

SIEMENS



Kochfeld

Table de cuisson

Piano di cottura

Kookplaat

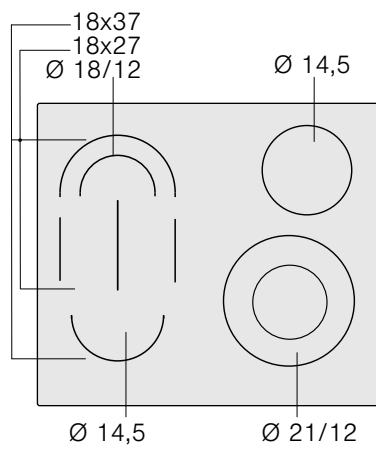
ET6..LMV1.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de	Gebrauchsanleitung	3
fr	Mode d'emploi	26
it	Istruzioni per l'uso	49
nl	Gebruiksaanwijzing	72

Register
your
product
online

ET6..LMV1.



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Übersicht	5
	Umweltschutz	5
	Tipps zum Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Das Bedienfeld	6
	Die Kochstellen	6
	Restwärmeanzeige	7
	Gerät bedienen	7
	Kochfeld ein- und ausschalten	7
	Kochstelle einstellen	7
	Kochtabelle	8
	Bratsensorik	9
	Pfanne für die Bratsensorik	9
	Die Bratstufen	9
	Bratsensorik einstellen	9
	Bratsensorik ausschalten	9
	Brattabelle	9
	PowerBoost Funktion	10
	Powerboost-Funktion einschalten	11
	Powerboost-Funktion ausschalten	11
	Kindersicherung	11
	Kindersicherung ein- und ausschalten	11
	Automatische Kindersicherung	11
	Zeitfunktionen	11
	Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	11
	Automatischer Timer	12
	Küchenwecker	12
	Stoppuhr-Funktion	12
	Automatische Abschaltung	12
	Warmhaltefunktion	12
	Warmhalte-Funktion einschalten	12
	Warmhalte-Funktion ausschalten	12
	Wisch-Schutz	13
	Energie-Verbrauchsanzeige	13
	Grundeinstellungen	13
	Grundeinstellungen ändern	14

	Home Connect	14
	Einrichten	14
	Home Connect Einstellungen	16
	Software Update	18
	Hinweis zum Datenschutz	18
	Konformitätserklärung	18
	Verbindung Dunstabzugshaube	18
	Einrichten	19
	Verbindung zurücksetzen	19
	Haube über das Kochfeld steuern	19
	Haubensteuerung Einstellungen	20
	Reinigen	20
	Glaskeramik	20
	Kochfeldrahmen	21
	Störungen, was tun?	22
	E-Meldung in den Anzeigen	22
	Kundendienst	23
	E-Nummer und FD-Nummer	23
	Prüfgerichte	23

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** und Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 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 erstickern.
- 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.

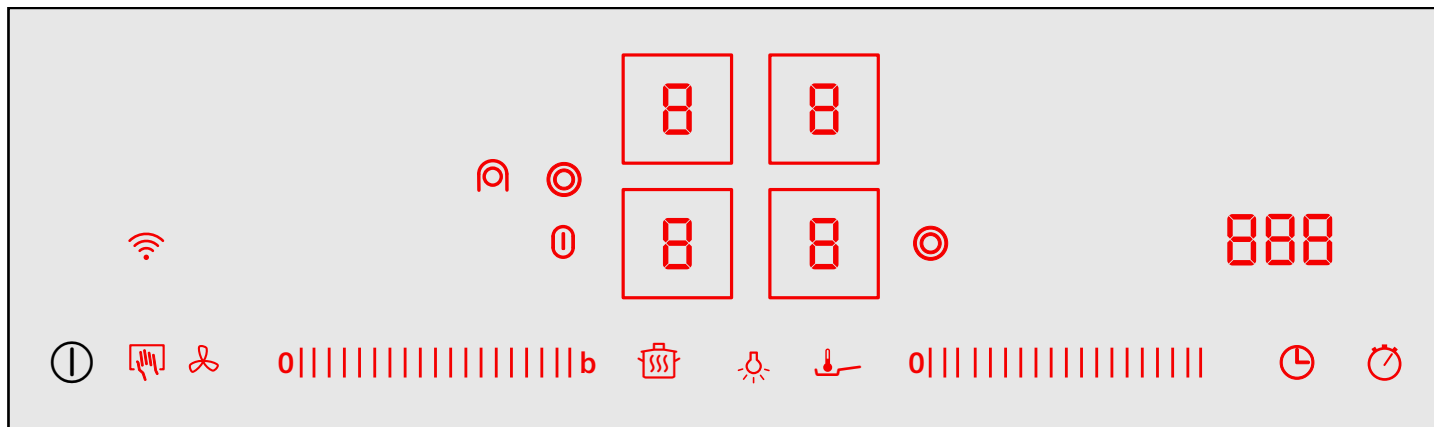


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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
b	Powerboost-Funktion
L	Warmhalte-Funktion
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

Bedienflächen	
I	Hauptschalter
b	Powerboost-Funktion
8	Auswahl Kochstelle
Hand	Kindersicherung Wischschutz
Drehpfeil	Lüfterstufe Haube
Pfanne	Bratsensorik
0-9	Einstellbereich
⊙	Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle
⊙	Zuschaltung kleine Bräterzone
⊙	Zuschaltung große Bräterzone
Glühbirne	Beleuchtung Haube
Teller	Warmhalte-Funktion
Uhr	Timer
Uhr	Stoppuhr-Funktion

Hinweise

- Je nach Betriebszustand des Kochfeldes leuchten die Bedienflächen, die aktuell ausgewählt werden können, halbhell oder hell. Berührt man diese, wird die jeweilige Funktion ausgeführt.

- Bedienflächen für aktuell nicht auswählbare Funktionen leuchten nicht.
- Die Einstellungen der aktuell ausgewählten Kochstellen leuchten hell.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
⊙	Einkreis-Kochstelle
⊙	Zweikreis-Kochstelle Symbol ⊙ berühren
Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet	

Hinweise

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

Kombinations-Kochzone



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

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

Kombination	Zuschaltung	geeignet für
Kleine Bräter-zone: Kombination von 1+3	Mit Symbol Brücken-Heizkörper zuschalten. Symbol leuchtet hell.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Große Bräter-zone: Kombination von 1 + 3 + 2	Symbol berühren Symbol leuchtet hell.	Großer Bräter Großer Teppanyaki Große Grillplatte

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

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

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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



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

Symbol berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter leuchtet. Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufen-Anzeigen leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit. Die beiden vorderen Kochstellen sind automatisch ausgewählt. Die Kochstufen-Anzeigen leuchten hell.

Ausschalten

Symbol berühren bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

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

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

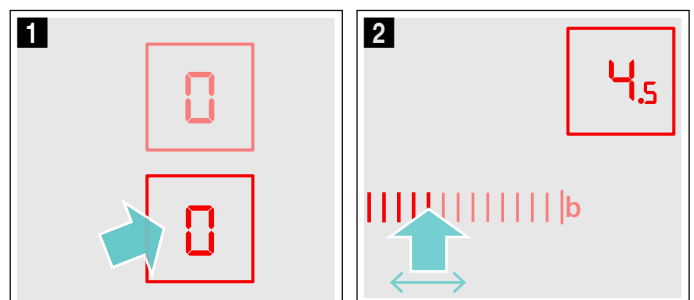
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie erscheint in der Anzeige z.B. als **4.5**.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- Die Kochstufen-Anzeige berühren um die Kochstelle auszuwählen.
In der Kochstufen-Anzeige leuchtet hell
- Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Kochstufe ändern:

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen. Im Einstellbereich 0 einstellen. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

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

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

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

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz. → Seite 5

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.5-2.5	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.5-3.5	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.5-3.5	20-30 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.5-5.5*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Sauce, z.B. Béchamel-sauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Sauce, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.5-2.5	35-45 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.5-4.5	15-60 Min.
Gemüse	2.5-3.5	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.5-4.5	10-20 Min.
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfter wenden		

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.5-3.5	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)***	4.5-5.5	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	7.5-8.5	15-20 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.5-4.5	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfter wenden		

Bratsensorik

Die mit Symbol  gekennzeichnete Zweikreis-Kochstelle hat eine Bratsensorik-Funktion. Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensorik betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne.

Ihr Vorteil beim Braten:

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie.
- Öl und Fett überhitzt nicht.

Hinweise

- Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.
- Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschutzsieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.
- Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe 1 oder 2.

Pfanne für die Bratsensorik

Wählen Sie für den Betrieb mit Bratsensorik die richtige Pfanne aus.

Systempfanne als Sonderzubehör

Eine Pfanne, die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, können Sie auch im Elektrofachhandel oder unter www.siemens-eshop.com kaufen: **HZ390230**

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit sind international verschieden.

Die im Anschluss angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt.

Hinweis: Die Bratsensorik kann auch mit vorhandenen Pfannen funktionieren. Testen Sie die Pfannen zunächst mit niedrigen Bratstufen und ändern Sie gegebenenfalls die Bratstufe. Bei höheren Bratstufen kann die Pfanne überhitzen.

Die Bratstufen

Bratstufe	Temperatur	geeignet für
1	sehr niedrig	z.B. Zubereiten und Reduzieren von Saucen, Dünsten von Gemüse ohne Wasserzugabe und mit Fettzugabe, Braten von Lebensmittel mit nativen Olivenöl extra, Butter oder Margarine
2	niedrig	z.B. Omeletts, Braten von Lebensmittel mit nativen Olivenöl extra, Butter oder Margarine
3	niedrig - mittel	z.B. Braten von Fisch, dickem Bratgut wie Frikadellen und Würstchen

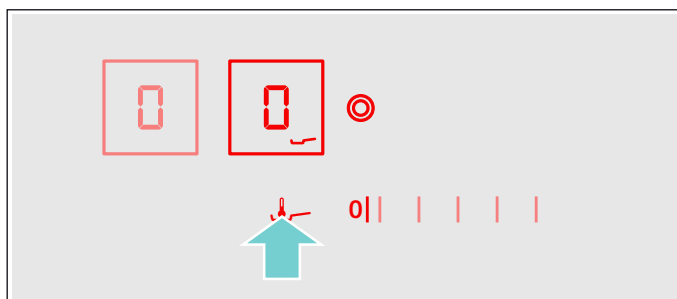
Bratstufe	Temperatur	geeignet für
4	mittel - hoch	z.B. Braten von Steak medium oder well done, panierte Tiefkühlprodukte, dünnes Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse
5	hoch	z.B. Braten von Steake rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln

Bratsensorik einstellen

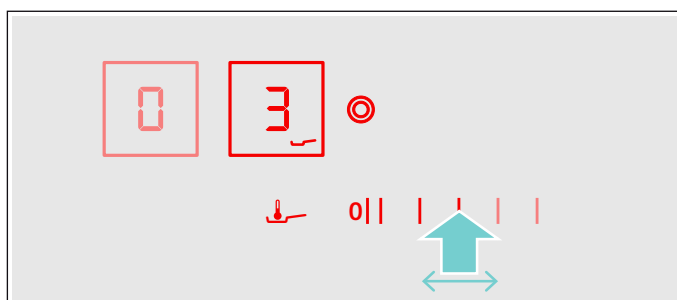
Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol  berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  und Symbol  erscheint.



2. Im Einstellbereich die gewünschte Bratstufe wählen. Die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



Symbol  blinkt bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Symbol  leuchtet.

3. Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben.
Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Bratsensorik ausschalten

Symbol  berühren.

Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

Zuerst die leere Pfanne erwärmen. Erst beim Ertönen des Signaltons die Lebensmittel mit dem Bratfett in die Pfanne geben.

	Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch		
Schnitzel, natur oder paniert	4	6-10 Min
Filet	4	6-10 Min
Kotelett*	3	10-17 Min
Cordon bleu*	3	15-20 Min
Steaks rare (3 cm dick)	5	6-8 Min
Steaks medium oder well done (3 cm dick)	4	8-12 Min
Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10-20 Min
Würstchen gebrüht oder roh*	3	8-20 Min
Hamburger (1,5 cm dick)	3	6-30 Min
Frikadellen (2 cm dick)*	3	10-20 Min
Geschnetzeltes, Gyros	4	7-12 Min
Hackfleisch	4	6-10 Min
Speck	2	5-8 Min
Fisch		
Fisch gebraten, z.B. Forelle	3	10-20 Min
Fischfilet natur oder paniert	3/4	10-20 Min
Scampis, Garnelen	4	4-8 Min
Eierspeisen		
Pfannkuchen	4	fortlaufend braten
Omeletts	2	3-6 Min (pro Portion)
Spiegelei	2/4	2-6 Min
Rührei	2	4-9 Min
Kaiserschmarrn	3	10-15 Min
Armer Ritter / French Toast	3	4-8 Min (pro Portion)
Kartoffeln		
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	5	6-12 Min
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	3	15-25 Min
Kartoffelpuffer	5	2,5-3,5 Min (pro Portion)
Rösti	2	40-45 Min
Glasierte Kartoffeln	4	10-15 Min
Gemüse		
Knoblauch / Zwiebeln glasig dünsten	1/2	2-10 Min
Röstzwiebel	3	5-10 Min
Zucchini, Auberginen	3	4-12 Min
Paprika, grüner Spargel	3	4-15 Min
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wasserzugabe, z.B. Zucchini, grüner Paprika	1	10-20 Min
Pilze	4	10-15 Min
* Öfters wenden		
** In die kalte Pfanne geben		

	Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Glasiertes Gemüse	4	6-10 Min
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel	4	15-20 Min
Cordon bleu	3	10-30 Min
Geflügelbrust *	2	10-30 Min
Chicken Nuggets*	4	10-20 Min
Gyros, Kebab	4	10-15 Min
Fischfilet, natur oder paniert	3	10-20 Min
Fischstäbchen	4	8-12 Min
Pommes frites	4/5	4-6 Min
Pfannengerichte / Pfannengerichte	4	8-15 Min
Frühlingsrollen	3	10-30 Min
Camembert / Käse	3	10-15 Min
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25-35 Min
Béchamelsauce	1	10-20 Min
Käsesauce, z.B. Gorgonzolasauce	1	10-20 Min
Reduzieren von Saucen, z.B. Bolognesesauce, Tomatensauce	1	25-35 Min
Süße Saucen, z.B. Orangensauce	1	15-25 Min
Sonstiges		
Camembert / Käse	3	7-10 Min
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z.B. Nudelpfanne*	2	4-6 Min
Croûtons	3	6-10 Min
Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten**	2	3-7 Min
* Öfters wenden		
** In die kalte Pfanne geben		



PowerBoost Funktion

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

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

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

Powerboost-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren. Die Anzeige **b** leuchtet. Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

Powerboost-Funktion ausschalten

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

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweise

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

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Mit dem Hauptschalter ① das Kochfeld einschalten. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Mit dem Hauptschalter ① das Kochfeld einschalten. Symbol  4 Sekunden lang berühren. 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 13

Zeitfunktionen

Es gibt 3 verschiedene Zeitfunktionen:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker
- Stoppuhr

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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

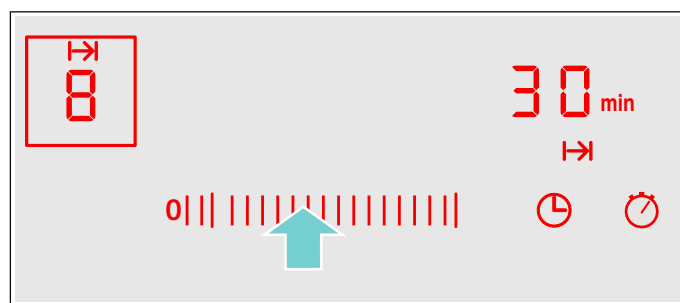
Dauer einstellen

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Symbol  2 mal berühren und anschließend die Kochstelle auswählen. Die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet **00 min**.



2. Im Einstellbereich die gewünschte Voreinstellung berühren. Die mögliche Voreinstellung ist von links nach rechts 1, 2, 3.... bis 9 Minuten. Innerhalb der nächsten 10 Sekunden sooft über den Einstellbereich gleiten bis die gewünschte Dauer erreicht ist.



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

Bratsensorik

Wenn Sie mit der Bratsensorik kochen, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Automatische Einstellung

Berühren Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 1 bis 5 länger, zählt die Dauer automatisch auf eine Minute zurück.

Berühren Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 6 bis 9 länger, zählt die Dauer automatisch auf 99 Minuten hoch.

Nach Ablauf der Zeit

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

Dauer korrigieren oder löschen

Symbol  2 mal berühren und anschließend die Kochstelle auswählen. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf  stellen.

Hinweise

- Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.
- Läuft die letzte Minute einer Dauer ab, wechselt die Timer-Anzeige von Minuten auf Sekunden.

Automatischer Timer

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

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 13

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

Symbol  2 mal berühren und anschließend die Kochstelle auswählen. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf  stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Zur Aktivierung muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

Küchenwecker einstellen

1. Symbol  berühren, Die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet  min.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal und in der Anzeige blinkt  für 10 Sekunden. Die Anzeige  blinkt. Berühren Sie ein beliebiges Symbol. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist.

Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch Berühren von Symbol  eingeschaltet. In der Timer-Anzeige erscheint  und die Zeitnahme beginnt. In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch erneutes Berühren von Symbol  ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

Hinweis: Wird zur Stoppuhr-Funktion zusätzlich eine andere Zeitfunktion eingeschaltet, erscheint die Einstellung für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige. Danach wird wieder die Stoppuhr-Funktion angezeigt.



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  und die Restwärmeanzeige .

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).



Warmhaltefunktion

Die Warmhalte-Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen und Geschirr

Warmhalte-Funktion einschalten

1. Symbol  berühren
2. Die Kochstelle auswählen. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet .

Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.

Warmhalte-Funktion ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. Die Kochstelle auswählen. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet .

Die Warmhalte-Funktion ist ausgeschaltet.

Wisch-Schutz

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

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

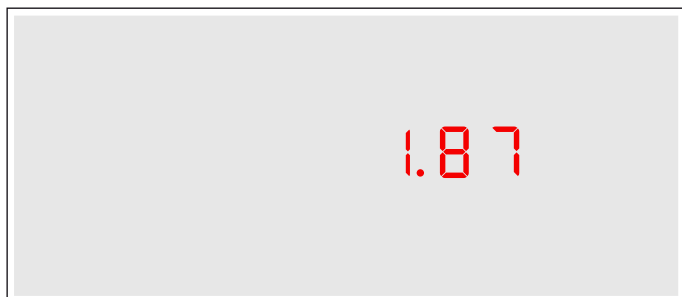
Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Energie-Verbrauchsanzeige

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

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,87kWh, angezeigt.

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



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 13

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 3	Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger)
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.
2	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V.
c 5	Automatischer Timer
00	Ausgeschaltet.*
0 1-99	Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals
1	10 Sekunden.*
2	30 Sekunden
3	1 Minute.
c 7	Zuschaltung der Heizkörper
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.
2	Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
*Grundeinstellung	

Grundeinstellungen ändern

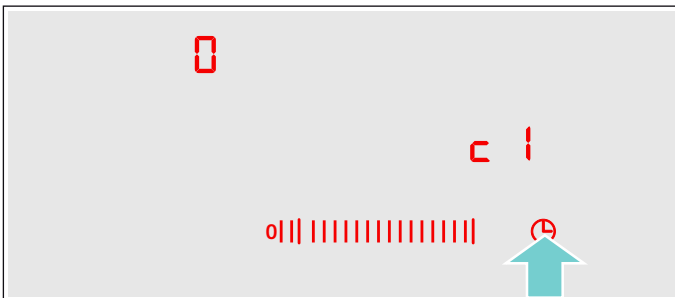
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

Zunächst wird der Kundendienst-Index angezeigt. Im Einstellbereich können Sie die Anzeigen durchschalten:

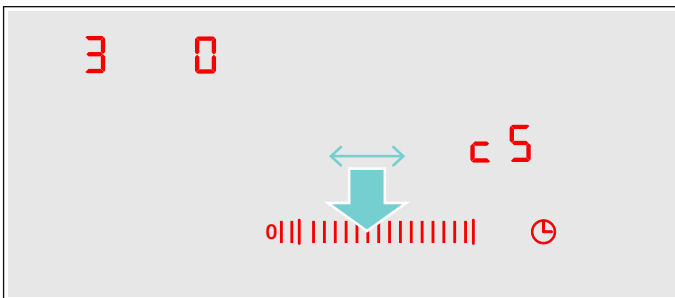
	Anzeige
Kundendienst-Index KI	01
Fertigungsdatum	Fd
Fertigungsjahr	15.
Fertigungsmonat	05

3. Symbol  erneut berühren



 1 erscheint und in der Kochstellen-Anzeige leuchtet .

4. Symbol  sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
5. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



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

Ausschalten

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

Home Connect

Dieses Gerät ist WLAN-fähig, Einstellungen können über ein mobiles Endgerät an das Gerät gesendet werden.

Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden, funktioniert das Gerät wie ein Kochfeld ohne Netzwerkansbindung. Das Kochfeld ist immer über das Bedienfeld bedienbar.

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.home-connect.com.

Hinweise

- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt - der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4
- Sie können mit der Home Connect App Einstellungen an Ihr Gerät senden und müssen diese am Gerät bestätigen. Eine Bedienung des Geräts von unterwegs ist nicht möglich.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

Einrichten

Um Einstellungen über Home Connect durchführen zu können, muss die Home Connect App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert und eingerichtet sein.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

Folgen Sie den durch die App vorgegebenen Schritten, um die Einstellungen vorzunehmen.

Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk".

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.

3. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.



In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .

4. Im Einstellbereich den Wert **1** einstellen.
In der Kochstellen-Anzeige blinkt **1** und das Symbol .
5. Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken.
Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet.
- Hinweis:** Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert **2** "manuell verbinden".
Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten.
Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, die Einstellung **HC2** erscheint. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.



6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.
Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint.

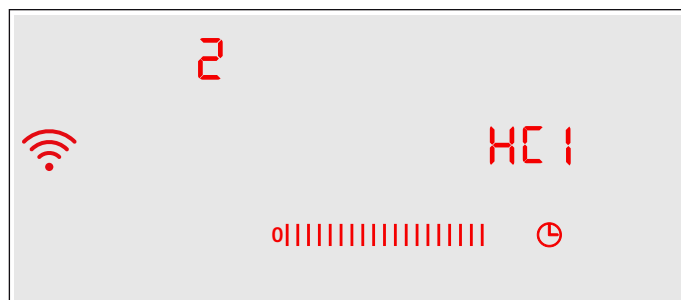
Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.

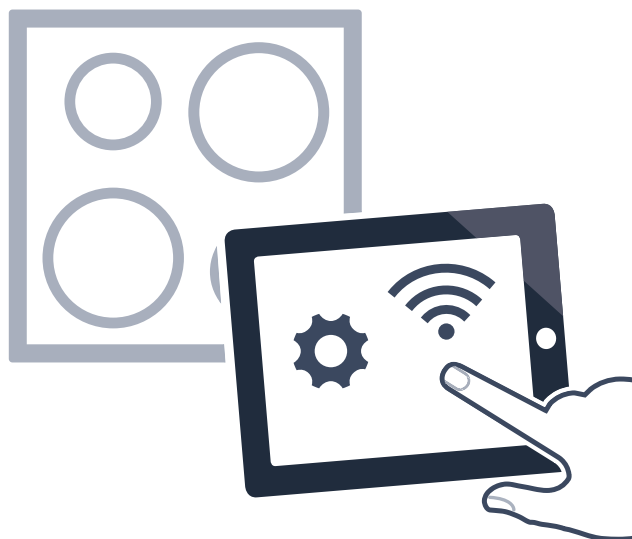
3. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .



4. Im Einstellbereich den Wert **2** einstellen.
In der Kochstellen-Anzeige blinkt **2** und das Symbol .



5. Mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden.



Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet.

Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, die Einstellung **HC2** erscheint. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.



6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die manuelle Netzwerkanmeldung folgen.

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **0** erscheint.

Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Navigieren Sie in den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zu den Home Connect Einstellungen, um Netzwerk- und Geräteinformationen anzuzeigen.

Anzeige	Funktion
HC1	Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)
0	Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen.
1	Automatisch verbinden.
2	Manuell verbinden.
3	Verbunden.
HC2	Verbindung mit App
0	Nicht verbunden.
1	Verbindung herstellen.
HC3	Verbindung mit WLAN
0	Funkmodul ausgeschaltet.
1	Funkmodul eingeschaltet.
HC4	Einstellungen über App
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.*
HC5	Software Update
1	Update verfügbar und bereit zur Installation.
2	Starten der Installation.
HC6	Fernzugriff durch Kundendienst
0	Nicht erlaubt.
* Grundeinstellung	

Anzeige	Funktion
1	Erlaubt.
HC7	WLAN Signalstärke
0	Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
1	Signalstärke 1 (schlecht)
2	Signalstärke 2 (mittel)
3	Signalstärke 3 (gut)
HC8	Verbindung zu Home Connect Server
0	Nicht verbunden.
1	Verbunden.
* Grundeinstellung	

Hinweise

- Die Einstellung **HC2** wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung **HC3** wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung **HC5** wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung **HC6** wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
- Die Einstellungen **HC7** und **HC8** werden nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.

WLAN deaktivieren

Ist WLAN aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

Hinweis: Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2W.

- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC3** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **1**.



- Im Einstellbereich den Wert **0** einstellen. WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Vom Netzwerk trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

Hinweis: Wenn Ihr Kochfeld vom Netzwerk getrennt ist, ist keine Bedienung per Home Connect möglich.

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **3**.
3. Im Einstellbereich den Wert  einstellen.
Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Netzwerk verbinden

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .



3. Im Einstellbereich Wert **1** "Automatisch verbinden" oder Wert **2** "Manuell verbinden" einstellen.
4. Anweisungen im Abschnitt "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" bzw. "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk" folgen.

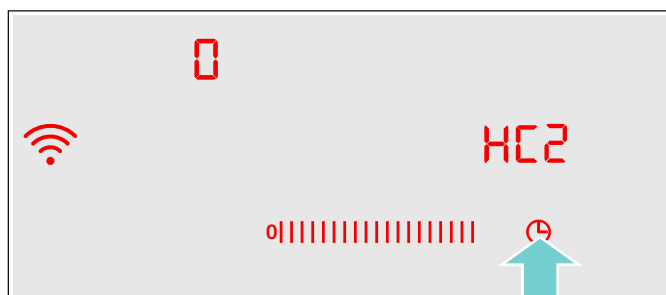
Mit App verbinden

Ist auf Ihrem mobilen Endgerät die Home Connect App installiert, können Sie dieses mit Ihrem Kochfeld verbinden.

Hinweise

- Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.
- App muss geöffnet und eingerichtet sein.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer Dunstabzugshaube besteht, trennen Sie das Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk und starten Sie die Verbindung erneut. → "Vom Netzwerk trennen" auf Seite 16 → "Netzwerk verbinden" auf Seite 17

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 2** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .



3. Im Einstellbereich den Wert **1** einstellen.
4. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

Einstellungen über App

Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zugreifen und Einstellungen für die Kochstellen an das Kochfeld senden.

Hinweise

- Zum Ändern der Grundeinstellungen muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im Auslieferungszustand ist die Übertragung der Einstellungen aktiviert.
- Ist die Übertragung der Einstellungen deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 4** erscheint.
3. Um die Übertragung zu aktivieren, im Einstellbereich den Wert **1** wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert  wählen.



Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochstelle übermittelt werden, beginnt die Kochstellen-Anzeige zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie die gewünschte Kochstellen-Anzeige. Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie eine beliebige andere Taste des Kochfelds.

Software Update

Mit der Funktion Software Update wird die Software Ihres Kochfelds aktualisiert (z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates). Vorausgesetzt ist, Sie sind registrierter Home Connect Nutzer, haben die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert und sind mit dem Home Connect Server verbunden.

Sobald ein Software Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert, wo Sie das Update auch herunterladen können.

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über das Kochfeld (Grundeinstellungen, Einstellung **HCS**) oder die Home Connect App starten, wenn Sie sich in Ihrem lokalen Netzwerk befinden.

Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Kochfeld weiterhin benutzen.
- Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

Hinweis zum Datenschutz

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen WLAN-Netzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.



Verbindung Dunstabzugshaube

Dieses Gerät können Sie mit einer passenden Dunstabzugshaube verbinden und so die Funktionen der Haube über Ihr Kochfeld steuern.

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

Home Connect

Wenn beide Geräte Home-Connect-fähig sind, ist eine Verbindung über die Home Connect App möglich.

Beide Geräte können mit der App und über das Bedienfeld gesteuert werden.

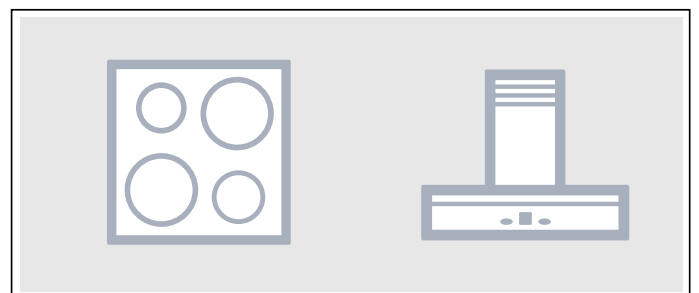
Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect und das Home Connect Kapitel.

→ "Home Connect" auf Seite 14



Geräte direkt verbinden

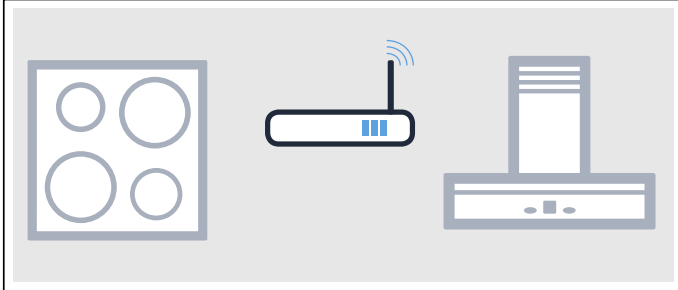
Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, kann die Dunstabzugshaube über das Kochfeld gesteuert werden. Eine Verbindung zum Heimnetzwerk oder mit der App ist für beide Geräte nicht mehr möglich. Beide Geräte sind über das Bedienfeld steuerbar.



Geräte über Heimnetzwerk verbinden

Nutzen Sie diese Verbindungsart, wenn keines oder nur eines der beiden Geräte mit der Home Connect App verbunden ist.

Werden die Geräte über das Heimnetzwerk miteinander verbunden, dann können Sie sowohl die Haubensteuerung als auch Home Connect für das Kochfeld nutzen.



Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise der Gebrauchsanweisung zu Ihrer Dunstabzugshaube und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die kochfeldbasierte Haubensteuerung bedienen. → *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4*
- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

Einrichten

Um die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einzurichten, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

Direkte Verbindung

Stellen Sie sicher, dass die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.

Beachten Sie hierfür das Kapitel "Verbindung Kochfeld" in der Gebrauchsanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

Hinweis: Wenn Sie Ihr Kochfeld direkt mit der Dunstabzugshaube verbinden, ist die Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich und Sie können Home Connect nicht mehr nutzen.

1. Symbol 4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol so oft berühren, bis die Einstellung **c 15** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
3. Im Einstellbereich den Wert **1** einstellen.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **1**.
4. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **3** erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes werden die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Direkte Verbindung".

Stellen Sie zu Beginn sicher, dass die Dunstabzugshaube mit der App verbunden ist oder sich im Heimnetzwerk befindet.

1. Symbol 4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol so oft berühren, bis die Einstellung **c 15** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet (nicht verbunden) oder (mit Heimnetzwerk verbunden).
3. Im Einstellbereich den Wert **1** einstellen.
In der Kochstellen-Anzeige blinkt **1**.
4. Wenn das Gerät noch nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden war, innerhalb von 2 Minuten WPS-Taste am Router drücken.
Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert **2**. Der Verbindungsaufbau mit der Dunstabzugshaube startet automatisch und ist für 2 Minuten aktiv.
Wenn das Gerät bereits mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, mit dem nächsten Schritt fortfahren.
5. Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.
Der Verbindungsvorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **3** erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes werden die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

Hinweis: Die Verbindung kann nur dann hergestellt werden, wenn beide Geräte mit dem Heimnetzwerk verbunden sind und sich im Verbindungsvorgang befinden. Sollte die Zeit für den Verbindungsvorgang bei einem der beiden Geräte bereits abgelaufen sein, starten Sie die Verbindung erneut (Grundeinstellungen, Einstellung **c 15**).

Verbindung zurücksetzen

Sie können jederzeit die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurücksetzen.

1. Symbol 4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol so oft berühren, bis die Einstellung **c 15** erscheint.
3. Im Einstellbereich den Wert einstellen.

Haube über das Kochfeld steuern

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen. → *"Haubensteuerung Einstellungen" auf Seite 20*

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

Einschalten

Symbol  berühren.

Lüfterstufe einstellen

Wählen Sie die Lüfterstufe.

Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen. Um die Intensivstufen zu wählen, berühren Sie die Tasten 4 oder 5, oder berühren Sie die Taste **b** so oft, bis die gewünschte Intensivstufe eingestellt ist.

Ausschalten

Lüfterstufe 0 wählen.

Automatikbetrieb einstellen

Einschalten

Symbol  so lange berühren, bis im Bedienfeld das Symbol  erscheint.

Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Ausschalten

Symbol  so lange berühren, bis das Symbol  erlischt, oder eine andere Lüfterstufe einstellen.

Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes ein- und ausschalten.

Symbol  berühren.

Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
	Verbindung Kochfeld - Haube
	Nicht verbunden / Verbindung trennen.
	Verbindung starten.
	Mit Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
	Mit Dunstabzugshaube verbunden.
	Automatisches Starten des Lüfters
	Ausgeschaltet. Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.
	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.* Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein.
	Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein.
	Lüfternachlauf
	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.
	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*
* Grundeinstellung	

Anzeige	Funktion
	Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.
	Keine Änderung der Einstellungen.
	Automatisches Einschalten der Beleuchtung
	Ausgeschaltet.
	Eingeschaltet.* Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.
	Automatisches Ausschalten der Beleuchtung
	Ausgeschaltet.*
	Eingeschaltet. Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.
* Grundeinstellung	

Hinweis: Die Einstellungen , ,  und  werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.



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.

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 550 522
D 089 21 751 751
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 HZ 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 aufgeköcht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird		
Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:45 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 oder17 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 zurück-schalten. 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	27
	Précautions de sécurité importantes	27
	Causes de dommages	28
	Aperçu	28
	Protection de l'environnement	28
	Conseils pour économiser de l'énergie	28
	Élimination écologique	29
	Présentation de l'appareil	29
	Le bandeau de commande	29
	Les foyers.	30
	Indicateur de chaleur résiduelle	30
	Utilisation de l'appareil	30
	Allumer et éteindre la table de cuisson	30
	Régler un foyer.	31
	Tableau de cuisson	31
	Système sensoriel de rôtiage	32
	Poêle pour le système sensoriel de rôtiage	32
	Les positions de rôtiage	32
	Activer le système sensoriel de rôtiage	33
	Désactiver le système sensoriel de rôtiage	33
	Tableau de rôtiage	33
	Fonction PowerBoost	34
	Activer la fonction Powerboost.	34
	Désactiver la fonction Powerboost.	34
	Sécurité-enfants	34
	Activer et désactiver la sécurité enfants.	34
	Sécurité-enfants automatique	34
	Fonctions temps	35
	Un foyer doit s'éteindre automatiquement	35
	Minuterie automatique	35
	Minuteur	35
	Fonction Chronomètre	36
	Coupure de sécurité automatique	36
	Maintien au chaud	36
	Activer la fonction Maintien au chaud	36
	Désactiver la fonction Maintien au chaud.	36
	Anti-effacement	36
	Indication de la consommation d'énergie	36
	Réglages de base	37
	Modifier les réglages de base	37

	Home Connect	38
	Réglage	38
	Réglages Home Connect	39
	Mise à jour logicielle.	41
	Remarque liée à la protection des données.	41
	Déclaration de conformité	41
	Connexion avec la hotte aspirante	42
	Configuration	42
	Réinitialiser la connexion	43
	Commander la hotte via le foyer.	43
	Réglages de la commande de hotte	44
	Nettoyage	44
	Vitrocéramique	44
	Cadre de la table de cuisson	44
	Anomalies, que faire ?	45
	Message E dans les affichages	45
	Service après-vente	46
	Numéro E et numéro FD.	46
	Plats tests	46

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

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 :

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

Protection de l'environnement

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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

Élimination écologique



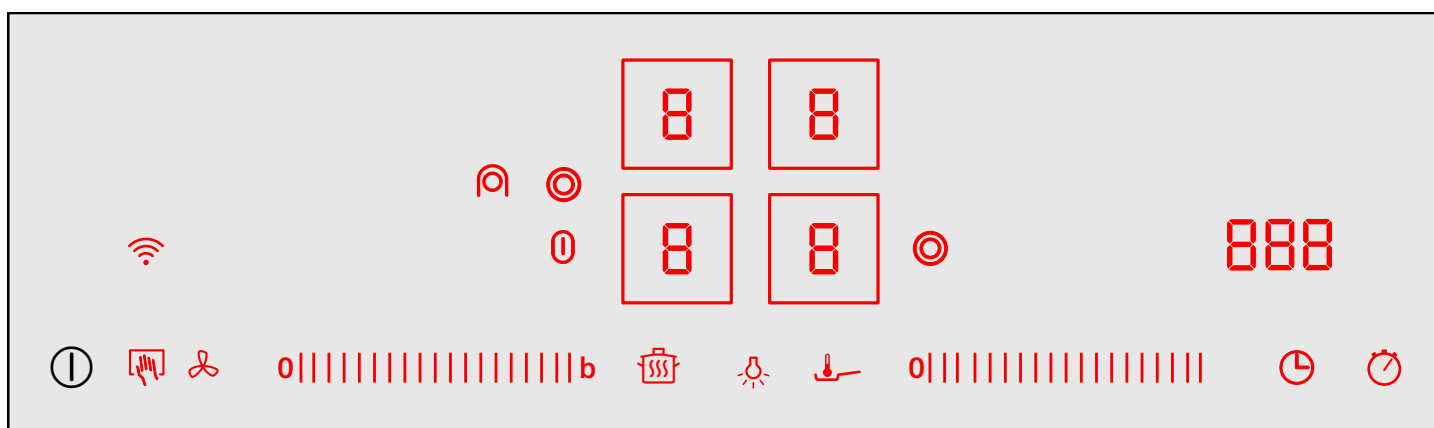
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

Présentation de l'appareil

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

Le bandeau de commande



Affichages	
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction Powerboost
L	Fonction Maintien au chaud
88	Minuterie
Wi-Fi	Wi-Fi

Surfaces de commande	
①	Interrupteur principal
b	Fonction Powerboost
8	Sélection du foyer
👤	Sécurité enfants
🔒	Verrouillage pour le nettoyage
🌀	Vitesse de ventilation de la hotte

Surfaces de commande	
👉	Rôtissage à technique sensorielle
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zone de réglage
🎯	Activation du foyer à deux zones
🌀	Activation de la petite zone de cuisson pour faitout
0	Activation de la grande zone de cuisson pour fait-tout
💡	Éclairage de la hotte
🔒	Fonction Maintien au chaud
🕒	Minuterie
🕒	Fonction Chronomètre

Remarques

- Selon l'état d'utilisation de la table de cuisson, les surfaces de commandes qui peuvent être sélectionnées actuellement s'allument fortement ou à-demi. Si on les effleure, la fonction correspondante est activée.

- Les surfaces de commande des fonctions non sélectionnables en ce moment ne s'allument pas.
- Les réglages des foyers choisis actuellement brillent fortement.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- N'approchez pas les casseroles des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

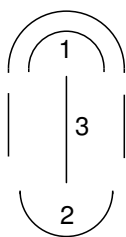
Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
⊙ Foyer à deux zones	Effleurez le symbole ⊙
Enclenchement du foyer : l'affichage correspondant s'allume	

Remarques

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

Zone de cuisson combinée



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

Les zones de cuisson simple et double peuvent être utilisées sans résistance de chauffe étendue indépendamment l'une de l'autre ou, comme décrit dans le tableau, combinées avec la résistance de chauffe étendue.

Combiné	Enclenchement	convient pour
Petite zone de cuisson pour faitout :	Enclencher la résistance de chauffe étendue en effleurant le symbole ⊙.	Petit faitout
Combinaison de 1+3	Le symbole ⊙ s'allume.	Petit teppanyaki.
Grande zone de cuisson pour faitout :	Effleurer le symbole ⊙	Grand faitout
Combinaison de 1+3+2	Le symbole ⊙ s'allume.	Grand teppanyaki Grande plaque de gril

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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



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

Effleurer le symbole ⊙. Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Les affichages des surfaces de commande ainsi que les affichages des positions de chauffe s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Les deux foyers avant sont sélectionnés automatiquement. Les affichages des positions de chauffe brillent fortement.

Éteindre

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

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints 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.

Régler un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

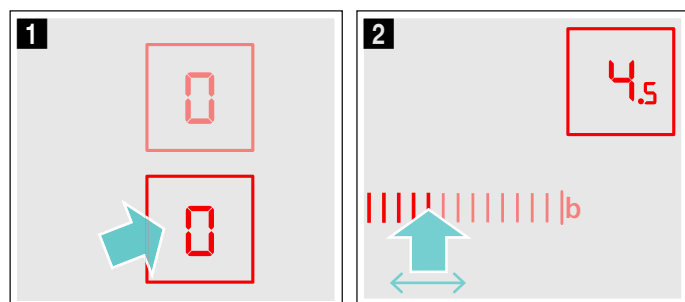
Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle apparaît dans l'affichage par exemple avec 4.5.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez l'affichage de la position de chauffe  pour sélectionner le foyer. Le symbole  brille fortement sur l'affichage de la position de chauffe.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



Le foyer est allumé.

Modifiez la puissance de chauffe:

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

Eteindre le foyer

Sélectionnez le foyer. Réglez le foyer sur 0 dans la zone de réglage. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

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

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

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

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, couverture	1-1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)	1-2	-
Lait**	1.5-2.5	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.5-3.5	10-20 min
Goulasch surgelé	2.5-3.5	20-30 min
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4.5-5.5*	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	1.5-2.5	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	3.5-4.5	15-60 min
Légumes	2.5-3.5	10-20 min
Légumes surgelés	3.5-4.5	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	2.5-3.5	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

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner plusieurs fois

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
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)***	4.5-5.5	30-40 min
Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de volaille surgelé***	5-6	10-30 min
Poisson et filets de poisson, nature	5-6	8-20 min
Poisson et filets de poisson, panés	6-7	8-20 min
Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Scampi et crevettes	7-8	4-10 min
Légumes sautés, champignons, frais	7-8	10-20 min
Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7.5-8.5	15-20 min
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.5-4.5	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min
Frيره (frيره 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		

Système sensoriel de rôtissage

Le foyer à deux zones désigné par le symbole  est doté d'un système sensoriel de rôtissage. Lorsque vous utilisez le foyer avec le système sensoriel de rôtissage, un capteur règle la température de la poêle.

Avantage lors de la cuisson :

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Vous économisez de l'énergie.
- Les matières grasses ne brûlent pas.

Remarques

- Ne chauffez jamais de matière grasse sans la surveiller.
- Positionnez la poêle au centre du foyer. Vérifiez que le diamètre du fond de la poêle est adapté.
- Ne placez aucun couvercle sur la poêle. Sinon, le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections avec le régulateur.
- Utilisez uniquement des matières grasses pouvant frire. Pour le beurre, la margarine, l'huile d'olive vierge extra ou le saindoux, sélectionnez la position de rôtissage 1 ou 2.

Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Choisissez la bonne poêle pour l'utilisation du système de rôtissage.

Poêle appropriée au système comme accessoire optionnel

Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont en vente dans les magasins de fournitures électriques ou sur Internet sous www.siemens-eshop.com : **HZ390230**

La disponibilité ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays.

Les positions de rôtissage indiquées ci-après sont adaptées à la poêle appropriée au système.

Remarque : Le système sensoriel de rôtissage peut également fonctionner avec des poêles existantes. Testez d'abord les poêles en réglant des positions de rôtissage inférieures et modifiez la position de rôtissage, le cas échéant. La poêle peut surchauffer en cas de positions de rôtissage élevées.

Les positions de rôtissage

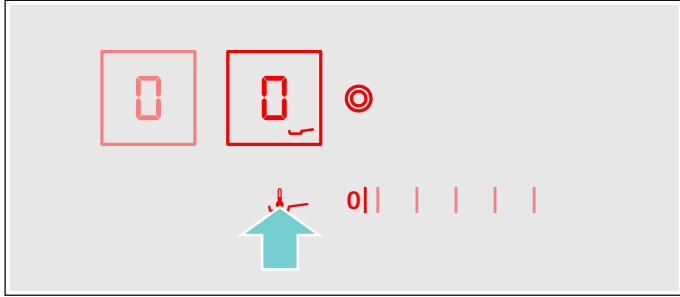
Position de rôtissage	Température	convient pour
1	très bas	p. ex. préparation et réductions de sauces, de cuissons à l'étuvée, de légumes sans ajout d'eau et avec ajout de graisse, friture d'aliments dans de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine
2	faible	p. ex. omelettes, friture d'aliments dans de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine
3	basse moyenne	p.ex. friture de poisson; aliments à frire épais comme les palettes de viande hachée et les saucisses
4	moyenne haute	p.ex. cuisson de steaks medium ou à point comme escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
5	élevée	p.ex. cuisson de steaks saignants, galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées

Activer le système sensoriel de rôtissage

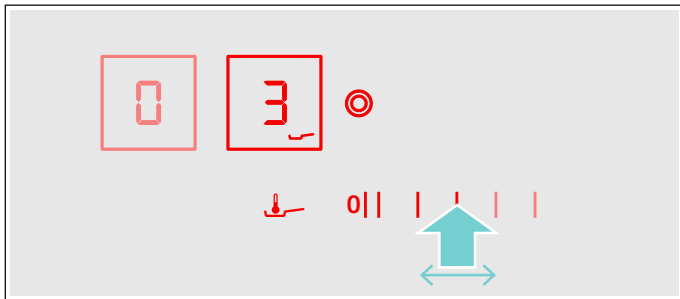
Sélectionner la position de rôtissage appropriée dans le tableau. Placer la poêle sur le foyer.

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole .  s'allume et le symbole  apparaît sur l'affichage du foyer.



2. Sélectionner la position de rôtissage souhaitée dans la zone de réglage. Le système sensoriel de rôtissage est activé. Le grand foyer à deux zones s'allume automatiquement.



Le symbole  clignote jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole  s'allume.

3. Mettre la matière grasse, suivie de l'aliment, dans la poêle.
Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver le système sensoriel de rôtissage

Effleurer le symbole .

Tableau de rôtissage

Le tableau indique la position de rôtissage appropriée aux différents plats. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

D'abord, chauffer la poêle vide. Ne déposer l'aliment et la graisse de cuisson dans la poêle qu'après avoir entendu le signal sonore.

	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viandes		
Escalope, nature ou panée	4	6-10 min
Filet	4	6-10 min
Côtelette*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Steaks saignants (3 cm d'épaisseur)	5	6-8 min
Steaks médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8-12 min
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10-20 min
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8-20 min
Hamburger (1,5 cm d'épaisseur)	3	6-30 min
Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur)*	3	10-20 min
Viande émincée, Gyros	4	7-12 min
Viande hachée	4	6-10 min
Lard	2	5-8 min
Poisson		
Poisson frit, p. ex. truite	3	10-20 min
Filet de poisson nature ou pané	3/4	10-20 min
Scampis, crevettes	4	4-8 min
Plats aux œufs		
Crêpes	4	cuire en continu
Omelettes	2	3-6 min (par portion)
Œuf au plat	2/4	2-6 min
Œuf brouillé	2	4-9 min
Galette épaisse sucrée	3	10-15 min
Pain perdu / French Toast	3	4-8 min (par portion)
Pommes de terre		
Pommes sautées à base de pommes de terre cuites	5	6-12 min
Pommes sautées à base de pommes de terre crues	3	15-25 min
Galettes de pommes de terre	5	2,5-3,5 min (par portion)
Röstis	2	40-45 min
Pommes de terre glacées	4	10-15 min
Légumes		
Cuire l'ail / les oignons à l'étuvé	1/2	2-10 min
Oignons grillés	3	5-10 min
Courgettes, aubergines	3	4-12 min
* Retourner plusieurs fois		
** Mettre dans la poêle froide		

	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Poivrons, asperges vertes	3	4-15 min
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, p. ex. courgettes, poivrons verts	1	10-20 min
Champignons	4	10-15 min
Légumes glacés	4	6-10 min
Produits surgelés		
Escalope	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Blanc de volaille*	2	10-30 min
Nuggets de poulet*	4	10-20 min
Gyros, Kebab	4	10-15 min
Filet de poisson, nature ou pané	3	10-20 min
Bâtonnets de poisson	4	8-12 min
Frites	4/5	4-6 min
Poêlées / légumes à la poêle	4	8-15 min
Pâtés impériaux	3	10-30 min
Camembert / fromage	3	10-15 min
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25-35 min
Sauce béchamel	1	10-20 min
Sauce au fromage, p. ex. au gorgonzola	1	10-20 min
Réduction de sauces, p. ex. sauce bolognaise, sauce tomate	1	25-35 min
Sauces sucrées, p. ex. sauce à l'orange	1	15-25 min
Autres		
Camembert / fromage	3	7-10 min
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau p. ex. poêlée de pâtes*	2	4-6 min
Croûtons	3	6-10 min
Griller des amandes / noix / pignons de pin**	2	3-7 min
* Retourner plusieurs fois		
** Mettre dans la poêle froide		



Fonction PowerBoost

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

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

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

Activer la fonction Powerboost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole **b**. L'indicateur **b** s'allume. La fonction Powerboost est activée.

Désactiver la fonction Powerboost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionnez la position de mijotage souhaitée. Le voyant **b** s'éteint. La fonction Powerboost est désactivée.

Remarques

- Si vous ne désactivez pas la fonction Powerboost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.
- Attention : avec la fonction Powerboost, les matières grasses chauffent vite. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Les matières grasses brûlantes s'enflamment rapidement. Reportez-vous au chapitre Consignes de sécurité importantes. → Page 27



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.

Activation : mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal ①. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. L'indicateur  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactivation : mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal ①. Effleurez le symbole  pendant 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 37

Fonctions temps

Votre appareil possède 3 fonctions de temps différentes.

- Un foyer doit s'éteindre automatiquement
- Minuteur
- Chronomètre

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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

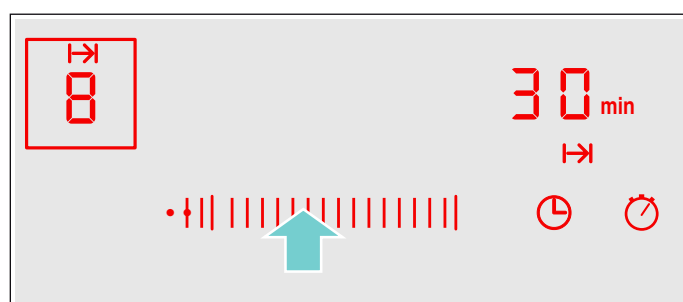
Régler la durée

Le foyer doit être activé.

1. Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole  2 fois. L'indicateur  s'allume.  min s'allume dans l'affichage de la minuterie.



2. Effleurez le pré-réglage désiré dans la zone de réglage. Le pré-réglage possible est de gauche à droite 1, 2, 3..... à 9 minutes. Dans les 10 secondes suivantes, passez à plusieurs reprises sur la zone de réglage jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte.



La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte est toujours affichée.

Système sensoriel de rôtissage

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de rôtissage, la durée réglée démarre seulement quand la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

Réglage automatique

Si vous effleurez plus longtemps le pré-réglage 1 à 5 dans la zone de réglage, la durée décroît automatiquement à une minute.

Si vous effleurez plus longtemps le pré-réglage 6 à 9 dans la zone de réglage, la durée accroit automatiquement à 99 minutes.

Après écoulement du temps

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

Corriger ou annuler la durée

Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole  2 fois. Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur .

Remarques

- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.
- Dès que la dernière minute est entamée, l'affichage de la minuterie passe des minutes aux secondes.

Minuterie automatique

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

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

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

Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole  2 fois. Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur .

Minuteur

Avec le minuteur, vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages. La table de cuisson doit être allumée pour l'activation.

Réglage du minuteur

1. Effleurez le symbole , l'affichage  s'allume.  min s'allume dans l'affichage de la minuterie.
2. Réglez le temps désiré dans la zone de réglage. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, vous entendez un signal sonore et  s'allume pendant 10 secondes. L'affichage  clignote. Effleurez un symbole quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

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

Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.

La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.

La fonction chronomètre est activée en effleurant le symbole .  apparaît dans l'affichage de la minuterie et le décompte du temps commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

La fonction chronomètre est désactivée en effleurant à nouveau le symbole . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Remarque : Si une autre fonction de minuterie est activée en même temps que le chronomètre, le réglage apparaît pendant 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. Ensuite, la fonction chronomètre apparaît à nouveau.

Coupure de sécurité automatique

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

Le chauffage du foyer est coupé. Dans l'affichage des foyers, **F 8** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent en alternance.

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

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

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activer la fonction Maintien au chaud

1. Effleurez le symbole .
2. Sélectionnez le foyer.  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe.

La fonction Maintien au chaud est activée.

Désactiver la fonction Maintien au chaud

1. Effleurer le symbole .
2. Sélectionnez le foyer.  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe.

La fonction Maintien au chaud est désactivée.



Anti-effacement

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

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Un signal retentit. Le symbole  brille fortement. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer le bandeau de commande sans modifier des réglages.

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

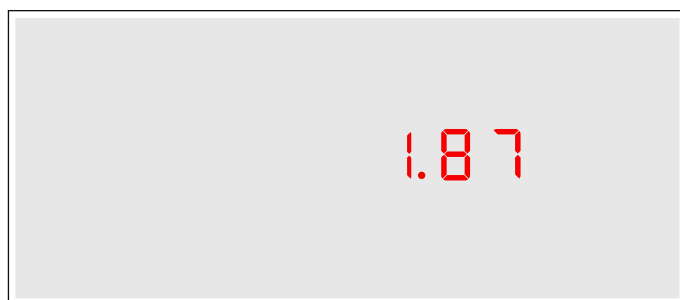


Indication de la consommation d'énergie

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

Après la désactivation, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, par ex. 1,87 kWh

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



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

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants automatique
0	Désactivée.*
1	Activée.
2	Sécurité enfants automatique et manuelle désactivée.
c 2	Signal sonore
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (signal de l'interrupteur principal reste toujours).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c 3	Affichage Consommation d'énergie (demandez la tension d'alimentation à votre fournisseur d'électricité)
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 230 V.
2	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 400 V.
3	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 220 V.
4	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 240 V.
c 5	Minuterie automatique
00	Désactivée.*
0 1:59	Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie
1	10 secondes.*
2	30 secondes.
3	1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe
0	Désactivée.
1	Activée.
2	Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c 0	Réinitialisation au réglage de base
0	Désactivée.*
1	Activée.

*Réglage de base

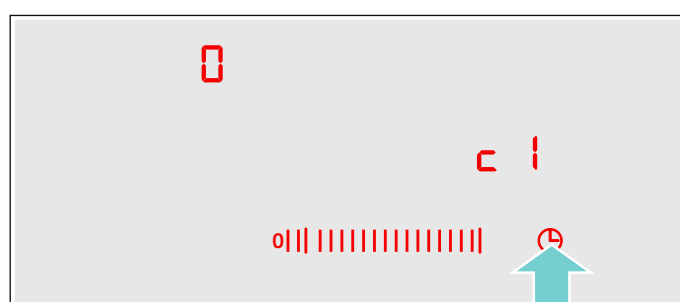
Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
 2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez 4 secondes sur le symbole .
- Ensuite l'indice du service après-vente est affiché. Vous pouvez parcourir les affichages dans la zone de réglage :

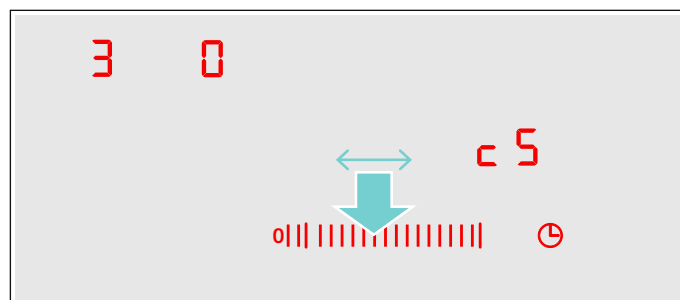
	Affichage
Indice SAV KI	0 1
Date de fabrication	F d
Année de fabrication	15.
Mois de fabrication	0.5

3. Effleurez de nouveau le symbole .



c 1 s'affiche et le symbole  s'allume sur l'affichage du foyer.

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



6. 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.

Home Connect

Cet appareil est compatible Wi-Fi, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil à distance, via un terminal mobile.

Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique, ce dernier fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être utilisée depuis le bandeau de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse www.home-connect.com.

Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant de cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect. Observez également les consignes contenues dans l'application Home Connect. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 27
- Avec l'application Home Connect, vous pouvez envoyer les réglages à votre appareil et devez les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance n'est pas possible.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

Réglage

Afin de pouvoir procéder à des réglages via Home Connect, l'appli Home Connect doit être installée et configurée sur votre terminal mobile.

Pour ce faire, observez les documents Home Connect fournis.

Suivez les étapes prescrites par l'appli pour procéder aux réglages.

L'appli doit être ouverte pour la configuration.

Connexion automatique au réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

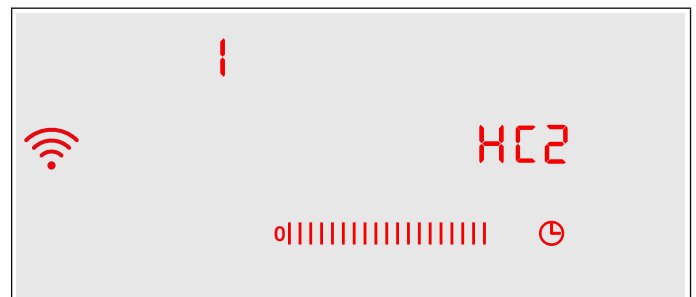
Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion manuelle au réseau domestique ».

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.

3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC 1** apparaisse.



- Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.
4. Réglez la valeur **1** dans la zone de réglage. **1** et le symbole  clignotent sur l'affichage des foyers.
 5. Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur. La table de cuisson est connectée au réseau domestique lorsque le symbole  figurant sur l'affichage des foyers ne clignote plus, mais s'allume en continu.
- Remarque :** Si aucune connexion ne peut être établie, la valeur **2** « Connexion manuelle » apparaît. Connectez l'appareil manuellement au réseau domestique ou démarrez de nouveau la connexion automatique. L'appareil essaie automatiquement de se connecter à l'application, le réglage **HC 2** apparaît. La valeur **1** clignote dans la zone de réglage.

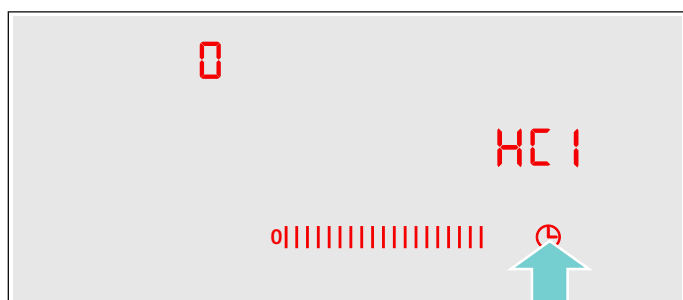


6. Démarrez l'application sur le terminal mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau. La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers.

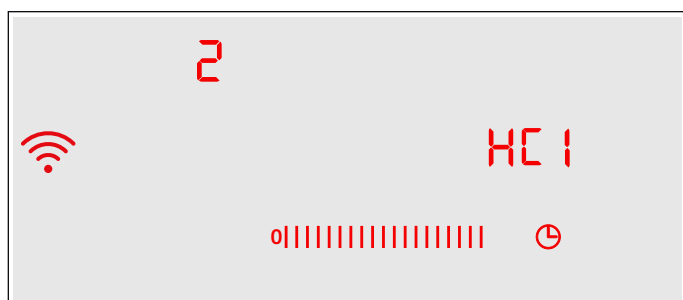
Connexion manuelle au réseau domestique

1. Allumer la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.

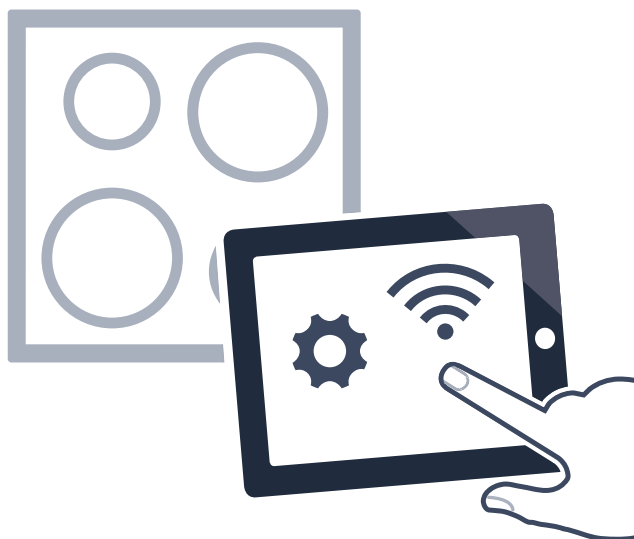
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC 1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.



4. Réglez la valeur **2** dans la zone de réglage. **2** et le symbole  clignotent sur l'affichage des foyers.



5. Connectez le terminal mobile au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ».



La table de cuisson est connectée au réseau domestique lorsque le symbole  figurant sur l'affichage des foyers ne clignote plus, mais s'allume en continu.

L'appareil essaie automatiquement de se connecter à l'application, le réglage **HC 2** apparaît. La valeur **1** clignote dans la zone de réglage.



6. Démarrez l'application sur le terminal mobile et suivez les instructions pour la connexion manuelle au réseau.

La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers.

Réglages Home Connect

Vous pouvez à tout moment adapter Home Connect à vos besoins.

Naviguez dans les réglages de base de votre foyer jusqu'aux réglages Home Connect, afin d'afficher les informations relatives au réseau et à l'appareil.

Affichage	Fonction
HC 1	Connexion au réseau domestique (Wi-Fi)
0	Non connecté/couper la connexion au réseau.
1	Connexion automatique.
2	Connexion manuelle.
3	Connecté.
HC 2	Connexion avec l'application
0	Non connecté.
1	Établir la connexion.
HC 3	Connexion avec le Wi-Fi
0	Module radio désactivé.
1	Module radio activé.
HC 4	Réglages par l'application
0	Désactivé.
1	Activé.*
HC 5	Mise à jour logicielle
1	Mise à jour disponible et prête à installation.
2	Démarrage de l'installation.
HC 6	Accès à distance par le service après-vente
0	Pas autorisé.
1	Autorisé.
HC 7	Force du signal Wi-Fi
0	Pas connecté au réseau domestique (Wi-Fi).
1	Force du signal 1 (mauvaise)

* Réglage de base

Affichage	Fonction
2	Force du signal 2 (moyenne)
3	Force du signal 3 (bonne)
HCB	Connexion au serveur Home Connect
0	Non connecté.
1	Connecté.
* Réglage de base	

Remarques

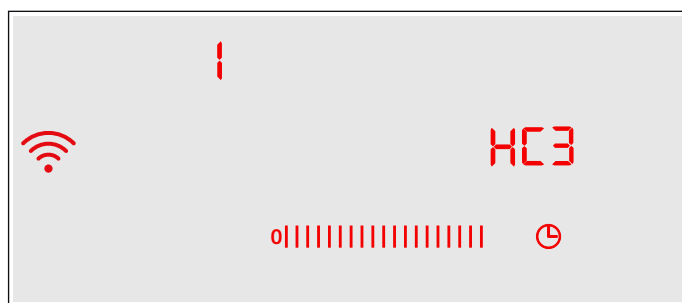
- Le réglage **HC2** est affiché uniquement lorsque l'appareil est connecté au réseau domestique.
- Le réglage **HC3** est affiché uniquement lorsque l'appareil a déjà été connecté à un réseau.
- Le réglage **HC5** est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour est disponible.
- Le réglage **HC6** est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à l'appareil. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
- Les réglages **HC7** et **HC8** sont affichés uniquement lorsqu'une connexion avec le Wi-Fi est établie.

Désactiver le Wi-Fi

Si le Wi-Fi est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect.

Remarque : En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

1. Appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC3** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.



3. Réglez la valeur  dans la zone de réglage. Le Wi-Fi est désactivé et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

Se déconnecter du réseau

Vous pouvez déconnecter votre table de cuisson du réseau à tout moment.

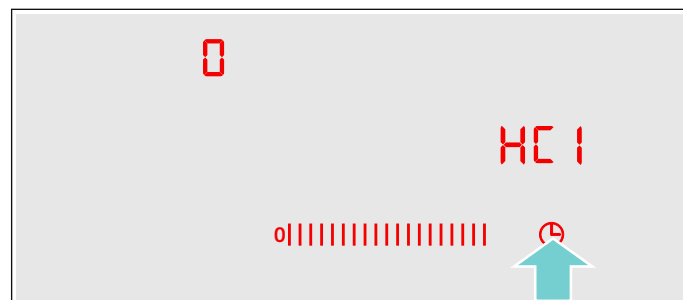
Remarque : Lorsque votre table de cuisson est déconnectée du réseau, aucune commande via Home Connect n'est possible.

1. Appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.

2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.
3. Réglez la valeur  dans la zone de réglage. L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

Se connecter au réseau

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.



3. Dans la zone de réglage, réglez la valeur  « Connexion automatique » ou la valeur  « Connexion manuelle ».
4. Suivez les instructions à la section « Connexion automatique au réseau domestique » ou « Connexion manuelle au réseau domestique ».

Connecter avec l'appli

Si l'appli Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson.

Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.
- S'il existe une connexion directe à une hotte aspirante déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis relancez la connexion. → "Se déconnecter du réseau" à la page 40 → "Se connecter au réseau" à la page 40

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC2** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.



3. Réglez la valeur  dans la zone de réglage.

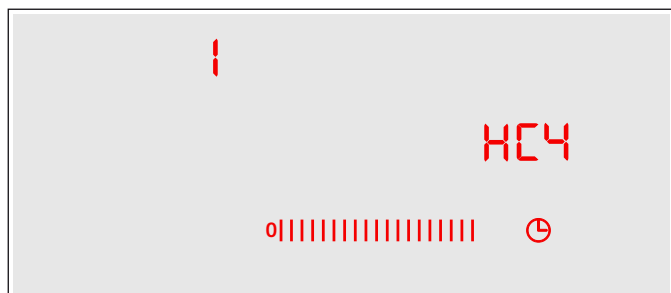
4. Suivez les instructions de l'appli pour achever la procédure de connexion.

Réglages par l'application

Grâce à l'application Home Connect, vous pouvez accéder confortablement aux réglages de base de votre table de cuisson et lui envoyer les réglages relatifs aux foyers.

Remarques

- Pour pouvoir modifier les réglages de base, la table de cuisson doit être éteinte.
 - La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
 - À la livraison, la transmission des réglages est activée.
 - Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent sur l'application Home Connect.
1. Appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
 2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC4** apparaisse.
 3. Pour activer la transmission, sélectionnez la valeur  dans la zone de réglage. Pour la désactiver, sélectionnez la valeur .



Confirmer les réglages de cuisson

Dès que les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage des foyers commence à clignoter. Pour confirmer les réglages, effleurez l'affichage des foyers souhaité. Pour refuser les réglages, effleurez une autre touche de la table de cuisson.

Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de votre table de cuisson (par ex. optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité). Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'appli sur votre appareil mobile et être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour est disponible, l'appli Home Connect vous indique où vous pouvez également la télécharger.

Une fois le téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via la table de cuisson (réglages de base, réglage **HC5**) ou via l'appli Home Connect, si elle se trouve dans votre réseau local.

Après une installation réussie, l'appli Home Connect vous en informe.

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre table de cuisson.
- En fonction des réglages personnels de l'appli, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque : Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez appeler les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

Déclaration de conformité

Par la présente, BSH Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est en accord avec les exigences fondamentales et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.siemens-home.bsh-group.com à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Connexion avec la hotte aspirante

Vous pouvez utiliser cet appareil en combinaison avec une hotte aspirante correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de votre table de cuisson.

Vous pouvez connecter les appareils de plusieurs manières :

Home Connect

Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion via l'appli Home Connect est possible.

Vous pouvez commander les deux appareils avec l'appli via le bandeau de commande.

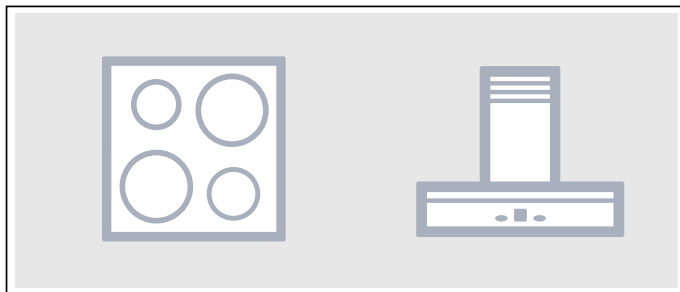
Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis et le chapitre consacré à Home Connect.

→ "Home Connect" à la page 38



Connecter directement les appareils

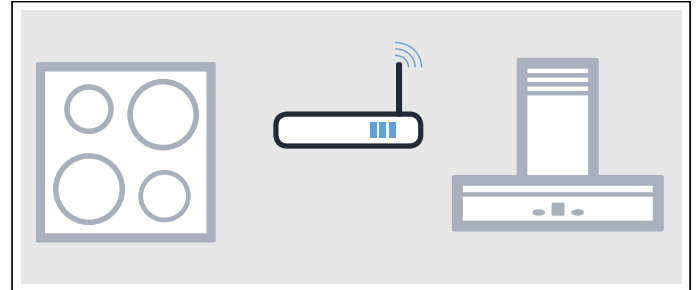
Si l'appareil est relié directement à une hotte aspirante, cette dernière peut être commandée via la table de cuisson. Plus aucune connexion au réseau domestique ou à l'appli n'est possible pour les deux appareils. Vous pouvez commander les deux appareils via le bandeau de commande.



Connecter les appareils via un réseau domestique

Utilisez ce mode de connexion lorsqu'aucun ou qu'un seul des appareils est connecté à l'appli Home Connect.

Si les appareils sont reliés entre eux par le biais du réseau domestique, alors la table de cuisson peut être commandée aussi bien par le bandeau de commande de la hotte que par Home Connect.



Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte via la table de cuisson. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 27
- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

Configuration

Pour configurer la liaison entre la table de cuisson et la hotte aspirante, la table de cuisson doit être en marche.

Connexion directe

Assurez-vous que la hotte aspirante est bien éteinte.

Respectez pour ce faire les instructions figurant dans le chapitre « Connexion de la table de cuisson » dans la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.

Remarque : Lorsque vous reliez directement votre table de cuisson avec votre hotte aspirante, une connexion au réseau domestique n'est plus possible et vous ne pouvez plus utiliser Home Connect.

1. Appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage  apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.
3. Réglez la valeur  dans la zone de réglage. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.
4. Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.

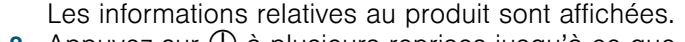
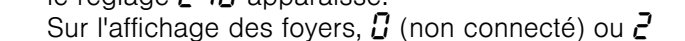
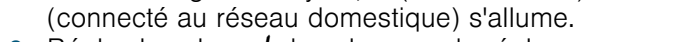
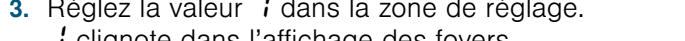
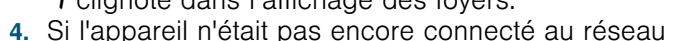
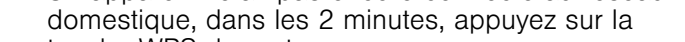
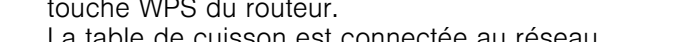
La table de cuisson est connectée à la hotte aspirante lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers. Sur le bandeau de commande de la table de cuisson, les symboles pour la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés.

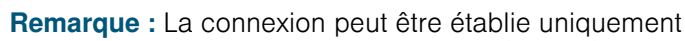
Connexion via le réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion directe ».

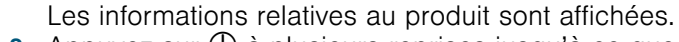
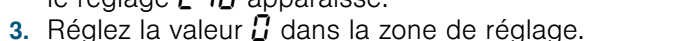
Assurez-vous, dès le début, que la hotte aspirante est bien connectée à l'appli ou au réseau domestique.

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage  apparaisse. Sur l'affichage des foyers,  (non connecté) ou  (connecté au réseau domestique) s'allume.
3. Réglez la valeur  dans la zone de réglage.  clignote dans l'affichage des foyers.
4. Si l'appareil n'était pas encore connecté au réseau domestique, dans les 2 minutes, appuyez sur la touche WPS du routeur. La table de cuisson est connectée au réseau domestique, la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers. L'établissement de la connexion avec la hotte aspirante démarre automatiquement et est active pendant 2 minutes. Lorsque l'appareil est déjà connecté au réseau domestique, poursuivez avec l'étape suivante.
5. Lancez la connexion à la hotte aspirante. La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers. Sur le bandeau de commande de la table de cuisson, les symboles de la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés.

Remarque : La connexion peut être établie uniquement lorsque les deux appareils sont connectés au réseau domestique et se trouvent en mode connexion. Si le temps de connexion est déjà écoulé sur l'un des deux appareils, lancez de nouveau la procédure de connexion (Réglages de base, réglage ).

Réinitialiser la connexion

Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage  apparaisse.
3. Réglez la valeur  dans la zone de réglage.

Commander la hotte via le foyer

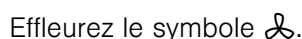
Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.

→ "Réglages de la commande de hotte" à la page 44

Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du bandeau de commande.

Régler le ventilateur

Mise en marche

Effleurez le symbole .

Régler la vitesse de ventilation

Sélectionnez la vitesse de ventilation.

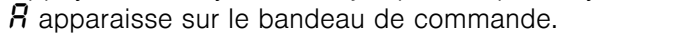
Vous avez le choix entre les vitesses 1, 2 et 3. Pour sélectionner les vitesses intensives, effleurez les touches 4 ou 5 ou bien effleurez la touche **b** à plusieurs reprises jusqu'à ce que la vitesse intensive souhaitée apparaisse.

Arrêt

Sélectionnez la vitesse de ventilation 0.

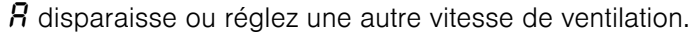
Régler le mode automatique

Mise en marche

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur le bandeau de commande.

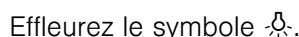
Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur.

Arrêt

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse ou réglez une autre vitesse de ventilation.

Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le panneau de commande du foyer.

Effleurez le symbole .

Réglages de la commande de hotte

Vous pouvez, à tout moment, adapter la commande de la hotte basée sur le foyer à vos besoins.

Affichage	Fonction
c 16	Connexion foyer-hotte
0	Non connecter / couper la connexion.
1	Lancez la connexion.
2	Connecté avec le réseau domestique (Wi-Fi).
3	Connecté avec la hotte aspirante.
c 18	Démarrage automatique du ventilateur
0	Désactivé. Si nécessaire, la hotte doit être mise en marche manuellement.
1	Activé en mode automatique.* La hotte s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer.
2	Activé en mode manuel. La hotte s'allume à un niveau prédéterminé à la mise en marche d'un foyer.
c 20	Poursuite du ventilateur
0	La ventilation s'éteint avec la table de cuisson.
1	Activé en mode automatique.*
2	Activé en mode poursuite du ventilateur standard.
3	Aucune modification des réglages.
c 21	Mise en marche automatique de l'éclairage
0	Désactivé.
1	Activé.* L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.
c 22	Arrêt automatique de l'éclairage
0	Désactivé.*
1	Activé. L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.
* Réglage de base	

Remarque : Les réglages **c 18**, **c 20**, **c 21** et **c 22** sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante.

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 spéciaux 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.

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 070 222 142
FR 01 40 10 12 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 HZ 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)	Cou- vercle	Position de mijo- tage	Cou- vercle
Faire frémir de la sauce béchamel					
Récipient : casserole					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	g ²	env. 5:20	Non	1 ^{1, 3}	Non
				¹ Faire fondre le beurre, incor- porer la farine et le sel et main- tenir le roux pendant 3 minutes	
		² Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébulli- tion en remuant sans cesse			
				³ Une fois que la sauce bécha- mel 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 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il com- mence à monter. Réduire à la posi- tion de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes	Non	2	Oui
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 7:20 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il com- mence à monter. Réduire à la posi- tion de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes	Non	2	Oui
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 7:30 Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijo- tage quand le lait est à environ 90 °C. Laisser mijoter environ 50 minutes	Non	2	Non

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide		Mijoter		
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Cou- vercle	Position de mijotage	Cou- vercle
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 8:00 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	50
	Importanti avvertenze di sicurezza	50
	Cause dei danni	51
	Panoramica	51
	Tutela dell'ambiente	51
	Consigli per il risparmio energetico	51
	Smaltimento ecocompatibile	52
	Conoscere l'apparecchio	52
	Il pannello comandi	52
	Le zone di cottura	53
	Indicatore del calore residuo	53
	Uso dell'apparecchio	53
	Attivazione e disattivazione del piano di cottura.	53
	Impostazione della zona di cottura.	54
	Tabella di cottura	54
	Sistema di cottura arrosto a sensori	55
	Padelle per il sistema di cottura a sensori	55
	I livelli di cottura	56
	Impostazione del sistema di cottura a sensori.	56
	Disattivazione del sistema di cottura a sensori	56
	Tabella di cottura	56
	Funzione PowerBoost	57
	Attivazione della funzione Powerboost.	57
	Disattivazione della funzione Powerboost	57
	Sicurezza bambino	58
	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	58
	Sicurezza bambino automatica	58
	Funzioni durata	58
	Disattivazione automatica di una zona di cottura.	58
	Timer automatico	58
	Contaminuti	59
	Funzione cronometro	59
	Spegnimento di sicurezza automatico	59
	Funzione scaldavivande	59
	Attivazione della funzione scaldavivande	59
	Disattivazione della funzione scaldavivande.	59
	Protezione per la pulizia	59
	Indicatore consumo di energia	60
	Impostazioni di base	60
	Modifica delle impostazioni di base	60
	Home Connect	61
	Installazione	61
	Impostazioni Home Connect.	62
	Aggiornamento del software.	64
	Avvertenze sulla tutela dei dati.	64
	Dichiarazione di conformità	64
	Collegamento della cappa aspirante	65
	Configurazione	65
	Reset del collegamento	66
	Comando della cappa tramite il piano cottura	66
	Impostazioni per il comando della cappa.	67
	Pulizia	67
	Vetroceramica	67
	Telaio del piano di cottura	67
	Malfunzionamento, che fare?	68
	Messaggio di errore E negli indicatori	68
	Servizio assistenza clienti	69
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). ...	69
	Pietanze sperimentate	69

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.bsh-group.com** e l'eShop **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

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.



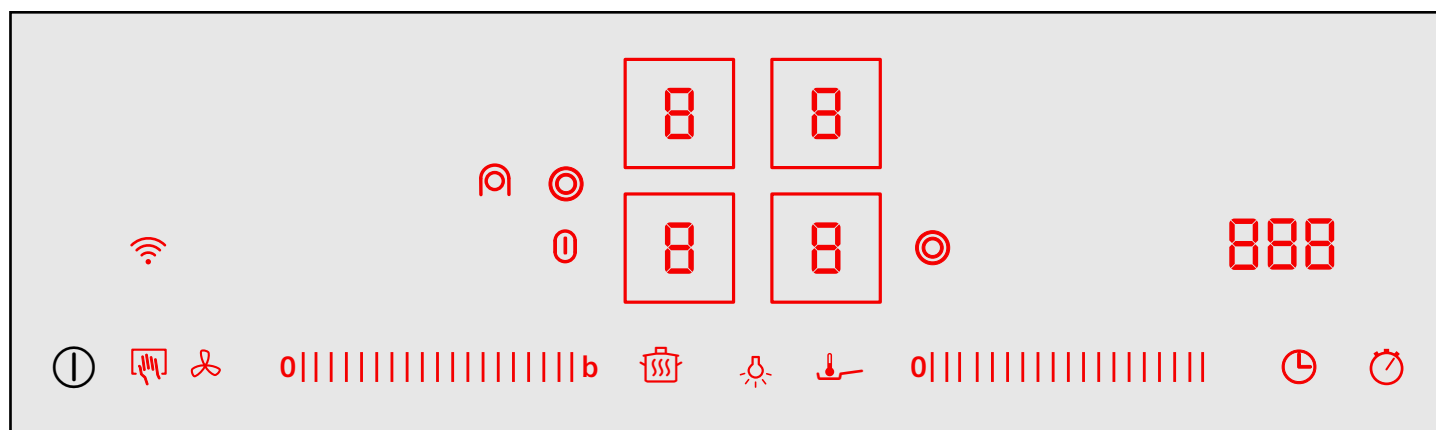
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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
b	Funzione Powerboost
L	Funzione Scaldavivande
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

Superfici di comando	
①	Interruttore principale
b	Funzione Powerboost
8	Selezione zona di cottura
👤	Sicurezza bambini Protezione per la pulizia
🌀	Livello ventola cappa
👉	Sistema di cottura a sensori

Superfici di comando	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Campo di regolazione
🔥	Accensione della zona di cottura a circuito doppio
🔥	Accensione della zona di cottura per pirofila piccola
0	Accensione della zona di cottura per pirofila grande
💡	Illuminazione cappa
🔥	Funzione Scaldavivande
🕒	Timer
🕒	Funzione Cronometro

Avvertenze

- A seconda dello stato di funzionamento del piano cottura, le superfici di comando selezionabili si illuminano parzialmente o completamente. Quando vengono toccate viene eseguita la funzione corrispondente.

- Le superfici di comando delle funzioni non selezionabili non si illuminano.
- Le impostazioni delle zone di cottura selezionate si illuminano completamente.
- 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.

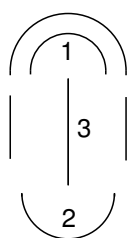
Le zone di cottura

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
 Zona di cottura a circuito singolo	
 Zona di cottura a circuito doppio	Toccare il simbolo 
Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina	

Avvertenze

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

Zona di cottura combinata



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

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

Combinazione	Accensione	Adatto a
Zona di cottura per pirofila piccola:	Attivare l'elemento riscaldante di collegamento con il simbolo  .	Pirofila piccola
combinazione di 1+3	Si illumina il simbolo  .	Teppanyaki piccolo

Combinazione	Accensione	Adatto a
Zona di cottura per pirofila grande:	Toccare il simbolo  .	Pirofila grande
combinazione di 1 + 3 + 2	Si illumina il simbolo  .	Teppanyaki grande
		Piastra grill grande

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

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

Indicatore del calore residuo

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

Se sull'indicatore compare il simbolo , 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 . 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 si accende. Gli indicatori delle superfici di comando e gli indicatori del livello di cottura  si accendono. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Le due zone di cottura anteriori sono selezionate automaticamente. Gli indicatori del livello di cottura  si accendono.

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.

Impostazione della zona di cottura

Nel campo di regolazione impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = potenza minima

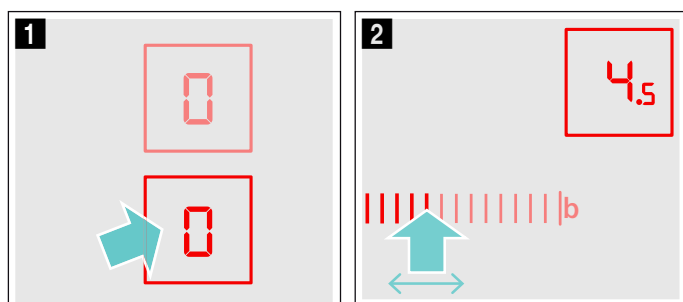
Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, indicato ad es. con **4.5**.

Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.

1. Toccare l'indicatore del livello di cottura  per selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore del livello di cottura si illumina .
2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



La zona di cottura è attivata.

Modifica del livello di cottura:

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

Disattivazione della zona di cottura

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

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

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

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

Nel capitolo Tutela dell'ambiente → *Pagina 51* troverete dei consigli su come cucinare risparmiando energia.

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, glassa	1-1.5	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.5-2.5	-
Scaldare le salsicce in acqua**	3-4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci, surgelati	2.5-3.5	10-20 min.
Gulasch, surgelato	2.5-3.5	20-30 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4.5-5.5*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa ber-naise 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	1.5-2.5	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	3.5-4.5	15-60 min.
Verdura	2.5-3.5	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.5-4.5	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
Stufare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.5-3.5	50-60 min.
Cottura arrosto con poco olio**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cotoletta, naturale o impanata***	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***	4.5-5.5	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	7.5-8.5	15-20 min.
Piatti misti saltati in padella, surgelati	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3.5-4.5	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		



Sistema di cottura arrosto a sensori

La zona di cottura a circuito doppio indicata con il simbolo dispone di un sistema di cottura a sensori. Se si utilizza la zona di cottura con il sistema di cottura a sensori, la temperatura della pentola viene regolata da un sensore.

Vantaggi per la cottura arrosto:

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre per risparmiare energia.
- L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

- Non allontanarsi durante il riscaldamento del burro o dell'olio.
- Collocare la padella al centro della zona di cottura. Tenere conto del diametro corretto del fondo della padella.
- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti si pregiudica il funzionamento del sensore di regolazione. È invece possibile utilizzare una retina antispruzzo con la quale il sensore funziona normalmente.
- Utilizzare solo olio o burro adatti alla cottura arrosto. Per il burro, la margarina, l'olio extravergine d'oliva o lo strutto, selezionare il livello di cottura 1 o 2.

Padelle per il sistema di cottura a sensori

Scegliere la padella corretta per l'utilizzo con il sistema di cottura a sensori.

Padella per cottura a sensori come accessorio speciale

Padelle particolarmente adatte alla cottura arrosto con sistema a sensori si possono acquistare presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati e sul sito www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese.

I livelli di cottura indicati di seguito si riferiscono alla cottura con padelle per la cottura a sensori.

Avvertenza: Il sistema di cottura a sensori può funzionare anche con padelle normali. Provarle innanzitutto ai livelli di cottura minimi ed eventualmente modificare l'intensità successivamente. In caso di livelli di cottura più elevati la padella si può surriscaldare.

I livelli di cottura

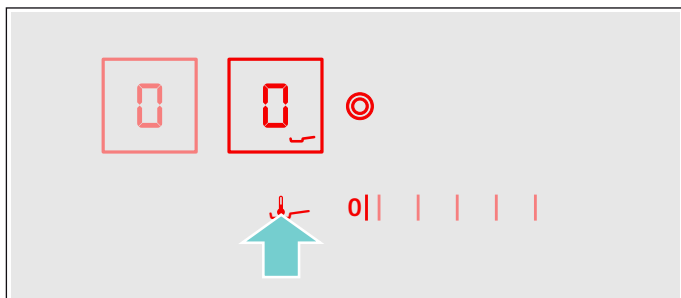
Livello di cottura	Temperatura	Adatto a
1	molto basso	Ad es. preparare e ridurre salse, stufare verdure senza aggiungere acqua e con aggiunta di olio o burro, arrostiti elementi con olio extravergine d'oliva, burro o margarina
2	bassa	Ad es. omelette, cottura di alimenti con olio extravergine d'oliva, burro o margarina
3	media-bassa	Ad es. per cuocere pesce, alimenti spessi quali polpette e salsicce
4	medio-alta	Ad es. per cuocere bistecche con cottura media o ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti sottili come fettine, spezzatino e verdure
5	alta	Ad es. per cuocere bistecche al sangue, frittelle di patate e patate arrosto

Impostazione del sistema di cottura a sensori

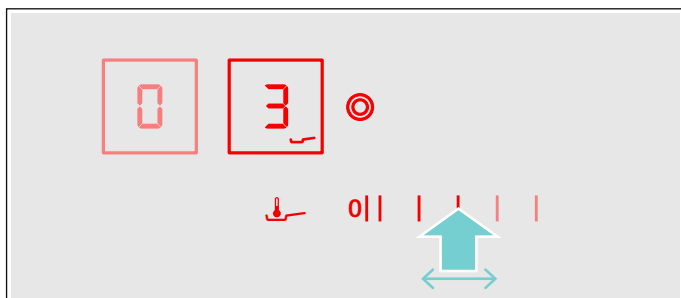
Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura si accende  e compare il simbolo .



2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione. Il sistema di cottura a sensori è attivato. La zona di cottura a circuito doppio grande è attivata automaticamente.



Il simbolo  lampeggia fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Quindi viene emesso un segnale acustico. Il simbolo  è acceso.

3. Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Disattivazione del sistema di cottura a sensori

Toccare il simbolo .

Tabella di cottura

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

I livelli di cottura indicati si riferiscono alla cottura con pentole per il sistema di cottura a sensori. Con altre padelle i livelli di cottura potrebbero variare.

Prima riscaldare la padella vuota. Mettere gli alimenti con il burro o l'olio soltanto quando viene emesso il segnale acustico.

	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6-10 min.
Filetto	4	6-10 min.
Cotoletta*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Bistecche al sangue (spessore 3 cm)	5	6-8 min.
Bistecche cottura media o ben cotte (spessore 3 cm)	4	8-12 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10-20 min.
Salsicce bollite o crude*	3	8-20 min.
Hamburger (spessore 1,5 cm)	3	6-30 min.
Polpette (spessore 2 cm)*	3	10-20 min.
Spezzatino, spiedini	4	7-12 min.
Carne tritata	4	6-10 min.
Pancetta	2	5-8 min.
Pesce		
Pesce cotto al forno, ad es. trota	3	10-20 min.
Filetto di pesce, naturale o impanato	3/4	10-20 min.
Scampi, gamberi	4	4-8 min.
Piatti a base di uova		
Pancake	4	Cottura progressiva
Omelette	2	3-6 min. (per porzione)
Uova al tegamino	2/4	2-6 min.
Uova strapazzate	2	4-9 min.
Frittata dolce stracciata	3	10-15 min.
* Girare di frequente		
** Versare nella padella fredda		

	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Frittelle dolci a base di pane/french toast	3	4-8 min. (per porzione)
Patate		
Patate arrosto da patate lesse	5	6-12 min.
Patate arrosto da patate crude	3	15-25 min.
Frittelle di patate	5	2,5-3,5 min. (per porzione)
Rösti di patate	2	40-45 min.
Patate glassate	4	10-15 min.
Verdura		
Far appassire l'aglio/le cipolle	1/2	2-10 min.
Cipolle arrostate	3	5-10 min.
Zucchine, melanzane	3	4-12 min.
Peperoni, asparagi verdi	3	4-15 min.
Verdure stufate con aggiunta di olio o burro e senza aggiunta di acqua, ad es. zucchini, peperoni verdi	1	10-20 min.
Funghi	4	10-15 min.
Verdure glassate	4	6-10 min.
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Petto di pollo/tacchino *	2	10-30 min.
Nugget di pollo*	4	10-20 min.
Gyros, kebab	4	10-15 min.
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10-20 min.
Bastoncini di pesce	4	8-12 min.
Patate fritte	4/5	4-6 min.
Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate	4	8-15 min.
Involtini primavera	3	10-30 min.
Camembert/formaggio	3	10-15 min.
Salse e sughi		
Salsa di pomodoro con verdure	1	25-35 min.
Besciamella	1	10-20 min.
Salsa al formaggio, ad es. salsa al gorgonzola	1	10-20 min.
Riduzione di sughi, ad es. sugo alla bolognese, sugo al pomodoro	1	25-35 min.
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15-25 min.
* Girare di frequente ** Versare nella padella fredda		

	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Altro		
Camembert/formaggio	3	7-10 min.
Piatti pronti con aggiunta di acqua ad es. pasta in busta*	2	4-6 min.
Crostini	3	6-10 min.
Tostare mandorle/noci/pinoli**	2	3-7 min.
* Girare di frequente ** Versare nella padella fredda		



Funzione PowerBoost

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

La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano il simbolo **boost**.

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

Attivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **b**. L'indicatore **b** si accende. La funzione Powerboost è attivata.

Disattivazione della funzione Powerboost

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

Avvertenze

- Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.
- Prestare attenzione che con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Non allontanarsi durante la cottura. Quando sono molto caldi, l'olio e il grasso si infiammano rapidamente; vedere il capitolo Informazioni importanti per la sicurezza. → Pagina 50

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 cottura deve essere disattivato.

Attivazione: attivare il piano cottura con l'interruttore principale ①. Toccare il simbolo  per 4 secondi. L'indicatore  si illumina per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: attivare il piano cottura con l'interruttore principale ①. Toccare il simbolo  per 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 60*

Funzioni durata

Sono disponibili 3 diverse funzioni durata:

- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Contaminuti
- Cronometro

Disattivazione automatica di una zona di cottura

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

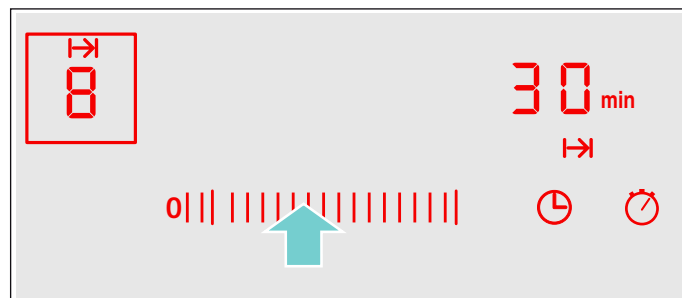
Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Toccare il simbolo  per 2 volte, quindi selezionare la zona di cottura. L'indicatore  si accende. Sull'indicatore del timer si accende **00 min**.



2. Toccare l'impostazione predefinita desiderata nel campo di regolazione. È possibile una preimpostazione da sinistra verso destra di 1, 2, 3.... fino a 9 minuti. Entro i successivi 10 secondi scorrere il campo di regolazione fino a raggiungere la durata desiderata.



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

Sistema di cottura a sensori

Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura a sensori, la durata impostata inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

Impostazione automatica

Se si tocca a lungo un'impostazione predefinita da 1 a 5 nel campo di regolazione, la durata retrocede automaticamente a un minuto.

Se si tocca a lungo un'impostazione predefinita da 6 a 9 nel campo di regolazione, la durata avanza automaticamente a 99 minuti.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia **00** per 10 secondi. L'indicatore  lampeggia. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Toccare il simbolo  per 2 volte, quindi selezionare la zona di cottura. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su **00**.

Avvertenze

- È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.
- Nell'ultimo minuto di durata, l'indicatore del timer passa da minuti a secondi.

Timer automatico

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

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico. → *Pagina 60*

Avvertenza: È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:
Toccare il simbolo  per 2 volte, quindi selezionare la zona di cottura. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su **00**.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni. Per l'attivazione il piano cottura deve essere attivato.

Impostazione del contaminuti

1. Toccare il simbolo , si accende l'indicatore .
Sull'indicatore del timer si accende **00 min.**
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.
Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia **00** per 10 secondi. L'indicatore  lampeggia. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.

Funzione cronometro

La funzione cronometro visualizza il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.

La funzione cronometro funziona soltanto se il piano cottura è attivato. Quando il piano cottura si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

La funzione di cronometro viene attivata toccando il simbolo . Sull'indicatore del timer compare **00** e parte il cronometro. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.

La funzione di cronometro viene disattivata toccando nuovamente il simbolo . L'indicatore del timer si spegne.

Avvertenza: Se oltre alla funzione cronometro viene attivata un'altra funzione di durata, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi nell'indicatore del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la funzione cronometro.



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 8** 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).



Funzione scaldavivande

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

Attivazione della funzione scaldavivande

1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore del livello di cottura compare **L**.
La funzione scaldavivande è attivata.

Disattivazione della funzione scaldavivande

1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore del livello di cottura compare **L**.
La funzione scaldavivande è disattivata.



Protezione per la pulizia

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

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

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

Indicatore consumo di energia

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

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87kWh.

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.



L'indicatore non è attivato. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare l'indicatore. → *Pagina 60*

Impostazioni di base

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

Indicatore	Funzione
c 1	Sicurezza bambini automatica
0	Disattivata.*
1	Attivata.
2	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivo).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 3	Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica)
0	Indicatore consumo di energia disattivato.*
1	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230V.
2	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V.
3	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220V.
*Impostazione di base	

Indicatore	Funzione
4	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240V.
c 5	Timer automatico
00	Disattivata.*
0 1-99	Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c 6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.*
2	30 secondi
3	1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti
0	Disattivato.
1	Attivato.
2	Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.*
c 0	Ripristino impostazione di base
0	Disattivata.*
1	Attivata.
*Impostazione di base	

Modifica delle impostazioni di base

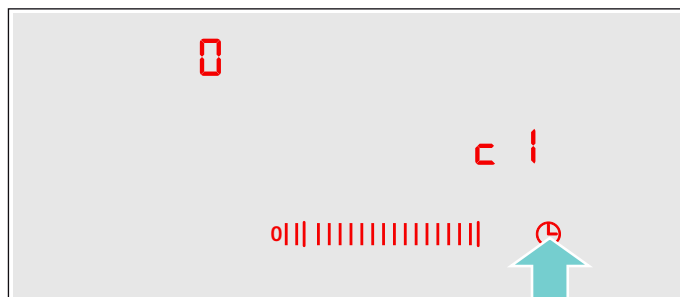
Il piano cottura deve essere disattivato.

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

In primo luogo viene visualizzato l'indice del servizio di assistenza tecnica. Nel campo di regolazione è possibile commutare tra i display:

	Display
Indice del servizio di assistenza tecnica	0 1
Data di produzione	Fd
Anno di produzione	15.
Mese di produzione	0.5

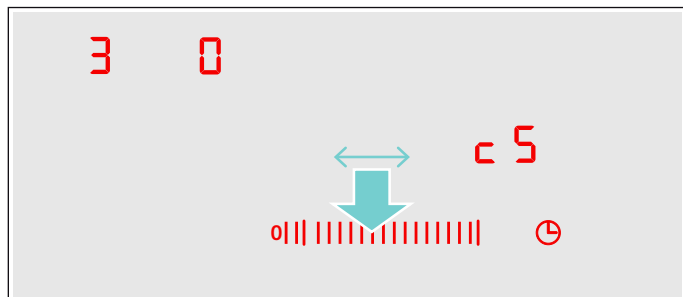
3. Toccare di nuovo il simbolo .



Comparare **c 1** e sull'indicatore della zona di cottura si accende **0**.

4. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzato il display desiderato.

5. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



6. 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.

Home Connect

Questo apparecchio è dotato di connessione WLAN; le impostazioni possono essere inviate all'apparecchio tramite un dispositivo mobile.

Se non è collegato alla rete domestica, l'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete. Il piano cottura può essere sempre comandato dal pannello di comando.

La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i paesi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.home-connect.com.

Avvertenze

- I piani cottura non sono progettati per l'utilizzo senza sorveglianza; il procedimento di cottura deve essere sorvegliato.
- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect. Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 50
- Le impostazioni possono essere inviate dall'app Home Connect all'apparecchio, dove devono essere confermate. Non è possibile comandare l'apparecchio quando si è fuori casa.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.

Installazione

Per poter eseguire le impostazioni mediante Home Connect, l'app Home Connect deve essere collegata e installata sul vostro terminale mobile.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.

Seguire i passi indicati all'interno dell'app per eseguire le impostazioni.

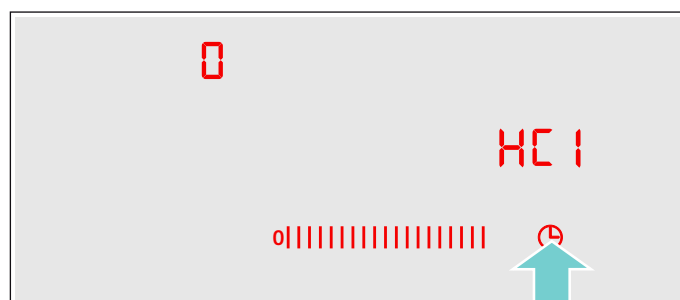
Per l'installazione l'app deve essere aperta.

Registrazione automatica nella rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario l'accesso al router. Se ciò non fosse possibile, seguire quanto descritto al punto "Registrazione manuale nella rete domestica".

1. Attivare il piano cottura.
2. Toccare il simbolo ⌚ per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo ⌚ finché non viene visualizzata l'impostazione HC 1.



- Sull'indicatore delle zone di cottura si accende 0.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore 1. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano 1 e il simbolo .
 5. Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Il piano cottura è collegato alla rete domestica quando sull'indicatore delle zone di cottura il simbolo  non lampeggia più, ma è acceso fisso. **Avvertenza:** Se non è possibile instaurare il collegamento, viene visualizzato il valore 2 "collegamento manuale". Registrare l'apparecchio manualmente nella rete domestica oppure avviare di nuovo il collegamento automatico. L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app, viene visualizzata l'impostazione HC 2. Nel campo di regolazione lampeggia il valore 1.



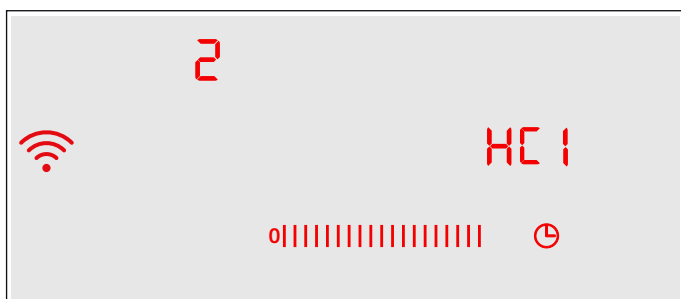
6. Avviare l'app sul dispositivo mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete. La procedura di registrazione è terminata quando sull'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato il valore 0.

Registrazione manuale nella rete domestica

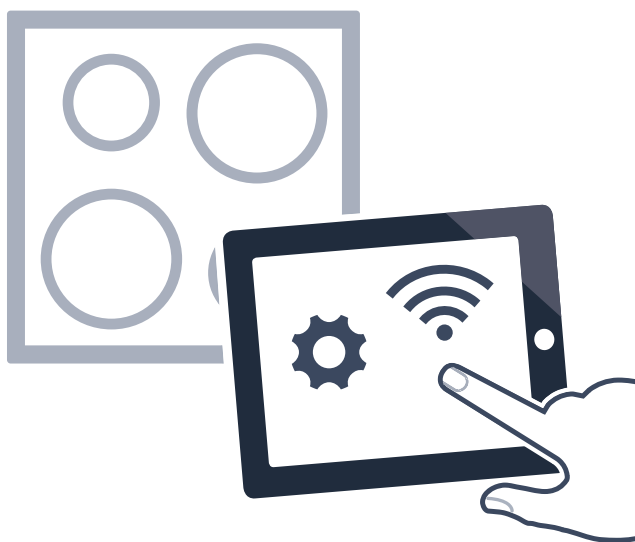
1. Attivare il piano cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi.
Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC 1**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende .



4. Nel campo di regolazione impostare il valore **2**.
Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano **2** e il simbolo .



5. Registrare il dispositivo mobile nella rete del piano cottura con la SSID "HomeConnect" con la key "HomeConnect".



Il piano cottura è collegato alla rete domestica quando sull'indicatore delle zone di cottura il simbolo  non lampeggia più, ma è acceso fisso. L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app, viene visualizzata l'impostazione **HC 2**. Nel campo di regolazione lampeggia il valore **1**.



6. Avviare l'app sul dispositivo mobile e seguire le istruzioni per la registrazione manuale nella rete. La procedura di registrazione è terminata quando sull'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato il valore **0**.

Impostazioni Home Connect

È sempre possibile adattare Home Connect alle proprie esigenze.

Nelle impostazioni di base del piano di cottura individuare le impostazioni di Home Connect per visualizzare informazioni sulla rete e sull'apparecchio.

Display	Funzione
HC 1	Registrazione nella rete domestica (WLAN)
0	Non collegato / scollegare il collegamento alla rete.
1	Collegamento automatico.
2	Collegamento manuale.
3	Collegato.
HC 2	Collegamento all'app
0	Non collegato.
1	Stabilire il collegamento.
HC 3	Collegamento alla WLAN
0	Modulo radio spento.
1	Modulo radio acceso.
HC 4	Impostazioni tramite l'app
0	Disattivato.
1	Attivato.*
HC 5	Aggiornamento del software
1	Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione.
2	Avvio dell'installazione.
HC 6	Accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti
0	Non consentito.
1	Consentito.
HC 7	Intensità del segnale WLAN
0	Non collegato alla rete domestica (WLAN).
1	Intensità del segnale 1 (cattivo)

* Impostazione di base

Display	Funzione
2	Intensità del segnale 2 (medio)
3	Intensità del segnale 3 (buono)
HCB	Collegamento al server Home Connect
0	Non collegato.
1	Collegato.
* Impostazione di base	

Avvertenze

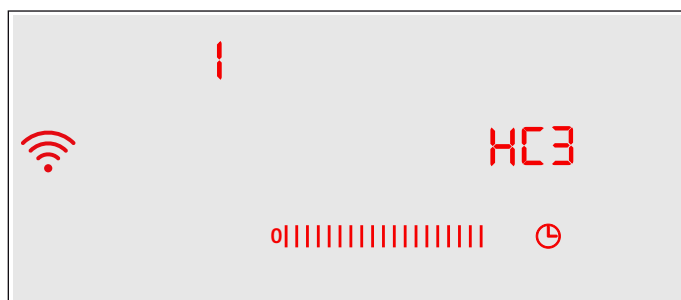
- L'impostazione **HC2** viene visualizzata soltanto quando l'apparecchio è collegato alla rete domestica.
- L'impostazione **HC3** viene visualizzata soltanto se l'apparecchio è già stato collegato almeno una volta a una rete.
- L'impostazione **HC5** viene visualizzata soltanto quando è disponibile un aggiornamento.
- L'impostazione **HC6** viene visualizzata soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi all'apparecchio. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
- Le impostazioni **HC7** e **HC8** vengono visualizzate soltanto in presenza di collegamento alla WLAN.

Disattivazione della WLAN

Se è attiva la WLAN, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect.

Avvertenza: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

1. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
2. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC3**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **1**.



3. Nel campo di regolazione impostare il valore **0**. La WLAN è disattivata e nel pannello di comando il simbolo  si spegne.

Staccare dalla rete

È possibile scollegare il piano cottura dalla rete in qualsiasi momento.

Avvertenza: Se il piano cottura è scollegato dalla rete, non è possibile il comando mediante Home Connect.

1. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.

2. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC1**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **3**.
3. Nel campo di regolazione impostare il valore **0**. L'apparecchio è scollegato dalla rete domestica e nel pannello di comando si spegne il simbolo .

Collegare rete

1. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
2. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC1**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **0**.



3. Nel campo di regolazione impostare il valore **1** "collegamento automatico" oppure il valore **2** "collegamento manuale".
4. Seguire le istruzioni nella sezione "Registrazione automatica nella rete domestica" oppure "Registrazione manuale nella rete domestica".

Connettere con l'app

Se sul dispositivo mobile è installata l'app Home Connect, è possibile collegarla al proprio piano cottura.

Avvertenze

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete.
- L'app deve essere aperta e configurata.
- Se esiste un collegamento diretto con una cappa di aspirazione, prima staccare il piano cottura dalla rete domestica e poi avviare nuovamente il collegamento. → "Staccare dalla rete" a pagina 63 → "Collegare alla rete" a pagina 63

1. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
2. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC2**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **0**.



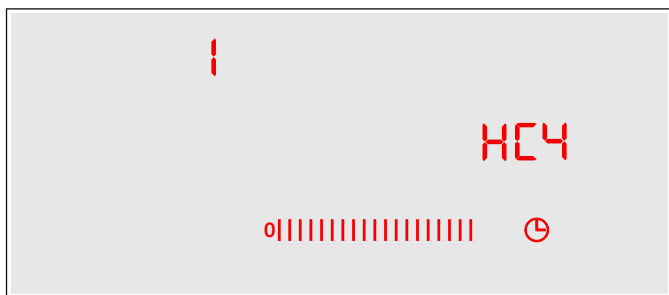
3. Nel campo di regolazione impostare il valore **1**.
4. Seguire le istruzioni dell'app per concludere la procedura di collegamento.

Impostazioni tramite l'app

Con l'app Home Connect è possibile accedere comodamente alle impostazioni di base del piano cottura e inviare le impostazioni delle zone di cottura al piano cottura.

Avvertenze

- Per modificare le impostazioni base occorre che il piano cottura sia spento.
 - I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.
 - Al momento della consegna la trasmissione delle impostazioni è attivata.
 - Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
1. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
 2. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC4**.
 3. Per attivare la trasmissione, nel campo di regolazione selezionare il valore **I**; per disattivarla, selezionare il valore **O**.



Conferma delle impostazioni per la cottura

Non appena vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, l'indicatore delle zone di cottura inizia a lampeggiare. Per confermare le impostazioni, toccare l'indicatore delle zone di cottura desiderato. Per annullare le impostazioni, toccare un qualsiasi altro tasto del piano cottura.

Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software del piano cottura (per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza). È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, mediante l'app Home Connect si riceve una notifica nella quale viene indicato dove è possibile scaricare l'aggiornamento.

Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite il piano cottura (impostazioni di base, impostazione **HC5**) oppure tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale.

Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Avvertenze

- Durante il download è possibile continuare a utilizzare il piano cottura.
- In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

Avvertenza: Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.siemens-home.bsh-group.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



Collegamento della cappa aspirante

Questo apparecchio può essere collegato a una cappa aspirante abbinata, consentendo quindi di comandare le funzioni della cappa dal piano cottura.

Esistono diverse possibilità per collegare gli apparecchi fra di loro:

Home Connect

Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite l'app Home Connect.

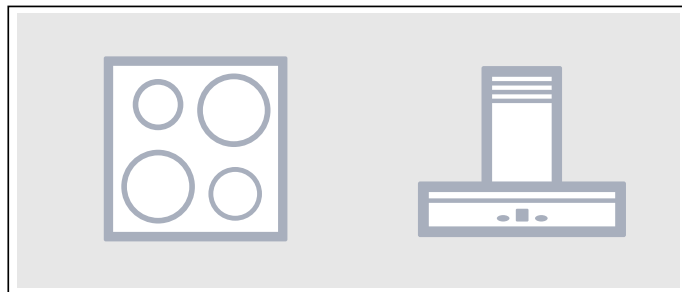
Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite l'app e il pannello di comando.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect e il capitolo Home Connect. → "Home Connect" a pagina 61



Collegamento diretto degli apparecchi

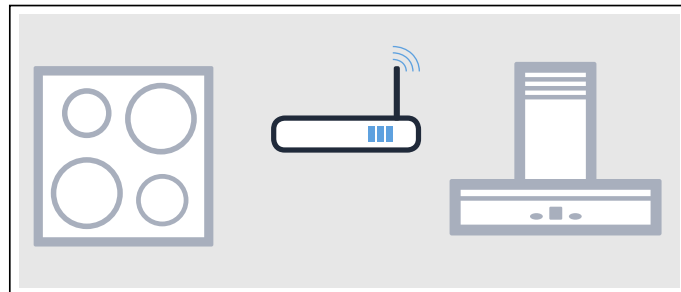
Se l'apparecchio viene collegato direttamente a una cappa aspirante, la cappa aspirante può essere comandata tramite il piano cottura. Per entrambi gli apparecchi non è più possibile un collegamento alla rete domestica o con l'app. Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite il pannello di comando.



Collegamento degli apparecchi tramite la rete domestica

Utilizzare questo tipo di collegamento se nessun apparecchio o soltanto uno dei due apparecchi è collegato all'app Home Connect.

Se gli apparecchi vengono collegati tra loro tramite la rete domestica, è possibile utilizzare sia il comando della cappa sia Home Connect per il piano cottura.



Avvertenze

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle istruzioni per l'uso della cappa aspirante e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene comandato mediante il comando cappa dal piano cottura. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 50
- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo l'uso tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

Configurazione

Per configurare il collegamento tra il piano cottura e la cappa aspirante occorre che il piano cottura sia acceso.

Collegamento diretto

Accertarsi che la cappa aspirante sia spenta.

A tal proposito osservare il capitolo "Collegamento del piano cottura" nelle istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Avvertenza: Se il piano cottura viene collegato direttamente alla cappa aspirante, il collegamento alla rete domestica non è più possibile e non è più possibile utilizzare Home Connect.

1. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
2. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione  15. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende  3.
3. Nel campo di regolazione impostare il valore  1. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende  1.
4. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante.

Il piano cottura è collegato alla cappa aspirante quando nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore  3. Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando cappa dal piano cottura.

Collegamento tramite la rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario l'accesso al router. Se non è questo il caso, seguire i passi indicati in "Collegamento diretto".

All'inizio verificare che la cappa aspirante sia collegata all'app oppure si trovi nella rete domestica.

1. Toccare il simbolo  per 4 secondi.
Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
2. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione  15.
Sul display della zona di cottura si illumina  (non collegato) o  (collegato alla rete domestica).
3. Nel campo di regolazione impostare il valore .
Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia .
4. Se l'apparecchio non è ancora collegato alla rete domestica, premere il tasto WPS sul router entro 2 minuti.
Il piano cottura viene collegato alla rete domestica, nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore . La fase di creazione del collegamento con la cappa aspirante si avvia automaticamente e resta attiva per 2 minuti.
Se l'apparecchio è già collegata alla rete domestica, procedere con il seguente punto.
5. Avviare il collegamento alla cappa aspirante.
La procedura di collegamento è terminata quando sull'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato il valore . Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando della cappa dal piano cottura.

Avvertenza: Il collegamento può essere stabilito soltanto quando entrambi gli apparecchi sono collegati alla rete domestica e si trovano nella procedura di collegamento. Se il tempo per la procedura di collegamento è già scaduto per uno dei due apparecchi, riavviare il collegamento (impostazioni di base, impostazione  15).

Reset del collegamento

È sempre possibile ripristinare il collegamento memorizzato con la rete domestica e con la cappa aspirante.

1. Toccare il simbolo  per 4 secondi.
Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
2. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione  15.
3. Nel campo di regolazione impostare il valore .

Comando della cappa tramite il piano cottura

Nelle impostazioni del piano cottura è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante a prescindere dall'accensione e dallo spegnimento del piano cottura o delle singole zone di cottura.

→ "Impostazioni per il comando della cappa" a pagina 67

Tramite il pannello di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

Impostazione della ventola

Attivazione

Toccare il simbolo .

Impostazione del livello ventola

Selezionare il livello ventola.

Si può scegliere tra i livelli 1, 2 e 3. Per selezionare i livelli intensivi, toccare i tasti 4 o 5 oppure toccare il tasto **b** fino a impostare il livello intensivo desiderato.

Disattivazione

Selezionare il livello ventola 0.

Impostazione della modalità automatica

Attivazione

Toccare il simbolo  finché sul pannello di comando non viene visualizzato il simbolo .

In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché il simbolo  non si spegne oppure impostare un altro livello della ventola.

Impostazione dell'illuminazione della cappa

È possibile accendere e spegnere la luce della cappa tramite il pannello di comando del piano cottura.

Toccare il simbolo .

Impostazioni per il comando della cappa

È sempre possibile adattare il comando cappa dal piano cottura alle proprie esigenze.

Display	Funzione
c 16	Collegamento piano cottura - cappa
0	Non collegato / scollegare.
1	Avviare il collegamento.
2	Collegato alla rete domestica (WLAN).
3	Collegato alla cappa aspirante.
c 18	Avvio automatico della ventola
0	Disattivato. In caso di necessità la cappa può essere accesa manualmente.
1	Attivato in modalità automatica.* La cappa si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica.
2	Attivato in modalità manuale. All'accensione di una zona di cottura la cappa si attiva a una velocità fissa.
c 20	Ritardo di funzionamento della ventola
0	La ventola si spegne con il piano cottura.
1	Attivato in modalità automatica.*
2	Attivato con il ritardo di funzionamento della ventola standard.
3	Nessuna modifica delle impostazioni.
c 21	Accensione automatica dell'illuminazione
0	Disattivata.
1	Attivata.* L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.
c 22	Spegnimento automatico dell'illuminazione
0	Disattivato.*
1	Attivato. L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.
* Impostazione di base	

Avvertenza: Le impostazioni **c 18**, **c 20**, **c 21** e **c 22** vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante.



I detergenti 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 detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

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

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. 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.

Malfunzionamento, 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.

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 800-018346

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 HZ 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	9 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		Coperchio	Continuazione della cottura	
	Livello di cottura iniziale	Durata (min:sec)		Cottura a fuoco lento	Coperchio
Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 8:00 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	73		Wrijfbeveiliging	82
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	73		Weergave van het energieverbruik	82
	Oorzaken van schade	74		Basisinstellingen	82
	Overzicht	74		Basisinstellingen wijzigen	83
	Milieubescherming	74		Home Connect	83
	Tips om energie te besparen	74		Instellen	83
	Milieuvriendelijk afvoeren	74		Home Connect instellingen	85
	Het apparaat leren kennen	75		Software-update	87
	Het bedieningspaneel	75		Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	87
	De kookzones	75		Conformiteitsverklaring	87
	Restwarmte-indicatie	76		Verbinding afzuigkap	87
	Apparaat bedienen	76		Instellen	88
	Kookplaat in- en uitschakelen	76		Verbinding terugzetten	88
	Kookzone instellen	76		Kap via het kookveld regelen	88
	Kooktabel	77		Afzuigregeling instellingen	89
	Braadsensor	78		Reinigen	89
	Pan voor de braadsensor	78		Glaskeramiek	89
	De braadstanden	78		Omlijsting van de kookplaat	90
	Braadsensor instellen	78		Wat te doen bij storingen?	90
	Braadsensor uitschakelen	79		E-melding in de indicaties	90
	Braadtabel	79		Servicedienst	91
	PowerBoost-functie	80		E-nummer en FD-nummer	91
	Powerboost-functie inschakelen	80		Testgerechten	92
	Powerboost-functie uitschakelen	80			
	Kinderslot	80			
	Kinderslot in- en uitschakelen	80			
	Automatisch kinderslot	80			
	Tijdfuncties	80			
	Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	80			
	Automatische timer	81			
	Kookwekker	81			
	Stopwatch-functie	81			
	Automatische veiligheidsuitschakeling	81			
	Warmhoudfunctie	81			
	Warmhoudfunctie inschakelen	81			
	Warmhoudfunctie uitschakelen	81			

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

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 kindertralies worden gebruikt. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertralies 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 glaskeramiek 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 glaskeramiek.
- 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 glaskeramiek.
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 glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	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.

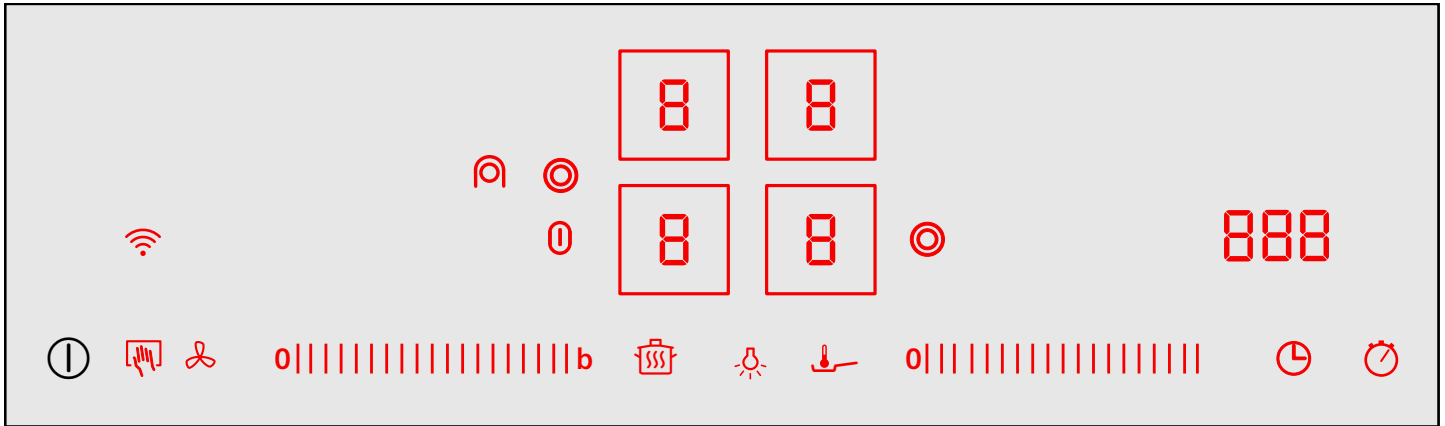


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemering en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
L	Warmhoud-functie
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

Bedieningsvlakken	
①	Hoofdschakelaar
b	Powerboost-functie
8	Keuze kookzone
	Kinderslot
	Wrijfbeveiliging
	Ventilatiestand kap
	Braadsensor
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Instelbereik
⊙	Bijschakeling kookzone met twee ringen
⊙	Bijschakeling kleine braadzone
0	Bijschakeling grote braadzone
	Verlichting kap
	Warmhoud-functie
⌚	Timer
⌚	Stopwatch-functie

Aanwijzingen

- Afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat zijn de momenteel selecteerbare bedieningsvlakken half helder of helder verlicht. Als de vlakken worden aangeraakt, wordt de desbetreffende functie uitgevoerd.
- De bedieningsvlakken voor functies die momenteel niet selecteerbaar zijn, zijn niet verlicht.
- De instellingen van de momenteel geselecteerde kookzones zijn helder verlicht.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

De kookzones

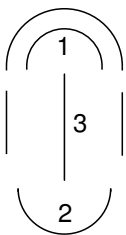
Kookzone	Bij- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Raak het symbool ⊙ aan.
Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht	

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.

Combinatiekookzone



- 1 = Kookzone met twee ringen
- 2 = Kookzone met één ring
- 3 = Brug-verwarmingselement

De kookzone met één ring en de kookzone met twee ringen kunnen zonder brug-verwarmingselement onafhankelijk van elkaar worden gebruikt of, zoals in de tabel is beschreven, met het brug-verwarmingselement worden gecombineerd.

Combinatie	Bijschakeling	geschikt voor
Kleine braadzone: Combinatie van 1+3	Schakel met het symbool  het brug-verwarmingselement bij. Het symbool  is helder verlicht.	Kleine braadslede Kleine teppanyaki.
Grote braadzone: Combinatie van 1 + 3 + 2	Raak het symbool  aan. Het symbool  is helder verlicht.	Grote braadslede Grote teppanyaki Grote grillplaat

De kleine braadzone (1 +3) en de kookzone met één ring (2) kunnen ook onafhankelijk van elkaar met verschillende kookstanden worden gebruikt. Zo ontstaan bijvoorbeeld bij de grote braadslede, de teppanyaki of de grillplaat verschillende temperatuurbereiken: met de kleine braadzone kunt u dan een gerecht aanbraden en met de kookzone met één ring tegelijkertijd een gerecht warmhouden.

Aanwijzing: Geschikt kookgerei is verkrijgbaar via de servicedienst of in onze e-Shop.

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

Symbool ① aanraken. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven de hoofdschakelaar is verlicht. De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties  zijn verlicht. De kookplaat is bedrijfsklaar.

De beide voorste kookzones zijn automatisch geselecteerd. De kookstandindicaties  zijn helder verlicht.

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

In het instelbereik stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste stand

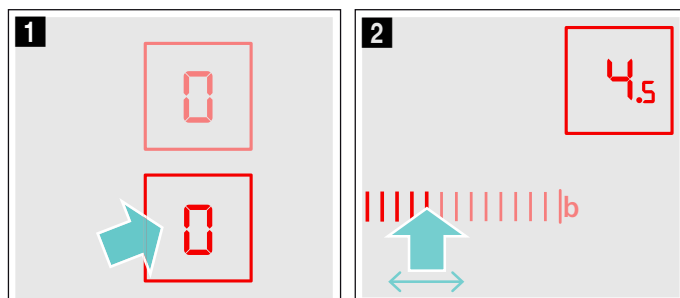
Kookstand 9 = hoogste stand

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze verschijnt op het display bijv. als **4.5**.

Kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- Raak de kookstandindicatie  aan om de kookzone te kiezen.
In de kookstandindicatie is  helder verlicht.
- Stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.



De kookzone is ingeschakeld.

Kookstand wijzigen:

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

Kookzone uitschakelen

Kies de kookzone. In het instelbereik 0 instellen. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

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

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

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

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming. → Blz. 74

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture	1-1.5	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.5-2.5	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.5-3.5	10-20 min.
Goulash diepvries	2.5-3.5	20-30 min.
Gaar stoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, balletjes	4.5-5.5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Rijstepap	1.5-2.5	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	3.5-4.5	15-60 min.
Groente	2.5-3.5	10-20 min.
Groente, diepvries	3.5-4.5	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.5-3.5	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)***	4.5-5.5	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	7.5-8.5	15-20 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.5-4.5	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
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		

Braadsensor

De met het symbool  gemarkeerde kookzone met twee ringen heeft een braadsensorfunctie. Wanneer u de kookzone met de braadsensor gebruikt, regelt een sensor de temperatuur in de pan.

Het voordeel bij het braden:

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Dit bespaart energie.
- Olie en vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Zet de pan in het midden van de kookzone. Let erop dat de bodem van de pan de juiste diameter heeft.
- Leg geen deksel op de pan. Dan functioneert de regelaar niet. U kunt een zeef met spatbescherming gebruiken, dan functioneert de regelaar.
- Gebruik alleen vet dat geschikt is om te bakken en braden. Kies voor boter, margarine, extra vergine olijfolie of varkensreuzel de braadstand 1 of 2.

Pan voor de braadsensor

Selecteer voor de werking met de braadsensor de juiste pan.

Systeempan als extra toebehoren

Een pan die optimaal geschikt is voor het braden en bakken met de braadsensor kunt u ook kopen in de vakhandel of op www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

De beschikbaarheid van de pan en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend.

De hierna genoemde braadstanden zijn afgestemd op de systeempan.

Aanwijzing: De braadsensor kan ook met al beschikbare pannen functioneren. Test de pannen eerst met de lage braadstanden en verander eventueel de braadstand. Bij hogere braadstanden kan de pan oververhit raken.

De braadstanden

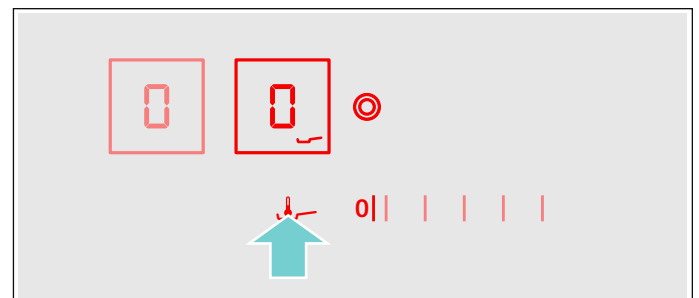
Braad-stand	Temperatuur	geschikt voor
1	zeer laag	bijv. voor het bereiden en reduceren van sauzen, stomen van groente zonder toevoeging van water, maar met toevoeging van vet, braden van levensmiddelen met extra vergine olijfolie, boter of margarine
2	laag	bijv. voor omeletten, het bakken of braden van levensmiddelen met extra vergine olijfolie, boter of margarine
3	laag gemiddeld	bijv. voor het bakken of braden van vis en dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes
4	gemiddeld hoog	bijv. voor het bakken van steaks medium of well done, gepaneerde diepvriesproducten, dunne producten, zoals schnitzels, in reepjes gesneden vlees in saus, en groente
5	hoog	bijv. voor het bakken van steaks rare (saignant), aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels

Braadsensor instellen

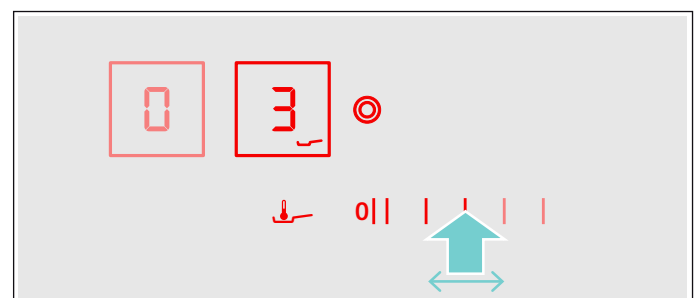
Kies de juiste braadstand in de tabel. Zet de pan op de kookzone.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is het symbool  verlicht en het symbool  verschijnt.



2. Selecteer in het instelgebied de gewenste braadstand. De braadsensor is geactiveerd. De grote kookzone met twee ringen is automatisch ingeschakeld.



Het symbool  knippert tot de braadtemperatuur is bereikt. Dan klinkt er een signaal. Symbool  is verlicht.

3. Doe de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan.
Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Braadsensor uitschakelen

Symbool  aanraken.

Braadtabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

De opgegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

Warm eerst de lege pan op. Leg pas na weergave van het geluidssignaal de levensmiddelen en de braadboter of -margarine in de pan.

	Braad-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	4	6-10 min.
Filet	4	6-10 min.
Kotelet*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Steaks rare (3 cm dik)	5	6-8 min.
Steaks medium of well done (3 cm dik)	4	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)*	3	10-20 min.
Worstjes gekookt of rauw*	3	8-20 min.
Hamburger (1,5 cm dik)*	3	6-30 min.
Gehaktballen (2 cm dik)*	3	10-20 min.
Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	4	7-12 min.
Gehakt	4	6-10 min.
Spek	2	5-8 min.
Vis		
Vis, gebraden, bijv. forel	3	10-20 min.
Visfilet, on/gepaneerd	3/4	10-20 min.
Scampi's, garnalen	4	4-8 min.
Eiergerechten		
Pannenkoeken	4	ononderbroken bakken
Omeletten	2	3-6 min. (per portie)
Spiegelei	2/4	2-6 min.
Roerei	2	4-9 min.
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	3	10-15 min.
Wentelteefjes / French toast	3	4-8 min. (per portie)
Aardappels		
* Meerdere malen keren		
** In de onverwarmde pan doen		

	Braad-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Geb. aardap. van gek. aard.	5	6-12 min.
Geb. aardap. van rauwe aardap.	3	15-25 min.
Aardappelkoekjes	5	2,5-3,5 min. (per portie)
Rösti	2	40-45 min.
Geglanceerde aardappels	4	10-15 min.
Groente		
Knoflook/uien glazig fruiten	1/2	2-10 min.
Gebakken uien	3	5-10 min.
Courgettes, aubergines	3	4-12 min.
Paprika, groene asperges	3	4-15 min.
Stomen van groente met toevoeging van vet en zonder toevoeging van water, bijv. courgettes, groene paprika	1	10-20 min.
Paddenstoelen	4	10-15 min.
Geglanceerde groente	4	6-10 min.
Diepvriesproducten		
Schnitzels	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Borst van gevogelte *	2	10-30 min.
Chicken nuggets*	4	10-20 min.
Gyros, kebab	4	10-15 min.
Visfilet, on/gepaneerd	3	10-20 min.
Vissticks	4	8-12 min.
Frites	4/5	4-6 min.
Pangerechten / Pangroente	4	8-15 min.
Loempia's	3	10-30 min.
Camembert / Kaas	3	10-15 min.
Sauzen		
Tomatensaus met groente	1	25-35 min.
Bechamelsaus	1	10-20 min.
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	1	10-20 min.
Reduceren van sauzen, bijv. bolognesesaus, tomatensaus	1	25-35 min.
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15-25 min.
Diversen		
Camembert / Kaas	3	7-10 min.
Droge kant-en-klaar gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan*	2	4-6 min.
Croutons	3	6-10 min.
Amandelen, noten, pijnboompitten roosteren**	2	3-7 min.
* Meerdere malen keren		
** In de onverwarmde pan doen		

PowerBoost-functie

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

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met het symbool **boost** zijn gemarkeerd.

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

Powerboost-functie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak symbool **b** aan. De indicatie **b** is verlicht. De Powerboost-functie is ingeschakeld.

Powerboost-functie uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Stel een willekeurige doorkookstand in. De indicatie **b** verdwijnt. De Powerboost-functie is uitgeschakeld.

Aanwijzingen

- Als u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone schakelt terug naar kookstand 9.
- Houd er rekening mee dat olie en vet met de Powerboost-functie snel worden verhit. Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog. Oververhitte olie en vet kunnen snel vlam vatten, zie het hoofdstuk Belangrijke veiligheidsaanwijzingen. → Blz. 73

Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Inschakelen: schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar ①. Raak het symbool  4 seconden lang aan. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar ①. Raak het symbool  4 seconden lang 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. 82

Tijdfuncties

Er zijn 3 verschillende tijdfuncties:

- Een kookzone moet automatisch uitschakelen
- Kookwekker
- Stopwatch

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

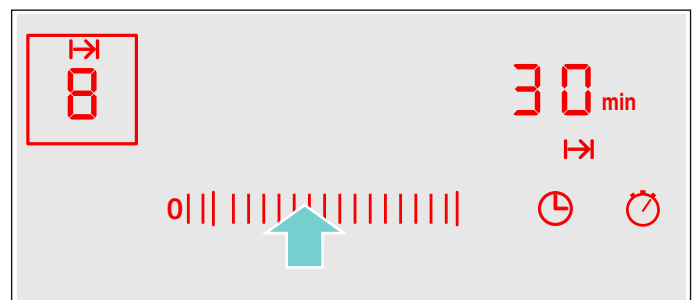
Tijdsduur instellen

De kookzone moet ingeschakeld zijn.

1. Raak het symbool  2 maal aan en selecteer vervolgens de kookzone. De indicatie  is verlicht. In de timer-indicatie is **00 min** verlicht.



2. Raak in het instelbereik de gewenste voorinstelling aan. De mogelijke voorinstelling is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 9 minuten. Glijd in de volgende 10 seconden zo vaak over het instelbereik tot de gewenste tijdsduur bereikt is.



De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, wordt altijd de kortste tijdsduur weergegeven.

Braadsensor

Als u de braadsensor gebruikt, start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied is bereikt.

Automatische instelling

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 1 tot 5 seconden langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omlaag naar één minuut.

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 6 tot 9 langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omhoog naar 99 minuten.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is  gedurende 10 seconden verlicht. De indicatie  knippert. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Raak het symbool  2 maal aan en selecteer vervolgens de kookzone. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op .

Aanwijzingen

- U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.
- Wanneer de laatste minuut van een tijdsduur afloopt, wisselt de timer-indicatie van minuten naar seconden.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt. → Blz. 82

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen:

Raak het symbool  2 maal aan en selecteer vervolgens de kookzone. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op .

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen. Voor de activering moet de kookplaat ingeschakeld zijn.

Kookwekker instellen

1. Raak het symbool  aan. De indicatie  is verlicht. In de timer-indicatie is  min verlicht.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in. Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd hoort u een signaal en in de indicatie knippert  gedurende 10 seconden. De indicatie  knippert. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookwekker met het symbool  en stel deze opnieuw in.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die na activering van de functie voorbij is gegaan.

De stopwatch-functie werkt alleen wanneer de kookplaat ingeschakeld is. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

De stopwatch-functie wordt ingeschakeld door het symbool  aan te raken. In de timer-indicatie verschijnt  en de tijdopname begint. Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

De stopwatch-functie wordt uitgeschakeld door het symbool  nogmaals aan te raken. De timer-indicatie verdwijnt.

Aanwijzing: Als naast de stopwatch-functie nog een andere tijdfunctie wordt ingeschakeld, verschijnt de instelling hiervan 10 seconden lang in de timer-indicatie. Daarna wordt de stopwatch-functie opnieuw weergegeven.



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   en de restwarmte-indicatie .

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).



Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warm houden van gerechten en servies

Warmhoudfunctie inschakelen

1. Raak het symbool  aan.
 2. Kies de kookzone. In de kookstandindicatie is  verlicht.
- De warmhoudfunctie is ingeschakeld.

Warmhoudfunctie uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
 2. Kies de kookzone. In de kookstandindicatie is  verlicht.
- De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.



Wrijfbeveiliging

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

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

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



Weergave van het energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,87 kWh, weergegeven.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



De indicatie is niet geactiveerd. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe de indicatie geactiveerd kan worden. → Blz. 82



Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
1	Automatisch kinderslot
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
2	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
2	Geluidssignaal
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.*
3	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij)
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230V.
2	Verbruiksindicatie bij netspanning 400V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240V.
5	Automatische timer
00	Uitgeschakeld.*
0 1-99	Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
6	Tijdsduur van het signaal timer-einde
1	10 seconden.*
2	30 seconden
3	1 minuut.
7	Bijschakeling van verwarmingselementen
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld.
2	Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
0	Terugzetten naar de basisinstelling
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
*Basisinstelling	

Basisinstellingen wijzigen

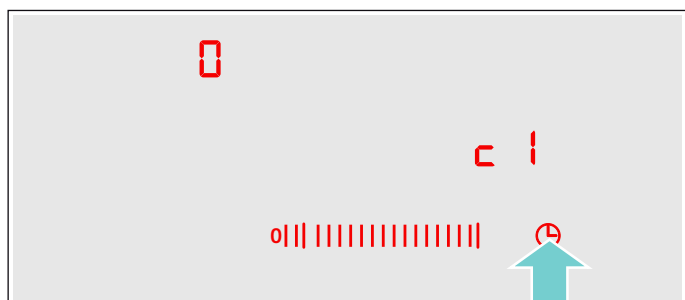
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

Eerst wordt de index van de servicedienst weergegeven. In het instelgebied kunt u door de indicaties gaan:

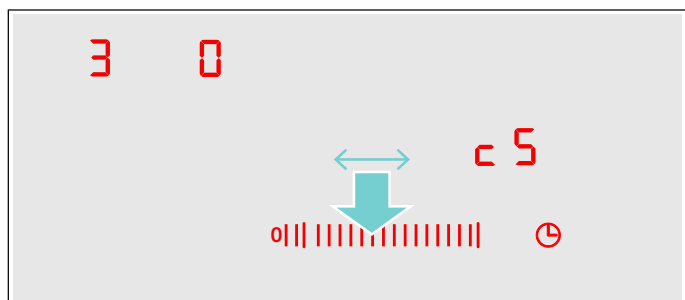
	Indicatie
Index Servicedienst IS	01
Fabricagedatum	Fd
Fabricagejaar	15.
Fabricagemaaand	05

3. Raak het symbool  opnieuw aan



 1 verschijnt en in de kookzone-indicatie is  verlicht.

4. Raak het symbool  zo vaak aan tot de gewenste indicatie verschijnt.
5. Stel in het instelgebied de gewenste waarde in.



6. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

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

Home Connect

Dit apparaat is voorzien van WLAN, zodat er via een mobiel eindapparaat instellingen naar het apparaat kunnen worden gezonden.

Als het apparaat niet met het thuisnetwerk wordt verbonden, functioneert het als een kookveld zonder netwerkaansluiting. Het kookveld kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.

De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. Meer informatie hierover vindt u op www.home-connect.com.

Aanwijzingen

- Kookvelden zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 73
- U kunt met de Home Connect app instellingen naar uw apparaat zenden. Deze moeten vervolgens op het apparaat worden bevestigd. Het is niet mogelijk het apparaat te bedienen terwijl u onderweg bent.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.

Instellen

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd en geconfigureerd zijn.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.

Om de instellingen uit te voeren, volgt u de stappen die de app aangeeft.

Voor het configureren moet de app geopend zijn.

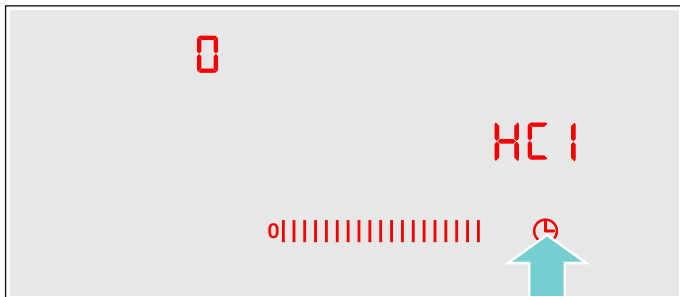
Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

Verder heeft u toegang tot uw router nodig. Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk".

1. Schakel de kookplaat in.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt.



In de kookzone-indicatie is  verlicht.

4. In het instelbereik de waarde **1** instellen. In de kookzone-indicatie knipperen **1** en het symbool .
5. Binnen 2 minuten de WPS-toets op de router indrukken. De kookzone is verbonden met het thuisnetwerk als in de kookzone-indicatie het symbool  niet meer knippert, maar verlicht is.
Aanwijzing: Als er geen verbinding kan worden gemaakt, verschijnt de waarde **2** "handmatig verbinden". Apparaat handmatig in het thuisnetwerk aanmelden of de automatische verbinding opnieuw starten. Het apparaat probeert automatisch een verbinding met de app te maken en de instelling **HC 2** verschijnt. In het instelbereik knippert de waarde **1**.



6. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen. Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

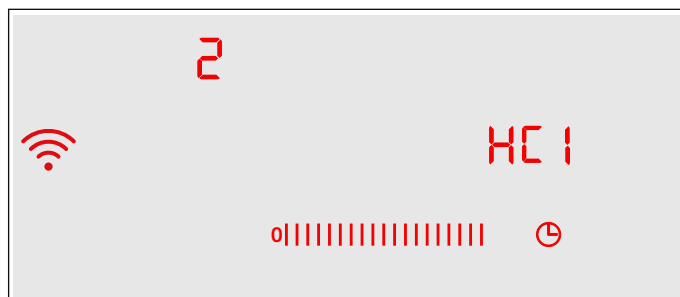
Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

1. Schakel de kookplaat in.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.

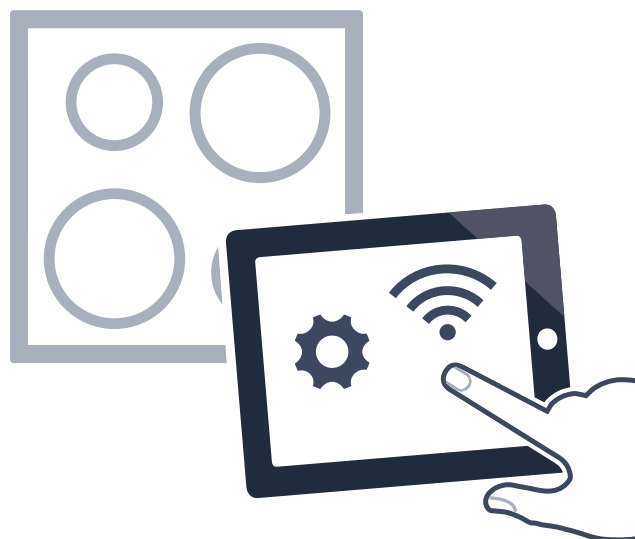
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



4. In het instelbereik de waarde **2** instellen. In de kookzone-indicatie knipperen **2** en het symbool .



5. Mobiel eindapparaat in het kookveldnetwerk met de SSID "HomeConnect" aanmelden met de sleutel "HomeConnect".



Het kookveld is verbonden met het thuisnetwerk als in de kookzone-indicatie het symbool  niet meer knippert, maar verlicht is.

Het apparaat probeert automatisch een verbinding met de app te maken en de instelling **HC2** verschijnt. In het instelbereik knippert de waarde **1**.



6. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de handmatige netwerkaanmelding opvolgen. Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde **0** verschijnt.

Home Connect instellingen

U kunt Home Connect op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Navigeer in de basisinstellingen van uw kookveld naar de Home Connect instellingen om de netwerk- en apparaatinformatie weer te geven.

Indicatie	Functie
HC1	Aanmelding in het thuisnetwerk (WLAN)
0	Niet verbonden / netwerkverbinding verbreken.
1	Automatisch verbinden.
2	Handmatig verbinden.
3	Verbonden.
HC2	Verbinding met app
0	Niet verbonden.
1	Verbinding maken.
HC3	Verbinding met WLAN
0	Draadloze module uitgeschakeld.
1	Draadloze module ingeschakeld.
HC4	Instellingen via app
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld.*
HC5	Software-update
1	Update beschikbaar en gereed voor installatie.
2	Starten van de installatie.
HC6	Externe toegang door servicedienst
0	Niet toegestaan.
* Basisinstelling	

Indicatie	Functie
1	Toegestaan.
HC7	WLAN signaalsterkte
0	Niet verbonden met het thuisnetwerk (WLAN).
1	Signaalsterkte 1 (slecht)
2	Signaalsterkte 2 (gemiddeld)
3	Signaalsterkte 3 (goed)
HC8	Verbinding met Home Connect server
0	Niet verbonden.
1	Verbonden.
* Basisinstelling	

Aanwijzingen

- De instelling **HC2** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.
- De instelling **HC3** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat al eens met een netwerk is verbonden.
- De instelling **HC5** wordt alleen weergegeven wanneer er een update beschikbaar is.
- De instelling **HC6** wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst een verbinding met het apparaat probeert te maken. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
- De instellingen **HC7** en **HC8** worden alleen weergegeven als er een WLAN-verbinding is.

WLAN deactiveren

Is wifi geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.

Aanwijzing: Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

- Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC3** verschijnt. In de kookzone-indicatie is **1** verlicht.



- In het instelbereik de waarde **0** instellen. Wifi is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel dooft het symbool .

Loskoppelen van het netwerk

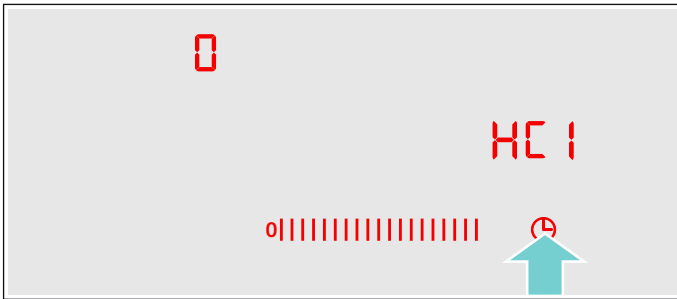
U kunt uw kookveld op elk moment van het netwerk scheiden.

Aanwijzing: Wanneer uw kookveld van het netwerk is gescheiden, kan het niet via Home Connect worden bediend.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt.
In de kookzone-indicatie is  verlicht.
3. In het instelbereik de waarde  instellen.
Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk meer en op het bedieningspaneel dooft het symbool .

Netwerk verbinden

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt.
In de kookzone-indicatie is  verlicht.



3. In het instelbereik de waarde  "Automatisch verbinden" of de waarde  "Handmatig verbinden" instellen.
4. Aanwijzingen in het hoofdstuk "Automatische aanmelding in het thuisnetwerk" of "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk" volgen.

Met app verbinden

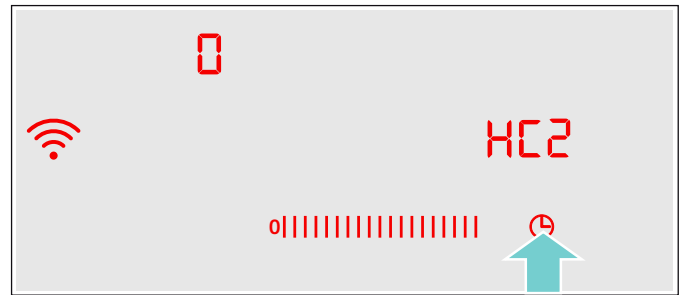
Wanneer de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat is geïnstalleerd, kunt u hem verbinden met uw kookplaat.

Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en geconfigureerd.
- Wanneer er een directe verbinding met een afzuigkap is, dient u de kookplaat eerst te ontkoppelen van het thuisnetwerk en de verbinding opnieuw te starten. → "Loskoppelen van het netwerk" op pagina 85 → "Netwerk verbinden" op pagina 86

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De productinformatie wordt weergegeven.

2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 2** verschijnt.
In de kookzone-indicatie is  verlicht.



3. In het instelgebied de waarde  instellen.
4. Volg de aanwijzingen in de app om het verbindingsproces af te sluiten.

Instellingen via app

U kunt met de Home Connect app op comfortabele wijze toegang krijgen tot de basisinstellingen van uw kookveld en instellingen voor de kookzones naar het kookveld zenden.

Aanwijzingen

- Voor het wijzigen van de basisinstellingen moet het kookveld uitgeschakeld zijn.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de leveringstoestand is de overbrenging van instellingen geactiveerd.
- Als de overbrenging van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van het kookveld in de Home Connect app weergegeven.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 4** verschijnt.
3. Om de overbrenging te activeren, in het instelbereik de waarde  selecteren en om de overbrenging te deactiveren, de waarde  selecteren.



Kookinstellingen bevestigen

Zodra er kookinstellingen naar een kookzone worden doorgestuurd, begint de kookzone-indicatie te knipperen. Om de instellingen te bevestigen, de gewenste kookzone-indicatie aanraken. Om de instellingen te annuleren, een willekeurige andere toets op de kookplaat aanraken.

Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijvoorbeeld voor optimalisatie, het verhelpen van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde is dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en verbonden bent met de Home Connect Server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd over de plaats waar u de update ook kunt downloaden.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u de installatie starten via de kookplaat (basisinstellingen, instelling **HCS**) of de Home Connect app starten, wanneer u zich in uw lokale netwerk bevindt.

Nadat de installatie met succes is afgesloten wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Aanwijzingen

- Tijdens de download kunt u de kookplaat gewoon blijven gebruiken.
- Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch worden gedownload.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC adres van de gewijzigde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Aanwijzing: Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



Verbinding afzuigkap

U kunt dit apparaat met een passende afzuigkap verbinden en zo de functies van de kap regelen via de kookplaat.

U hebt verschillende mogelijkheden om de apparaten met elkaar te verbinden:

Home Connect

Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

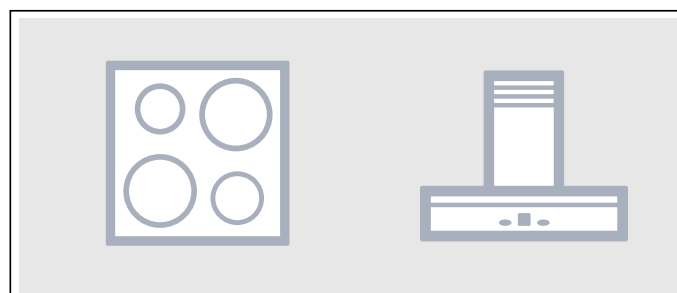
Beide apparaten kunnen met de app en via het bedieningspaneel worden gestuurd.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie bij Home Connect en het Home Connect hoofdstuk. → "Home Connect" op pagina 83



Apparaten direct verbinden

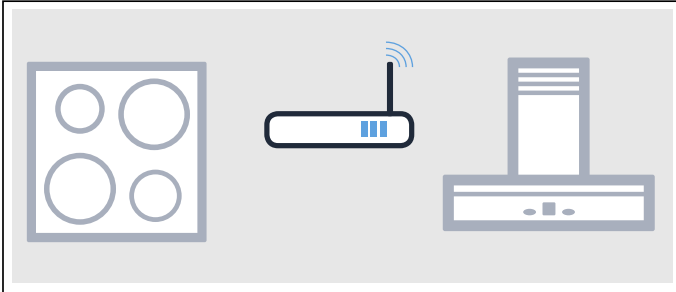
Wordt het apparaat direct met een afzuigkap verbonden, dan kan de afzuigkap via de kookplaat worden gestuurd. Een verbinding met het thuisnetwerk of met de app is voor beide apparaten niet meer mogelijk. Beide apparaten kunnen via het bedieningspaneel worden gestuurd.



Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Gebruik dit verbindingstype als er geen of als slechts één van de beide apparaten met de Home Connect app is verbonden.

Als de apparaten via het thuisnetwerk met elkaar worden verbonden, dan kunt u zowel de afzuigregeling alsook Home Connect voor de kookplaat gebruiken.



Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsadviezen in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. Zorg ervoor dat deze ook worden opgevolgd als u het apparaat via de afzuigregeling van de kookplaat bedient. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 73
- De bediening op de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is bediening via de afzuigregeling van de kookplaat niet mogelijk.
- Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

Instellen

Om de verbinding tussen kookveld en afzuigkap in te kunnen stellen, moet het kookveld ingeschakeld zijn.

Directe verbinding

Zorg ervoor dat de afzuigkap uitgeschakeld is.

Houd u hierbij aan het hoofdstuk "Verbinding kookveld" in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

Aanwijzing: Als u uw kookveld rechtstreeks met de afzuigkap verbindt, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk en kunt u Home Connect niet meer gebruiken.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling   verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.
3. In het instelbereik de waarde  instellen. In de kookzone-indicatie is  verlicht.
4. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.

Het kookveld is verbonden met de afzuigkap als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt. Op het bedieningspaneel van het kookveld worden de symbolen voor de afzuigregeling van het kookveld weergegeven.

Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

U dient toegang tot uw router te hebben. Als dat niet het geval is, volgt u de stappen bij "Rechtstreekse verbinding".

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap met de app is verbonden of zich in het thuisnetwerk bevindt.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling   verschijnt. In het kookzonedisplay brandt  (niet verbonden) of  (met thuisnetwerk verbonden).
3. In het instelbereik de waarde  instellen. In de kookzone-indicatie knippert .
4. Als het apparaat nog niet met het thuisnetwerk was verbonden, binnen 2 minuten op de WPS-toets van de router drukken. De kookplaat wordt verbonden met het thuisnetwerk en in de kookzone-indicatie verschijnt de waarde . De verbindingsofbouw met de afzuigkap start automatisch en is gedurende 2 minuten actief. Als het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden, met de volgende stap doorgaan.
5. Verbinding op de afzuigkap starten. Het verbindingproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt. Op het bedieningspaneel van het kookveld worden de symbolen voor de afzuigregeling van het kookveld weergegeven.

Aanwijzing: Er kan alleen verbinding worden gemaakt wanneer beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en met het verbindingproces bezig zijn. Als de tijd voor het verbindingproces bij een van de beide apparaten reeds verstreken is, start u de verbinding opnieuw (basisinstellingen, instelling  ).

Verbinding terugzetten

U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken, tot de instelling   verschijnt.
3. In het instelbereik de waarde  instellen.

Kap via het kookveld regelen

In de basisinstellingen van uw kookveld kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van in- en uitschakeling van het kookveld of afzonderlijke kookplaten instellen. → "Afzuigregeling instellingen" op pagina 89

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.

Ventilator instellen

Inschakelen

Symbool  aanraken.

Ventilatorstand instellen

Kies de ventilatiestand.

U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3. Raak om de intensiefstanden te kiezen de toetsen 4 of 5 aan, of raak de toets **b** zo vaak aan tot de gewenste intensiefstand is ingesteld.

Uitschakelen

Ventilatorstand 0 kiezen.

Automatische modus instellen

Inschakelen

Symbool  zo lang aanraken tot op het bedieningspaneel het symbool  verschijnt.

Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Uitschakelen

Symbool  zo lang aanraken tot het symbool  dooft of een andere ventilatorstand instellen.

Verlichting van de kap instellen

U kunt het licht van de kap via het bedieningspaneel van het kookveld in- en uitschakelen.

Symbool  aanraken.

Afzuigregeling instellingen

U kunt de afzuigregeling van het kookveld op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Indicatie	Functie
	Verbinding kookveld - kap
	Niet verbonden / verbinding verbreken.
	Verbinding starten.
	Met thuisnetwerk (WLAN) verbonden.
	Met afzuigkap verbonden.
	Automatisch starten van de ventilator
	Uitgeschakeld. De kap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld.
	Ingeschakeld met automatische modus.* De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat in de automatische modus ingeschakeld.
	Ingeschakeld met handmatige modus. De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat op een vaste stand ingeschakeld.
	Naloop ventilator
	De ventilator wordt samen met het kookveld uitgeschakeld.
	Ingeschakeld met automatische modus.*
* Basisinstelling	

Indicatie	Functie
	Ingeschakeld met standaard naloop ventilatie.
	Geen wijziging van de instellingen.
	Automatisch inschakelen van de verlichting
	Uitgeschakeld.
	Ingeschakeld.* De verlichting wordt bij inschakeling van het kookveld ingeschakeld.
	Automatisch uitschakelen van de verlichting
	Uitgeschakeld.*
	Ingeschakeld. De verlichting wordt bij uitschakeling van het kookveld uitgeschakeld.
* Basisinstelling	

Aanwijzing: De instellingen , ,  en  worden alleen weergegeven als het apparaat is verbonden met een afzuigkap.



Reinigen

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

Glaskeramiek

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

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

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

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

? Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de 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.

 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 4020

B 070 222 142

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 HZ 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 blink</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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklizentie van Siemens AG



9001181083
970713