



BOSCH



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

Einbaubackofen

HBF133BR.

[de] Gebrauchsanleitung

Einbaubackofen

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Gestelle	18
	Wichtige Sicherheitshinweise	4	Gestelle aus- und einhängen	18	
Generell	4			Gerätetür	18
Halogenlampe	5		Backofentür aus- und einhängen	18	
	Ursachen für Schäden	5	Türscheiben aus- und einbauen	19	
Generell	5		Zusätzliche Türsicherheit	19	
	Aufstellen und Anschließen	6		Störungen, was tun?	20
Elektrischer Anschluss	6		Störungen selbst beheben	20	
Während des Transports zu beachtende Maßnahmen	6		Garraumlampe an der Decke auswechseln	20	
	Umweltschutz	7		Kundendienst	21
Energiesparen	7		E-Nummer und FD-Nummer	21	
Umweltgerecht entsorgen	7			Für Sie in unserem Kochstudio getestet	21
	Gerät kennen lernen	8	Allgemeine Hinweise	21	
Bedienfeld	8		Kuchen und Gebäck	22	
Tasten und Display	8		Aufläufe und Gratins	25	
Heizarten und Funktionen	9		Geflügel, Fleisch und Fisch	26	
Temperatur	9		Gemüse und Beilagen	29	
Garraum	10		Joghurt	29	
	Zubehör	10	Acrylamid in Lebensmitteln	29	
Mitgeliefertes Zubehör	10		Dörren	29	
Zubehör einschieben	10		Teig gehen lassen	30	
Sonderzubehör	11		Auftauen	30	
	Vor dem ersten Gebrauch	12	Prüfgerichte	31	
Erste Inbetriebnahme	12				
Garraum und Zubehör reinigen	12				
	Gerät bedienen	12			
Gerät ein- und ausschalten	12				
Heizart und Temperatur einstellen	12				
Schnellaufheizen	13				
	Zeitfunktionen	13			
Dauer einstellen	13				
Ende einstellen	14				
Wecker einstellen	15				
Uhrzeit einstellen	15				
	Kindersicherung	15			
Aktivieren und deaktivieren	15				
	Reinigen	16			
Geeignete Reinigungsmittel	16				
Garraumflächen	17				
Gerät sauberhalten	17				

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. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

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. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 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.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 10



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
- Das Zusammenstoßen mit der geöffneten Gerätetür kann zur Verletzungen führen. Die Gerätetür muss während des Betriebs und danach geschlossen sein.

⚠️ 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.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- 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.

Halogenlampe**⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Glasabdeckung nicht berühren. Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

🔧 Ursachen für Schäden**Generell****Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben. → *"Reinigen" auf Seite 16*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.



Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.

Elektrischer Anschluss

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen zwingend beachtet werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, erlischt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

Achtung!

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

- Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungsfrei sein.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Netzanschlussleitung muss mindestens vom Typ H05 V V-F 3G 1,5 mm² sein.

Warnung – Lebensgefahr!

Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht Stromschlaggefahr.

- Fassen Sie den Netzstecker nur mit trockenen Händen an.
- Ziehen Sie die Netzleitung immer direkt am Stecker und nie an der Netzleitung, da diese beschädigt werden könnte.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals während des Betriebs.

Beachten Sie folgende Hinweise und stellen Sie sicher, dass:

Hinweise

- Netzstecker und Steckdose zusammenpassen.
- der Leitungsquerschnitt ausreicht.
- das Erdungssystem vorschriftsmäßig installiert ist.
- der Netzleitungswechsel (wenn nötig) nur durch eine Elektro-Fachkraft erfolgt. Eine Ersatz-Netzleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- keine Mehrfachstecker/-kupplungen und Verlängerungsleitungen verwendet werden.
- bei der Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters nur ein Typ mit dem Zeichen  eingesetzt wird.
Nur dieses Zeichen garantiert die Erfüllung der aktuell gültigen Vorschriften.
- der Netzstecker jederzeit erreichbar ist.
- die Netzleitung nicht geknickt, gequetscht, verändert oder durchgeschnitten wird.
- die Netzleitung nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite der Glastür zu verhindern. Befestigen Sie Tür und, falls vorhanden, obere Abdeckung mit einem Klebeband an den Geräteseiten.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

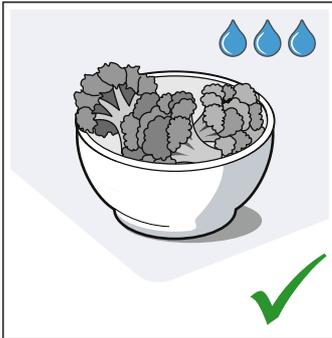
Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Umweltschutz

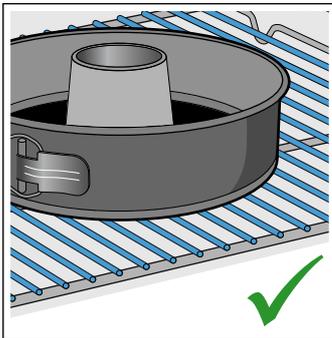
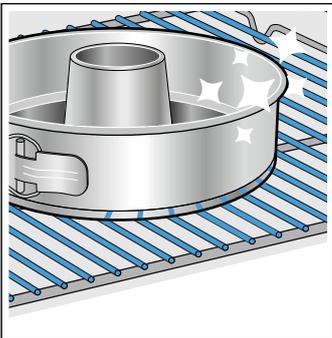
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

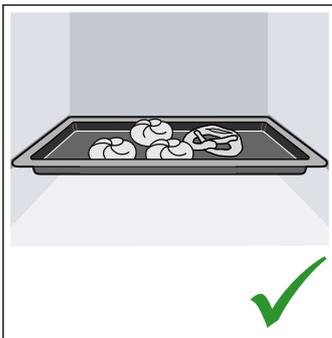
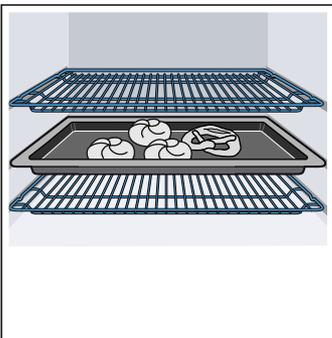
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



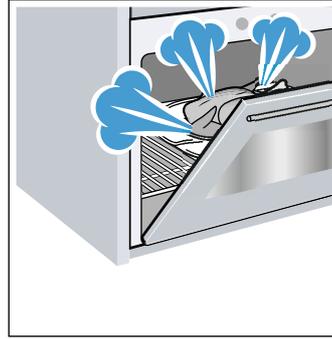
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



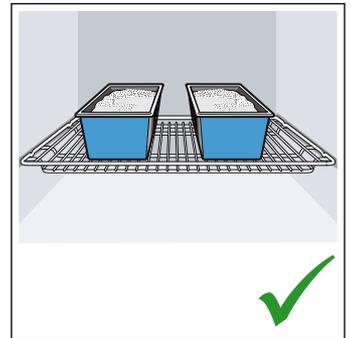
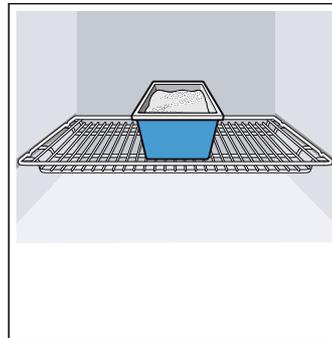
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



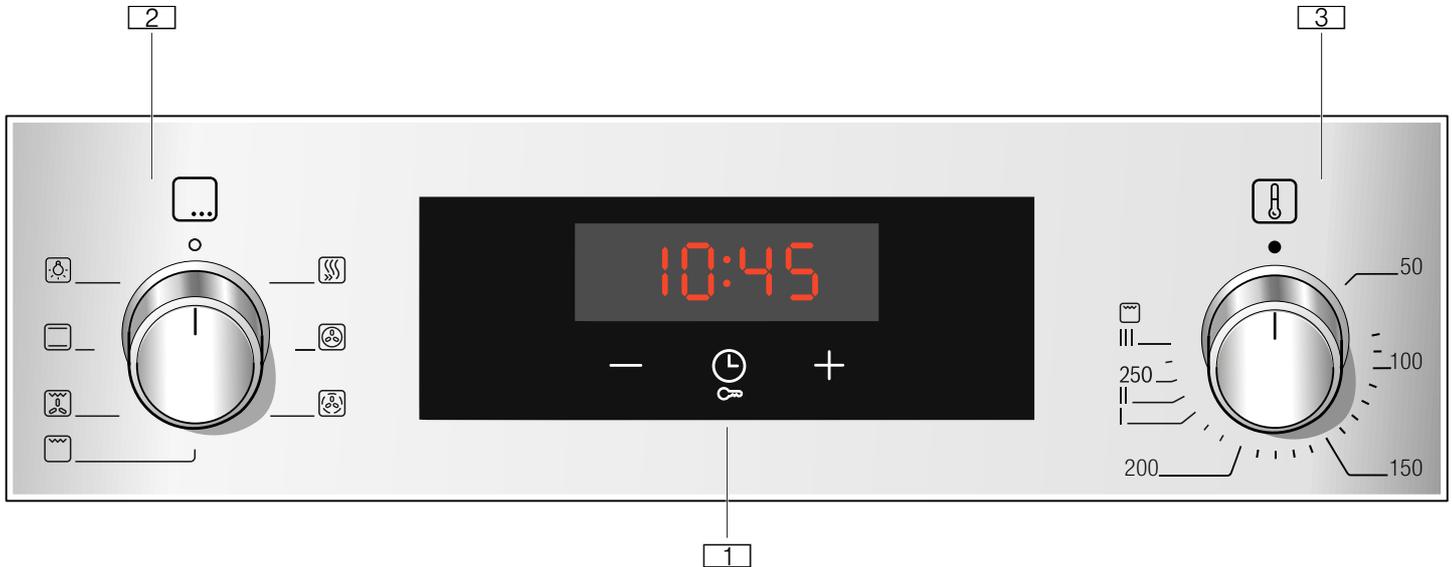
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.



1 Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie von der Nullstellung aus nur nach rechts drehen, bis zum Anschlag. Nicht darüber hinaus.

Hinweis: Bei manchen Geräten sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.

Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Symbol		Bedeutung
	Zeitfunktionen	Wecker , Dauer , Ende und Uhrzeit auswählen, durch mehrfaches Antippen.
	Kindersicherung	Backofen-Funktionen am Bedienfeld sperren und entsperren, durch ca. 4 Sekunden langes Drücken.
-	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.

Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

Display

Der Wert, der gerade einstellbar ist oder abläuft, steht im Display im Vordergrund.

Um die einzelnen Zeitfunktionen zu nutzen, tippen Sie mehrfach auf die Taste . Es leuchtet das jeweilige Symbol, dessen Wert gerade im Vordergrund ist.

Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart	Verwendung
 3D-Heißluft	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Sanfte Heißluft	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
 Grill, große Fläche	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Umluftgrillen	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
 Ober-/Unterhitze	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

Funktion	Verwendung
 Schnellaufheizen	Garraum schnell vorheizen, ohne Zubehör.
 Garraumbelichtung	Garraumbelichtung einschalten, ohne Funktion. Erleichtert Ihnen z. B. das Reinigen des Garraums.

Temperatur

Die Temperatur im Garraum stellen Sie mit dem Temperaturwähler ein. Außerdem werden damit die Stufen für weitere Funktionen gewählt.

Bei Temperatureinstellungen über 250 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 10 Minuten auf ca. 240 °C ab. Wenn Ihr Gerät die Heizart Ober-/Unterhitze oder Unterhitze hat, erfolgt diese Absenkung dort nicht.

Position	Bedeutung
●	Nullstellung Das Gerät heizt nicht.
50-275	Temperaturbereich Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen Die einstellbaren Stufen für Grill, große Fläche  und kleine Fläche  (je nach Gerätetyp). Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark

Temperaturanzeige

Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol . In den Heizpausen erlischt es.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol das erste Mal erlischt.

Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb weiter.

Garraumbeleuchtung

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbeleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sie aus.

Mit der Stellung Garraumbeleuchtung am Funktionswähler, können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

	<p>Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.</p>
	<p>Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p>

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

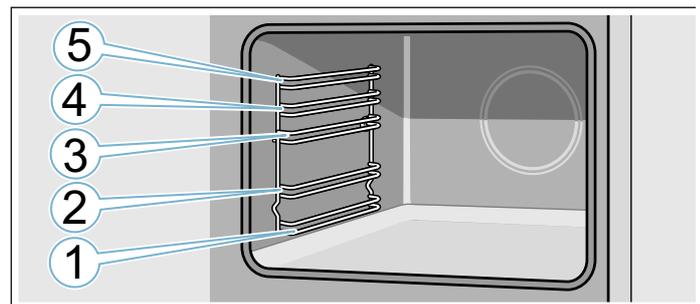
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

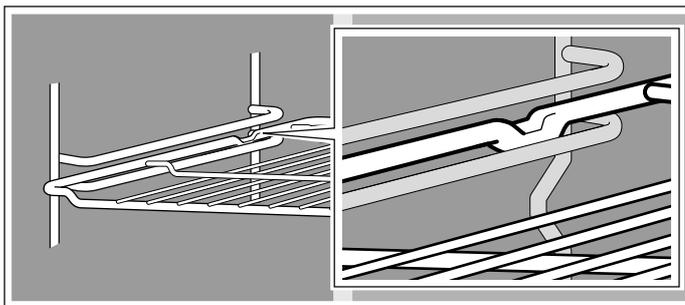
Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass die Ausbuchtung am Zubehör hinten ist. Nur so rastet es ein.



Hinweise

- Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Bewegen Sie das Backblech beim Einschieben nicht seitlich hin und her. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet erwerben. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 21

Sonderzubehör

Rost

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.

Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Einlegerost

Für Fleisch, Geflügel und Fisch.
Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.

Profi-Pfanne

Für die Zubereitung von großen Mengen. Ideal geeignet z. B. auch für Moussaka.

Deckel für die Profi-Pfanne

Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Grillblech

Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.

Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Glasbräter

Für Schmorgerichte und Aufläufe.

Glaspfanne

Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.

Auszugssystem 1-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 2-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 3-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display die Uhrzeit. Stellen Sie aktuelle Uhrzeit ein.

Uhrzeit einstellen

Achten Sie darauf, dass der Funktionswähler auf der Nullstellung ist.

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit einstellen.
 2. Zum Bestätigen auf Taste **⌂** tippen.
- Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie z. B. Styroporkügelchen im Garraum sind und entfernen Sie Klebeband im oder am Gerät. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 12

Einstellungen	
Heizart	3D-Heißluft 
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

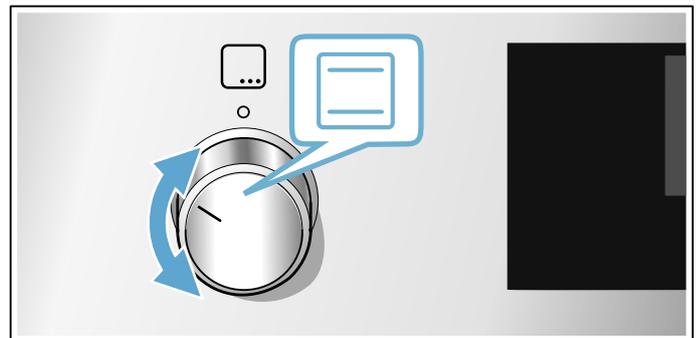
Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

Heizart und Temperatur einstellen

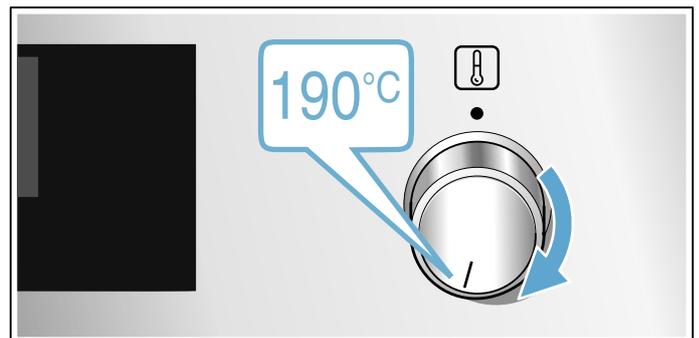
Mit Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. Welche Heizart für welches Gericht am besten geeignet ist, sehen Sie am Anfang der Gebrauchsanleitung. → "Gerät kennen lernen" auf Seite 8

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze  bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweis: Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 13

Ändern

Sie können Heizart und Temperatur jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Schnell aufheizen

Mit dem Schnell aufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie danach am besten:

-  3D-Heißluft
-  Ober-/Unterhitze

Verwenden Sie Schnell aufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das Schnell aufheizen beendet ist.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Schnell aufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
 Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und beeinflusst das Gerät nicht.
 Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Erst nach dem Einstellen einer Heizart, können Sie die Dauer mit der Taste  aufrufen. Nach dem Einstellen einer Dauer ist die Endezeit abrufbar.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf die Taste  tippen.

Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

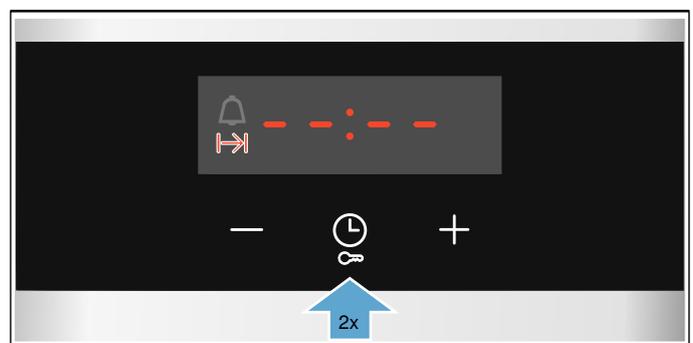
Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die Dauer bei einem anderen Vorschlagswert: 10 Minuten bei Taste  und 30 Minuten bei Taste .

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

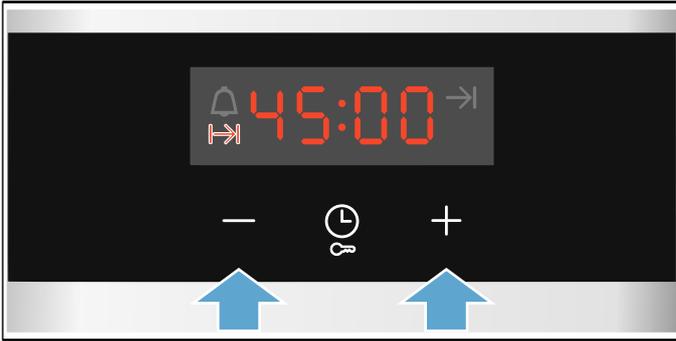
Abweichungen in Bilddetails sind möglich.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste  tippen.

Im Display ist die Dauer  markiert.



3. Mit Taste **-** oder **+** die Dauer einstellen.



Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abbrechen

Mit Taste **-** oder **+** können Sie die Dauer jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste **-** die Dauer ganz auf Null zurück. Das Gerät heizt ohne Dauer weiter.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

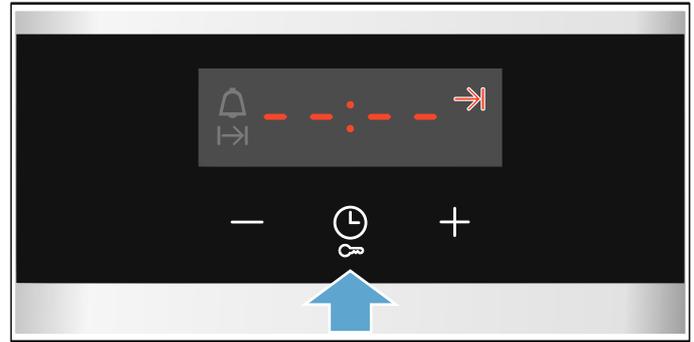
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

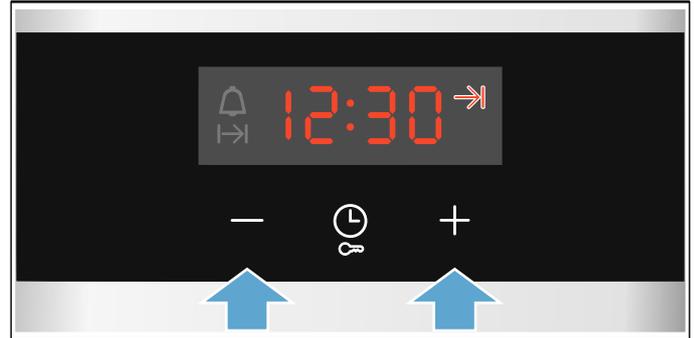
Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste tippen und mit Taste **-** oder **+** die Dauer einstellen.
3. Erneut einmal auf Taste tippen. Im Display ist die Endezeit markiert.



4. Mit Taste **+** oder **-** das Ende auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellungen. Im Display steht die Endezeit. Sobald das Gerät startet, läuft die Dauer ab.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abbrechen

Mit Taste **-** oder **+** können Sie die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit ist nicht mehr änderbar, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste **-** die Endezeit ganz zurück auf die aktuelle Uhrzeit plus Dauer. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie bei ein- oder ausgeschaltetem Gerät verwenden. Es darf jedoch keine Dauer oder Endezeit eingestellt sein.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die die Weckerzeit bei einem anderen Vorschlagswert: 5 Minuten bei Taste **−** und 10 Minuten bei Taste **+**.

1. Auf Taste **⏸** tippen, bis das Weckersymbol **⏰** markiert ist.
2. Mit Taste **−** oder **+** die Weckerzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden startet die Weckerzeit.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Das Gerät schaltet damit automatisch ab.

Wecker ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Display steht die Weckerzeit auf Null.

Mit einer beliebigen Taste den Wecker ausschalten.

Ändern und abbrechen

Mit Taste **−** oder **+** können Sie die Weckerzeit jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste **−** die Weckerzeit ganz auf Null zurück. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Mit Taste **−** oder **+** die Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit hört auf zu blinken.
2. Mit Taste **⏸** bestätigen. Das Gerät übernimmt die eingestellte Uhrzeit.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit bei Bedarf wieder ändern, z. B. von Sommer- auf Winterzeit.

Dazu bei ausgeschaltetem Gerät auf Taste **⏸** tippen, bis die Uhrzeit blinkt, und mit Taste **−** oder **+** die Uhrzeit ändern.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Hinweise

- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

Aktivieren und deaktivieren

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss der Funktionswähler auf der Nullstellung sein.

Taste **⏸** ca. 4 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint **SAFE**. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Weckerzeit **⏰** eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.

Zum Deaktivieren erneut ca. 4 Sekunden lang Taste **⏸** drücken, bis **SAFE** im Display erlischt.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Lackierte Flächen	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>

Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p>
Türgriff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p>

Gerät innen

Emailflächen und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbelichtung	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p>
Türdichtung Nicht abnehmen!	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p> <p>Nicht scheuern.</p>
Türabdeckung	<p>Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p>
Gestelle	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p>
Auszugssystem	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen.</p> <p>Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p> <p>Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p>

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbelichtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Garraumflächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Boden, Decke und Seitenteile sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

Achtung!

Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend selbst reinigen und dunkle Flecken entstehen, können sie durch gezieltes Aufheizen gereinigt werden.

Einstellen

Nehmen Sie vorher Gestelle, Auszüge, Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Reinigen Sie gründlich die glatten Emailflächen im Garraum, die Geräteinnentür und die Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung.

1. Heizart 3D-Heißluft einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Achtung!

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem

Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Gestelle

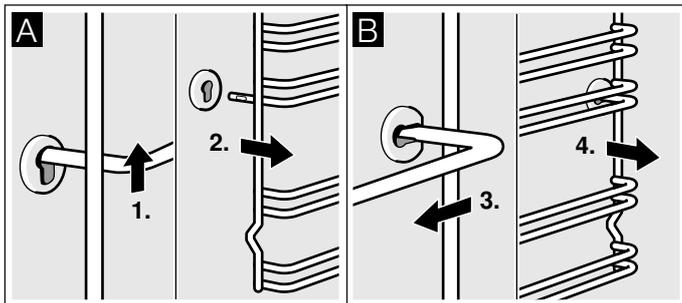
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle aushängen

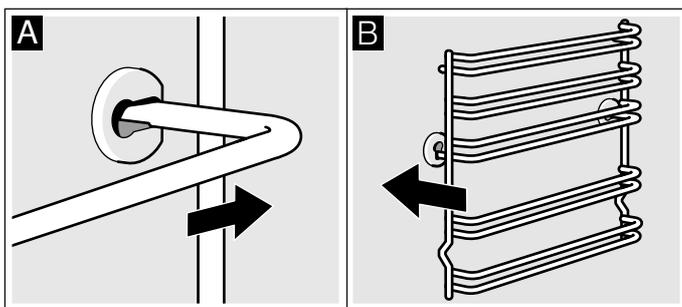
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).



Die Gestelle passen rechts und links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben.

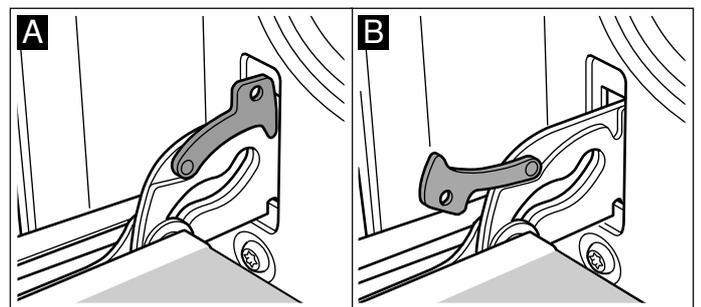
Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

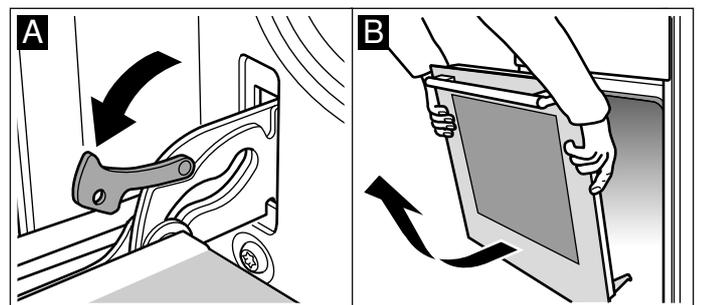


Warnung – Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

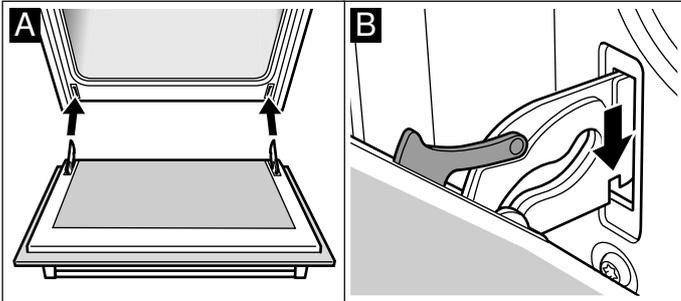
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



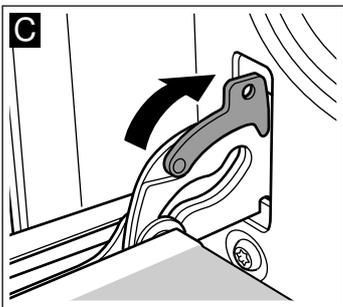
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

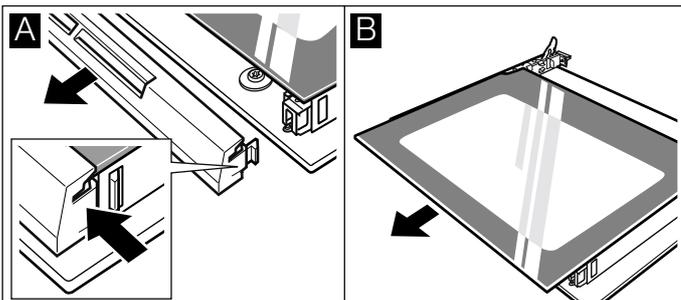
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

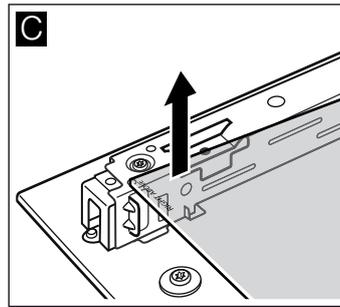
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Scheibe anheben und herausziehen (Bild C).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

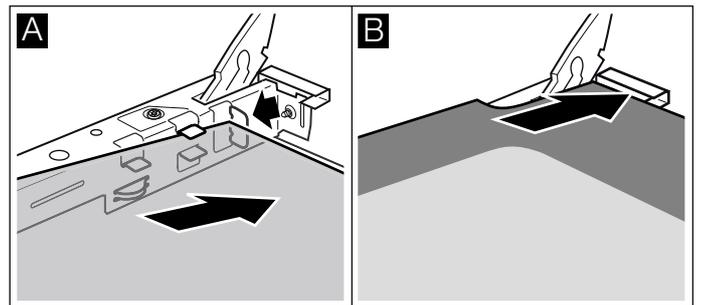
⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Bild B).



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Zusätzliche Türsicherheit

Bei Speisen mit längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr hohe Temperaturen erreichen.

Wenn der Backofen in Betrieb ist, kleine Kinder vom Backofen fernhalten und beaufsichtigen.

Zusätzliche Schutzeinrichtungen sind vorhanden, die den Kontakt mit Backofentüren verhindern. Wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten können, diese Schutzeinrichtungen anbringen.

Sie können dieses Sonderzubehör (11023590) über den Kundendienst beziehen.

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 21

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet ein Schlüssel-Symbol oder SAFE .	Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

⚠️ 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.

Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z. B. **E05-32**, tippen Sie auf die Taste ☹️. Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie ggf. die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie Ihr Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Gerätes an. → "Kundendienst" auf Seite 21

Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

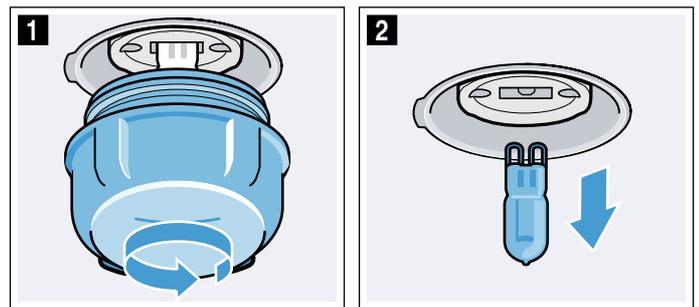
⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild **1**).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild **2**). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder eindrehen. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Eindrehen wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.		FD-Nr.	
Kundendienst 			

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers 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.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann im Garraum viel Wasserdampf entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Geräts, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Öffnen der Tür kann Kondensat vermindert werden.

Allgemeine Hinweise

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind abhängig von Menge und Rezept. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Temperatur ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Die Speisen wären zwar außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So können Sie Energie sparen. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist das Vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie Ihr eigenes Rezept verwenden wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Heizart Sanfte Heißluft

Sanfte Heißluft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Sanfte Heißluft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

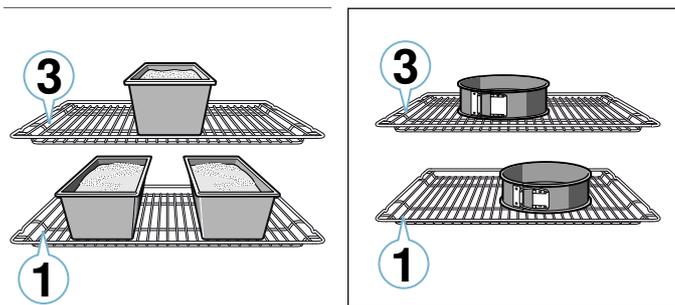
- Höhe 2, hohes Gebäck bzw. Form auf dem Rost
- Höhe 3, flaches Gebäck bzw. Backblech

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Heizart Heißluft. Gleichzeitig eingeschobenes Gebäck auf Blechen oder in Formen muss nicht gleichzeitig fertig werden.

Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne, Höhe 3
Backblech, Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost, Höhe 3
zweiter Rost, Höhe 1



Backen auf drei Ebenen:

- Backblech, Höhe 5
Universalpfanne, Höhe 3
Backblech, Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie Energie sparen. Stellen Sie die Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

→ "Zubehör" auf Seite 10

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Kuchen und Gebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Brot und Brötchen

Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Kuchen in Formen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Tarteform	1		200-240	25-50
Hefekuchen	Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-80
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kuchen auf dem Blech

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen mit Belag	Universalpfanne	3		160-180	20-45
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	30-55
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	60-90
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		170-180	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	30-50
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	40-65
Hefekranz/-zopf	Universalpfanne	2		160-170	35-40
Biskuitrolle	Universalpfanne	2		170-190*	15-20
Strudel, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	35-40

* 10 Minuten vorheizen

Kleingebäck

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Muffins	Muffinblech	2		170-190	20-40
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-170	30-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	25-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		180-200	20-30
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	25-35
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190	30-45
Brandteiggebäck	Universalpfanne	3		190-210	35-50
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	35-45

Plätzchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150*	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	30-45
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140*	40-55
Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	20-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	30-40
Baiser	Universalpfanne	3		80-100	100-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-100*	100-150
Makronen	Universalpfanne	2		100-120	30-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		100-120	35-45
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		100-120	40-50

* vorheizen

Brot und Brötchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 750 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		-	180-200	50-60
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		-	200-220	35-50
Brot, 1500 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		-	180-200	60-70
Fladenbrot	Universalpfanne	3		-	240-250	25-30
Brötchen, süß, frisch	Universalpfanne	3		-	170-180*	20-30
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		-	160-180*	15-25
Brötchen, frisch	Universalpfanne	3		-	200-220	20-30
Toast, überbacken, 4 Stück	Rost	3		-	200-220	15-20
Toast, überbacken, 12 Stück	Rost	3		-	220-240	15-25

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, frisch	Universalpfanne	2		190-210	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Universalpfanne	2		250-270*	20-30
Pizza, gekühlt	Universalpfanne	3		190-210*	10-15
Pizza, gefroren, dünner Boden 1 Stück	Rost	2		190-210	15-25
Pizza, gefroren, dünner Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-25
Pizza, tiefgekühlt, dicker Boden 1 Stück	Rost	2		200-210	20-30
Pizza, tiefgekühlt, dicker Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	20-30
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche	Tarteform	1		210-230	40-50

* vorheizen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Tarte	Auflaufform	2		170-190	55-65
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	35-45
Börek	Universalpfanne	2		190-210	35-45

* vorheizen

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.
Das Gebäck fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Das Gebäck ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Gebäck ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Das Gebäck ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Aufläufe und Gratins

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Aufläufen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Einschubhöhe des Auflaufs.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können die Speisen auf einer Ebene in Formen oder in der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne, Höhe 3

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie Energie sparen. Stellen Sie die Formen nebeneinander in den Garraum.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		150-170	60-80
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-160	70-80

Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück legen Sie am besten in den mittleren Bereich des Rostes.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauber.

Geben Sie je nach Größe und Art des Bratens bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauber.

Braten im Geschirr

Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten

Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geflügel, Fleisch und Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.
- Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht höher als in Einschubhöhe 3 ein. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Bratenthermometer

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes verfügen Sie über einen Bratenthermometer. Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen.

Empfohlene Einstellwerte

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der

Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Geflügel

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.

Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Fleisch

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So

Geflügel

verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Fisch

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hähnchen, 1,3 kg	Rost	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220-230	30-35
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Ente, 2 kg	Rost	2		190-210	100-110
Entenbrust, medium, je 300 g	Rost	3		240-260	30-40
Gans, 3 kg	Rost	2		170-190	120-140
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	3		220-240	40-50
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	80-100
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		180-200	90-100

Fleisch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	1		-	180-200	140-160
Schweinebraten mit Schwarte, z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	1		-	170-190	190-200
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	190-210	130-140
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		-	3	20-25**
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	3		-	210-220	45-55
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		-	3	25-30**
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	180-200	120-140
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	210-230	130-150
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	170-190	70-80*
Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg	Rost	2		-	180-190	45-55*/**
Grillwürste	Rost	3		-	3	20-25**
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		-	170-180	70-80

* ohne wenden

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben

Fisch

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rost	2		170-190	50-60
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Gemüse und Beilagen

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grillgemüse	Universalpfanne	5		3	10-20
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	45-60
Kartoffelprodukte, gefroren, z. B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti	Universalpfanne	3		200-220	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	30-40

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein.

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und anschließend auf 40 °C abkühlen lassen.
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.

2. 30 g (ca. 1 Esslöffel) Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser mit Deckel füllen und abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Tasse / Glas	Garraumboden		-	4-5h

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Ca. 400-600 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen und knusprig werden.

Dörren

Mit Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es gut ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst mit der Schnittfläche nach oben auf die Schale. Achten Sie

darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Lösen Sie die gedörrten Lebensmittel sofort nach dem Trocknen vom Papier.

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren verschiedener Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke der Lebensmittel abhängig. Je länger Sie die Lebensmittel

trocknen lassen, desto besser sind sie konserviert. Je dünner Sie die Lebensmittel schneiden, desto schneller sind sie getrocknet und desto aromatischer bleiben sie. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie andere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	4-8
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	4-7
Pilze, in Scheiben	1-2 Roste		80	5-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-5

Teig gehen lassen

Ihr Hefeteig geht deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltable Richtwerte.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	2		1.	-*	25-30
	Universalpfanne oder Kastenform	2		2.	-*	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	2		1.	-*	60-75
	Universalpfanne oder Kastenform	2		2.	-*	45-60

* mit bis 50 °C aufheizen

Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Creme- oder Sahnetorten geeignet.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Bei Bedarf die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gleichzeitig eingeschobenes Gebäck auf Blechen oder in Formen muss nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne, Höhe 3
- Backblech, Höhe 1
- Formen auf dem Rost
- erster Rost, Höhe 3
- zweiter Rost, Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech, Höhe 5
- Universalpfanne, Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

- Auf einer Ebene (Bild **1**)
- Auf zwei Ebenen (Bild **2**)

Backen

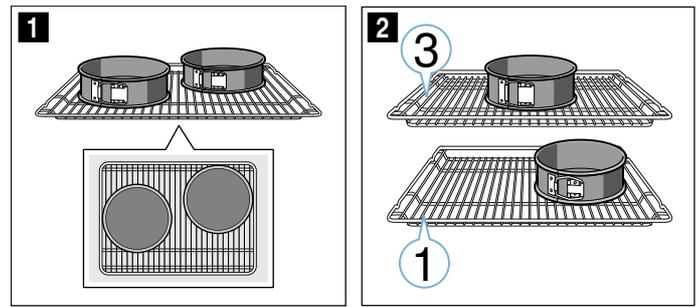
Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150*	25-35
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	30-45
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140*	35-50
Small cakes	Universalpfanne	3		160-170*	20-35
Small cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160*	30-40
Small cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150*	35-55
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Grillen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Toast bräunen 10 Min. vorheizen	Rost	5		3	0,2-1,5
Beefburger, 12 Stück * nicht vorheizen	Rost	4		3	25-30*

* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden



Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.



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



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

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



9001454262

200599(B)



BOSCH



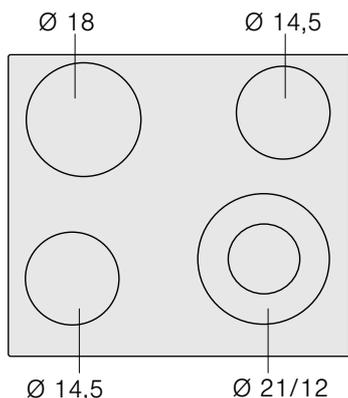
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Hob

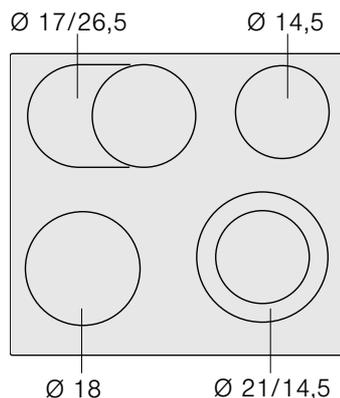
PKF6...17., PKN6...17., PKN6..BA1.

[de]	Gebrauchsanleitung	Kochfeld	2
[fr]	Notice d'utilisation	Table de cuisson	14
[it]	Istruzioni per l'uso	Piano di cottura	26
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Kookplaat	38

PKF6...17., PKF6..BB1.



PKN6...17., PKN6..BA1.



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	3
	Wichtige Sicherheitshinweise.	3
	Ursachen für Schäden.	4
	Übersicht	4
	Umweltschutz.	4
	Tipps zum Energiesparen.	4
	Umweltgerecht entsorgen	4
	Gerät kennen lernen	5
	Das Bedienfeld.	5
	Die Kochstellen	5
	Restwärmanzeige.	5
	Gerät bedienen.	6
	Kochfeld ein- und ausschalten.	6
	Kochstelle einstellen.	6
	Kochtabelle	6
	Kindersicherung.	7
	Kindersicherung ein- und ausschalten	7
	Automatische Kindersicherung.	7
	Automatische Abschaltung.	8
	Grundeinstellungen.	8
	Grundeinstellungen ändern	9
	Reinigen	9
	Glaskeramik	9
	Kochfeldrahmen.	9

	Störungen, was tun?	10
	E-Meldung in den Anzeigen	10
	In den Kochstellen-Anzeigen blinkt —	10
	Kundendienst.	11
	E-Nummer und FD-Nummer	11
	Prüfgerichte	11

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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.

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

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

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.

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Schäden	Ursache	Maßnahme
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, 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 Glaschaber.

Umweltschutz

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

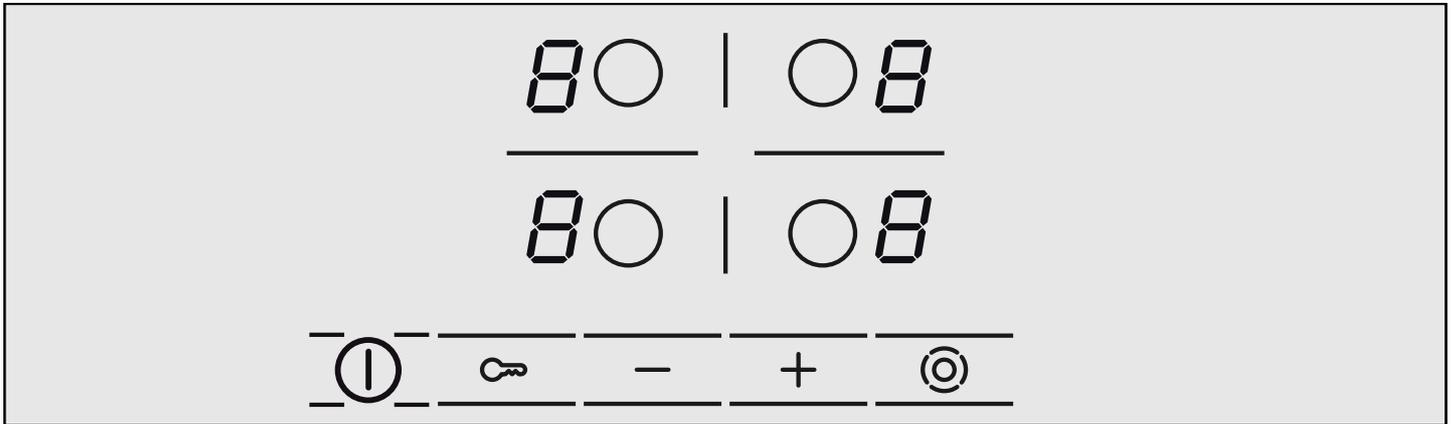


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

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

Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme

Bedienflächen	
	Hauptschalter
	Kindersicherung
	Auswahl Kochstelle
	Einstellfelder
	Zonenzuschaltung

Hinweise

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

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
	Einkreis-Kochstelle
	Kochstelle auswählen, Symbol  berühren
	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.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

Gerät bedienen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten

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

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmanzeige 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.

Kochstelle einstellen

Mit den Symbolen + und - stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

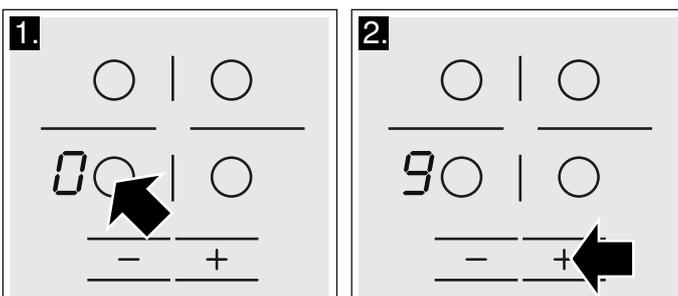
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- Symbol ① berühren um die Kochstelle auszuwählen.
- In den nächsten 10 Sekunden Symbol + oder - berühren. Die Grundeinstellung erscheint.
Symbol + Kochstufe 9
Symbol - Kochstufe 4



- Die Kochstufe ändern: Symbol + oder - berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten:

- Symbol ① der Kochstelle kurz hintereinander 2 mal berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint . Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmanzeige.
- Mit Symbol ① die Kochstelle auswählen. Symbol + oder - berühren, bis  erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmanzeige.

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

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

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

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

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1..2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2..3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2..3.	20-30 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4..5.*	20-30 Min.
Fisch	4..5*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z.B. Béchamel-sauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

*** Öfters wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	35-45 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
Braten mit wenig Öl**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampi und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Sautieren von Gemüse, Pilze frisch	7-8	10-20 Min.
Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

*** Öfters wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
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

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 8

Automatische Abschaltung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F 8** und die 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).

Grundeinstellungen

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

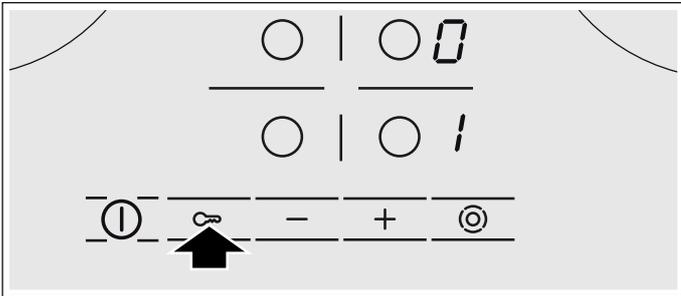
Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).
1	Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.
2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

*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

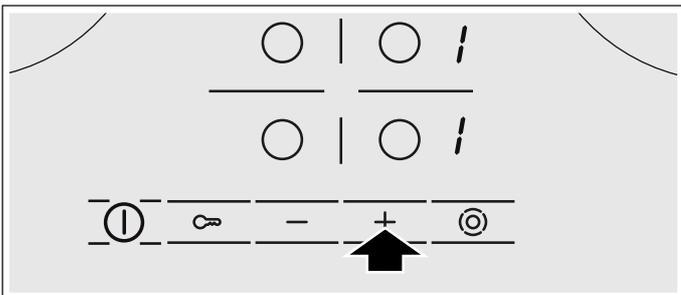
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



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

3. Symbol  sooft berühren, bis im unteren Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Symbol **+** oder **-** sooft berühren, bis im oberen Display die gewünschte Einstellung erscheint.



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.

Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

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

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kochfeldrahmen

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

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

Störungen, was tun?

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

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

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

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

In den Kochstellen-Anzeigen blinkt —

Wenn beim Netzanschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall in den Kochstellen-Anzeigen — blinkt, ist die Elektronik gestört. Decken Sie zum Quittieren der Störung die Bedienfläche kurz mit der Hand ab.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Prüfgerichte

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

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

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

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

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 ²	ca. 5:20	Nein	1 ^{1,3}	Nein
				¹ Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten	
		² Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen			
				³ Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird	
Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:45 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	Nein	2	Ja
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:20 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	Nein	2	Ja
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:30 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein

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

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

Table des matières

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

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

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.

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

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.

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

Aperçu

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

Domages	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.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Élimination écologique



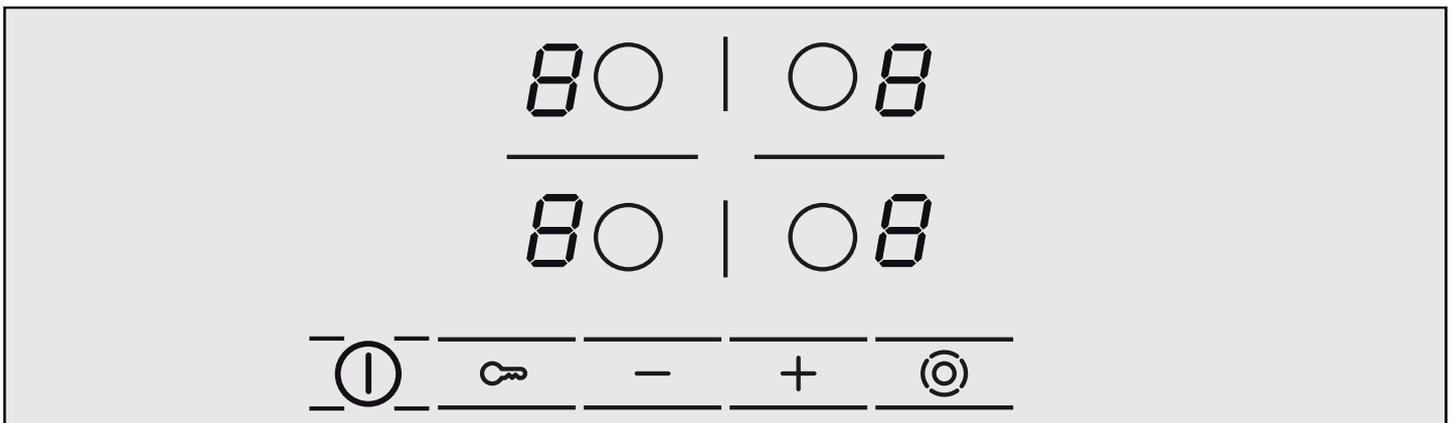
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

Présentation de l'appareil

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

Le bandeau de commande



Affichages

1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle

Surfaces de commande

ⓘ	Interrupteur principal
🔑	Sécurité enfants
○	Sélection du foyer
- +	Zones de réglage
⊙	Activation d'une zone

Remarques

- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver	
○	Foyer à une zone	
⊙	Foyer à deux zones	Pour sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⊙
⊞	Zone de cuisson pour faitout	Pour sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⊞

Allumage du foyer : l'affichage correspondant s'allume

Allumage du foyer : le dernier réglage est automatiquement sélectionné.

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.

- Le foyer 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.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer

Effleurez le symbole ①. Un signal retentit. Le voyant lumineux qui se trouve au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants **☐** s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre

Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants 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 délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Les symboles **+** et **-** permettent de régler la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

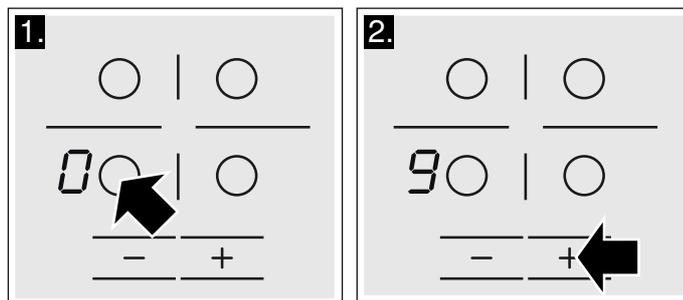
Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole **○** pour sélectionner le foyer.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base apparaît. Symbole **+** position de chauffe 9
Symbole **-** position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : effleurez le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

Éteindre un foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières :

- Effleurez brièvement le symbole **○** du foyer 2 fois de suite. Sur l'afficheur de la position de chauffe, le symbole **☐** s'affiche. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.
- Sélectionnez le foyer au moyen du symbole **○**. Effleurez le symbole **+** ou **-** jusqu'à ce que **☐** apparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

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

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

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

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

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

* 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
Frir (frir en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignets	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner plusieurs fois

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.

Éteindre : Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

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

Allumer et éteindre

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

Coupure de sécurité automatique

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

Le chauffage du foyer est coupé. Dans l'affichage des foyers,   et l'indicateur de chaleur résiduelle  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).

Réglages de base

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

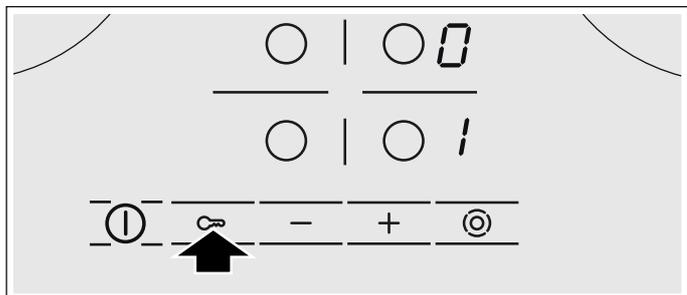
Affi- chage	Fonction
	Sécurité enfants automatique
	Désactivée.*
	Activée.
	Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
	Signal sonore
	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (signal de l'interrupteur principal reste toujours activé).
	Uniquement signal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

*Réglage de base

Modifier les réglages de base

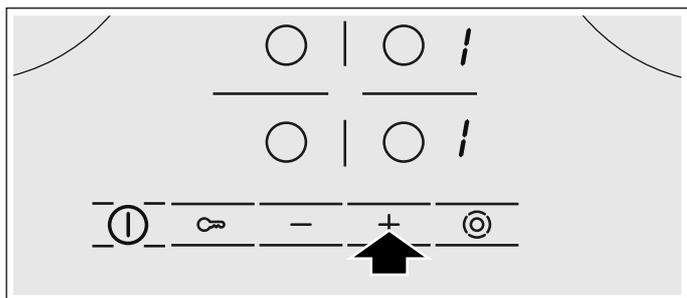
La table de cuisson doit être éteinte.

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



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

3. Effleurez à plusieurs reprises le symbole  jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans l'écran inférieur.
4. Effleurez à plusieurs reprises le symbole  ou  jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse dans la visualisation supérieure.



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

Désactiver

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

Nettoyage

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

Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

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

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

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

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

Anomalies, que faire ?

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

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

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

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

— clignote sur l'affichage des foyers

Si — clignote dans l'affichage des foyers lors du raccordement de l'appareil au secteur ou après une coupure de courant, l'électronique est en dérangement. Recouvrez brièvement la surface de commande avec la main pour acquiescer le dérangement.

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 mijotage	Cou- vercle
Faire fondre du chocolat					
Récipient : casserole					
Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles					
Récipient : faitout					
Potée aux lentilles selon DIN 44550					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte					
par ex. lentilles aux saucisses Erasco:					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:30 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui

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

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

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

Indice

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

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

Conformità d'uso

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

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.

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

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

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.

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

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

Consigli per il risparmio energetico

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

- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



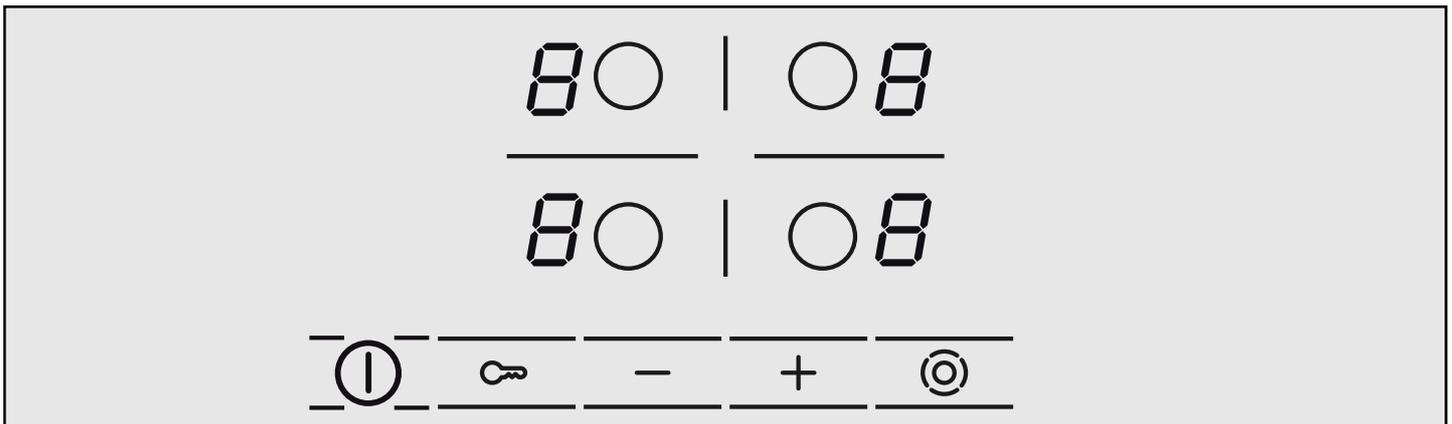
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

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

Il pannello comandi



Indicatori	
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo

Superfici di comando	
	Interruttore principale
	Sicurezza bambini
	Selezione zona di cottura
- +	Campi impostazione
	Accensione zone

Avvertenze

- Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
 Zona di cottura a circuito singolo	
 Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo 
 Zona di cottura per pirofila	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo 

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

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

Avvertenze

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
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.

Indicatore del calore residuo

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

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

Uso dell'apparecchio

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

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Attivazione

Toccare il simbolo **Ⓢ**. Viene emesso un segnale acustico. La spia sopra l'interruttore principale e gli indicatori **Ⓢ** si accendono. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione

Toccare il simbolo **Ⓢ** finché la spia sopra l'interruttore principale 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.

Regolazione della zona di cottura

Con i simboli **+** e **-** impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = potenza minima

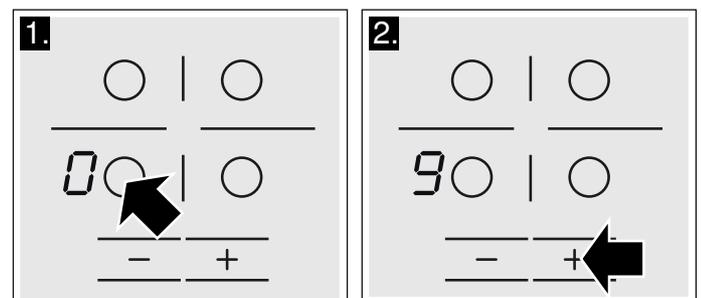
Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo **○** per selezionare la zona di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi, toccare il simbolo **+** o **-**. Viene visualizzata l'impostazione di base.
Simbolo **+** livello di cottura 9
Simbolo **-** livello di cottura 4



3. Per modificare il livello di cottura: toccare il simbolo **+** oppure **-** finché non compare il livello di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Per disattivare la zona di cottura si può procedere in 2 modi:

- Toccare il simbolo **○** della zona di cottura per 2 volte in breve successione. Sull'indicatore dei livelli di cottura compare **Ⓢ**. Dopo circa 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.
- Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo **○**. Toccare il simbolo **+** o **-** finché non compare **Ⓢ**. Dopo circa 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

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

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

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

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

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, glassa	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Scaldare le salsicce in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci, surgelati	2.-3.	10-20 min.
Gulasch, surgelato	2.-3.	20-30 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4.-5.*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1.-2.	35-45 min.
Patate lesse	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Zuppe, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdura	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
Stufare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.-3.	50-60 min.

* prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

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

* prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

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 al 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 32*

Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

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

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

Impostazioni di base

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

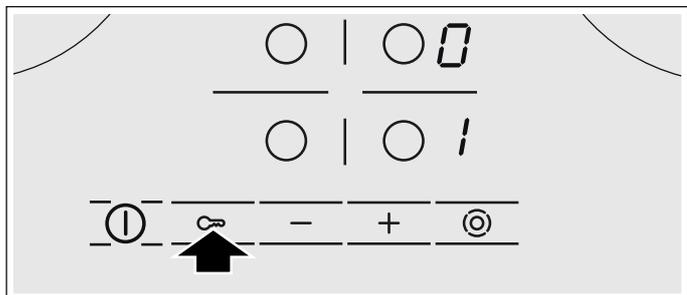
Indicatore	Funzione
	Sicurezza bambini automatica
	Disattivata.*
	Attivata.
	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
	Segnale acustico
	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivo).
	Solo segnale di utilizzo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

*Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

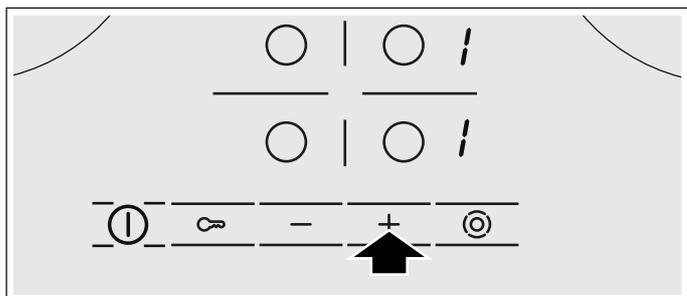
Il piano cottura deve essere disattivato.

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



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

3. Toccare il simbolo  finché sul display in basso non compare l'indicatore desiderato.
4. Toccare il simbolo  o  finché sul display in alto non compare l'impostazione desiderata.



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

Disattivazione

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



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

Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

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

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Malf funzionamento, che fare?

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

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

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

Indicazione	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 umida o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F2 si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F4 si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico	Attenzione: una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F5 si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riattivare subito la zona di cottura.
dE 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.

Sugli indicatori delle zone di cottura lampeggia —

Se al momento del collegamento elettrico dell'apparecchio o dopo un'interruzione di corrente, sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia —, significa che l'elettronica è disturbata dalla luce. Coprire brevemente con la mano la superficie di comando per risolvere l'anomalia.

Servizio assistenza clienti

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Pietanze sperimentate

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

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

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

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

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

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

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	39
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	39
	Oorzaken van schade	40
	Overzicht	40
	Milieubescherming	40
	Tips om energie te besparen	40
	Milieuvriendelijk afvoeren	40
	Het apparaat leren kennen	41
	Het bedieningspaneel	41
	De kookzones	41
	Restwarmte-indicatie	41
	Apparaat bedienen	42
	Kookplaat in- en uitschakelen	42
	Kookzone instellen	42
	Kooktabel	42
	Kinderslot	43
	Kinderslot in- en uitschakelen	43
	Automatisch kinderslot	43
	Automatische veiligheidsuitschakeling	44
	Basisinstellingen	44
	Basisinstellingen wijzigen	45
	Reinigen	45
	Glaskeramik	45
	Omlijsting van de kookplaat	45
	Wat te doen bij storingen?	46
	E-melding in de indicaties	46
	In de kookzone-indicaties knippert —	46
	Servicedienst	47
	E-nummer en FD-nummer	47
	Testgerechten	48

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing – Risico van brand!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Er mogen uitsluitend door ons goedgekeurde beveiligingsvoorzieningen zoals kindertraliés worden gebruikt. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertraliés kunnen tot ongevallen leiden.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramik kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramik.	Controleer uw kook- en bakgerei.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

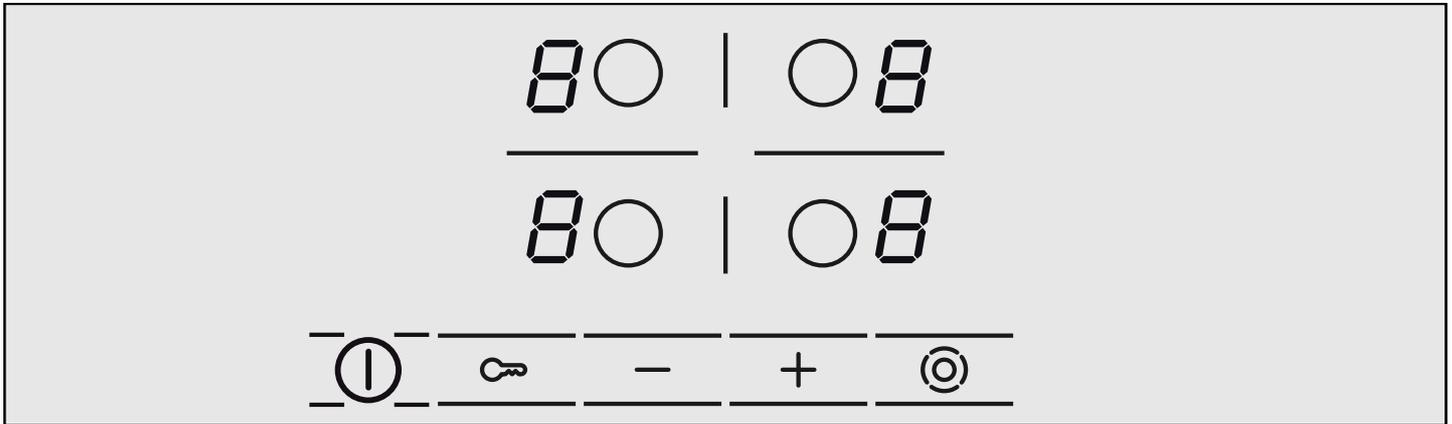


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte

Bedieningsvlakken	
	Hoofdschakelaar
	Kinderslot
	Keuze kookzone
- +	Instelvelden
	Bijschakeling van kook- of braadzones

Aanwijzingen

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

De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
 Kookzone met één ring	
 Kookzone met twee ringen	Kies de kookzone, raak het symbool  aan
 Braadzone	Kies de kookzone, raak het symbool  aan

Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht

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

Aanwijzingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen. Daardoor wordt/worden bijv.:
 - gevoelige componenten tegen oververhitting beschermd
 - het apparaat tegen elektrische overbelasting beschermd
 - betere kookresultaten bereikt
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

Restwarmte-indicatie

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

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

Apparaat bedienen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen

Raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties 0 branden. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaan. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

Met de symbolen + en - stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

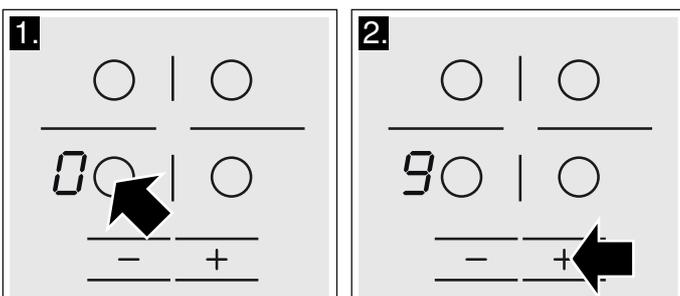
Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- Raak het symbool ① aan om de kookzone te kiezen.
- Raak in de volgende 10 seconden het symbool + of - aan. De basisinstelling verschijnt. Symbool + kookstand 9
Symbool - kookstand 4



- De kookstand wijzigen: het symbool + of - aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

Kookzone uitschakelen

U kunt de kookzone op 2 manieren uitschakelen:

- Symbool ① van de kookzone kort na elkaar 2 keer aanraken. In de kookstand-indicatie verschijnt 0. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.
- Kies met het symbool ① de kookzone. Het symbool + of - aanraken tot 0 verschijnt. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

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

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

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

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

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht (bijv. linsenscho- tel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	10-20 min.
Goulash diepvries	2.-3.	20-30 min.
Gaar stoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, balletjes	4.-5.*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bear- naise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

*** Meerdere malen keren

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	35-45 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
Braden met weinig olie**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampi en garnalen	7-8	4-10 min.
Sauteren van groente, paddenstoelen vers	7-8	10-20 min.
Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.-8.	15-20 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		

Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. Het indicatielampje boven het symbool  brandt 10 seconden lang. De kookplaat is geblokkeerd.

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

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

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

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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

Basisinstellingen

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

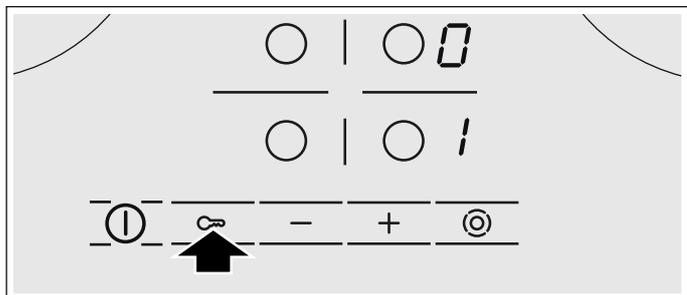
Indicatie	Functie
c 1	Automatisch kinderslot
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
2	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c 2	Signaaltoon
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening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

*Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

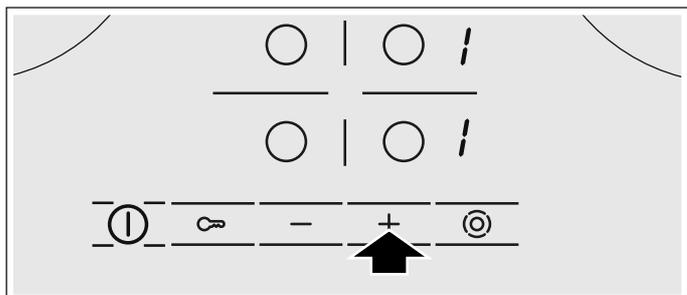
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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



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

- Het symbool  zo vaak aanraken tot op het onderste display de gewenste indicatie verschijnt.
- Het symbool  of  zo vaak aanraken tot op het bovenste display de gewenste instelling verschijnt.



- Raak het symbool  4 seconden lang aan. De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

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

Reinigen

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

Glaskeramik

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

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

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

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Wat te doen bij storingen?

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

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

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

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen	Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE Kookzones worden niet verwarmd	Demo-modus is ingeschakeld	Demo-modus uitschakelen: Ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met "E" verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

In de kookzone-indicaties knippert –

Wanneer bij een netaansluiting van het apparaat of na een stroomuitval in de kookzone-indicatie – knippert, is er een storing in de elektronica. Om de storingsmelding ongedaan te maken dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.

 **Servicedienst**

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

E-nummer en FD-nummer

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

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Testgerechten

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

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



9001242488

980823