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) 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. (Articolo n. 00087670). Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

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

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

## Telaio del piano di cottura

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

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

## Aspirazione

Per garantire l'adeguato assorbimento di grassi e odori è necessario sostituire o pulire periodicamente i filtri.

### Filtro grassi metallico

I filtri antigrasso metallici devono essere puliti ogni 30 ore di esercizio oppure almeno una volta al mese.

#### **Avviso – Pericolo di incendio!**

I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi se non si osserva una pulizia periodica.

**Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese.**  
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

### Filtri a carbone attivo

Il filtro a carbone attivo deve essere sostituito a intervalli regolari. Osservare a tal proposito l'indicazione di saturazione sull'apparecchio.

#### Indicazione di saturazione

In caso di saturazione del filtro antigrasso metallico o del filtro a carboni attivi, dopo lo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico.

Nel campo degli indicatori si illuminano i seguenti simboli:

- Il filtro grassi metallico: **F 10** si illumina
- Il filtro a carbone attivo: **F 11** si illumina
- Filtro grassi metallico e filtro a carbone attivo: **F 10** e **F 11** si illuminano in modo alternato

Al più tardi a questo punto occorre pulire il filtro antigrasso metallico o sostituire il filtro a carbone attivo.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio **F 10** o **F 11** si illuminano.

1. Toccare il simbolo .  
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
2. Se **F 11** si illumina, toccare nuovamente il simbolo .  
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo è resettata.

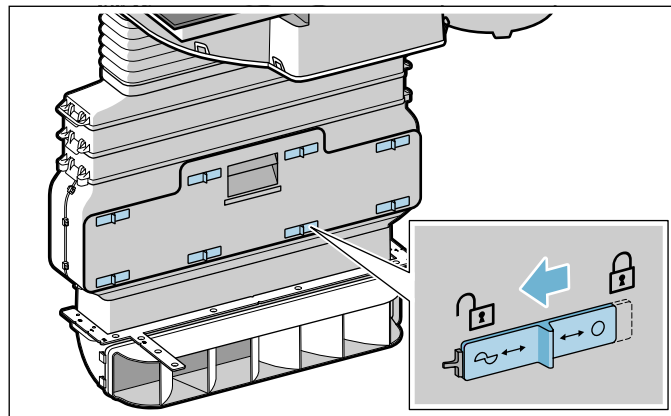
### Sostituzione del filtro a carbone attivo (solo con modalità ricircolo)

I filtri a carbone attivo trattengono le particelle del vapore della cucina che causano i cattivi odori. Vengono immessi soltanto nel funzionamento a ricircolo.

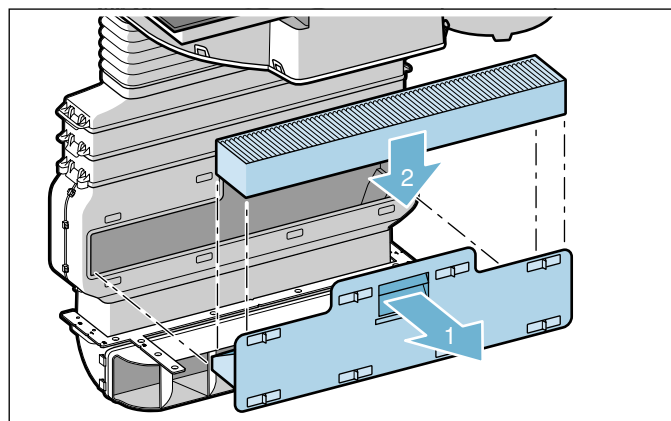
#### Avvertenze

- Il filtro a carbone attivo non è compreso nella fornitura. Il filtro a carbone attivo (articolo n.HEZ381700) è disponibile presso i negozi specializzati, presso il servizio clienti o anche nello shop online.
- Il filtro a carbone attivo non può essere pulito o riattivato.
- Utilizzare soltanto filtri originali poiché garantiscono un funzionamento ottimale.

1. Nei mobili a incasso aprire tutti gli elementi di chiusura sul cassetto nel canale piatto.



2. Aprire il cassetto nel canale piatto e rimuovere il filtro a carbone attivo.



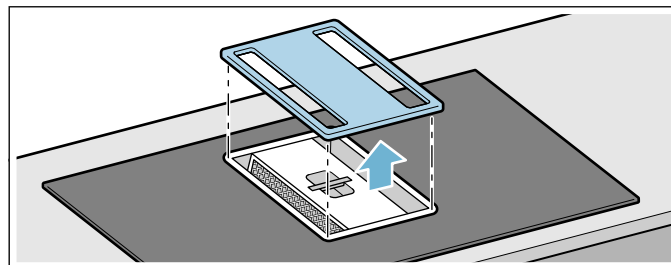
3. Inserire il nuovo filtro a carbone attivo.
4. Chiudere il cassetto nel canale piatto e tutti gli elementi di chiusura.

**Avvertenza:** Accertarsi che tutti gli elementi di chiusura siano chiusi correttamente. Diversamente possono insorgere rumori e la potenza di aspirazione potrebbe subire una riduzione.

### Rimuovere il filtro metallico per grassi

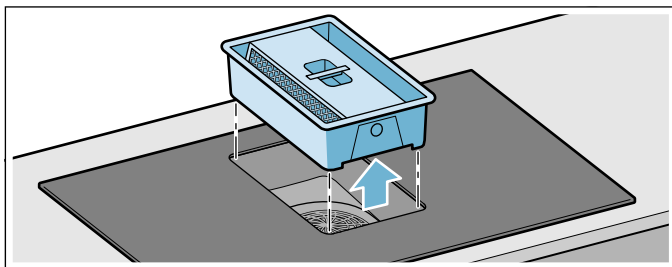
I filtri antigrasso metallici filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, i filtri devono essere puliti almeno una volta al mese.

1. Rimuovere la copertura filtro.



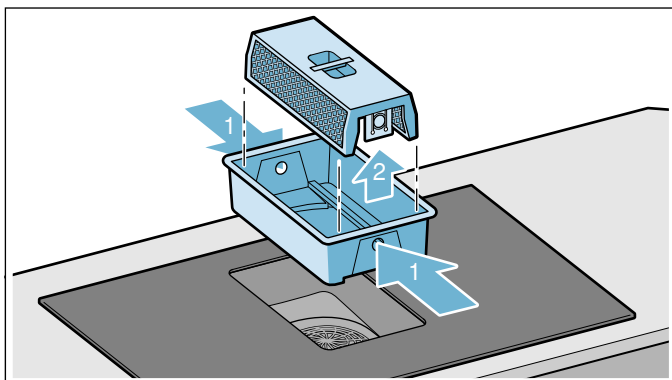
**Avvertenza:** Accertarsi che la copertura filtro non cada e non danneggi il piano cottura.

**2.** Rimuovere il filtro grassi metallico e il contenitore.



**Avvertenza:** Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro grassi metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.

**3.** Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro grassi metallico dal contenitore.



**4.** Se necessario svuotare il contenitore.

**5.** Pulire il filtro grassi metallico e la copertura filtro.

**6.** Dopo aver smontato il filtro grassi metallico, pulire l'apparecchio internamente.

**Avvertenza:** Sulla ventola si potrebbero formare delle goccioline. Si tratta di un comportamento normale e si verifica a causa della condensa dei vapori di cottura. Non sussiste alcun rischio correlato alla sicurezza e alcun pericolo di danneggiamento. I componenti elettrici dell'apparecchio sono protetti.

**Pulire il filtro metallico antigrasso**

**Avvertenze**

- Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
- I filtri antigrasso metallici possono essere puliti con lavaggio in lavastoviglie o a mano.

**A mano:**

**Avvertenza:** In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297). Questo prodotto può essere ordinato tramite il punto vendita on-line.

- Mettere a mollo i filtri antigrasso metallici in una soluzione di lavaggio calda.
- Per la pulizia del filtro antigrasso metallico utilizzare una spazzola e poi sciacquare bene il filtro.
- Lasciare asciugare i filtri grassi metallici.

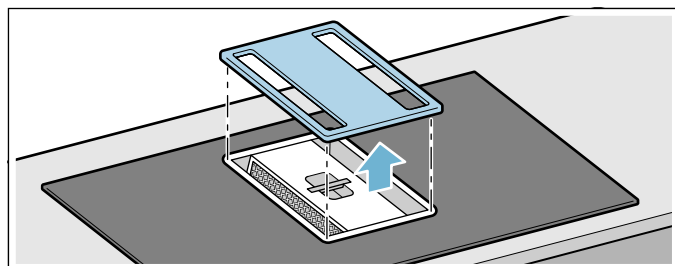
**In lavastoviglie:**

- Non lavare i filtri antigrasso metallici molto sporchi insieme alle altre stoviglie.
- Riporre i filtri antigrasso metallici nella lavastoviglie senza fissarli. Non incastrare i filtri antigrasso metallici.
- Per un risultato ottimale di pulizia riporre il filtro antigrasso metallico sul lato del filtro che si trova nella lavastoviglie.

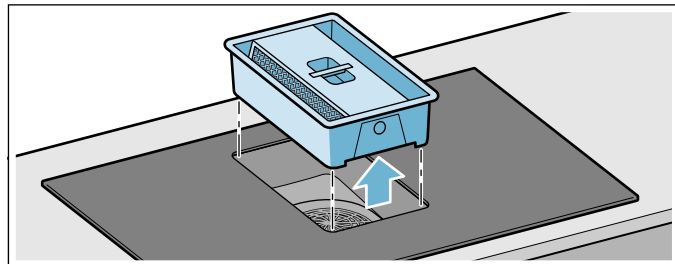
**Smontare e pulire gli altri componenti dell'apparecchio**

Pulire regolarmente anche la parte interna dell'aspirazione del piano cottura. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297).

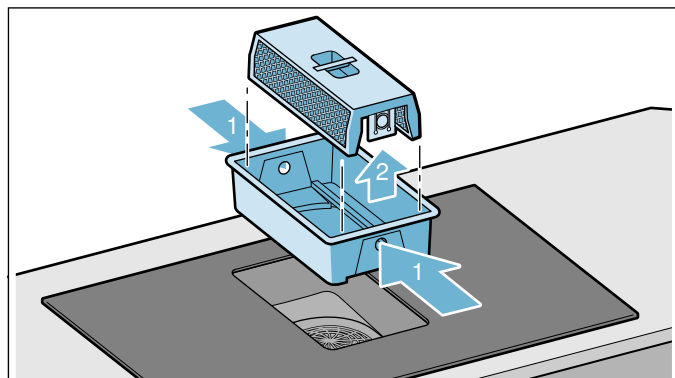
**1.** Rimuovere la copertura filtro e pulire con un panno umido.



**2.** Rimuovere il filtro grassi metallico e il contenitore.



**3.** Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro grassi metallico dal contenitore.

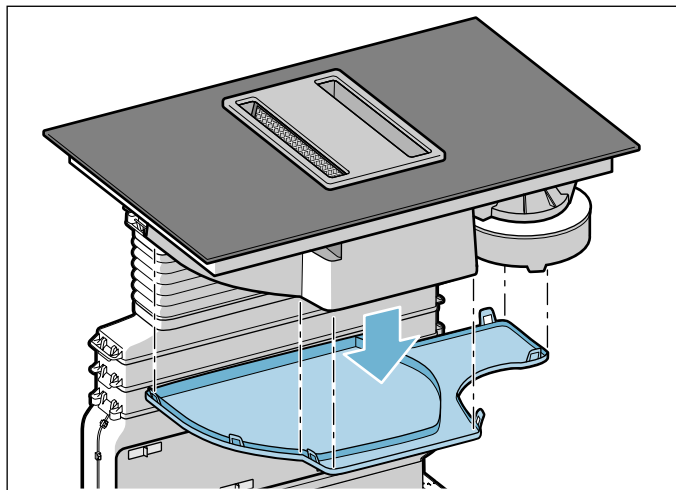


**4.** Se necessario svuotare il contenitore.

**5.** Pulire in lavastoviglie il filtro grasso metallico e il contenitore.



6. Se necessario rimuovere e pulire la copertura dell'alloggiamento sotto all'apparecchio.



7. Dopo la pulizia rimontare i componenti asciugati.

### Inserire il filtro grassi metallico.

1. Inserire il contenitore.
2. Inserire il filtro grassi metallico.

**Avvertenza:** Accertarsi che il filtro antigrasso metallico sia inserito correttamente. Diversamente l'aspirazione non funziona.

3. Appoggiare la copertura filtro.

### Ripristino delle indicazioni di saturazione

Quando il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché i simboli **F 10** e **F 11** si spengano.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio **F 10** o **F 11** si illuminano.

1. Toccare il simbolo .  
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
2. Se **F 11** si illumina, toccare nuovamente il simbolo .  
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo è resettata.

### Pulizia del serbatoio di raccolta

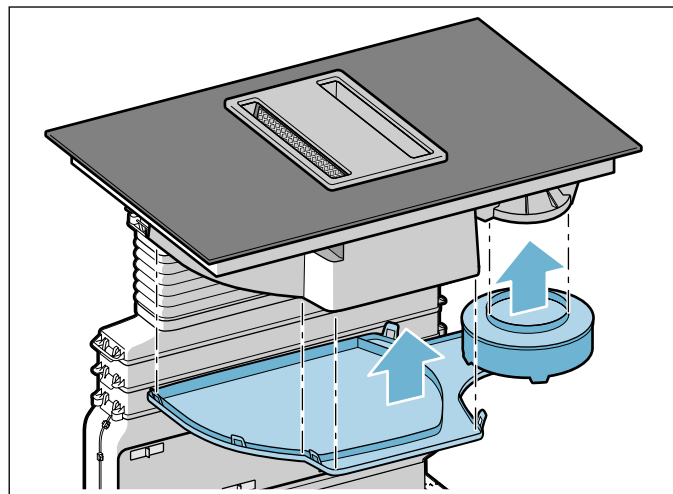
#### Avvertenze

- Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata. Se degli oggetti finiscono nell'apparecchio, rimuoverle solo dopo che si è raffreddato. A tale scopo rimuovere la copertura filtro e prelevare il filtro antigrasso metallico e il contenitore.
- Se del liquido finisce nell'apparecchio dall'alto, viene raccolto nel serbatoio apposito. Svitare e svuotare il serbatoio di raccolta. Se necessario rimuovere la copertura dell'alloggiamento.

1. Svitare il serbatoio di raccolta con due mani.

#### Avvertenze

- Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.
- Se il filtro grassi metallico e il contenitore sono smontati e il liquido può penetrare all'interno dell'apparecchio tramite la griglia di ventilazione, rimuovere la copertura dell'alloggiamento.



2. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta ed eventualmente la copertura dell'alloggiamento.
3. Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.
4. Fissare nuovamente la copertura alloggiamento.



## Malfunzionamento, che fare?

### **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.

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

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

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

| Display                                                                                               | Errore                                                                                                                                                  | Provvedimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nessuno                                                                                               | L'alimentazione elettrica è interrotta.                                                                                                                 | Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.                                                                                                                            |
| Tutti gli indicatori lampeggiano                                                                      | La superficie di comando è bagnata oppure occupata da un oggetto.                                                                                       | Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| L'aspirazione non funziona.                                                                           | Il filtro grassi metallico non è inserito correttamente.                                                                                                | Inserire correttamente il filtro grassi metallico. → <i>Pagina 60</i>                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                       | Il sensore per il riconoscimento del filtro non funziona.                                                                                               | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| L'aspirazione non funziona.                                                                           | Utilizzando un interruttore a contatto, in caso di finestra chiusa, l'aspirazione è staccata dalla rete.                                                | Aprire la finestra in cui è stato installato l'interruttore a contatto.                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>F2</b>                                                                                             | Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.         | Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando <b>F2</b> si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.                                                                                                                    |
| <b>F4</b>                                                                                             | Nonostante lo spegnimento tramite <b>F2</b> il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. | Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando <b>F4</b> si spegne, è possibile proseguire la cottura.                                                                                                                                                                              |
| <b>F5</b> e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico. | Attenzione: una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.                           | Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>F5</b> 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 alcuni minuti. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando <b>F5</b> si spegne, è possibile proseguire la cottura.                                                                                                                                                        |
| <b>F8</b>                                                                                             | La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta.                                                                                  | È possibile riattivare subito la zona di cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>F10</b>                                                                                            | Il filtro grassi metallico è saturo.                                                                                                                    | Pulire il filtro grassi metallico. → <i>Pagina 60</i>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>F11</b>                                                                                            | Il filtro a carbone attivo è saturo.                                                                                                                    | Sostituire filtro a carbone attivo. → <i>Pagina 60</i>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>F10/F11</b>                                                                                        | Il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato pulito o sostituito.                                                            | Reset dell'indicazione di saturazione. → <i>"Ripristino delle indicazioni di saturazione" a pagina 63</i>                                                                                                                                                                                                         |
| <b>dE</b> Le zone di cottura non si scaldano                                                          | La modalità demo è attivata.                                                                                                                            | Disattivare la modalità demo: scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo viene disattivata. |

### **Messaggio di errore E negli indicatori**

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

## Servizio assistenza clienti

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

### Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

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

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

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

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-829120  
Linea verde  
**CH** 0848 840 040

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

## Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi. I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer (set di pentole a induzione composto di 4 pezzi HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

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

| Pietanze sperimentate                                                                       | Riscaldamento /Cottura iniziale |                                       |           | Continuazione della cottura |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|
|                                                                                             | Livello di cottura iniziale     | Durata (min:sec)                      | Coperchio | Cottura a fuoco lento       | Coperchio |
| <b>Sciogliere il cioccolato</b>                                                             |                                 |                                       |           |                             |           |
| Stoviglia: casseruola                                                                       |                                 |                                       |           |                             |           |
| Glassa di cioccolato (ad es. fondente Dr. Oetker, 150 g) sulla zona di cottura di 14,5 cm Ø | -                               | -                                     | -         | 1.                          | No        |
| <b>Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie</b>                               |                                 |                                       |           |                             |           |
| Stoviglia: pentola                                                                          |                                 |                                       |           |                             |           |
| <b>Minestra di lenticchie secondo DIN 44550</b>                                             |                                 |                                       |           |                             |           |
| Temperatura iniziale 20° C                                                                  |                                 |                                       |           |                             |           |
| Quantità 450 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø                                             | 9                               | ca. 2:00 senza mescolare              | Sì        | 1.                          | Sì        |
| Quantità: 800 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø                                    | 9                               | ca. 2:00 senza mescolare              | Sì        | 1.                          | Sì        |
| <b>Minestra di lenticchie (prodotto in scatola)</b>                                         |                                 |                                       |           |                             |           |
| ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco:                                        |                                 |                                       |           |                             |           |
| Temperatura iniziale 20° C                                                                  |                                 |                                       |           |                             |           |
| Quantità 500 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø                                             | 9                               | ca. 2:00<br>(mescolare dopo ca. 1:30) | Sì        | 1.                          | Sì        |
| Quantità: 1000 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø                                   | 9                               | ca. 2:30<br>(mescolare dopo ca. 1:30) | Sì        | 1.                          | Sì        |

| Pietanze sperimentate                                                                                                                                   |                             | Riscaldamento /Cottura iniziale                                                                                                                                                                                                |           | Continuazione della cottura                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                         | Livello di cottura iniziale | Durata (min:sec)                                                                                                                                                                                                               | Coperchio | Cottura a fuoco lento                                                                                                     | Coperchio |
| Cuocere a fuoco lento la besciamella                                                                                                                    |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Stoviglia: casseruola                                                                                                                                   |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Temperatura del latte: 7° C                                                                                                                             |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Ricetta: 40 g di burro 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø                        | 9 <sup>2</sup>              | ca. 5:20                                                                                                                                                                                                                       | No        | 1 <sup>1,3</sup>                                                                                                          | No        |
|                                                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           | <sup>1</sup> Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e cuocere il roux per 3 minuti                           |           |
|                                                                                                                                                         |                             | <sup>2</sup> Aggiungere il latte al roux e portare a bollore continuando a mescolare                                                                                                                                           |           |                                                                                                                           |           |
|                                                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           | <sup>3</sup> Dopo che la besciamella comincia a bollire, tenerla per altri 2 minuti al livello 1, continuando a mescolare |           |
| Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura con coperchio                                                                                    |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Stoviglia: pentola                                                                                                                                      |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Temperatura del latte: 7° C                                                                                                                             |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø         | 9                           | ca. 6:45<br><br>Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale<br><br>Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti | No        | 2                                                                                                                         | Sì        |
|                                                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           | Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte                                                                                 |           |
| Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9                           | ca. 7:20<br><br>Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale<br><br>Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti | No        | 2                                                                                                                         | Sì        |
|                                                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           | Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte                                                                                 |           |
| Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura senza coperchio                                                                                  |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Stoviglia: pentola                                                                                                                                      |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Temperatura del latte: 7° C                                                                                                                             |                             |                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                           |           |
| Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø         | 9                           | ca. 7:30<br><br>Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento.<br><br>Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti        | No        | 2                                                                                                                         | No        |

| Pietanze sperimentate                                                                                                                                                        | Riscaldamento /Cottura iniziale |                                                                                                                                                                                                                 | Coperchio | Continuazione della cottura            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                              | Livello di cottura iniziale     | Durata (min:sec)                                                                                                                                                                                                |           | Cottura a fuoco lento                  | Coperchio |
| Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø                      | 9                               | ca. 8:00<br>Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento.<br>Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti | No        | 2                                      | No        |
| <b>Cottura del riso</b>                                                                                                                                                      |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Stoviglia: pentola                                                                                                                                                           |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Temperatura dell'acqua 20° C                                                                                                                                                 |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Ricetta secondo DIN 44550:                                                                                                                                                   |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| 125 g di riso a chicco lungo 300 g di acqua e un pizzico di sale per una zona cottura di 14,5 cm Ø                                                                           | 9                               | ca. 2:48                                                                                                                                                                                                        | Sì        | 2                                      | Sì        |
| Ricetta secondo DIN 44550:                                                                                                                                                   |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| 250 g di riso a chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø                                                               | 9                               | ca. 3:15                                                                                                                                                                                                        | Sì        | 2.                                     | Sì        |
| <b>Cottura di bistecche di lombata di maiale</b>                                                                                                                             |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Stoviglia: padella                                                                                                                                                           |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Temperatura iniziale bistecca di lombata: 7° C                                                                                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Quantità: 3 bistecche di lombata (peso complessivo di circa 300 g, spessore di circa 1 cm) 15 g di olio di semi di girasole per zona cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø            | 9                               | ca. 2:40                                                                                                                                                                                                        | No        | 7                                      | No        |
| <b>Cottura crêpe</b>                                                                                                                                                         |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Stoviglia: padella                                                                                                                                                           |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Ricetta secondo DIN EN 60350-2                                                                                                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Quantità: 55 ml di impasto per ciascuna crêpe per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø                                                                                       | 9                               | ca. 2:40                                                                                                                                                                                                        | No        | 6 o 6. a seconda del grado di doratura | No        |
| <b>Frittura delle patatine fritte surgelate</b>                                                                                                                              |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Stoviglia: pentola                                                                                                                                                           |                                 |                                                                                                                                                                                                                 |           |                                        |           |
| Quantità: 1,8 kg di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (per es. McCain 123 Frites Original) per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9                               | Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180°C                                                                                                                                                             | No        | 9                                      | No        |

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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:  
**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001303198

980108