



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

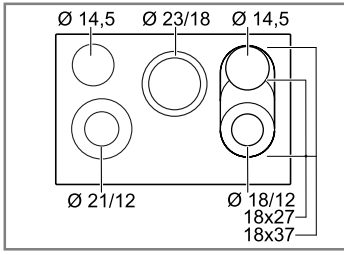


Hob

PKM8..DV1.

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	3
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	23
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	45
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	67

PKM8..DV1.



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Grundlegende Bedienung	7
6	Powerboost-Funktion	9
7	Bratsensorik	9
8	Kindersicherung	11
9	Zeitfunktionen	12
10	Automatische Abschaltung	13
11	Warmhaltefunktion	13
12	Wischschutz	13
13	Energieverbrauchsanzeige	13
14	Grundeinstellungen	13
15	Home Connect	14
16	Kochfeldbasierte Haubensteuerung	17
17	Reinigen und Pflegen	19
18	Störungen beheben	19
19	Entsorgen	20
20	Kundendienst	21
21	MONTAGEANLEITUNG	21
21.1	Sichere Montage	21

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.

- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.
- Lebensmittel können sich entzünden.
- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 21*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmischung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.

Tipp: KochgeschirrhHersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeiten ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

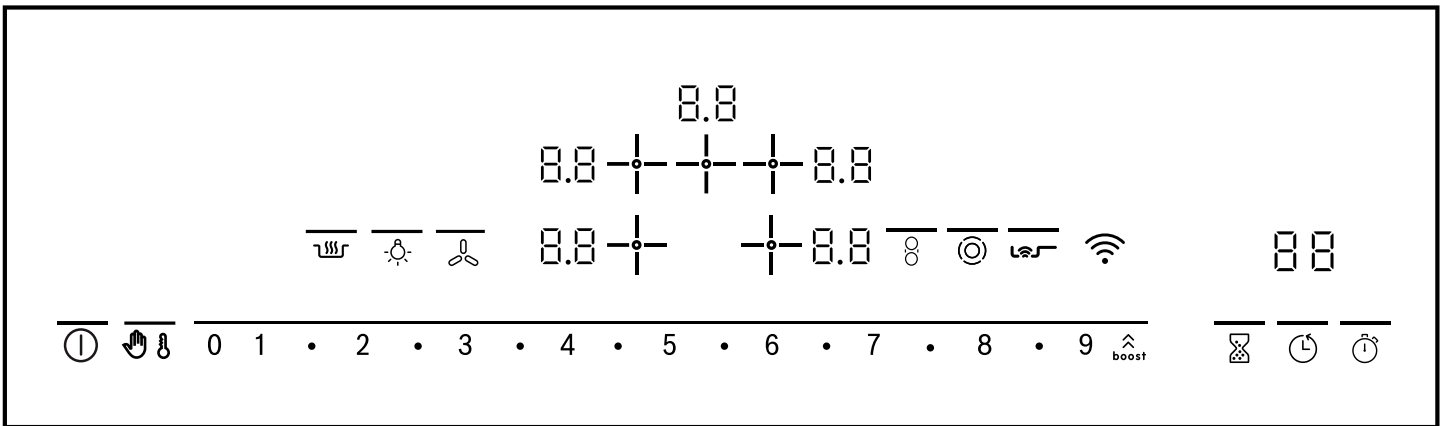
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

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

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion
LD	Warmhaltefunktion
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

4.3 Touch-Felder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld mit Leuchtbalken über den Symbolen

Touch-Feld	Name
ⓘ	Hauptschalter
boost	Powerboost
👶	Kindersicherung Wischschutz
LD	Warmhaltefunktion
🔥	Bratsensorik
⊗	Kombi-Kochzone
🌀	Lüfterstufe Haube
1-2-3...9	Einstellbereich
⊗	Zonenzuschaltung

Touch-Feld	Name
☀️	Beleuchtung Haube
🕒	Küchenwecker
⌚	Timer
⌚	Stoppuhr-Funktion

Touch-Feld ohne Leuchtbalken über den Symbolen

Touch-Feld	Name
+	Auswahl Kochstelle

Hinweise

- Je nach Betriebszustand des Kochfelds leuchten die Touch-Felder, die Sie aktuell auswählen können, halbhell oder hell. Wenn Sie das Touch-Feld berühren, wird die entsprechende Funktion ausgeführt.
- Touch-Felder für aktuell nicht auswählbare Funktionen leuchten nicht.
- Die Einstellungen der aktuell ausgewählten Kochstellen leuchten hell.
- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

4.4 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.

Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, schaltet diese in der zuletzt eingestellten Größe ein.

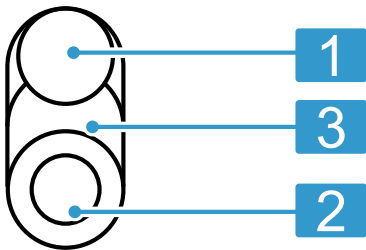
Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen.
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen. Auf ◎ tippen.

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der Kochstelle und der zugeschalteten Bereiche zu unterschiedlichen Zeiten einschalten oder ausschalten.
Gründe:
 - Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
 - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
 - Ein besseres Kochergebnis wird erzielt.

Kombi-Kochzone

Bei der Kombi-Kochzone können Sie die Einkreis-Kochstelle und die Zweikreis-Kochstelle mit dem Brücken-Heizkörper kombinieren. Sie können die beiden Kochstellen auch unabhängig voneinander betreiben.



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

Kombination	Zuschaltung	Eignung
Kleine Bräterzone: Kombination von 2 und 3	Kochstelle 2 auswählen und auf ◎ tippen. Der zweite Heizkreis wird zugeschaltet. ◎ leuchtet. Erneut auf ◎ tippen. Die kleine Bräterzone wird zugeschaltet. ♂ leuchtet.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Große Bräterzone: Kombination von 1 und 3 und 2	Kochstelle 1 oder 2 auswählen und auf ♂ tippen. Die große Bräterzone wird zugeschaltet. Der Leuchtballen über ♂ leuchtet hell.	Großer Bräter Großer Teppanyaki Große Grillplatte

Die kleine Bräterzone (2 und 3) und die Einkreis-Kochstelle (1) können Sie auch unabhängig voneinander mit unterschiedlichen Kochstufen betreiben. Beim großen Bräter, dem Teppanyaki oder der Grillplatte entstehen unterschiedliche Temperaturbereiche. Mit der kleinen Bräterzone können Sie ein Gericht anbraten und mit der Einkreis-Kochstelle gleichzeitig ein Gericht warmhalten.

Tipp: Geeignetes Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop.

4.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
h	Die Kochstelle ist heiß.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.
Wenn Sie das Gerät in den ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

5.2 Kochfeld einschalten

- ▶ Auf ① tippen.
- ✓ Die Leuchtballen über ① leuchten.
- ✓ Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufenanzeigen ② leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

5.3 Kochfeld ausschalten

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- ▶ Auf ① tippen.
- ✓ Der Leuchtballen über ① erlischt.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

5.4 Einstellen der Kochstellen

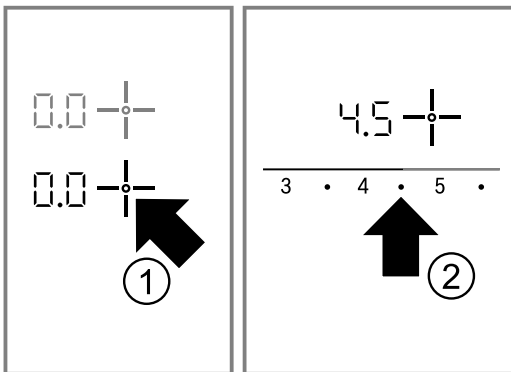
Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.5	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4.5 .

5.5 Kochstufen einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

- Mit \pm die Kochstelle wählen.
- In der Kochstufenanzeige leuchtet 0.0 hell.
- Im Einstellbereich eine Kochstufe einstellen.



- Die Kochstelle ist eingeschaltet.

5.6 Kochstufen ändern

- Mit \pm die Kochstelle wählen.
- Im Einstellbereich eine Kochstufe einstellen.

5.7 Kochstelle ausschalten

Wenn Sie die Kochstelle ausgeschaltet haben, erscheint nach etwa 10 Sekunden die Restwärmeanzeige.

- Mit \pm die Kochstelle wählen.
- Im Einstellbereich 0 einstellen.

5.8 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.

Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum energiesparenden Kochen. → Seite 5

Schmelzen

Gericht	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schokolade, Kuvertüre	1-1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch ¹	1.5-2.5	-
Wurstchen in Wasser ¹	3-4	-

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	2.5-3.5	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	2.5-3.5	20-30

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße ^{1, 2}	4.5-5.5	20-30
Fisch ^{1, 2}	4-5	10-15
Weißer Soße, z. B. Béchamelsoße	1-2	3-6
Aufgeschlagenene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	2-3	15-30
Milchreis	1.5-2.5	35-45
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln ^{1, 2}	6-7	6-10
Eintopf, Suppe	3.5-4.5	15-60
Gemüse, frisch	2.5-3.5	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5-4.5	10-20
Speise im Schnellkochtopf	4-5	-

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	2.5-3.5	50-60

Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Koteletts, natur oder paniert ¹	6-7	8-12

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm dick ¹	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt ¹	5-6	10-30
Fisch oder Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sautieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.5-8.5	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Omelett	3.5-4.5	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6

¹ Das Gericht mehrmals wenden.


Frittieren

Die Lebensmittel portionsweise mit 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl frittieren. Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.

Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites oder Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchen	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse oder Pilze, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Tempura		
Kleingebäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

6 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 **boost**  gekennzeichnet sind.


6.1 Powerboost-Funktion einschalten

WARNUNG – Brandgefahr!

Öle und Fette erhitzen sich mit der Powerboost-Funktion schnell. Überhitzte Öle und Fette entzünden sich schnell.

► Den Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen.

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

1. Die Kochstelle auswählen.
 2. Im Einstellbereich auf  tippen.
- ✓ Die Anzeige **b** leuchtet.

6.2 Powerboost-Funktion ausschalten

Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.

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

7 Bratsensorik

Mit dem Symbol  gekennzeichnete Kochstellen haben Bratsensorik.

Mit der Bratsensorik wird die Temperatur in der Pfanne überwacht und automatisch geregelt.

Ihr Vorteil beim Braten:

- Das gezielte Heizen spart Energie.
- Öle und Fette überhitzen nicht.

7.1 Pfanne für die Bratsensorik

Verwenden Sie für den Betrieb mit Bratsensorik eine geeignete Pfanne.

Sonderzubehör Systempfanne

Eine Pfanne, die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, erhalten Sie im Elektrofachhandel oder im Online-Shop: HEZ390230.

Herkömmliche Pfanne

Die Bratsensorik kann auch mit einer herkömmlichen Pfanne funktionieren.

- Testen Sie die Pfannen mit einer niedrigen Bratstufe. Bei einer zu hohen Bratstufe kann die Pfanne überhitzen.
- Ändern Sie die Bratstufe, wenn nötig.

7.2 Bratstufen

Wählen Sie eine passende Bratstufe für die Zubereitung von Lebensmitteln.

Bratstufe	Temperatur	Verwendung
1	sehr niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Zubereiten und Reduzieren von Saucen Dünsten von Gemüse ohne Wasserzugabe und mit Fettzugabe Braten von Lebensmittel mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine
2	niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Omeletts Braten von Lebensmitteln mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine
3	niedrig - mittel	<ul style="list-style-type: none"> Fisch Dickes Bratgut, z. B. Frikadellen oder Würstchen
4	mittel - hoch	<ul style="list-style-type: none"> Steak medium oder well done Panierte Tiefkühlprodukte Dünnes Bratgut, z. B. Schnitzel, Geschnetzeltes oder Gemüse
5	hoch	<ul style="list-style-type: none"> Steak rare (blutig) Kartoffelpuffer Bratkartoffeln

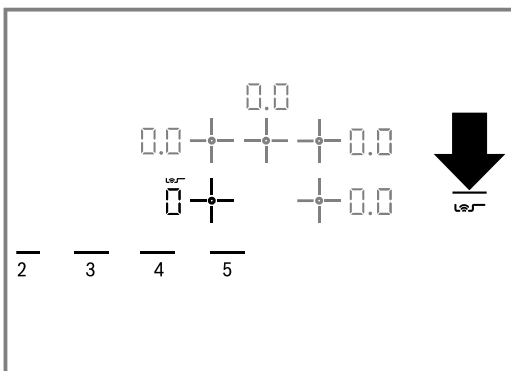
7.3 Bratsensorik einstellen



Wenn Sie eine passende Bratstufe aus den Einstellempfehlungen ausgewählt haben, können Sie die Bratsensorik einstellen.

Voraussetzungen

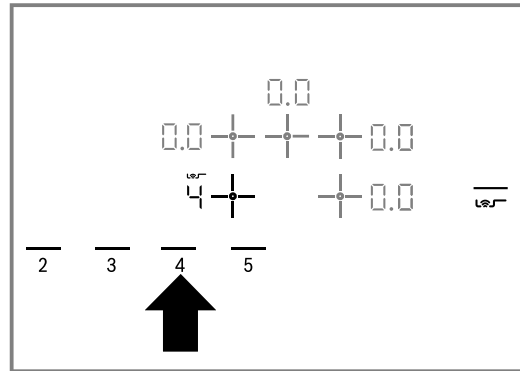
- Die leere Pfanne steht auf der Kochstelle.
- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Die Kochstelle ist ausgewählt.



1. Auf  tippen.



- In der Kochstellenanzeige leuchtet  und die Anzeige  erscheint.
- Im Einstellbereich erscheinen die Bratstufen 1-5.

2. Im Einstellbereich die gewünschte Bratstufe wählen.



- Die Bratsensorik ist aktiviert.
 - Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.
 -  blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Die Anzeige  leuchtet.
- Das Bratfett in die Pfanne geben.
 - Die Speise in die Pfanne geben.
 - Das Bratgut wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

7.4 Bratsensorik ausschalten

- Auf  tippen.

7.5 Einstellempfehlung zum Braten mit Bratsensorik

Hier finden Sie Empfehlungen, mit welcher Bratstufe Sie welches Gericht am besten zubereiten. Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel ab.

Zubereitungshinweise

- Die angegebenen Bratstufen sind auf die Zubereitung in der Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.
- Zuerst die leere Pfanne erhitzen. Wenn der Signalton ertönt, das Bratfett und die Lebensmittel in die Pfanne geben.

Fleisch

Gericht	Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton in Minuten
Schnitzel, natur oder paniert	4	6-10
Filet	4	6-10
Kotelett ¹	3	10-17
Cordon bleu ¹	3	15-20
Steaks rare, 3 cm dick	5	6-8
Steaks medium oder well done, 3 cm dick	4	8-12
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	3	10-20
Würstchen, gebrüht oder roh ¹	3	8-20
Hamburger, 1,5 cm dick	3	6-15
Frikadellen, 2 cm dick ¹	3	10-20
Geschnetzeltes, Gyros	4	7-12

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Gericht	Brat- stufe	Gesamtbrat- zeit ab Si- gnalton in Minuten
Hackfleisch	4	6-10
Speck	2	5-8

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Fisch

Fisch, gebraten, z. B. Forelle	3	10-20
Fischfilet, paniert oder natur	3/4	10-20
Scampis, Garnelen	4	4-8

Eierspeisen

Pfannkuchen	4	fortlaufend braten
Omeletts	2	3-6 pro Por- tion
Spiegelei	2/4	2-6
Rührei	2	4-9
Kaiserschmarrn	3	10-15
Armer Ritter, French Toast	3	4-8 pro Por- tion

Kartoffeln

Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	5	6-12
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	3	15-25
Kartoffelpuffer	5	2,5-3,5 pro Portion
Rösti	2	40-45
Glasierte Kartoffeln	4	10-15

Gemüse

Knoblauch oder Zwiebeln glasig dünsten	1/2	2-10
Röstzwiebeln	3	5-10
Zucchini, Auberginen	3	4-12
Paprika, Grüner Spargel	3	4-15

Gemüse, gedünstet mit Fettzugabe und ohne Wasserzugabe, z. B. Zucchini, grüner Paprika	1	10-20
Pilze	4	10-15
Glasiertes Gemüse	4	6-10

Tiefkühlprodukte

Schnitzel	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Geflügelbrust ¹	2	10-30
Chicken Nuggets ¹	4	10-20
Gyros, Kebab	4	10-15
Fischfilet, natur oder paniert	3	10-20
Fischstäbchen	4	8-12
Pommes frites	4/5	4-6
Pfannengerichte, Pfannengemüse	4	8-15
Frühlingsrollen	3	10-30
Camembert, Käse	3	10-15

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Soßen

Tomatensoße	1	25-35
Béchamelsoße	1	10-20
Käsesoße, z. B. Gorgonzolasoße	1	10-20
Soße reduzieren, z. B. Tomatensoße, Bolognesesoße	1	25-35
Süße Soßen, z. B. Orangensoße	1	15-25

Sonstiges

Camembert, Käse	3	7-10
Trockenfertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne ¹	2	4-6
Croûtons	3	6-10
Mandeln, Nüsse oder Pinienkerne rösten ¹	2	3-7




¹ Lebensmittel in die kalte Pfanne geben.

8 Kindersicherung


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

8.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Mit  das Kochfeld einschalten.
 2.  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang.
 - ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

8.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

8.3 Automatische Kindersicherung

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

Die automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 13

9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer, einen Küchenwecker oder eine Stoppuhr einstellen können.

9.1 Dauer

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

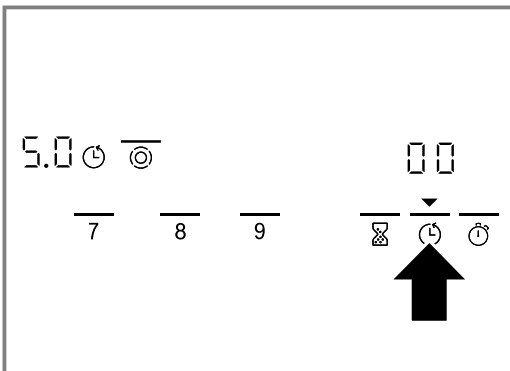
Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

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

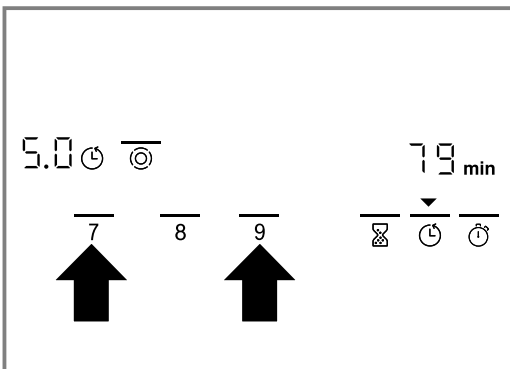
Dauer einstellen

Voraussetzung: Die Kochstelle ist ausgewählt und eingestellt.

1. Auf tippen.



- ✓ über leuchtet und die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet hell.
 - ✓ In der Timer-Anzeige leuchtet .
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



- ✓ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige blinkt für 10 Sekunden. über und die Anzeige blinkt.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf tippen.

3. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf stellen.

Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Symbol tippen.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus. Den automatischen Timer schalten Sie in den Grundeinstellungen ein. → Seite 13

Tipp: Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. → Seite 12

9.2 Küchenwecker

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

1. Auf tippen.
 - ✓ über leuchtet hell.
 - ✓ in der Timer-Anzeige leuchtet .
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.
 - ✓ Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.
 - ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt .
 - ✓ über blinkt.
 - ✓ Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

9.3 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.

Stoppuhr-Funktion einschalten

- ▶ Auf tippen.
- ✓ In der Timer-Anzeige erscheint .
- ✓ Die Zeitnahme beginnt.
- ✓ In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

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

Stoppuhr-Funktion ausschalten

- ▶ Erneut auf tippen.
- ✓ Die Timer-Anzeige erlischt.

10 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd $F\overline{B}$ und die Restwärmeanzeige H/h .

10.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

1. Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
 - ✓ Die Anzeige erlischt.
2. Neu einstellen.

11 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie Schokolade oder Butter schmelzen sowie Speisen oder Geschirr warmhalten.

11.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.

2. Auf $\overline{L}\overline{L}$ tippen.
 - ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet $L\overline{L}$.

11.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf $\overline{L}\overline{L}$ tippen.
 - ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet $\overline{L}\overline{L}$.

12 Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, hat Ihr Kochfeld einen Wischschutz. Der Hauptschalter ist vom Wischschutz ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

12.1 Wischschutz aktivieren

- ▶ Auf \overline{H} tippen.
- ✓ Ein Signal ertönt.
- ✓ Die Anzeige \overline{H} über \overline{H} leuchtet.
- ✓ Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.

13 Energieverbrauchsanzeige

Die Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten des Kochfelds. Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1,08 kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig. Die Anzeige können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 13

14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

14.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

Anzeige	Auswahl
$c\overline{i}$	Automatische Kindersicherung \overline{c} – Ausgeschaltet ¹ i – Eingeschaltet \overline{c} – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.

¹ Werkseinstellung

Anzeige	Auswahl
$c\overline{c}$	Signalton \overline{c} – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschalter-signal bleibt eingeschaltet. i – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. \overline{c} – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. \overline{c} – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. ¹

¹ Werkseinstellung

Anzeige	Auswahl
c 3	Energieverbrauchsanzeige Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger. 0 – Verbrauchsanzeige ist ausgeschaltet. ¹ 1 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V. 2 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400 V. 3 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V. 4 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
c 5	Automatischer Timer 00 – Ausgeschaltet. ¹ 1-99 – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signals 1 – 10 Sekunden. ¹ 2 – 30 Sekunden. 3 – 1 Minute.
c 7	Zuschaltung der Heizkörper 0 – Ausgeschaltet 1 – Eingeschaltet 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. ¹
c 0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen 0 – Ausgeschaltet. ¹ 1 – Eingeschaltet.


¹ Werkseinstellung

→ "Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 15

→ "Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung", Seite 18


14.2 Grundeinstellung ändern

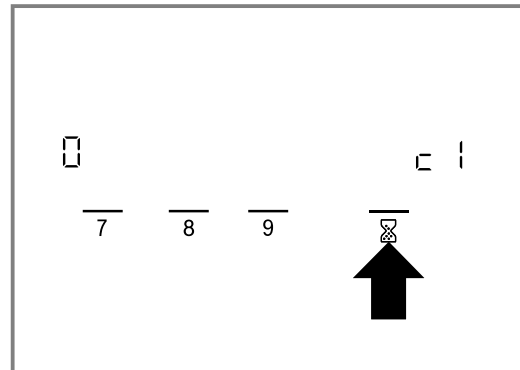
Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.



1. Das Kochfeld einschalten.
 2. In den nächsten 10 Sekunden  4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Der Kundendienst-Index erscheint.

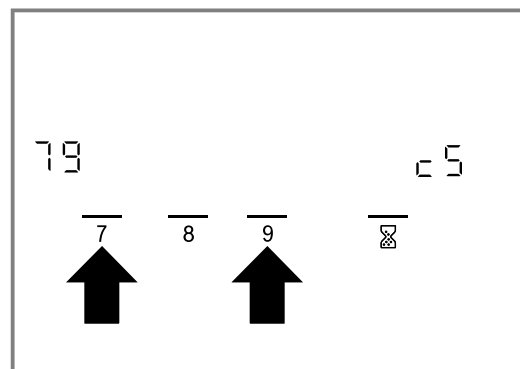
3. Um die Anzeige durchzublättern, in den Einstellbereich tippen.


Anzeigebeispiel	Bedeutung
01	Kundendienst-Index (KI)
Fd	Fertigungsdatum
15.	Fertigungsjahr
05	Fertigungsmonat


4.  erneut berühren.



- ✓ c 1 erscheint.
 - ✓ In der Kochstellenanzeige leuchtet .
5. Sofort auf  tippen, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
 6. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



7.  4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen ohne Speichern zu verlassen, das Kochfeld mit  ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

15 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ "Sicherheit", Seite 3
- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt. Der Kochvorgang muss überwacht werden.

- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

15.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.



2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

15.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Zusatzinformationen
H C 1	Netzwerkverbindung <input type="checkbox"/> – Nicht verbunden/Netzwerkverbindung trennen <input type="checkbox"/> – Automatisch verbinden <input type="checkbox"/> – Manuell verbinden <input type="checkbox"/> – Verbunden	Kochfeld im WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden oder Netzwerkverbindung trennen
H C 2	Verbindung mit App <input type="checkbox"/> – Nicht verbunden <input type="checkbox"/> – Verbindung herstellen	H C 2 wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
H C 3	Verbindung mit WLAN <input type="checkbox"/> – Funkmodul ausgeschaltet <input type="checkbox"/> – Funkmodul eingeschaltet	Wenn WLAN aktiviert ist, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen. H C 3 wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
H C 4	Einstellung über App <input type="checkbox"/> – Ausgeschaltet <input type="checkbox"/> – Eingeschaltet ¹	Wenn H C 4 ausgeschaltet ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.
H C 5	Software Update <input type="checkbox"/> – Update verfügbar und bereit zur Installation <input type="checkbox"/> – Installation starten	H C 5 wird nur angezeigt, wenn ein Software-Update verfügbar ist.
H C 6	Fernzugriff durch Kundendienst steuern <input type="checkbox"/> – Nicht erlaubt <input type="checkbox"/> – Erlaubt	H C 6 wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Kochfeld zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
H C 7	WLAN-Signalstärke anzeigen lassen <input type="checkbox"/> – Nicht mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden <input type="checkbox"/> – Signalstärke 1 (schlecht) <input type="checkbox"/> – Signalstärke 2 (mittel) <input type="checkbox"/> – Signalstärke 3 (gut)	H C 7 wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.
H C 8	Verbindung zu Home Connect Server <input type="checkbox"/> – Nicht verbunden <input type="checkbox"/> – Verbunden	H C 8 wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.

¹ Werkseinstellung

15.3 Einstellungen über die Home Connect App ändern

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für die Kochzonen ändern und an das Kochfeld senden.

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
 - Um das Kochfeld über die Home Connect App einstellen zu können, muss in den Grundeinstellungen **H** eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist **H** eingeschaltet. Wenn die Übertragung von Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.
1. Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
 - ✓ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die entsprechende Anzeige zu blinken.
 2. Um die Einstellung zu bestätigen, auf **+** der gewünschten Kochzone tippen.
 3. Um die Einstellung abzulehnen, auf ein beliebiges anderes Touch-Feld des Kochfelds tippen.

15.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät 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.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

15.5 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: www.home-connect.com.

15.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion 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.

15.7 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.bosch-home.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

16 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Wenn beide Geräte Home Connect-fähig sind, verbinden Sie die Geräte in der Home Connect App. Verbinden Sie dazu beide Geräte mit Home Connect und folgen Sie den Anweisungen in der App.

Hinweise







- Für Ihr Gerät werden regelmäßig Sicherheitsupdates bereitgestellt. Wenn Sie ihr Kochfeld direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden haben, können beide Geräte diese Sicherheitsupdates nicht empfangen. Um einen sicheren Gebrauch gewährleisten zu können, empfehlen wir, beide Geräte über Home Connect miteinander zu verbinden und diese Updates umgehend nach Bereitstellung zu installieren. Hierzu ist ein (kostenfreier) Home Connect-Account erforderlich.
- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen. Andere Verbindungswege werden nicht mehr unterstützt.

16.1 Geräte direkt miteinander verbinden

Verbinden Sie das Gerät direkt mit Ihrer Dunstabzugshaube, um die Dunstabzugshaube über das Kochfeld zu steuern. Eine Verbindung zu Heimnetzwerk und App ist für beide Geräte nicht mehr möglich.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zum Verbinden des Kochfelds in der Gebrauchsanleitung Ihrer Dunstabzugshaube.

Voraussetzung: Die Dunstabzugshaube ist ausgeschaltet.









1. Das Kochfeld einschalten.
2.  4 Sekunden gedrückt halten.
 - ✓ Das Display zeigt die Produktinformationen.
3. So oft auf  tippen, bis das Display abwechselnd  und  zeigt.
 - ✓ In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
4. Im Einstellbereich den Wert *1* einstellen.
 - ✓ In der Kochstellen-Anzeige blinkt *1*.
5. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.
 - ✓ Wenn die Verbindung hergestellt ist, leuchtet in der Kochstellen-Anzeige .
6. Die Grundeinstellungen verlassen.
 - ✓ Das Bedienfeld des Kochfelds zeigt die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung.

16.2 Geräte über das WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbinden

Verbinden Sie die Geräte über das Heimnetzwerk, um die Dunstabzugshaube über das Kochfeld zu steuern. Eine Verbindung mit der Home Connect App ist ebenfalls möglich.

Hinweis: Die Geräte können sich nur dann verbinden, wenn beide Geräte mit dem Heimnetzwerk verbunden sind und sich gleichzeitig im Verbindungsvorgang befinden. Wenn die Zeit für den Verbindungsvorgang bei einem der beiden Geräte bereits abgelaufen ist, starten Sie die Verbindung erneut.


Voraussetzungen





- Ihr Router besitzt eine WPS-Taste. Informationen hierzu finden Sie im Handbuch Ihres Routers.
- Die Dunstabzugshaube ist mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden.
 1. Das Kochfeld einschalten.
 2.  4 Sekunden gedrückt halten.
 - ✓ Das Display zeigt die Produktinformationen.
 3. So oft auf  tippen, bis das Display abwechselnd  und  zeigt.
 - ✓ In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  (nicht verbunden) oder  (mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden).
 4. Im Einstellbereich den Wert *1* einstellen.
 - ✓ In der Kochstellen-Anzeige blinkt *1*.
 5. Wenn das Gerät noch nicht mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden war, innerhalb von 2 Minuten die WPS-Taste am Router drücken.
 - ✓ Das Kochfeld verbindet sich mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi), in der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
 6. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.
 - ✓ Wenn die Verbindung hergestellt ist, leuchtet in der Kochstellen-Anzeige .
 7. Die Grundeinstellungen verlassen.
 - ✓ Das Bedienfeld des Kochfelds zeigt die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung.

16.3 Home Connect Einstellungen zurücksetzen

Wenn es zu Verbindungsproblemen Ihres Geräts mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) kommt oder Sie Ihr Gerät in einem anderen WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden möchten, können Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen.

Hinweis: Wenn Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen, wird auch die Verbindung zu einer möglicherweise verbundenen Dunstabzugshaube getrennt.

1.  4 Sekunden gedrückt halten.
 - ✓ Das Display zeigt die Produktinformationen.



2. So oft auf  tippen, bis das Display abwechselnd  und  zeigt.
3. Im Einstellbereich den Wert  einstellen.

16.4 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.



Lüfter einstellen

1. Auf  tippen.
2. Im Einstellbereich eine Lüfterstufe wählen. Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen. Um eine Intensivstufe einzustellen, im Einstellbereich auf 4 oder 5 tippen. Alternativ können Sie  so oft tippen, bis die gewünschte Intensivstufe angezeigt wird.



Lüfter ausschalten

- ▶ Im Einstellbereich die Lüfterstufe 0 auswählen.

Automatikbetrieb einschalten



- ▶  gedrückt halten, bis die Anzeige  zeigt.
- ✓ Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Automatikbetrieb ausschalten

- ▶  gedrückt halten, bis  erlischt. Wenn Sie eine andere Lüfterstufe einstellen, wird der Automatikbetrieb ebenfalls beendet.




























Beleuchtung der Haube einstellen

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

1. Um die Beleuchtung einzuschalten, auf  tippen.
2. Um die Beleuchtung auszuschalten, erneut auf  tippen.

16.5 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Einstellung	Auswahl	Beschreibung
 	Verbindung Kochfeld - Dunstabzugshaube  – nicht verbunden / Verbindung getrennt  – Keine Funktion  – mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden  – mit WLAN und Dunstabzugshaube verbunden	-
 	Automatisches Starten des Lüfters  – Ausgeschaltet. Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.  – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb ¹ . Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein.  – Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festgelegten Stufe ein.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
  	Lüfternachlauf  – Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.  – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb ¹  – Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf  – Keine Änderung der Einstellungen	Einstellung, ob und wie der Lüfter nach Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
 	Automatisches Einschalten der Beleuchtung  – Ausgeschaltet  – Eingeschaltet ¹ Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
  	Automatisches Ausschalten der Beleuchtung  – Ausgeschaltet ¹  – Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

17 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

17.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

17.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 19*

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starren Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

17.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 19*
 - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
 2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

18 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unschlaggemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unschlaggemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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.

18.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts. 2. Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Entfernen Sie den Topf. ✓ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.
F5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie den Topf. 2. Warten Sie einige Zeit. 3. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 21

18.2 Home Connect Problem

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gehen Sie auf www.home-connect.com.

19 Entsorgen

19.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

20 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

20.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 13* anzeigen lassen.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

21 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



21.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Elektrischer Anschluss nur durch konzeptionsiertes Fachpersonal. Bei Falschanschluss erlischt die Garantie.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch nicht fachgerechten Einbau haftet der Monteur.

21.4 Möbel vorbereiten

Die Arbeitsplatte muss eben, waagrecht und stabil sein.

- Die Einbaumöbel inklusive Wandabschlussleisten müssen mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Eine Nieschenverkleidungen innerhalb des 50 mm Abstands zur Rückwand darf nicht brennbar sein (z.B. Fliesen, Stein).

21.2 Unterbau

Keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen und Waschmaschinen unterbauen.

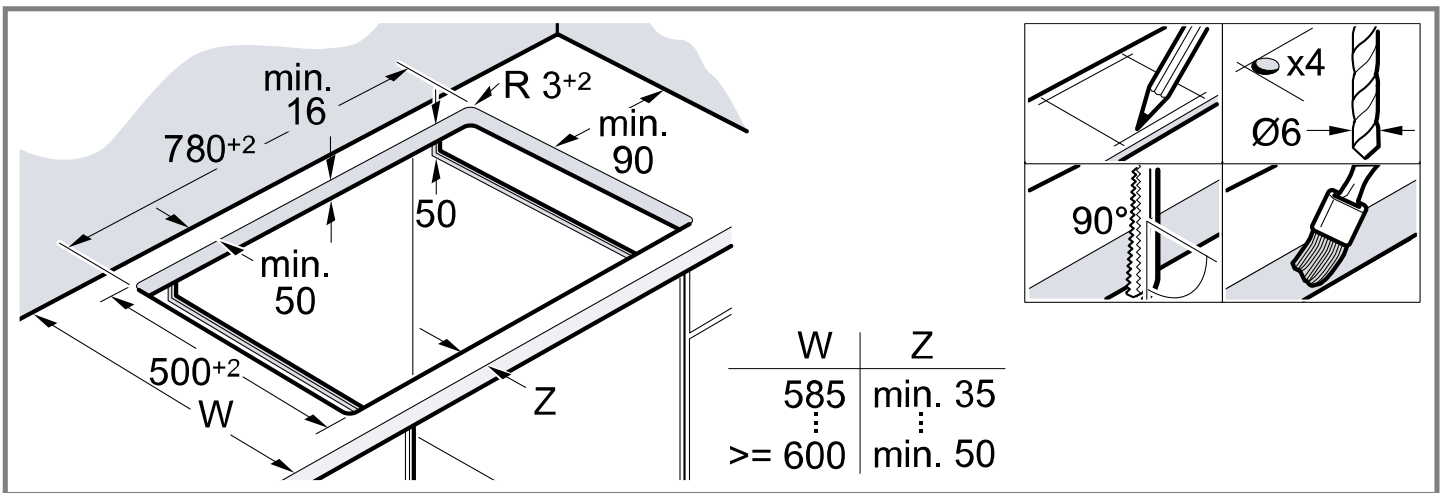
- Wenn Sie einen Backofen unterbauen, muss die Arbeitsplattendicke mindestens 20 mm betragen, in manchen Fällen auch mehr. Beachten Sie die Hinweise in der Montageanleitung des Backofens.
- Achten Sie darauf, dass vorstehende Teile wie z.B. das Netzanschlussgehäuse oder das Netzanschlusskabel nicht mit z.B. einer Schublade kollidieren.

21.3 Zwischenboden

Wenn die Kochfeldunterseite berührbar ist, muss ein Zwischenboden montiert werden.

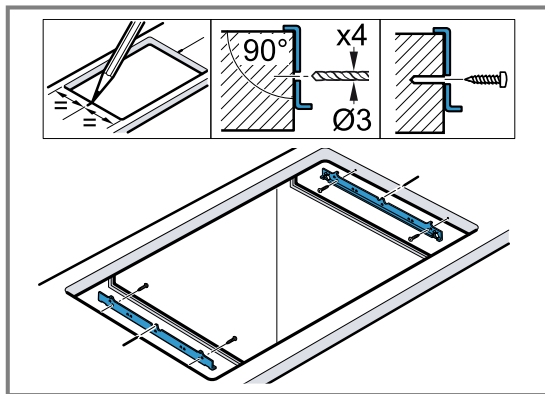
- Fragen Sie im Fachhandel nach einem Zwischenboden als Zubehör.
- Wenn Sie einen eigenen Zwischenboden verwenden, muss der Mindestabstand zum Netzanschluss des Geräts 10 mm betragen.

- Die Schnittflächen hitzebeständig versiegeln, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern.



21.5 Montage Befestigungsschienen

Bei Arbeitsplatten aus Stein-Werkstoffen die Befestigungsschienen ankleben.



21.6 Elektrischer Anschluss

Zum Schutz das Gerät erst aus den Styroporschalen nehmen, wenn Sie das Gerät in den Ausschnitt drücken. Das Gerät nie hochkant auf einer Geräteseite abstellen.

- Überprüfen Sie vor dem Geräteanschluss die Hausinstallation.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- In der festverlegten elektrischen Installation ist eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorzusehen.
- Wenn auf dem Display des Geräts **U400** erscheint, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

Anschluss ohne vormontierter Leitung

Das Kochfeld nur nach Anschlussbild anschließen.

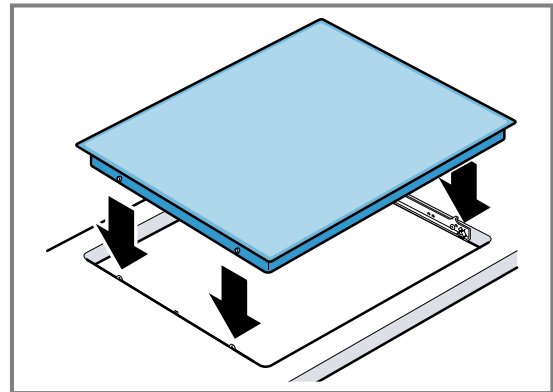
- Die beiliegenden Kupferbrücken bei Bedarf einbauen.
- Bei 3-/2-phasigem Anschluss (3 N~/2 N~) muss die Netzanschlussleitung Typ H05 VV-F oder höherwertig entsprechen.
- Der Adernquerschnitt ist entsprechend der Strombelastung zu bestimmen. Nicht zulässig ist ein Querschnitt < 1,5 mm².

- Bei einphasigem Anschluss (1 N~) ist die Netzanschlussleitung H05RR-F3G4 (Länge 1 m) beim Kundendienst erhältlich.

21.7 Kochfeld einsetzen

Die Anschlussleitung nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen.

- Bei untergebautem Backofen, die Leitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen.
- Das Kochfeld in die Rastung drücken.



21.8 Kochfeld ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Das Kochfeld von unten herausdrücken.

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	23
2	Prévenir les dégâts matériels.....	25
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	25
4	Description de l'appareil.....	27
5	Utilisation.....	28
6	Fonction PowerBoost.....	30
7	Rôtissage à technique sensorielle.....	30
8	Sécurité enfants.....	33
9	Fonctions de temps.....	33
10	Désactivation automatique.....	34
11	Fonction Maintien au chaud.....	34
12	Verrouillage pour le nettoyage.....	34
13	Affichage de la consommation d'énergie.....	34
14	Réglages de base.....	35
15	Home Connect.....	36
16	Commande de la hotte depuis la table de cuisson.....	38
17	Nettoyage et entretien.....	40
18	Dépannage.....	41
19	Mise au rebut.....	42
20	Service après-vente.....	42
21	INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....	42
21.1	Installation en toute sécurité.....	43

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.

- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface 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.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 42

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage- ment	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

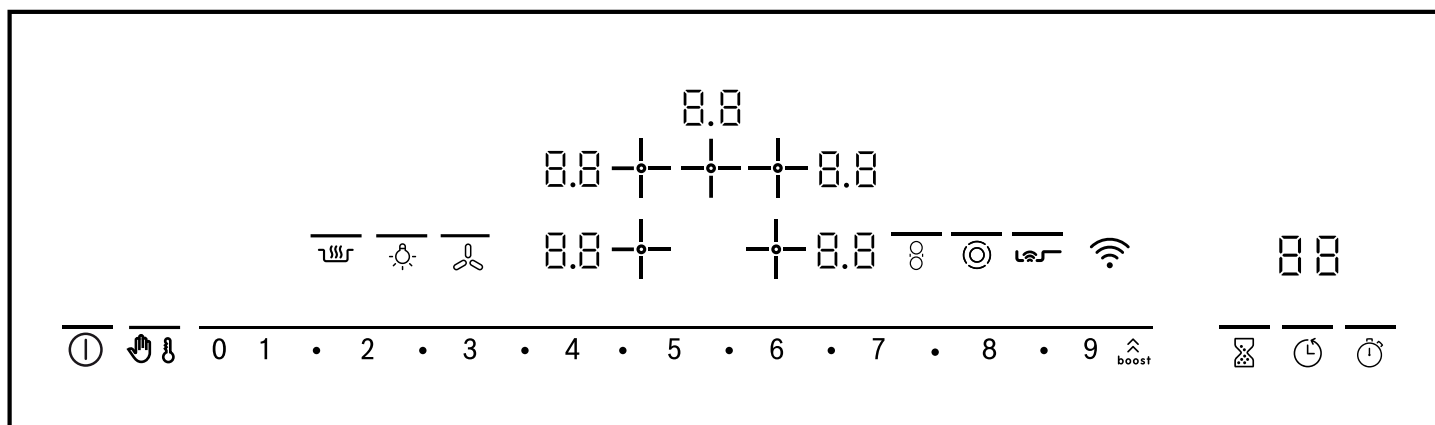
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Description 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

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Affichage	Nom
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost
LO	Fonction Maintien au chaud
88	Minuterie
Wi-Fi	Wi-Fi

4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile avec barres lumineuses au-dessus des symboles

Champ tactile	Nom
ⓘ	Interrupteur principal
boost	PowerBoost
👶	Sécurité enfants Verrouillage pour le nettoyage
LO	Fonction Maintien au chaud
👤	Rôtissage à technique sensorielle
8	Zone de cuisson combinée
🌀	Vitesse de ventilation de la hotte
1.2.3...9	Zone de réglage

Champ tactile	Nom
⊙	Activation d'une zone
☀️	Éclairage de la hotte
⌚	Minuteur
🕒	Minuterie
⌚	Fonction Chronomètre

Champ tactile sans barres lumineuses au-dessus des symboles

Champ tactile	Nom
+	Sélection du foyer

Remarques

- Selon l'état de fonctionnement de la table de cuisson, les champs tactiles que vous pouvez sélectionner s'allument intensément ou à demi. Lorsque vous touchez le champ tactile, la fonction correspondante est exécutée.
- Les champs tactiles des fonctions non sélectionnables ne sont pas allumés.
- Les réglages des foyers sélectionnés sont allumés intensément.
- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.
Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

Foyer	Nom	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	Sélectionner le foyer.
◎	Foyer à deux circuits	Sélectionner le foyer. Appuyer sur ◎.

Remarques

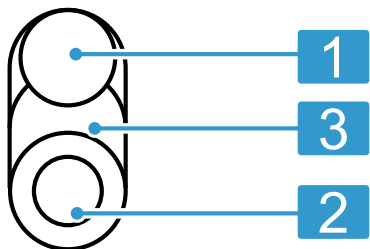
- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

Raisons :

- Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
- L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
- Le résultat de cuisson est meilleur.

Zone de cuisson combinée

Avec zone de cuisson combinée, vous pouvez combiner le foyer à une zone et le foyer à deux zones par le biais d'une résistance de chauffe étendue. Vous pouvez également utiliser les deux foyers indépendamment l'un de l'autre.



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

5 Utilisation

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Combinaison	Activation	Aptitude
Petite zone de cuisson pour faitout : combinaison de 2 et 3	Sélectionner le foyer 2 et appuyer sur ◎. La deuxième surface de chauffe est activée. ◎ s'allume. Appuyer de nouveau sur ◎. La petite zone de cuisson pour faitout est activée. Ⓢ s'allume.	Petit faitout Petit teppanyaki
Grande zone de cuisson pour faitout : combinaison de 1 et 3 et 2	Sélectionner le foyer 1 ou 2 et appuyer sur Ⓢ. La grande zone de cuisson pour faitout est activée. La barre lumineuse située au-dessus de Ⓢ s'allume intensément.	Grand faitout Grand teppanyaki Grande plaque de gril

La petite zone de cuisson pour faitout (2 et 3) et la zone de cuisson simple (1) peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre avec différentes positions de chauffe. Le grand faitout, le teppanyaki et la plaque de gril peuvent ainsi avoir p. ex. différentes zones de température.

Avec la petite zone de cuisson pour faitout, vous pouvez saisir un plat tout en gardant un autre plat au chaud sur le foyer à une zone.

Conseil : Vous trouverez des ustensiles adaptés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture.
h	Le foyer est chaud.

5.2 Allumer la table de cuisson

- Appuyer sur Ⓢ.
- Les barres lumineuses situées au-dessus de Ⓢ s'allument.
- Les affichages des surfaces de commande ainsi que l'affichage des foyers Ⓢ s'allument.
- La table de cuisson est prête à fonctionner.

5.3 Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- ▶ Appuyer sur ①.
- ✓ La barre lumineuse située au-dessus de ① s'éteint.
- ✓ Les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

5.4 Régler les foyers

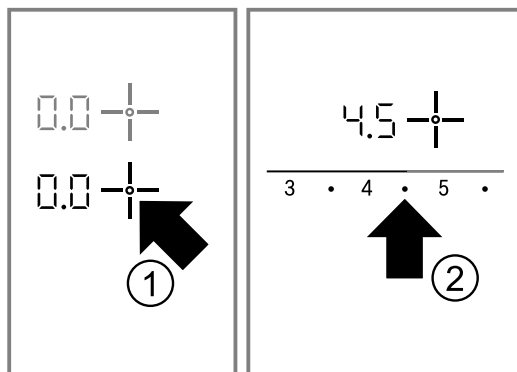
Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.5	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4.5.

5.5 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

1. Sélectionner le foyer avec +.
- ✓ 0.0 s'allume intensément dans l'affichage des positions de chauffe.
2. Régler une position de chauffe dans la zone de réglage.



- ✓ Le foyer est allumé.

5.6 Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionner le foyer avec +.
2. Régler une position de chauffe dans la zone de réglage.

5.7 Éteindre le foyer

Lorsque vous éteignez le foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

1. Sélectionner le foyer avec +.
2. Régler 0 dans la zone de réglage.

5.8 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser 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.
- Conseils une cuisson économe en énergie.
→ Page 25

Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, couverture	1-1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-

Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait ¹	1.5-2.5	-
Saucisses dans l'eau ¹	3-4	-

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Décongeler et chauffer

Épinards surgelés	2.5-3.5	10-20
Goulesch surgelé	2.5-3.5	20-30

Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles ^{1,2}	4.5-5.5	20-30
Poisson ^{1,2}	4-5	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1-2	3-6
Sauces fouettées, p. ex. sauce béarnaise ou hollandaise	3-4	8-12

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée

Riz avec le double de volume d'eau	2-3	15-30
Riz au lait	1.5-2.5	35-45
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes, nouilles ^{1,2}	6-7	6-10
Potées, soupes	3.5-4.5	15-60
Légumes frais	2.5-3.5	10-20
Légumes surgelés	3.5-4.5	10-20
Plat en cocotte minute	4-5	-

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Braiser

Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	2.5-3.5	50-60

Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette nature ou panée ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur ¹	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ¹	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé ¹	5-6	10-30
Poisson ou filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson ou filet de poisson pané	6-7	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

Scampi, crevettes	7-8	4-10
Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.5-8.5	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.5-4.5	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6

¹ Retourner plusieurs fois les mets.**Frïre**

Frïre les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

Produits surgelés, p. ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, p. ex. de poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

6 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**.

6.1 Activer la fonction PowerBoost

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Avec la fonction PowerBoost, les huiles et graisses chauffent rapidement. Des graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement.

- ▶ Ne jamais laisser la cuisson sans surveillance.

Condition : Sur les foyers à deux zones, la deuxième zone doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction PowerBoost.

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Appuyez sur **boost** dans la zone de réglage.
- ✓ L'affichage **b** s'allume.

6.2 Désactiver la fonction PowerBoost

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.

1. Sélectionner le foyer.
 2. Sélectionner la position de mijotage souhaitée.
- ✓ L'affichage **b** s'éteint.

7 Rôtissage à technique sensorielle

Les foyers désignés par le symbole **RS** sont dotés d'un système de rôtissage à technique sensorielle. Le rôtissage à technique sensorielle permet de contrôler et de réguler automatiquement la température dans la poêle.

Avantage lors de la cuisson :

- Le chauffage ciblé économise de l'énergie.
- L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

7.1 Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Utilisez une poêle appropriée pour l'utilisation du système de rôtissage à technique sensorielle.

Poêle appropriée au système comme accessoire optionnel

Des poêles optimales pour le rôtissage à technique sensorielle sont en vente dans les magasins de fournitures électriques ou dans la boutique en ligne : HEZ390230.

Poêle conventionnelle

Le rôtissage à technique sensorielle peut également fonctionner avec une poêle conventionnelle.

- Testez les poêles avec une position de rôtissage faible. Si une position de rôtissage trop forte est choisie, la poêle peut surchauffer.
- Modifiez la position de rôtissage, si nécessaire.

7.2 Positions de rôtissage

Sélectionnez une position de rôtissage appropriée pour la préparation des aliments.

Position de rôtissage	Température	Utilisation
1	très basse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparation et réduction de sauces ▪ Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau ▪ Poêlée d'aliments avec de l'huile d'olive extra vierge, du beurre ou de la margarine
2	basse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Omelettes ▪ Poêlée d'aliments avec de l'huile d'olive extra vierge, du beurre ou de la margarine
3	basse - moyenne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poisson ▪ Aliments épais, p. ex. palets de viande hachée ou saucisses
4	moyenne - haute	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Steak médium ou bien cuit ▪ Produits surgelés panés ▪ Aliments peu épais, p. ex. escalopes, émincés ou légumes
5	haut	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Steak saignant ▪ Galettes de pommes de terre ▪ Pommes de terre sautées

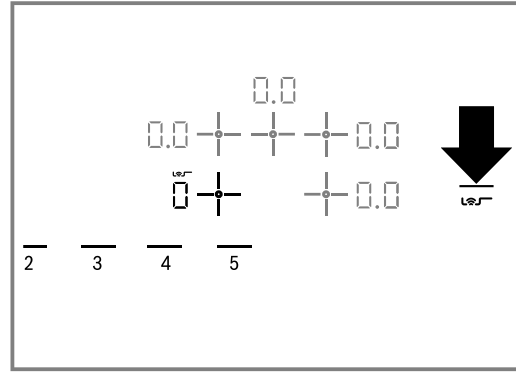
7.3 Activer le rôtissage à technique sensorielle



Une fois que vous avez sélectionné une position de rôtissage appropriée comme indiquée dans les recommandations de réglage, vous pouvez régler le rôtissage à technique sensorielle.

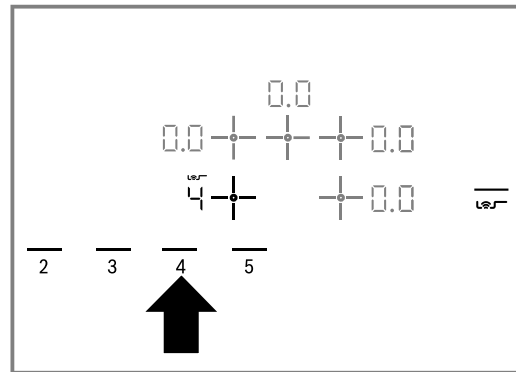
Conditions



- La poêle vide est placée sur le foyer.
- La table de cuisson est allumée.
- Le foyer est sélectionné.

1. Appuyer sur .



- ✓  s'allume dans l'affichage du foyer et l'affichage  apparaît.
 - ✓ Les positions de rôtissage 1 à 5 apparaissent dans la zone de réglage.
2. Sélectionner la position de rôtissage souhaitée dans la zone de réglage.



- ✓ Le rôtissage à technique sensorielle est activé.
 - ✓ Le grand foyer à deux zones est automatiquement activé.
 - ✓  clignote jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. L'affichage  s'allume.
3. Mettre la matière grasse dans la poêle.
 4. Verser les aliments dans la poêle.
 5. Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

7.4 Désactiver le rôtissage à technique sensorielle

- ▶ Appuyer sur .

7.5 Recommandation de réglage pour le rôtissage à technique sensorielle

Vous trouverez ici des recommandations sur la position de rôtissage la mieux adaptée pour préparer vos mets. Le temps de rôtissage varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Conseils de préparation

- Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la préparation de mets avec une poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.
- D'abord, chauffer la poêle vide. Quand le signal retentit, ajouter la graisse et les aliments dans la poêle.

Viande

Plat	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (en minutes)
Escalope nature ou panée	4	6-10
Filet	4	6-10
Côtelette ¹	3	10-17
Cordon bleu ¹	3	15-20
Steaks saignants, 3 cm d'épaisseur	5	6-8
Steaks médium ou bien cuits, 3 cm d'épaisseur	4	8-12
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ¹	3	10-20
Saucisses ébouillantées ou crues ¹	3	8-20
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur	3	6-15
Boulettes de viande hachée, 2 cm d'épaisseur ¹	3	10-20
Viande émincée, gyros	4	7-12
Viande hachée	4	6-10
Lard	2	5-8

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

Poisson

Poisson frit, p. ex. truite	3	10-20
Filet de poisson, pané ou nature	3/4	10-20
Scampis, crevettes	4	4-8

Plats aux œufs

Crêpes	4	cuire en continu
Omelettes	2	3-6 par portion
Œufs sur le plat	2/4	2-6
Œufs brouillés	2	4-9
Kaiserschmarrn	3	10-15
Pain perdu	3	4-8 par portion

Pommes de terre

Pommes sautées à base de pommes de terre cuites	5	6-12
Pommes sautées à base de pommes de terre crues	3	15-25
Galettes de pommes de terre	5	2,5-3,5 par portion

Röstis	2	40-45
Pommes de terre glacées	4	10-15

Légumes

Cuire de l'ail ou des oignons à l'étuvée	1/2	2-10
Oignons frits	3	5-10
Courgettes, aubergines	3	4-12
Poivrons, asperges vertes	3	4-15
Légumes cuits à l'étuvée avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, p. ex. courgette, poivron vert	1	10-20
Champignons	4	10-15
Légumes glacés	4	6-10

Produits surgelés

Escalope	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Blanc de volaille ¹	2	10-30
Nuggets de poulet ¹	4	10-20
Gyros, Kebab	4	10-15
Filet de poisson, nature ou pané	3	10-20
Bâtonnets de poisson	4	8-12
Frites	4/5	4-6
Poêlées, légumes à la poêle	4	8-15
Rouleaux de printemps	3	10-30
Camembert, fromage	3	10-15

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

Sauces

Sauce tomate	1	25-35
Béchamel	1	10-20
Sauce au fromage, p. ex. sauce au gorgonzola	1	10-20
Réduire la sauce, p. ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25-35
Sauces sucrées, p. ex. sauce à l'orange	1	15-25

Divers

Camembert, fromage	3	7-10
Plats cuisinés secs avec ajout d'eau, p. ex. poêlée de pâtes ¹	2	4-6
Croûtons	3	6-10
Griller des amandes, noix ou pignons de pin ¹	2	3-7




¹ Mettre l'aliment dans la poêle froide.

8 Sécurité enfants


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

8.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson avec .
 2. Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le voyant  s'allume pendant 10 secondes.
 - ✓ La table de cuisson est verrouillée.

8.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

8.3 Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson. Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. → Page 35

9 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée, une minuterie automatique ou une minuterie de cuisine.

9.1 Durée


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

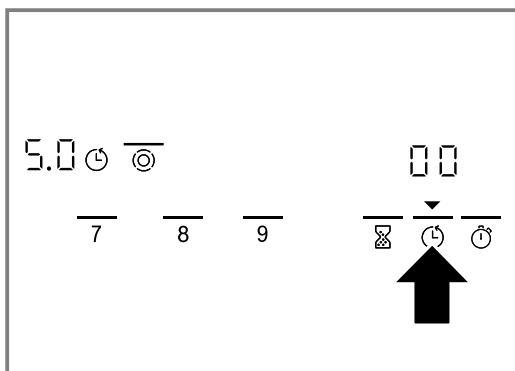
Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.





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

Régler la durée

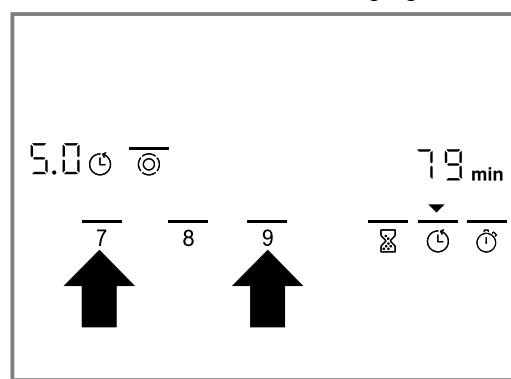
Condition : Le foyer est sélectionné et réglé.





1. Appuyer sur .





- ✓  situé au-dessus de  brille et l'affichage  du foyer souhaité brille fortement.
- ✓  apparaît sur l'afficheur du minuteur.

2. Dans les 10 secondes suivantes, régler la durée souhaitée dans la zone de réglage.



- ✓ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est affichée.
- ✓ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et  clignote pendant 10 secondes dans l'affichage.  situé au-dessus de  et l'affichage  clignotent.

Corriger ou annuler la durée

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyer sur .
3. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Effleurer un symbole quelconque.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie automatique

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








Régler la minuterie automatique dans les réglages de base. → Page 35

Conseil : La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. → Page 33

9.2 Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

Réglage du minuteur



1. Appuyer sur .
 - ✓  situé au dessus de  s'allume intensément.
 - ✓  apparaît sur l'afficheur du minuteur.
2. Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.
 - ✓ Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.
 - ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé.  clignote dans l'affichage du minuteur.
 - ✓  situé au-dessus de  clignote.
 - ✓ L'affichage s'éteint après 10 secondes.

9.3 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.

Activer la fonction Chronomètre

- ▶ Appuyer sur .
- ✓  apparaît dans l'affichage de minuterie.
- ✓ Le chronomètre commence à compter.
- ✓ Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

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.

Arrêter la fonction de chronomètre

- ▶ Appuyer de nouveau sur .
- ✓ L'affichage du chronomètre s'éteint.

10 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.

Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures). Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, *F B* et l'indicateur de chaleur résiduelle *H/h* clignotent en alternance.

10.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique



1. Appuyer sur un champ tactile quelconque.
 - ✓ L'affichage s'éteint.
2. Régler à nouveau.

11 Fonction Maintien au chaud



La fonction Maintien au chaud vous permet de faire fondre le chocolat ou le beurre et de maintenir au chaud les mets ou la vaisselle.

11.1 Activer la fonction Maintenir au chaud

1. Sélectionner le foyer.

2. Appuyer sur .
 - ✓  s'allume dans l'affichage des foyers.




11.2 Arrêter la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyer sur .
 - ✓  s'allume dans l'affichage des foyers.

12 Verrouillage pour le nettoyage

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

12.1 Activer la fonction anti-effacement

- ▶ Appuyer sur .
- ✓ Un signal retentit.
- ✓ Le voyant  situé au-dessus de  s'allume.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes.

13 Affichage de la consommation d'énergie

La fonction indique la consommation d'énergie totale entre la mise en marche et l'arrêt de la table de cuisson.

Après arrêt de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex. 1,08 kWh.

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

L'affichage vous pouvez activer dans les réglages de base. → Page 35

14 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

14.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs pré-réglées en usine.

Affichage	Choix
c 1	Sécurité enfants automatique 0 – Désactivé. ¹ 1 – Activé. 2 – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore 0 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé. 1 – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. 2 – Seul le signal de validation est activé. 3 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés. ¹
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Demander la tension d'alimentation effective à votre fournisseur d'électricité. 0 – L'affichage de la consommation est désactivé. ¹ 1 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V. 2 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V. 3 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V. 4 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V.
c 5	Minuterie automatique 00 – Désactivé. ¹ 1-99 - Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie 1 – 10 secondes. ¹ 2 – 30 secondes. 3 – 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe 0 – Désactivé 1 – Activé 2 – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer. ¹
c 0	Rétablir au réglage usine 0 – Désactivé. ¹ 1 – Activé.


¹ Réglage usine

→ "Aperçu des réglages Home Connect", Page 36


→ "Aperçu des réglages de la commande de la hotte", Page 39

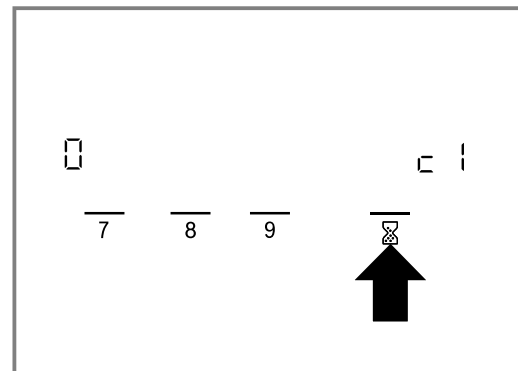
14.2 Modifier le réglage de base


Condition : La table de cuisson est éteinte.

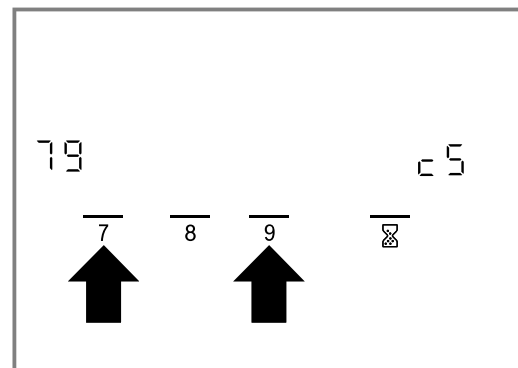
1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir  actionné pendant 4 secondes.
 ✓ L'indice SAV apparaît.
3. Pour feuilleter l'affichage, appuyer brièvement dans la zone de réglage.


Exemple d'affichage	Signification
01	Indice SAV (KI)
Fd	Date de fabrication
15.	Année de fabrication
05	Mois de fabrication


4. Effleurer de nouveau .



- ✓ c 1 apparaît.
 - ✓ Sur l'affichage des foyers, 0 s'allume.
5. Effleurer à plusieurs reprises  jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
 6. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.



7. Maintenir  appuyé pendant 4 secondes.
 ✓ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base sans sauvegarde, éteindre la table de cuisson avec . Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

15 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- Suivez également les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 23
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

15.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau électrique et est allumé.
 - Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
 - Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.
1. Téléchargez l'appli Home Connect.



2. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



3. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

15.2 Aperçu des réglages Home Connect

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez adapter les réglages Home Connect ainsi que les paramètres réseau.

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
<i>H C 1</i>	Connexion réseau – Déconnecté/couper la connexion au réseau – Connecter automatiquement – Connecter manuellement – Connecté	Connecter la table de cuisson au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou couper la connexion au réseau
<i>H C 2</i>	Connexion avec l'appli – Déconnecté – Établir la connexion	Le réglage <i>H C 2</i> est uniquement affiché lorsque la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
<i>H C 3</i>	Connexion avec WLAN – Module radio désactivé – Module radio activé	Si le WLAN est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect. Le réglage <i>H C 3</i> est affiché uniquement lorsque la table de cuisson a déjà été connectée une fois à un réseau.
<i>H C 4</i>	Réglage via l'appli – Désactivé – Activé ¹	Lorsque le réglage <i>H C 4</i> est désactivé, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent dans l'appli Home Connect.

¹ Réglage usine

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
H C 5	Mise à jour logicielle 1 – Mise à jour disponible et prête à installation 2 – Démarrer l'installation	Le réglage H C 5 est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible.
H C 6	Commander l'accès à distance par le service après-vente 0 – Non autorisé 1 – Autorisé	Le réglage H C 6 est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à la table de cuisson. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
H C 7	Afficher l'intensité du signal WLAN 0 – Non connecté au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) 1 – Intensité du signal 1 (mauvaise) 2 – Intensité du signal 2 (moyenne) 3 – Intensité du signal 3 (bonne)	Le réglage H C 7 est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.
H C 8	Connexion au serveur Home Connect 0 – Déconnecté 1 – Connecté	Le réglage H C 8 est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.

¹ Réglage usine

15.3 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Conditions

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir régler la table de cuisson via l'appli Home Connect, **H C 4** doivent être activés dans les réglages de base. À la livraison, **H C 4** est activé. Lorsque la transmission de réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent sur l'appli Home Connect.

- Effectuer le réglage dans l'appli Home Connect et l'envoyer à la table de cuisson.
Suivre les instructions de l'appli Home Connect. Vous devez confirmer sur la table de cuisson les réglages que vous avez envoyés par le biais de l'appli Home Connect.
- Lorsque les paramètres de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage correspondant se met à clignoter en fonction du réglage.
- Pour confirmer le réglage, appuyer sur \pm de la zone de cuisson souhaitée.
- Pour refuser le réglage, appuyer sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.

15.4 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, 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 vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous en êtes informé par l'appli Home Connect et vous pouvez la lancer via l'appli. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'appli

Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'appli Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

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

15.5 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : www.home-connect.com.

15.6 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données. Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :


- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

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

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

15.7 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

16 Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Si les deux appareils sont compatibles Home Connect, connectez-les via l'appli Home Connect. Connectez pour ce faire les deux appareils avec Home Connect et suivez les instructions de l'appli.

Remarques

- Des mises à jour de sécurité sont régulièrement mises à disposition pour votre appareil. Si vous avez relié votre table de cuisson directement à une hotte aspirante, les deux appareils ne peuvent pas recevoir ces mises à jour de sécurité. Afin de garantir une utilisation en toute sécurité, nous recommandons de relier les deux appareils entre eux via Home Connect et d'installer cette mise à jour immédiatement après sa mise à disposition. Un compte Home Connect (gratuit) est pour cela nécessaire.
- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, une commande centralisée table/hotte n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect. Les autres modes de connexion ne sont plus pris en charge.

16.1 Connecter les appareils directement les uns aux autres

Connectez l'appareil directement à votre hotte aspirante, afin de commander celle-ci via la table de cuisson. Plus aucune connexion au réseau domestique ou à l'appli n'est possible pour les deux appareils.

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











Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 100 mW

Remarque : Respectez les informations concernant la connexion de la table de cuisson figurant dans la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.

Condition : La hotte aspirante est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Maintenir  appuyé pendant 4 secondes.
 - ✓ L'écran affiche les informations produit.
3. Appuyer à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que  et  apparaissent en alternance sur l'écran.
 - ✓ Le symbole  s'allume dans l'affichage des foyers.
4. Régler la valeur  dans la zone de réglage.
 - ✓  clignote dans l'affichage des foyers.
5. Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.
 - ✓ Une fois que la connexion est établie,  s'allume dans l'affichage des foyers.
6. Quitter les réglages de base.
 - ✓ Les symboles pour la commande centralisée table/hotte apparaissent sur le bandeau de commande de la table de cuisson.











16.2 Connecter les appareils via un réseau domestique (Wi-Fi)

Connectez les appareils via le réseau domestique afin de commander la hotte aspirante via la table de cuisson. Une connexion avec l'appli Home Connect est également possible.

Remarque : La connexion peut être établie uniquement lorsque les deux appareils sont connectés au réseau domestique et se trouvent simultanément en mode

connexion. Si le temps de connexion est déjà écoulé sur l'un des deux appareils, lancez de nouveau la procédure de connexion.

Conditions

- Votre routeur dispose d'une touche WPS. Vous trouverez les informations à ce sujet dans le manuel de votre routeur.
 - La hotte aspirante est connectée au réseau domestique WLAN (Wi-Fi).
1. Allumer la table de cuisson.
 2. Maintenir  appuyé pendant 4 secondes.
 - ✓ L'écran affiche les informations produit.
 3. Appuyer à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que  et  apparaissent en alternance sur l'écran.
 - ✓ Sur l'affichage des foyers  (non connecté) ou  (connecté au réseau domestique WLAN (Wi-Fi)) s'allume.
 4. Régler la valeur  dans la zone de réglage.
 - ✓  clignote dans l'affichage des foyers.
 5. Si l'appareil n'était pas encore connecté au réseau domestique WLAN (Wi-Fi), appuyer sur la touche WPS du routeur dans les 2 minutes qui suivent.
 - ✓ La table de cuisson se connecte au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) et  s'allume dans l'affichage des foyers. Ensuite, la table de cuisson démarre automatiquement la connexion avec la hotte aspirante.
 6. Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.
 - ✓ Une fois que la connexion est établie,  s'allume dans l'affichage des foyers.
 7. Quitter les réglages de base.
 - ✓ Les symboles pour la commande centralisée table/hotte apparaissent sur le bandeau de commande de la table de cuisson.







16.3 Réinitialiser les réglages Home Connect

Si votre appareil a des problèmes à se connecter au réseau domestique (Wi-Fi) ou si vous désirez connecter votre appareil à un autre réseau domestique (Wi-Fi), vous pouvez réinitialiser les réglages Home Connect.






Remarque : Lorsque vous réinitialisez les réglages Home Connect, la connexion à une hotte aspirante éventuellement connectée est coupée.

16.5 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

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.

Réglage	Sélection	Description
 	Connexion table de cuisson - hotte aspirante  – non connecté / connexion coupée  – aucune fonction  – connecté avec le réseau domestique WLAN (Wi-Fi)  – connecté avec le WLAN et la hotte aspirante	-


¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)


1. Maintenir  appuyé pendant 4 secondes.
 - ✓ L'écran affiche les informations produit.
2. Appuyer à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que  et  apparaissent en alternance sur l'écran.
3. Régler la valeur  dans la zone de réglage.

16.4 Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson

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

Régler le ventilateur



1. Appuyer sur .
2. Sélectionner une vitesse de ventilation dans la zone de réglage.

Vous avez le choix entre les vitesses 1, 2 et 3. Pour régler une vitesse intensive, appuyer sur la position 4 ou 5 dans la zone de réglage. Vous pouvez également appuyer à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que la vitesse intensive souhaitée s'affiche.



Éteindre le ventilateur

- ▶ Sélectionner la vitesse de ventilation 0 dans la zone de réglage.

Activer le mode automatique



- ▶ Maintenir  appuyé jusqu'à ce que l'affichage indique .
- ✓ Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur.

Désactiver le mode automatique

- ▶ Maintenir  appuyé jusqu'à ce que  s'éteigne. Si vous réglez une autre vitesse de ventilation, le mode automatique est également désactivé.

Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le bandeau de commande de la table de cuisson.

1. Pour activer l'éclairage, appuyer sur .
2. Pour désactiver l'éclairage, appuyer de nouveau sur .

Réglage	Sélection	Description
c 1 8	Démarrage automatique du ventilateur 0 – Désactivé. Si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. 1 – Activé en mode automatique ¹ . La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. 2 – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec une position déterminée.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
c 2 0	Poursuite du ventilateur 0 – Le ventilateur s'éteint avec le foyer. 1 – Activé en mode automatique ¹ 2 – Activé en mode poursuite du ventilateur standard 3 – Aucune modification des réglages	Réglage permettant de définir si et comment le ventilateur continue de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson. L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
c 2 1	Mise en marche automatique de l'éclairage 0 – Désactivé 1 – Activé ¹ L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
c 2 2	Arrêt automatique de l'éclairage 0 – Désactivé ¹ 1 – L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

17 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

17.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

17.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Remarque : Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 40

Condition : La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.
Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

Conseil : Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

17.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 40
- Ne pas utiliser de racloir à verre.

1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux.
Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

18 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

18.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. 2. Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
$F2$	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
$F4$	Malgré la coupure due à $F2$, l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. <ol style="list-style-type: none"> 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
$F5$ et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez la casserole. ✓ L'affichage s'éteint peu de temps après.
$F5$ et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez la casserole. 2. Patientez quelques instants. 3. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
$F8$	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

Défaut	Cause et dépannage
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> Mettez l'appareil hors, puis sous tension. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 42

18.2 Problème Home Connect

Défaut	Cause et dépannage
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▶ Allez sur www.home-connect.com .

19 Mise au rebut

19.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

20 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

20.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → Page 35.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

21 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 21.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- Branchement électrique uniquement par un personnel qualifié agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Seule une installation effectuée selon les présentes recommandations de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable en cas de dommages dus à une installation incorrecte.

21.4 Préparation du meuble

Le plan de travail doit être plat, horizontal et stable.

- Les meubles d'encastrement, y compris les plinthes de finition murale, doivent résister à une chaleur d'au moins 90 °C.
- Un revêtement de niche situé à moins de 50 mm de la paroi arrière doit être incombustible (par ex. carrelages, pierre).

21.2 Éléments installés en dessous

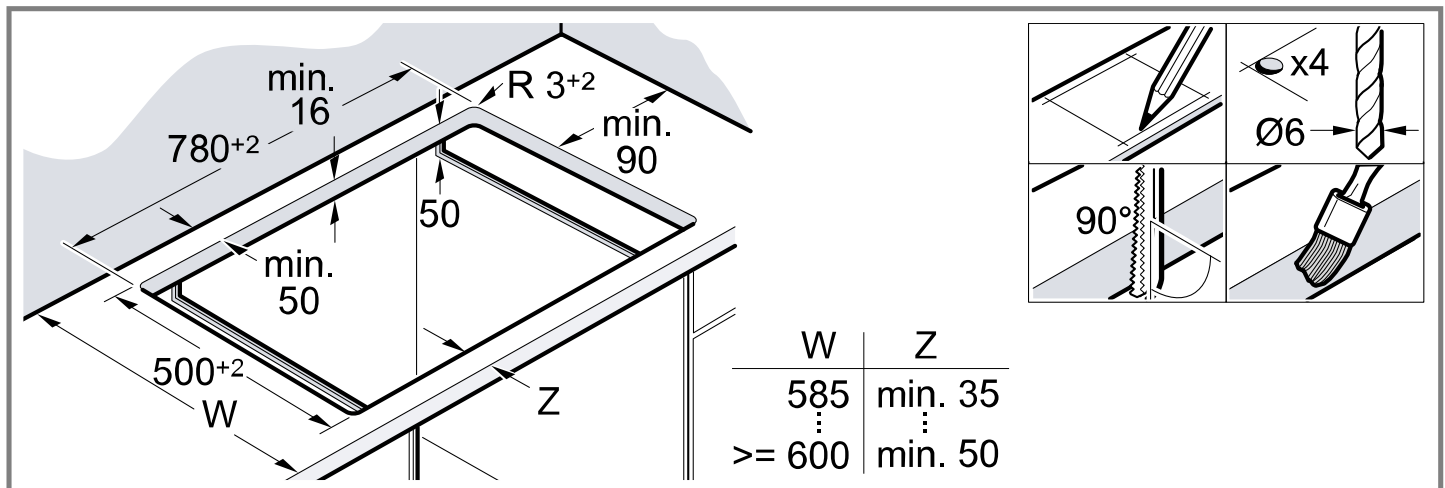
N'installez aucun réfrigérateur, lave-vaisselle, four non ventilé ou lave-linge en-dessous.

- Si vous installez un four en-dessous, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 20 mm, voire plus dans certains cas. Respectez les instructions de montage du four.
- Veillez à ce que les parties saillantes, telles que le boîtier d'alimentation ou le câble d'alimentation, n'entrent pas en collision avec un tiroir, par exemple.

21.3 Plancher intermédiaire

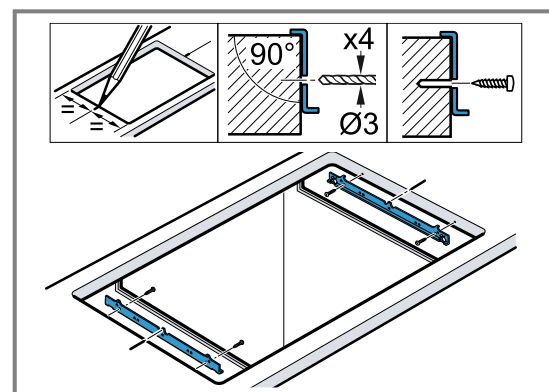
Si le dessous de la table de cuisson peut être touché, il est nécessaire de monter un plancher intermédiaire.

- Des planchers intermédiaires sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire.
- Si vous utilisez votre propre plancher intermédiaire, la distance minimale par rapport à la prise secteur de l'appareil doit être de 10 mm.



21.5 Montage des rails de fixation

En cas de plan de travail en pierre : collez les rails de fixation.



21.6 Branchement électrique

Pour le protéger, retirez l'appareil des coques en polystyrène uniquement avant l'enfoncer dans la découpe. Ne posez jamais l'appareil à la verticale sur un de ses côtés.

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez l'installation domestique.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec un raccordement à la terre.
- Dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation.
- Si **U400** apparaît sur l'affichage de l'appareil, c'est qu'il est mal raccordé. Débranchez l'appareil du secteur, vérifiez le branchement.

Raccordement sans câble prémonté

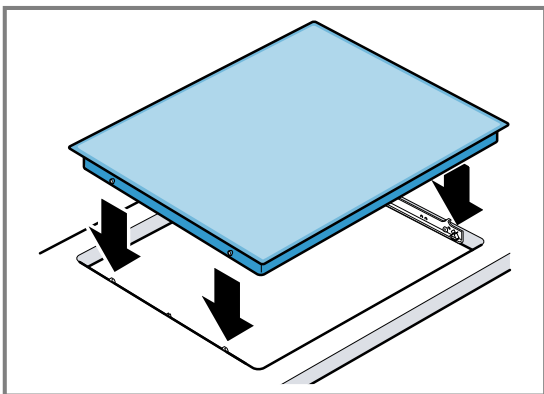
Raccordez la table de cuisson uniquement selon le schéma de raccordement.

- Installez les ponts en cuivre joints si nécessaire.
- Pour un raccordement triphasé/biphasé (3 N \sim /2 N \sim), le câble d'alimentation secteur doit être de type H05 VV-F ou supérieur.
- Déterminez la section de câble requise selon la charge de courant. Une section < 1,5 mm 2 n'est pas autorisée.
- Le câble de raccordement secteur H05RR-F3G4 (longueur 1 m) pour un raccordement monophasé (1N \sim) est disponible auprès du service après-vente.

21.7 Mise en place de la table de cuisson

Ne coincez pas le câble de raccordement et ne le faites pas passer au-dessus d'arêtes vives.

- En cas de four installé en-dessous, faites passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement.
- Insérez la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



21.8 Démontage de la table de cuisson

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	45
2	Prevenzione di danni materiali.....	47
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	47
4	Conoscere l'apparecchio.....	49
5	Comandi di base	50
6	Funzione Powerboost.....	52
7	Sistema di cottura a sensori	52
8	Sicurezza bambini.....	54
9	Funzioni durata	55
10	Interruzione automatica.....	56
11	Funzione scaldavivande.....	56
12	Protezione per la pulizia	56
13	Indicatore del consumo d'energia	56
14	Impostazioni di base.....	57
15	Home Connect	58
16	Comando cappa dal piano cottura.....	60
17	Pulizia e cura	62
18	Sistemazione guasti.....	63
19	Smaltimento	64
20	Servizio di assistenza clienti.....	64
21	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	64
21.1	Montaggio sicuro	65



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 64*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevarle le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevarlo il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

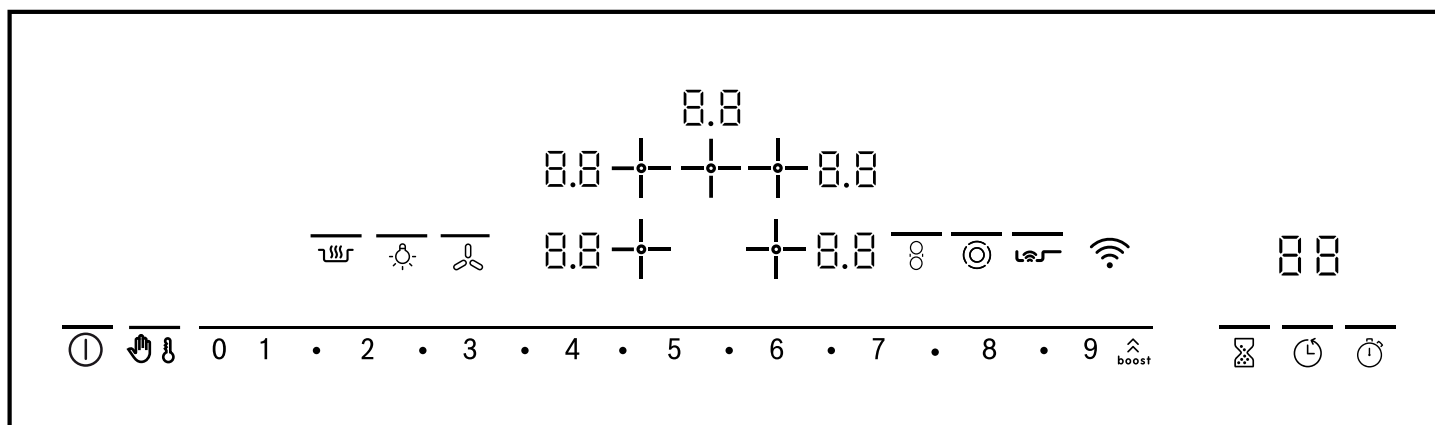
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 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*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



4.2 Indicatori

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost
LD	Funzione scaldavivande
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Campo touch con barra luminosa sopra i simboli

Campo touch	Nome
ⓘ	Interruttore principale
boost	Powerboost
👶	Sicurezza bambini Protezione per la pulizia
LD	Funzione scaldavivande
📶	Sistema di cottura a sensori
8	Area cottura combinata
🌀	Livello ventola cappa
1-2-3...9	Campo di regolazione
⌚	Accensione zone
☀️	Illuminazione cappa

Campo touch	Nome
⌚	Contaminuti
⌚	Timer
⌚	Funzione Cronometro

Campo touch senza barra luminosa sopra i simboli

Campo touch	Nome
+	Selezione zona di cottura

Note

- A seconda dello stato di funzionamento del piano cottura, i campi touch attualmente selezionabili si illuminano parzialmente o completamente. Quando vengono toccati, viene eseguita la funzione corrispondente.
- I campi touch delle funzioni attualmente non selezionabili non si illuminano.
- Le impostazioni delle zone di cottura attualmente selezionate si illuminano completamente.
- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

4.4 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura. Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti. Se si accende una zona di cottura, questa si accende nell'ultimo livello impostato.

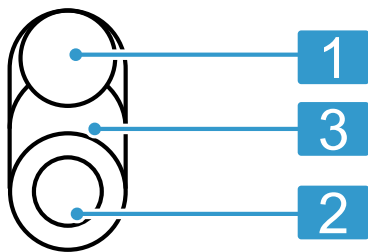
Zona di cottura	Nome	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	Selezionare la zona di cottura.
⊙	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura. Premere ⊙.

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
Motivi:
 - I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
 - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
 - Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

Area cottura combinata

Con la zona di cottura combinata è possibile combinare la zona di cottura a circuito singolo e quella a circuito doppio con elemento riscaldante di collegamento. È anche possibile azionare le due zone di cottura in modo indipendente.



1	Zona di cottura a circuito singolo
2	Zona di cottura a circuito doppio
3	Elemento riscaldante di collegamento

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

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

Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

5.2 Attivazione del piano cottura

- Premere ⊙.

Combinazione	Accensione	Idoneità
Zona di cottura per pirofila piccola: combinazione di 2 e 3	Selezionare la zona di cottura 2 e premere ⊙. Il secondo circuito di riscaldamento si attiva. ⊙ si accende. Premere nuovamente ⊙. La zona di cottura per pirofila piccola viene attivata. ⌘ si accende.	Pirofila piccola Teppanyaki piccolo
Zona di cottura per pirofila grande: combinazione di 1 e 3 e 2	Selezionare la zona di cottura 1 o 2 e premere ⌘. La zona di cottura per pirofila grande viene attivata. La barra luminosa sopra il simbolo ⌘ si illumina.	Pirofila grande Teppanyaki grande Piastra grill grande

La zona di cottura per pirofila piccola (2 e 3) e la zona di cottura a circuito singolo (1) possono anche essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra con livelli di cottura diversi. Si possono impostare range di temperatura diversi per una pirofila grande, il teppanyaki o la piastra grill.

Sulla zona di cottura per pirofila piccola si può rosolare una pietanza, tenendone contemporaneamente al caldo un'altra sulla zona di cottura a circuito singolo.

Consiglio: Le pentole adatte sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o nel nostro shop online.

4.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Indicatore	Significato
H	La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato.
h	La zona di cottura è rovente.

- ✓ La barra luminosa sopra il simbolo ⊙ si illumina.
- ✓ Gli indicatori delle superfici di comando e degli indicatori del livello di cottura si accendono.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

5.3 Spegnimento del piano cottura

Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

- Toccare ⊙.

- ✓ La barra luminosa sopra il simbolo ① si spegne.
- ✓ Gli indicatori 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.

5.4 Impostazione delle zone di cottura

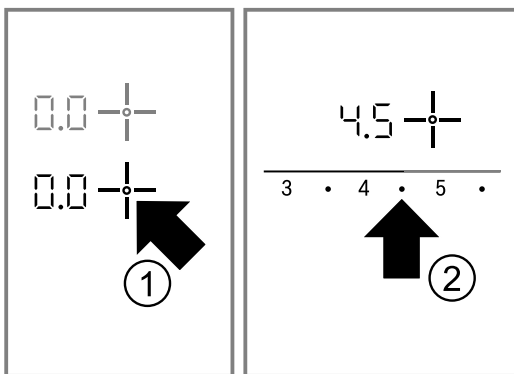
La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata.

Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima
.5	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.5.

5.5 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

1. Selezionare la zona di cottura con \pm .
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina 0.0.
2. Impostare un livello di cottura nel campo di regolazione.



- ✓ La zona di cottura è attivata.

5.6 Modifica de livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con \pm .
2. Impostare un livello di cottura nel campo di regolazione.

5.7 Disattivazione della zona di cottura

Dopo circa 10 secondi dallo spegnimento della zona di cottura compare l'indicatore del calore residuo.

1. Selezionare la zona di cottura con \pm .
2. Nel campo di regolazione impostare 0.

5.8 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.
→ Pagina 47

Fondere

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cioccolato, glassa	1-1.5	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-

Riscaldare o mantenere in caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1-2	-
Latte ¹	1.5-2.5	-
Salsicce bollite ¹	3-4	-

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Scongelare e riscaldare

Spinaci, surgelati	2.5-3.5	10-20
Gulasch, surgelato	2.5-3.5	20-30

Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi ^{1,2}	4.5-5.5	20-30
Pesce ^{1,2}	4-5	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6
Salse montate, ad es. salsa bernese o salsa olandese	3-4	8-12

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Bollire, cuocere a vapore o stufare

Riso con doppia quantità di acqua	2-3	15-30
Riso al latte	1.5-2.5	35-45
Patate lesse	4-5	25-30
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25
Pasta ^{1,2}	6-7	6-10
Minestra, zuppa	3.5-4.5	15-60
Verdura fresca	2.5-3.5	10-20
Verdura, surgelata	3.5-4.5	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	4-5	-

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Stufare

Involtini	4-5	50-60
Stufato	4-5	60-100
Gulasch	2.5-3.5	50-60

Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Fettina, surgelata	6-7	8-12
Bracioline impanate o non ¹	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburger, spessore 2 cm ¹	6-7	10-20
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ¹	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato ¹	5-6	10-30
Pesce o filetto di pesce, al naturale	5-6	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato	6-7	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Scampi, gamberi	7-8	4-10

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Verdura o funghi freschi, saltati	7-8	10-20
Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica	7.5-8.5	15-20
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3.5-4.5	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Frittura

Friggere a porzioni di 150-200 g in 1-2 l di olio. Preparare le pietanze senza coperchio.

Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, nugget di pollo	8-9	-
Crocchette, surgelate	7-8	-
Carne, ad es. pollo	6-7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure o funghi impanati o in pastella di birra Tempura	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-

6 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 l'indicazione **boost**.


6.1 Attivazione della funzione Powerboost

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Gli oli e i grassi surriscaldati si infiammano velocemente.

- ▶ Non allontanarsi durante la cottura.

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


1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Nel campo di regolazione toccare .
- ✓ L'indicatore **b** si accende.

6.2 Disattivazione della funzione Powerboost

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.

1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento.
- ✓ L'indicatore **b** si spegne.

7 Sistema di cottura a sensori

Con il simbolo  le zone di cottura contrassegnate dispongono di un sistema di cottura a sensori.

Il sistema di cottura a sensori consente di monitorare e regolare automaticamente la temperatura all'interno della padella.

Vantaggi per la cottura arrosto:

- Il riscaldamento raggiunto consente di risparmiare energia.
- L'olio o il grasso non si surriscaldano.

7.1 Padelle per il sistema di cottura a sensori

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

Accessorio speciale padella per cottura a sensori

Le padelle adatte al sistema di cottura a sensori si possono acquistare anche presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati o sullo shop online: HEZ390230.

Padella tradizionale

Il sistema di cottura a sensori può funzionare anche con una padella tradizionale.

- Testare le padelle con un livello di cottura basso. Con un livello superiore la pentola può surriscaldarsi.
- Modificare il livello di cottura se necessario.

7.2 Livelli di cottura

Selezionare un livello di cottura idoneo per la preparazione degli alimenti.

Livello di cottura	Temperatura	Utilizzo
1	molto basso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparazione e riduzione delle salse ▪ Verdure stufate con aggiunta di olio o burro e senza aggiunta di acqua ▪ Cottura arrosto di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina
2	basso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Omelette ▪ Cottura arrosto di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina
3	basso - medio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pesce ▪ Alimenti spessi quali polpettine o salsicce
4	medio - alta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bistecca cottura media o ben cotta ▪ Prodotti impanati surgelati ▪ Alimenti sottili quali cotoletta, spezzatino, verdure
5	alta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bistecca al sangue ▪ Frittelle di patate ▪ Patate arrosto

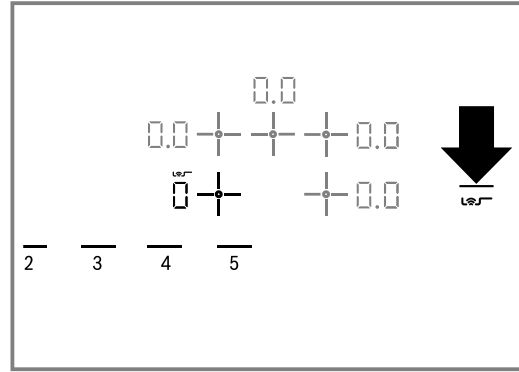
7.3 Impostazione del sistema di cottura a sensori



Avendo selezionato un livello di rosolatura idoneo dalle impostazioni suggerite, è possibile impostare i sensori corrispondenti.

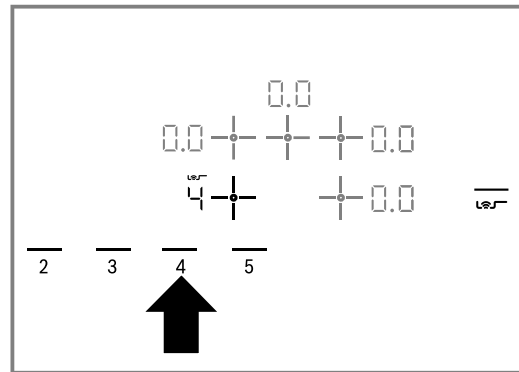
Requisiti



- La padella vuota si trova sulla zona di cottura.
- Il piano cottura è attivato.
- La zona di cottura è selezionata.

1. Premere .



- ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura si accende  e viene visualizzato l'indicatore .
 - ✓ Nel campo di regolazione compaiono i livelli di cottura 1-5.
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. L'indicatore  si accende.
3. Versare il burro o l'olio nella padella.
 4. Versare gli alimenti nella padella.
 5. Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

7.4 Disattivazione del sistema di cottura a sensori

- ▶ Premere .

7.5 Impostazioni raccomandate per la cottura con il sistema di cottura a sensori

Qui sono riportate le raccomandazioni sui livelli di cottura da utilizzare per ottenere la miglior preparazione possibile di un piatto specifico. Il tempo di cottura dipende da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

Istruzioni per la preparazione

- I livelli di cottura indicati si riferiscono alla preparazione con pentole per il sistema di cottura a sensori. Con altre padelle i livelli di cottura potrebbero variare.
- Prima riscaldare la padella vuota. Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

Carne

Pietanza	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico in minuti
Fettine, impanate o non	4	6-10
Filetto	4	6-10
Cotoletta ¹	3	10-17
Cordon bleu ¹	3	15-20
Bistecche al sangue, spessore 3 cm	5	6-8
Bistecche cottura media o ben cotte, spessore 3 cm	4	8-12
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ¹	3	10-20
Salsicce, bollite o crude ¹	3	8-20
Hamburger, spessore 1,5 cm	3	6-15
Polpette, spessore 2 cm ¹	3	10-20
Spezzatino, gyros	4	7-12
Carne tritata	4	6-10
Pancetta	2	5-8

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Pesce

Pesce cotto al forno, ad es. trota	3	10-20
Filetto di pesce, al naturale o impanato	3/4	10-20
Scampi, gamberi	4	4-8

Piatti a base di uova

Crêpe	4	cottura progressiva
Omelette	2	3-6 per porzione
Uova al tegamino	2/4	2-6
Uovo strapazzato	2	4-9
Kaiserschmarrn	3	10-15
French toast	3	4-8 per porzione

Patate

Patate arrosto da patate lesse	5	6-12
Patate arrosto da patate crude	3	15-25
Frittelle di patate	5	2,5-3,5 per porzione
Rösti di patate	2	40-45

Patate glassate	4	10-15
-----------------	---	-------

Verdura

Far appassire l'aglio/le cipolle	1/2	2-10
Anelli di cipolle fritti*	3	5-10
Zucchine, melanzane	3	4-12
Peperoni, asparagi verdi	3	4-15
Verdure stufate con aggiunta di olio o burro e senza aggiunta di acqua, ad es. zucchine, peperoni verdi	1	10-20
Funghi	4	10-15
Verdure glassate	4	6-10

Prodotti surgelati

Fettina	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Petto di pollo/tacchino ¹	2	10-30
Nugget di pollo ¹	4	10-20
Gyros, kebab	4	10-15
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10-20
Bastoncini di pesce	4	8-12
Patatine fritte	4/5	4-6
Piatti misti saltati in padella, verdure spadellate	4	8-15
Involtini primavera	3	10-30
Camembert, formaggio	3	10-15

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Sughi

Sugo di pomodoro	1	25-35
Besciamella	1	10-20
Crema ai formaggi, ad es. crema al gorgonzola	1	10-20
Riduzione di salse, ad es. sugo di pomodoro, ragù bolognese	1	25-35
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15-25

Altro

Camembert, formaggio	3	7-10
Cibi già pronti con aggiunta di acqua, ad es. padelle per pasta ¹	2	4-6
Crostini	3	6-10
Tostatura di mandorle, noci o pinoli ¹	2	3-7



¹ Versare l'alimento nella padella fredda.

8 Sicurezza bambini


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

8.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura con ①.
2. Mantenere premuto  per ca. 4 secondi.
 - ✓ L'indicatore  si accende per 10 secondi.
 - ✓ Il piano cottura è bloccato.

8.2 Disattivazione sicurezza bambino

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

8.3 Sicurezza bambini automatica

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

È possibile attivare la sicurezza bambino automatica nelle impostazioni di base. → *Pagina 57*

9 Funzioni durata

L'apparecchio è dotato di diverse funzioni temporali con cui è possibile impostare una durata, un contaminuti automatico o un cronometro.

9.1 Durata

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

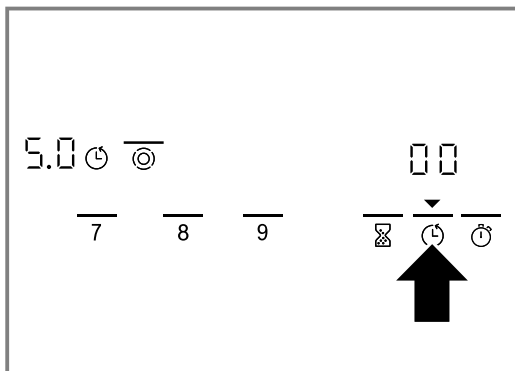
È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.





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

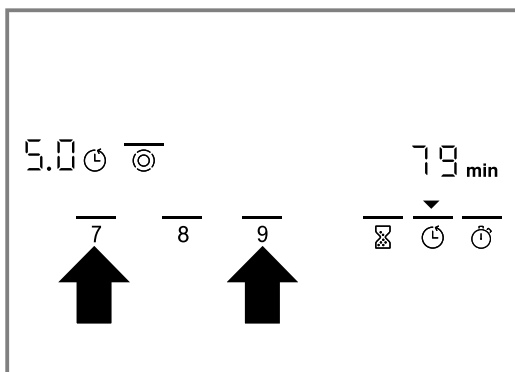
Impostazione della durata




Requisito: La zona di cottura è selezionata e regolata.

1. Premere .





- ✓  sopra il simbolo  e l'indicatore  della zona di cottura desiderata si accendono.
 - ✓ Sull'indicatore del timer si accende .
2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.



- ✓ La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.
- ✓ Una volta trascorsa la durata impostata, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi.
 - ▼ sopra il simbolo  e l'indicatore  lampeggiano.

Correzione o cancellazione della durata

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Premere .
3. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

Disattivazione del segnale permanente

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un simbolo qualsiasi.
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

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.





Attivare il timer automatico nelle Impostazioni di base. → *Pagina 57*




Consiglio: Il timer automatico è valido per tutte le zone di cottura. È possibile ridurre o cancellare la durata per una singola zona di cottura. → *Pagina 55*

9.2 Contaminuti

È possibile impostare un tempo fino a 99 minuti dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti

1. Premere .
 - ✓  sopra il simbolo  si illumina.
 - ✓ Sull'indicatore del timer si accende .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.
 - ✓ Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.



- ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer lampeggia .
- ✓  sopra il simbolo  lampeggia.
- ✓ Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

9.3 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.

Attivazione della funzione cronometro

- ▶ Premere .
- ✓ Sull'indicatore del timer compare .
- ✓ Il cronometro parte.
- ✓ Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.

Nota: 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.

Disattivazione della funzione cronometro

- ▶ Premere nuovamente .
- ✓ L'indicatore del timer si spegne.

10 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.

Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente *FB* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

10.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico

1. Toccare un campo touch qualsiasi.
 - ✓ L'indicatore si spegne.
2. Impostare nuovamente.

11 Funzione scaldavivande

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


11.1 Attivazione della funzione scaldavivande

1. Selezionare la zona di cottura.

2. Premere .

- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina *LD*.

11.2 Disattivazione della funzione scaldavivande




1. Selezionare la zona di cottura.
2. Premere .
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina *D*.

12 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.

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

12.1 Attivazione della protezione per la pulizia

- ▶ Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'indicatore  sopra  si accende.
- ✓ Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi.

13 Indicatore del consumo d'energia

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

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

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica. È possibile attivare la visualizzazione nelle impostazioni di base. → *Pagina 57*

14 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

14.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

Di- splay	Selezione
c 1	Sicurezza bambini automatica 0 – Disattivata ¹ 1 – Attivata 2 – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico 0 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale dell'interruttore principale rimane attivato. 1 – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio. 2 – È attivato solo il segnale di conferma. 3 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati. ¹
c 3	Indicatore del consumo d'energia Verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica. 0 – Indicatore consumo di energia disattivato. ¹ 1 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V. 2 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V. 3 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V. 4 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Timer automatico 00 – Disattivato. ¹ 1-99 – Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c 6	Durata del segnale di fine del timer 1 – 10 secondi. ¹ 2 – 30 secondi. 3 – 1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti 0 – Disattivata 1 – Attivata 2 – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. ¹
c 0	Ripristino delle impostazioni predefinite 0 – Disattivato ¹ 1 – Attivato


¹ Impostazione di fabbrica

→ "Panoramica delle impostazioni Home Connect",
Pagina 58


→ "Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa", Pagina 61

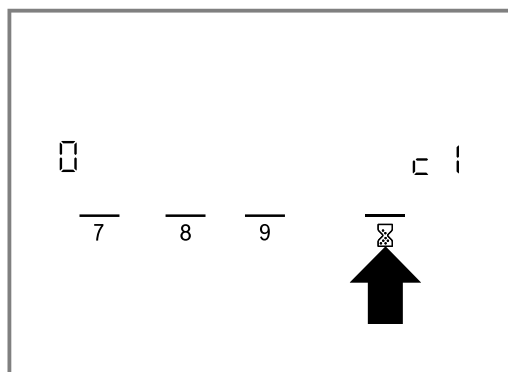
14.2 Modifica dell'impostazione di base


Requisito: Il piano cottura è disattivato.

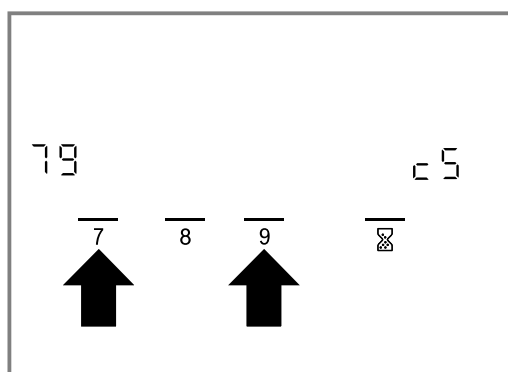
1. Attivare il piano cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo  per 4 secondi.
- ✓ Viene visualizzato l'indice del servizio di assistenza tecnica.
3. Per sfogliare gli indicatori, toccare il campo di regolazione.


Esempio di indicatori	Significato
01	Indice del servizio di assistenza tecnica (KI)
Fd	Data di produzione
15.	Anno di produzione
05	Mese di produzione


4. Toccare nuovamente .



- ✓ Appare c 1.
 - ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura si accende 0.
5. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
 6. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



7. Tenere premuto  per 4 secondi.
- ✓ L'impostazione è attivata.

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base senza salvare, spegnere il piano cottura con . Riaccendere e reimpostare il piano cottura.

15 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.

I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

Consigli

- Osservare la documentazione fornita di Home Connect.
- Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
→ "Sicurezza", Pagina 45
- I piani cottura non sono concepiti per un impiego non sorvegliato. Il processo di cottura deve essere monitorato.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.

- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

15.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Se si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. smartphone.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della vostra rete domestica.

1. Scaricare l'app Home Connect.










2. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.



3. Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.

15.2 Panoramica delle impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete.

Impostazione	Selezione o indicatori	Informazioni supplementari
H C 1	Collegamento rete  – Non collegato/scollegare il collegamento alla rete <i>i</i> – Collegamento automatico  – Collegamento manuale  – Collegato	Registrare il piano cottura nella rete domestica WLAN (Wi-Fi) o scollegare il collegamento alla rete.
H C 2	Collegamento all'app  – Non collegato <i>i</i> – Stabilire il collegamento	Si può visualizzare H C 2 soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
H C 3	Collegamento alla WLAN  – Modulo radio disattivato <i>i</i> – Modulo radio attivato	Se è attiva la WLAN, è possibile sfruttare le funzionalità Home Connect. Si può visualizzare H C 3 soltanto se il piano cottura è già stato collegato almeno una volta a una rete.
H C 4	Impostazione tramite app  – Disattivata <i>i</i> – Attivata ¹	Se H C 4 è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
H C 5	Aggiornamento del software <i>i</i> – Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione  – Avvio dell'installazione	Si può visualizzare H C 5 soltanto quando è disponibile un aggiornamento software.

¹ Impostazione di fabbrica

Impostazione	Selezione o indicatori	Informazioni supplementari
H C 6	Gestione dell'accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti 0 – Non consentito 1 – Consentito	Si può visualizzare H C 6 soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi al piano cottura. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
H C 7	Visualizzazione dell'intensità del segnale WLAN 0 – Non collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi) 1 – Intensità del segnale 1 (debole) 2 – Intensità del segnale 2 (media) 3 – Intensità del segnale 3 (buona)	Si può visualizzare H C 7 soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).
H C 8	Collegamento al server Home Connect 0 – Non collegato 1 – Collegato	Si può visualizzare H C 8 soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).

¹ Impostazione di fabbrica

15.3 Modifica delle impostazioni tramite l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile modificare le impostazioni delle zone di cottura e inviarle al piano cottura.

Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
 - Per poter regolare il piano cottura attraverso l'app Home Connect, nelle impostazioni di base H C 4 deve essere attivata. Al momento della consegna H C 4 è attiva. Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
1. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla al piano cottura.
 Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.
 Le impostazioni, inviata dall'app Home Connect al piano cottura, devono essere confermate dal piano stesso.
 - ✓ Quando vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, a seconda dell'impostazione, l'indicatore corrispondente inizia a lampeggiare.
 2. Per confermare l'impostazione, premere \pm della zona di cottura desiderata.
 3. Per annullare l'impostazione, toccare un qualsiasi altro tasto touch del piano cottura.

15.4 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio 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, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione

tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale WLAN (WiFi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. 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.

15.5 Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Consiglio: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com.

15.6 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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


- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione informatica della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

Nota: Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

15.7 Dichiarazione di conformità

Con la presente, BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

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



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

16 Comando cappa dal piano cottura

Se entrambi gli apparecchi sono abilitati a Home Connect, collegarli nell'app Home Connect. A tal proposito collegarli entrambi a Home Connect e seguire le istruzioni nell'app.

Note


- Per l'apparecchio vengono predisposti regolarmente aggiornamenti di sicurezza. Se il piano cottura è collegato direttamente a una cappa di aspirazione, non è possibile ricevere questi aggiornamenti di sicurezza per entrambi gli apparecchi. Per garantire un utilizzo sicuro, consigliamo di collegare tra loro entrambi gli apparecchi mediante Home Connect e di installare questi aggiornamenti subito dopo la messa a disposizione. A tal proposito è necessario un account Home Connect (gratuito).
- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo il funzionamento tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.
- È possibile creare il collegamento con il piano di cottura soltanto mediante l'app Home Connect. Altri metodi di collegamento non sono più supportati.








16.1 Collegamento diretto degli apparecchi

Collegare l'apparecchio direttamente alla cappa aspirante, consentendo quindi di comandare le funzioni della cappa dal piano cottura. Per entrambi gli apparecchi non è più possibile un collegamento alla rete domestica o all'app.

Nota: Attenersi alle informazioni sul collegamento del piano cottura contenute nelle istruzioni d'uso della cappa aspirante.

Requisito: La cappa aspirante è spenta.

1. Attivare il piano cottura.
 2. Tenere premuto  per 4 secondi.
- ✓ Il display mostra le informazioni sul prodotto.

3. Premere  finché il display non indica alternatamente  e .
- ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura compare .
4. Nel campo di regolazione impostare il valore .
- ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia .
5. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa di aspirazione.
- ✓ Una volta stabilito il collegamento, sull'indicatore delle zone di cottura compare .
6. Uscire dalle impostazioni di base.
- ✓ Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando della cappa dal piano cottura.


16.2 Collegamento degli apparecchi tramite la rete WLAN (Wi-Fi)










Collegare gli apparecchi tramite la rete domestica per gestire la cappa di aspirazione sopra il piano cottura. È altrettanto possibile un collegamento con l'app Home Connect.

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

Requisiti

- Il router dispone di un tasto WPS. Le relative informazioni si trovano nel manuale di istruzioni del router.
- La cappa di aspirazione è collegata alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).






1. Attivare il piano cottura.
 2. Tenere premuto  per 4 secondi.
- ✓ Il display mostra le informazioni sul prodotto.

3. Premere  finché il display non indica alternatamente  e .
- ✓ Sul display della zona di cottura si illumina  (non collegato) o  (collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi)).
4. Nel campo di regolazione impostare il valore .
- ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia .
5. Se l'apparecchio non è ancora collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi), premere il tasto WPS sul router entro 2 minuti.
- ✓ Il piano cottura è collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi), nell'indicatore delle zone di cottura si illumina . Successivamente il piano cottura inizia automaticamente il collegamento alla cappa di aspirazione.
6. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa di aspirazione.
- ✓ Una volta stabilito il collegamento, sull'indicatore delle zone di cottura compare .
7. Uscire dalle impostazioni di base.
- ✓ Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando della cappa dal piano cottura.

16.3 Reset delle impostazioni Home Connect

Se si verificano problemi di collegamento tra l'apparecchio e la rete domestica WLAN (Wi-Fi) o se si desidera registrare l'apparecchio in un'altra rete domestica WLAN (Wi-Fi), è possibile ripristinare le impostazioni Home Connect.



Nota: Ripristinando le impostazioni Home Connect avviene anche lo scollegamento da una probabile cappa aspirante collegata.

1. Tenere premuto  per 4 secondi.
- ✓ Il display mostra le informazioni sul prodotto.
2. Premere  finché il display non indica alternatamente  e .
3. Nel campo di regolazione impostare il valore .

16.4 Comando della cappa di aspirazione 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. Tramite gli elementi di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.



Impostazione della ventola

1. Premere .
2. Selezionare un livello ventola nel campo di regolazione.
Si può scegliere tra i livelli 1, 2 e 3.
Per impostare un livello intensivo, premere 4 o 5 nel campo di regolazione. In alternativa, è possibile premere  finché non viene visualizzato il livello intensivo desiderato.



Disattivazione della ventola

- ▶ Selezionare il livello ventola 0 nel campo di regolazione.

Accensione del funzionamento automatico



- ▶ Tenere premuto  finché l'indicatore  non si spegne.
- ✓ In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

Disattivazione del funzionamento automatico

- ▶ Tenere premuto  finché il simbolo  non scompare.
Il funzionamento automatico viene terminato anche impostando 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.

1. Per accendere l'illuminazione, premere .
2. Per spegnere l'illuminazione, premere nuovamente .

16.5 Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa

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.

Impostazione	Selezione	Descrizione
 	Collegamento piano cottura - cappa aspirante  – non collegato/collegamento interrotto  – Nessun funzionamento  – collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi)  – collegato alla rete WLAN e alla cappa aspirante	-

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Impostazione	Selezione	Descrizione
c 1 8	Avvio automatico della ventola 0 – Disattivato. In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente. 1 – Attivata in modalità automatica ¹ . La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica. 2 – Attivata in modalità manuale. All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c 2 0	Post-funzionamento della ventola 0 – La ventola si spegne con il piano cottura. 1 – Attivata in modalità automatica ¹ 2 – Attivata con il ritardo di funzionamento della ventola standard 3 – Nessuna modifica delle impostazioni	Impostazione sull'eventuale modalità di funzionamento della ventola dopo lo spegnimento del piano cottura. Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c 2 1	Accensione automatica dell'illuminazione 0 – Disattivata 1 – Attivata ¹ L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c 2 2	Spegnimento automatico dell'illuminazione 0 – Disattivata ¹ 1 – L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

17 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

17.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- 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

17.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 62*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.
Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

17.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporczia o macchie.

Note

- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 62*
 - Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
 2. Asciugare con un panno morbido.

18 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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.

18.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. 2. Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comandi 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la pentola. ✓ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.
F5 e segnale acustico	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Rimuovere la pentola. 2. Attendere alcuni minuti. 3. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
dE e le zone di cottura non si scaldano	Modalità demo attivata. <ol style="list-style-type: none"> Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. <ol style="list-style-type: none"> Spegnere e riaccendere l'apparecchio. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 64

18.2 Problema Home Connect

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Accedere a www.home-connect.com .

19 Smaltimento

19.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

20 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

20.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

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

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 57*.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

21 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



⚠ 21.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da un tecnico specializzato. In caso di allacciamento scorretto decade la garanzia.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio non a norma la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.

21.4 Preparazione dei mobili

Il piano di lavoro deve essere piano, orizzontale e stabile.

- I mobili da incasso, inclusi i listelli di chiusura, devono essere refrattari fino ad almeno una temperatura pari a 90 °C.
- Il rivestimento della nicchia entro i 50 mm di distanza dalla parete posteriore non deve essere infiammabile (ad es. piastrelle, pietra).

21.2 Installazione sottopiano

Non è consentito incassare al di sotto dell'apparecchio frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.

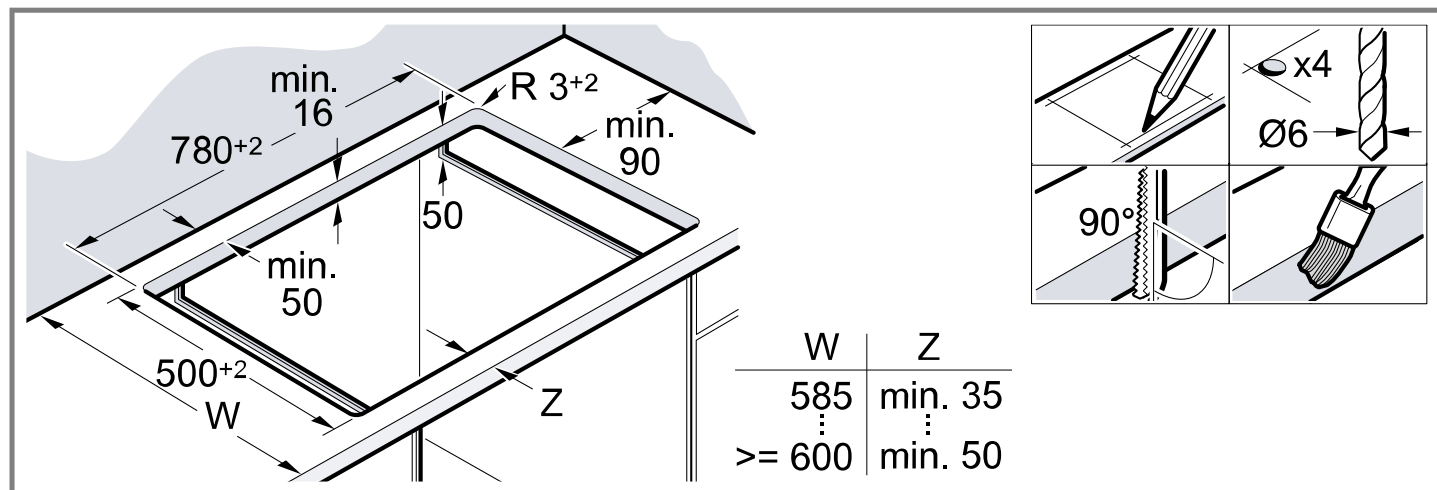
- Se si installa un forno sottopiano, lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 20 mm, in alcuni casi anche maggiore. Prestare attenzione alle avvertenze presenti nelle istruzioni per il montaggio del forno.
- Prestare attenzione che le parti sporgenti, ad es. la scatola di collegamento alla rete o il cavo per il collegamento elettrico, non tocchino ad es. un cassetto.

21.3 Doppiofondo

Se è possibile toccare il lato inferiore del piano di cottura, è necessario montare un doppiofondo.

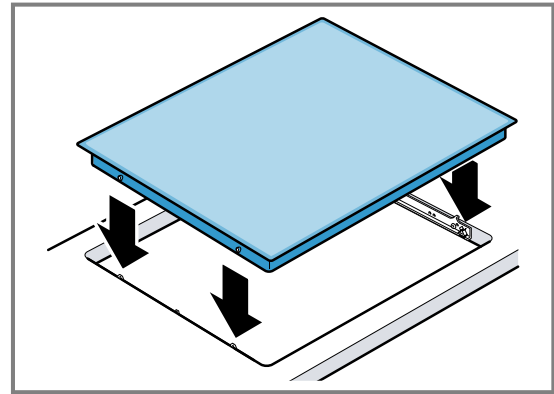
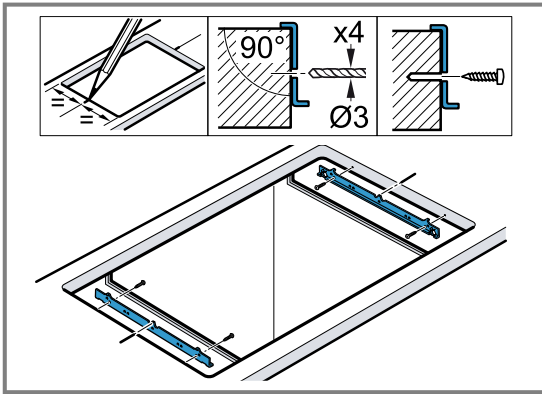
- Richiedere presso un rivenditore specializzato un doppiofondo come accessorio.
- Se si utilizza un proprio doppiofondo, la distanza minima dal collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere di 10 mm.

- Per evitare rigonfiamenti del piano di lavoro causati dall'umidità, sigillare le superfici di taglio in modo refrattario.




21.5 Montaggio delle guide di fissaggio

Per i piani di lavoro in pietra, applicare le guide di fissaggio.



21.6 Allacciamento elettrico

Per motivi di protezione, non rimuovere l'apparecchio dalle vaschette di polistirolo prima di averlo inserito nell'apertura. Non collocare mai l'apparecchio in posizione verticale su un lato.

- Prima dell'allacciamento dell'apparecchio, controllare l'impianto domestico.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Durante la posa fissa dell'installazione elettrica, è da prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi conformemente alle disposizioni dell'allestimento.
- Se sul display dell'apparecchio viene visualizzato **U4** , significa che l'allacciamento non è stato effettuato in modo corretto. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Allacciamento senza cavo pre-montato

Collegare il piano cottura, attenendosi allo schema di allacciamento.

- Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
- Per l'attacco a 2/3 fasi ($3 N \sim / 2 N \sim$), il cavo di collegamento alla rete elettrica deve corrispondere al modello H05 VV-F o superiore.
- Determinare la sezione dei fili conformemente al carico elettrico. Una sezione $< 1,5 \text{ mm}^2$ non è consentita.
- Per ciò che riguarda il collegamento monofase ($1 N \sim$) è possibile richiedere il cavo di allacciamento alla rete H05RR-F3G4 (lunghezza 1 m) al servizio assistenza tecnica.

21.7 Inserimento del piano cottura

Fare in modo che il cavo non rimanga incastrato e non passi su spigoli vivi.

- In caso di forni sottostanti, portare il cavo alla presa di collegamento facendolo passare dall'angolo posteriore del forno.
- Inserire il piano cottura fino al completo innesto.

21.8 Smontaggio del piano cottura

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre il piano cottura spingendolo dal basso.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	67
2	Materiële schade voorkomen	69
3	Milieubescherming en besparing.....	69
4	Uw apparaat leren kennen.....	71
5	De Bediening in essentie.....	72
6	Powerboost-functie.....	74
7	Braadsensor	74
8	Kinderslot	76
9	Tijdfuncties.....	77
10	Automatische uitschakeling.....	78
11	Warmhoudfunctie.....	78
12	Wrijfveiliging	78
13	Weergave energieverbruik	78
14	Basisinstellingen	78
15	Home Connect	79
16	Afzuigregeling van het kookveld	82
17	Reiniging en onderhoud	84
18	Storingen verhelpen	84
19	Afvoeren	85
20	Servicedienst.....	86
21	MONTAGEHANDLEIDING	86
21.1	Veilige montage	86

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ *Pagina 86*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- ▶ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- ▶ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

- ▶ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij langere bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

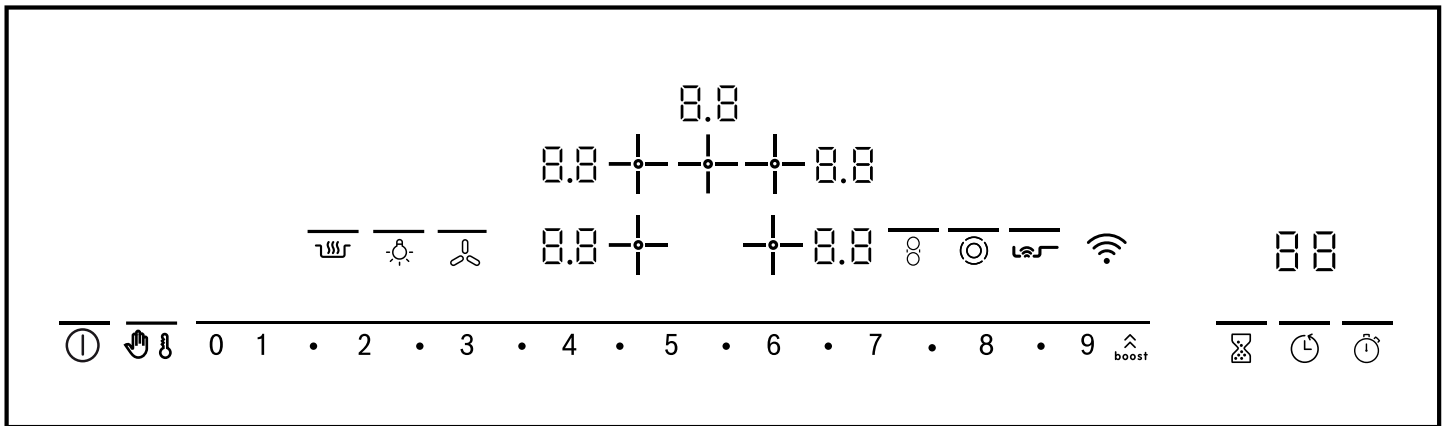
Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Uw apparaat leren kennen

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

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



4.2 Indicaties

De indicaties geven de ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
LD	Warmhoudfunctie
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touchveld met lichtbalk boven de symbolen

Touch-veld	Naam
ⓘ	Hoofdschakelaar
boost	Powerboost
👶	Kinderslot Wrijfveiliging
🔥	Warmhoudfunctie
🔥	Braadsensor
⊗	Combi-kookzone
🌀	Ventilatiestand kap
1-2-3...9	Instelgedeelte
⊗	Bijschakeling van kook- of braadzones
☀️	Verlichting kap

Touch-veld	Naam
🕒	Kookwekker
⌚	Timer
⌚	Stopwatch-functie

Touchveld zonder lichtbalk boven de symbolen

Touch-veld	Naam
+	Keuze kookzone

Opmerkingen

- Afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat zijn de touchvelden die u momenteel kunt selecteren, half helder of helder verlicht. Als u het touchveld aanraakt, wordt de desbetreffende functie uitgevoerd.
- Touchvelden voor functies die momenteel niet selecteerbaar zijn, zijn niet verlicht.
- De instellingen van de momenteel geselecteerde kookzones zijn helder verlicht.
- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.

Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.

Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt deze in de laatst ingestelde grootte ingeschakeld.

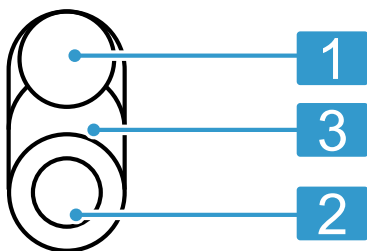
Kookplaat	Naam	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	Kookzone kiezen.
⊙	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen. Tik op ⊙.

Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de kookzone en de bijgeschakelde gedeelten op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.
Redenen:
 - Gevoelige componenten worden beschermd tegen oververhitting.
 - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
 - Er wordt een beter kookresultaat bereikt.

Combi-kookzone

Bij de combi-kookzone kunt u de kookzone met één kring en de kookzone met twee kringen met het brugverwarmingselement combineren. U kunt de beide kookzones ook onafhankelijk van elkaar gebruiken.



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

Combinatie	Bijschakeling	Geschiktheid
Kleine braadzone: combinatie van 2 en 3	Kookzone 2 kiezen en ⊙ selecteren. De tweede verwarmingskring wordt bijgeschakeld. ⊙ is verlicht. Opnieuw op ⊙ tippen. De kleine braadzone wordt bijgeschakeld. ⌘ is verlicht.	Kleine braadslede Kleine teppanyaki
Grote braadzone: combinatie van 1, 3 en 2	Kookzone 1 of 2 kiezen en ⌘ selecteren. De grote braadzone wordt bijgeschakeld. De lichtbalk boven ⌘ is helder verlicht.	Grote braadslede Grote teppanyaki Grote grillplaat

De kleine braadzone (2 en 3) en de kookzone met één ring (1) kunt u ook onafhankelijk van elkaar met verschillende kookstanden gebruiken. Bij de grote braadslede, de teppanyaki of de grillplaat ontstaan verschillende temperatuurbereiken.

Met de kleine braadzone kunt u een gerecht aanbraden en met de kookzone met één ring tegelijkertijd een gerecht warmhouden.

Tip: Geschikt kookgerei is verkrijgbaar via de servicedienst of in onze Online Shop.

4.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
H	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
h	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

5.2 Kookplaat inschakelen

- ▶ ⊙ selecteren.
- ✓ De lichtbalk boven ⊙ is verlicht.
- ✓ De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties ⌘ zijn verlicht.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- ▶ Op ⊙ tippen.
- ✓ De lichtbalk boven ⊙ gaat uit.
- ✓ De indicaties verdwijnen.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✓ De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

5.4 Instellen van de kookzones

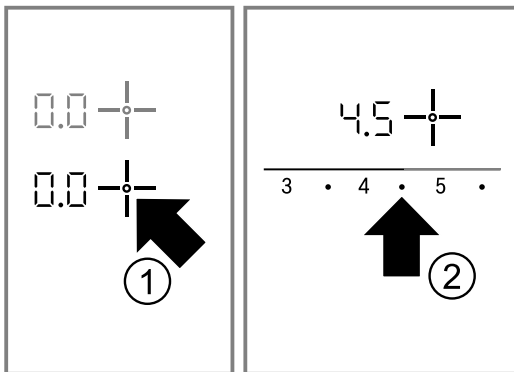
Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand
.5	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4.5 .

5.5 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

- Met \pm de kookzone kiezen.
- In de kookstandindicatie is 0.0 helder verlicht.
- In het instelgebied een kookstand instellen.



- ✓ De kookzone is ingeschakeld.

5.6 Kookstanden wijzigen

- Met \pm de kookzone kiezen.
- In het instelgebied een kookstand instellen.

5.7 Kookzone uitschakelen

Als u de kookzone hebt uitgeschakeld, verschijnt na ongeveer 10 seconden de restwarmte-indicatie.

- Met \pm de kookzone kiezen.
- In het instelbereik 0 instellen.

5.8 Aanbevolen instellingen om te koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.

De bereidingstijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van de gebruikte pan.

Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.
- Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. → Pagina 69

Smelten

Gerecht	Door- kook- stand	Door- kookduur in minu- ten
Chocolade, couverture	1-1.5	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzen- schotel	1-2	-
Melk ¹	1.5-2.5	-
Worstjes in water ¹	3-4	-

¹ Bereid het gerecht zonder deksel.

Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	2.5-3.5	10-20
Goulash, diepvries	2.5-3.5	20-30

Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes ^{1,2}	4.5-5.5	20-30
Vis ^{1,2}	4-5	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. bearnai- sesaus of hollandaisesaus	3-4	8-12

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	2-3	15-30
Rijstepap	1.5-2.5	35-45
Aardappelen in schil	4-5	25-30
Gekookte aardappelen	4-5	15-25
Deegwaren, pasta ^{1,2}	6-7	6-10
Eenpansgerecht, soep	3.5-4.5	15-60
Groente, vers	2.5-3.5	10-20
Groente, diepvries	3.5-4.5	10-20
Voedsel in de snelkookpan	4-5	-

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Suddereren

Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	2.5-3.5	50-60

Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepa- neerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Koteletten, al dan niet gepaneerd ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm dik ¹	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik ¹	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries ¹	5-6	10-30
Vis of visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Groente of paddestoelen vers, sauteren	7-8	10-20
Groente of vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.5-8.5	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.5-4.5	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6

¹ Het gerecht meerdere malen keren.


Frituren

De levensmiddelen in porties van 150-200 g in 1-2 l olie frituren. De gerechten zonder deksel bereiden.

Diepvriesproducten, bijv. frites of chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Tempura		
Klein gebak, bijv. beignets of Berlinerrollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

6 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 **boost**  zijn gemarkeerd.


6.1 Powerboost-functie inschakelen

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oliën en vetten worden met de Powerboost-functie snel heet. Oververhitte oliën en vetten vliegen snel in brand.

- ▶ Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog.

Vereiste: Bij kookzones met twee ringen moet de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld om met de Powerboost-functie te kunnen werken.


1. De kookzone kiezen.
 2. Tik in het instelgebied op .
- ✓ De indicatie **b** brandt.

6.2 Powerboost-functie uitschakelen

Wanneer u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar kookstand 9.

1. De kookzone kiezen.
 2. Stel een willekeurige doorkookstand in.
- ✓ De indicatie **b** verdwijnt.

7 Braadsensor

Kookzones die zijn gemarkeerd met het symbool  hebben de braadsensor.

Met de braadsensor wordt de temperatuur in de pan bewaakt en automatisch geregeld.

Het voordeel bij het braden:

- Door het doelgericht verwarmen wordt energie bespaard.
- Oliën en vetten raken niet oververhit.

7.1 Pan voor de braadsensor

Gebruik voor de werking met de braadsensor een geschikte pan.

Speciaal accessoire systeempan

Een pan die optimaal geschikt is voor het braden met de braadsensor, is te krijgen in de elektrovakhandel of in de online-shop: HEZ390230.

Traditionele pan

De braadsensor kan ook met een traditionele pan werken.

- Test de pannen op een lage braadstand. Bij een te hoge braadstand kan de pan oververhit raken.
- Wijzig de braadstand indien nodig.

7.2 Braadstanden

Kies een passende braadstand voor de bereiding van levensmiddelen.


Braadstand	Temperatuur	Gebruik
1	zeer laag	<ul style="list-style-type: none"> Bereiden en indikken van sauzen Smoren van groente en zonder toevoeging van water en met toevoeging van vet Bakken en braden van levensmiddelen met extra vierge olijfolie, boter of margarine
2	laag	<ul style="list-style-type: none"> Omeletten Bakken en braden van levensmiddelen met extra vierge olijfolie, boter of margarine
3	laag - gemiddeld	<ul style="list-style-type: none"> Vis Dikke producten, zoals gehaktballen of worstjes
4	gemiddeld - hoog	<ul style="list-style-type: none"> Steak medium of well done Gepaneerde diepvriesproducten Dunne producten, zoals schnitzels, in reepjes gesneden vlees in saus of groente
5	hoog	<ul style="list-style-type: none"> Steak rare (saignant) Aardappelkoekjes Gebakken aardappelen

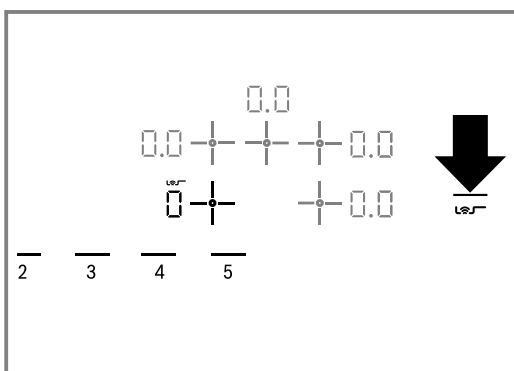
7.3 Braadsensor instellen



Wanneer u een geschikt braadstand uit het insteladvies hebt gekozen, kunt u de braadsensor instellen.

Vereisten

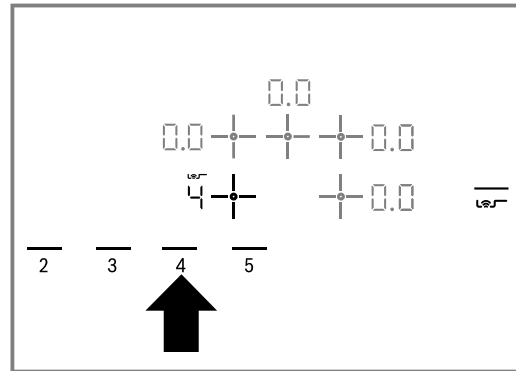
- De lege pan staat op de kookzone.
- De kookplaat is ingeschakeld.
- De kookzone is gekozen.



-  selecteren.




- In de kookzone-indicatie is  verlicht en de indicatie  verschijnt.
- In het instelgebied verschijnen de braadstanden 1-5.

- Selecteer in het instelgebied de gewenste braadstand.



- De braadsensor is geactiveerd.
 - De grote kookzone met twee ringen is automatisch ingeschakeld.
 -  knippert tot de braadtemperatuur is bereikt. Vervolgens klinkt er een signaal. De indicatie  is verlicht.
- Het braadvet in de pan doen.
 - Het gerecht in de pan doen.
 - Het braadgoed zoals gewoonlijk keren, zodat er niets aanbrandt.

7.4 Braadsensor uitschakelen

-  selecteren.

7.5 Geadviseerde instellen voor bakken en braden met braadsensor

Hier vindt u adviezen over de braadstanden waarmee u de verschillende gerechten het beste kunt bereiden. De braadtijd hangt af van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Aanwijzingen voor de bereiding

- De aangegeven braadstanden zijn afgestemd op een bereiding in de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.
- Eerst de lege pan verhitten. Wanneer het geluidssignaal klinkt, doet u het braadvet en de levensmiddelen in de pan.

Vlees

Gerecht	Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal in minuten
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	4	6-10
Filet	4	6-10
Kotelet ¹	3	10-17
Cordon bleu ¹	3	15-20
Steaks rare, 3 cm dik	5	6-8
Steaks medium of well done, 3 cm dik	4	8-12
Borst van gevogelte, 2 cm dik ¹	3	10-20

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Gerecht	Braad-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal in minuten
Worstjes, gekookt of rauw ¹	3	8-20
Hamburger, 1,5 cm dik	3	6-15
Gehaktballen, 2 cm dik ¹	3	10-20
Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	4	7-12
Gehakt	4	6-10
Spek	2	5-8

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Vis

Vis, gebraden, bijv. forel	3	10-20
Visfilet, al dan niet gepaneerd	3/4	10-20
Scampi's, garnalen	4	4-8

Eiergerechten

Pannenkoeken	4	ononderbroken bakken
Omeletten	2	3-6 per portie
Spiegelei	2/4	2-6
Roerei	2	4-9
Kaiserschmarrn	3	10-15
Wentelteefjes, French toast	3	4-8 per portie

Aardappelen

Gebakken aardappelen van gekookte aardappelen	5	6-12
Gebakken aardappelen van ongekookte aardappels	3	15-25
Aardappelkoekjes	5	2,5-3,5 per portie
Rösti	2	40-45
Geglanceerde aardappelen	4	10-15

Groente

Knoflook of uien glazig fruiten	1/2	2-10
---------------------------------	-----	------

Gebakken uien	3	5-10
Courgettes, aubergines	3	4-12
Paprika, groene asperges	3	4-15
Groente, gesmoord met toevoeging van vet en zonder toevoeging van water, bijv. courgettes, groene paprika	1	10-20
Paddestoelen	4	10-15
Geglanceerde groente	4	6-10

Diepvriesproducten

Schnitzels	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Filet van gevogelte ¹	2	10-30
Kipnuggets ¹	4	10-20
Gyros, kebab	4	10-15
Visfilet, (on)gepaneerd	3	10-20
Vissticks	4	8-12
Frites	4/5	4-6
Pangerechten, pangroente	4	8-15
Loempia's	3	10-30
Camembert, kaas	3	10-15

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Sauzen

Tomatensaus	1	25-35
Bechamelsaus	1	10-20
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	1	10-20
Saus indikken, bijv. tomatensaus, bolognesesaus	1	25-35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15-25

Diversen

Camembert, kaas	3	7-10
Gedroogde kant-en-klaarmaaltijden met toevoeging van water, bijv. noedelschotel ¹	2	4-6
Croutons	3	6-10
Amandelen, noten of pijnboompitten roosteren ¹	2	3-7




¹ Levensmiddel in de onverwarmde pan doen.

8 Kinderslot


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

8.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

- Met  de kookplaat inschakelen.
-  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
 - ✓ De indicatie  is 10 seconden lang verlicht.
 - ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

8.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

8.3 Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch ingeschakeld wanneer u de kookplaat uitschakelt. Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren. → Pagina 78

9 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u een tijdsduur, een timer of een stopwatch kunt instellen.

9.1 Tijdsduur

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

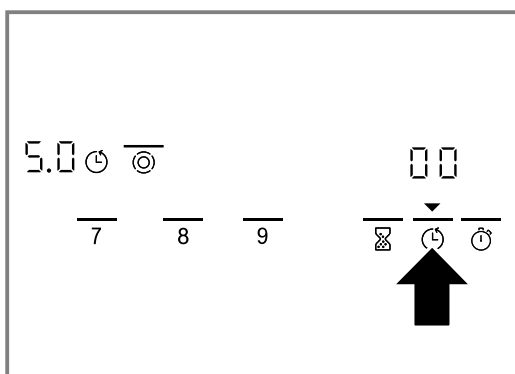
U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

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

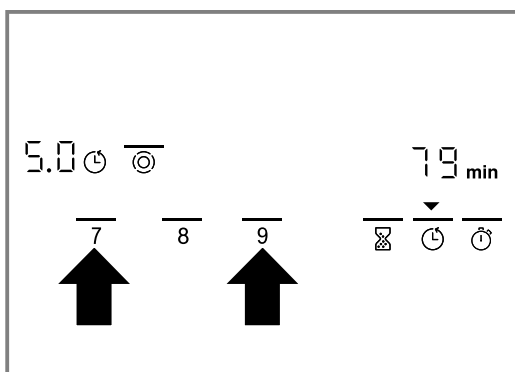
Tijdsduur instellen

Vereiste: De kookzone is gekozen en ingesteld.

1. selecteren.



- ✓ boven is verlicht en de indicatie van de gewenste kookzone zijn helder verlicht.
 - ✓ In de timer-indicatie is verlicht.
2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik de gewenste tijdsduur instellen.



- ✓ De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur hebt ingesteld, wordt de tijdsduur van de gekozen kookzone weergegeven.
- ✓ Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er wordt een signaal weergegeven en op het display knippert gedurende 10 seconden. boven en de indicatie knippert.

Tijdsduur corrigeren of wissen

1. De kookzone kiezen.
2. selecteren.

3. In het instelbereik de tijdsduur wijzigen of op zetten.

Tijdsduur signaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

- ▶ Op een willekeurig symbool tippen.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Automatische timer

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

De automatische timer schakelt u in de basisinstellingen in. → *Pagina 78*

Tip: De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. → *Pagina 77*

9.2 Kookwekker

U kunt een tijd tot 99 minuten vastleggen na afloop waarvan een signaal klinkt. De kookwekker is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen

1. selecteren.
 - ✓ boven is helder verlicht.
 - ✓ in de timer-indicatie is verlicht.
2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.
 - ✓ Na enkele seconden loopt de tijd af.
 - ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een signaal. In de timerindicatie knippert .
 - ✓ boven knippert.
 - ✓ Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

9.3 Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd aan die na activering van de functie is verstreken.

De stopwatch-functie werkt alleen als de kookplaat is ingeschakeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

Stopwatch-functie inschakelen

- ▶ selecteren.
- ✓ In de timer-indicatie verschijnt .
- ✓ Tijdopname begint.
- ✓ Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

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

Stopwatch-functie uitschakelen

- ▶ Opnieuw selecteren.
- ✓ De timer-indicatie verdwijnt.

10 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief.

Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

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


10.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

- Op een willekeurig touchveld tippen.
 - ✓ De indicatie verdwijnt.
- Opnieuw instellen.


11 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u chocolade of boter smelten en voedsel en servies warmhouden.

11.1 Warmhoudfunctie inschakelen

- De kookzone kiezen.
-  selecteren.
 - ✓ In de kookstandindicatie is LH verlicht.

11.2 Warmhoudfunctie uitschakelen

- De kookzone kiezen.
-  selecteren.
 - ✓ In de kookstandindicatie is LH verlicht.

12 Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiliging.

De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiliging. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

12.1 Wrijfbeveiliging activeren

- ▶  selecteren.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓ De indicatie  boven  is verlicht.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.

13 Weergave energieverbruik

De functie toont het totale energieverbruik tussen het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat. Na het uitschakelen wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1,08 kWh.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet. De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren. → *Pagina 78*

14 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

Indica- Keuze tie

c i	Automatisch kinderslot
\square	Uitgeschakeld ¹
$!$	Ingeschakeld
\square	Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.

¹ Fabrieksinstelling

Indica- Keuze tie

c \square	Geluidssignaal
\square	Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld.
$!$	Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld.
\square	Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.
\square	Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld. ¹

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Keuze
ϵ 3	Weergave energieverbruik Vraag bij uw elektriciteitsmaatschappij wat de netspanning is. 0 – Verbruiksindicatie is uitgeschakeld. ¹ 1 – Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V. 2 – Verbruiksindicatie bij netspanning 400 V. 3 – Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V. 4 – Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
ϵ 5	Automatische timer 00 – Uitgeschakeld. ¹ 1-99 – Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
ϵ 6	Tijdsduur van het signaal timer-einde 1 – 10 seconden. ¹ 2 – 30 seconden. 3 – 1 minuut.
ϵ 7	Bijschakeling van verwarmingselementen 0 – Uitgeschakeld 1 – Ingeschakeld 2 – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld. ¹
ϵ 0	Resetten naar de fabrieksinstelling 0 – Uitgeschakeld ¹ 1 – Ingeschakeld

¹ Fabrieksinstelling

→ "Overzicht van de Home Connect instellingen", Pagina 80

→ "Overzicht van de instellingen van de afzuigkapbediening", Pagina 83

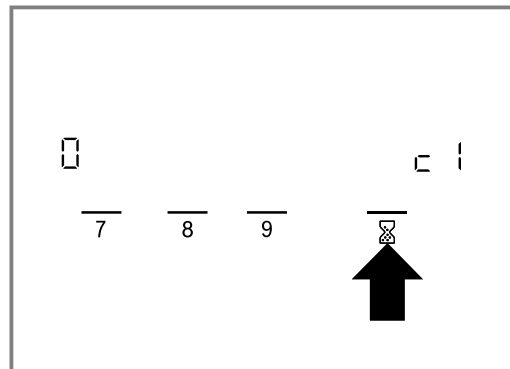
14.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

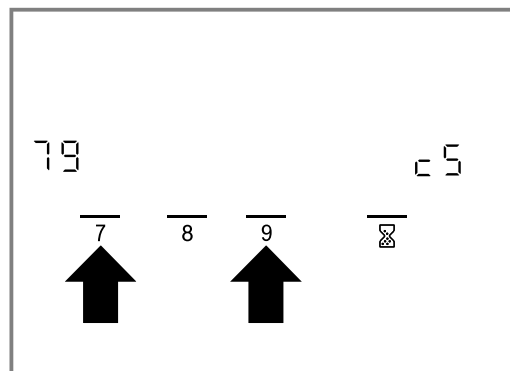
1. De kookplaat inschakelen.
 2. In de volgende 10 seconden \otimes 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De servicedienst-index verschijnt.
3. In het instelbereik tippen om de indicaties door te bladeren.

Indicatievoorbeeld	Betekenis
01	Servicedienst-index (KI)
Fd	Fabricagedatum
15.	Fabricagejaar
05	Fabricagemaaand

4. \otimes opnieuw aanraken.



- ✓ ϵ 1 verschijnt.
 - ✓ In de kookzone-indicatie is 0 verlicht.
5. Net zo vaak op \otimes tippen tot de gewenste indicatie verschijnt.
 6. In het instelgedeelte de gewenste waarde instellen.



7. \otimes 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De instelling is geactiveerd.

Tip: Om de basisinstellingen zonder op te slaan af te sluiten de kookplaat uitschakelen met $\textcircled{1}$. De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

15 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

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

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tips

- Neem de meegeleverde documenten van Home Connect in acht.

- Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ "Veiligheid", Pagina 67
- Kookplaten zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht. Het bereidingsproces moet in de gaten worden gehouden.
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

15.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het elektriciteitsnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. De Home Connect app downloaden.



2. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.



3. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

15.2 Overzicht van de Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen.

Instelling	Selectie of weergave	Extra informatie
<i>HC 1</i>	Netwerkverbinding <i>0</i> - Niet verbonden/netwerkverbinding verbreken <i>1</i> - Automatisch verbinden <i>2</i> - Handmatig verbinden <i>3</i> - Verbonden	Kookplaat in het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) aanmelden of netwerkverbinding verbreken
<i>HC 2</i>	Verbinding met app <i>0</i> - Niet verbonden <i>1</i> - Verbinding maken	<i>HC 2</i> wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
<i>HC 3</i>	Verbinding met WiFi <i>0</i> - Draadloze module uitgeschakeld <i>1</i> - Draadloze module ingeschakeld	Wanneer WiFi is geactiveerd, kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit. <i>HC 3</i> wordt alleen weergegeven, wanneer de kookplaat al een keer met het netwerk werd verbonden.
<i>HC 4</i>	Instelling via app <i>0</i> - Uitgeschakeld <i>1</i> - Ingeschakeld ¹	Als <i>HC 4</i> is uitgeschakeld, worden uitsluitend de bedrijfs-toestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
<i>HC 5</i>	Software-update <i>1</i> - Update beschikbaar en gereed voor installatie <i>2</i> - Installatie starten	<i>HC 5</i> wordt alleen weergegeven wanneer er een software-update beschikbaar is.
<i>HC 6</i>	Toegang op afstand door servicedienst regelen <i>0</i> - Niet toegestaan <i>1</i> - Toegestaan	<i>HC 6</i> wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst verbinding probeert te maken met de kookplaat. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
<i>HC 7</i>	WiFi-sigitaalsterkte laten weergeven <i>0</i> - Niet verbonden met het WiFi-thuisnetwerk <i>1</i> - Signaalsterkte 1 (slecht) <i>2</i> - Signaalsterkte 2 (gemiddeld) <i>3</i> - Signaalsterkte 3 (goed)	<i>HC 7</i> wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met het thuisnetwerk (WiFi).
<i>HC 8</i>	Verbinding met de Home Connect server <i>0</i> - Niet verbonden <i>1</i> - Verbonden	<i>HC 8</i> wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met het thuisnetwerk (WiFi).

¹ Fabrieksinstelling

15.3 Instellingen via de Home Connect app wijzigen

Met de Home Connect app kunt u de instellingen voor de kookzones wijzigen en naar de kookplaat sturen.

Vereisten

- De kookplaat is met het thuisnetwerk en de Home Connect app verbonden.
 - Om de kookplaat via de Home Connect app in te kunnen stellen, moet in de basisinstellingen **HEC** ingeschakeld zijn. In de toestand bij levering is **HEC** ingeschakeld. Als de overdracht van instellingen is gedeactiveerd, worden uitsluitend de bedrijfsstanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
1. De instelling in de Home Connect app uitvoeren en naar de kookplaat sturen.
De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.
Instellingen die u vanuit de Home Connect app naar de kookplaat stuurt, moet u op de kookplaat bevestigen.
 - ✓ Wanneer kookinstellingen naar een kookplaat worden doorgestuurd, begint afhankelijk van de instelling de betreffende kookzone-indicatie te knipperen.
 2. Om de instelling te bevestigen op \pm van de gewenste kookzone tippen.
 3. Om de instelling te verwerpen, op een willekeurig ander touchveld van de kookplaat tippen.

15.4 Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- Tijdens de download kunt u uw apparaat 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.

15.5 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Tip: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: www.home-connect.com.

15.6 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk 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 ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- 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.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

15.7 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.bosch-home.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

16 Afzuigregeling van het kookveld

Wanneer beide apparaten Home Connect-compatibel zijn, verbindt u de apparaten in de Home Connect app. Verbind daarvoor beide apparaten met Home Connect en volg de aanwijzingen in de app op.

Opmerkingen

- Voor uw apparaat worden regelmatig veiligheidsupdates ter beschikking gesteld. Als u uw kookplaat direct met de afzuigkap hebt verbonden, kunnen beide apparaten deze veiligheidsupdates niet ontvangen. Om een veilig gebruik te kunnen garanderen, adviseren we om beide apparaten via Home Connect met elkaar te verbinden en deze updates onmiddellijk na het ter beschikking stellen ervan te installeren. Hiervoor is een (gratis) Home Connect-account vereist.
- De bediening aan de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is een bediening via de afzuigregeling van het kookveld niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.
- U kunt de verbinding met de afzuigkap alleen via de Home Connect app realiseren. Andere methoden voor het verbinden worden niet langer ondersteund.

16.1 Apparaten direct met elkaar verbinden

Verbind het apparaat direct met uw afzuigkap om de afzuigkap via de kookplaat te bedienen. Beide apparaten kunnen dan geen verbinding meer maken met het thuisnetwerk en de app.

Opmerking: Neem de informatie over het verbinden van de kookplaat in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap in acht.

Vereiste: De afzuigkap is uitgeschakeld.

1. Schakel de kookplaat in.
2. 4 seconden ingedrukt houden.
 - ✓ Het display toont de productinformatie.
3. Net zo vaak op tippen tot het display afwisselend en laat zien.
 - ✓ In de kookzone-indicatie brandt .
4. In het instelgedeelte de waarde instellen.
 - ✓ In de kookzone-indicatie knippert .
5. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.
 - ✓ Wanneer de verbinding is gemaakt, brandt in de kookzone-indicatie.
6. De basisinstellingen afsluiten.
 - ✓ Op het bedieningspaneel van de kookplaat worden de symbolen voor de op de kookplaat gebaseerde afzuigkapbediening weergegeven.

16.2 Apparaten verbinden via het WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi)

Verbind de apparaten via het thuisnetwerk om de afzuigkap via de kookplaat te besturen. Een verbinding met de Home Connect app is ook mogelijk.

Opmerking: De apparaten kunnen alleen met elkaar worden verbonden als beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en tegelijkertijd bezig zijn met het verbingsproces. Als de tijd voor het verbingsproces bij één van beide apparaten al is verstreken, start de verbinding dan opnieuw.

Vereisten

- Uw router beschikt over een WPS-knop. Informatie hierover vindt u in de handleiding van uw router.
 - De afzuigkap is verbonden met het thuisnetwerk (WiFi).
1. Schakel de kookplaat in.
 2. 4 seconden ingedrukt houden.
 - ✓ Het display toont de productinformatie.
 3. Net zo vaak op tippen tot het display afwisselend en laat zien.
 - ✓ In de kookzone-indicatie brandt (niet verbonden) of (verbonden met thuisnetwerk(WiFi)).
 4. In het instelgedeelte de waarde instellen.
 - ✓ In de kookzone-indicatie knippert .
 5. Als het apparaat nog niet met het thuisnetwerk (WiFi) was verbonden, binnen 2 minuten op de WPS-knop van de router drukken.
 - ✓ De kookplaat maakt verbinding met het thuisnetwerk (WiFi) en op de kookzone-indicatie brandt .
 - Vervolgens start de kookplaat automatisch de verbinding met de afzuigkap.
 6. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.
 - ✓ Wanneer de verbinding is gemaakt, brandt in de kookzone-indicatie.
 7. De basisinstellingen afsluiten.
 - ✓ Op het bedieningspaneel van de kookplaat worden de symbolen voor de op de kookplaat gebaseerde afzuigkapbediening weergegeven.

16.3 Home Connect instellingen resetten

Als de verbinding van uw apparaat met het WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) problemen oplevert of als u uw apparaat in een ander WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) wilt aanmelden, kunt u de Home Connect instellingen resetten.

Opmerking: Wanneer u de Home Connect instellingen reset, wordt ook de verbinding met een mogelijk verbonden afzuigkap verbroken.

1. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ Het display toont de productinformatie.
2. Net zo vaak op tippen tot het display afwisselend en laat zien.
3. In het instelgedeelte de waarde instellen.

16.4 Bediening van de afzuigkap via de kookplaat

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

Via de bedieningselementen van de kookplaat kunt u nog meer instellingen aanbrengen.

Ventilator instellen

1. Op tippen.
2. In het instelgedeelte een ventilatorstand kiezen.
U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3.

Tip in het instelgedeelte op 4 of 5 om een intensiefstand in te stellen. In plaats daarvan kunt ook net zo vaak op tippen tot de gewenste intensiefstand wordt weergegeven.

Ventilator uitschakelen

- ▶ In het instelgedeelte ventilatorstand 0 kiezen.

Automatische modus inschakelen

- ▶ ingedrukt houden tot de indicatie aangeeft.
- ✓ Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Automatische modus uitschakelen

- ▶ ingedrukt houden tot verdwijnt.
Wanneer u een andere ventilatorstand instelt, wordt de automatische modus eveneens beëindigd.

Verlichting van de afzuigkap instellen

U kunt het licht van de afzuigkap via het bedieningspaneel van de kookplaat inschakelen en uitschakelen.

1. Tip op om de verlichting in te schakelen.
2. Tip opnieuw op om de verlichting uit te schakelen.

16.5 Overzicht van de instellingen van de afzuigkapbediening

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

Instelling	Keuze	Beschrijving
	Verbinding kookplaat - afzuigkap – niet verbonden / verbinding verbroken – Geen functie – verbonden met het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) – verbonden met WiFi en met de afzuigkap	-
	Automatisch starten van de ventilator – Uitgeschakeld De afzuigkap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld. – Ingeschakeld met automatische modus ¹ . De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone ingeschakeld in de automatische modus. – Ingeschakeld met handmatige modus. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone op een vooraf gedefinieerde stand ingeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
	Naventilatie – De ventilator wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld. – Ingeschakeld met automatische modus ¹ – Ingeschakeld met standaard naventilatie – Geen wijziging van de instellingen	Instelling of, en hoelang de ventilator na uitschakelen van de kookplaat blijft draaien. Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
	Automatisch inschakelen van de verlichting – Uitgeschakeld – Ingeschakeld ¹ De verlichting wordt bij inschakelen van de kookplaat ingeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
	Automatisch uitschakelen van de verlichting – Uitgeschakeld ¹ – De verlichting wordt bij uitschakelen van de kookplaat uitgeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

17 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

17.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

17.2 Glaskeramik reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 84*

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik.
Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

17.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 84*
 - Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
 2. Met een zachte doek nadrogen.

18 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

WAARSCHUWING – Kans op brand!

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

18.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat. 2. Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ▶ Maak het bedieningspaneel 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 kookplaat uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. ▶ Neem de pan weg. ✓ De indicatie verdwijnt even later.
F5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. 1. Neem de pan weg. 2. Wacht enige tijd. 3. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demomodus is geactiveerd. 1. Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen. 2. Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 86

18.2 Home Connect probleem

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Home Connect funktioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Ga naar www.home-connect.com .

19 Afvoeren

19.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

20 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

20.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 78* laten weergeven.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

21 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



21.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- Elektrische aansluiting: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. Bij schade als gevolg van een niet-deskundige inbouw is de monteur aansprakelijk.

21.4 Meubel voorbereiden

Het werkblad dient egaal, waterpas en stabiel te zijn.

- De inbouwmeubelen inclusief wandafsluitstrips moeten minstens 90°C hittebestendig zijn.
- Een nisbekleding binnen 50 mm afstand tot de achterwand mag niet brandbaar zijn (bijv. tegels, steen).

21.2 Onderbouw

Geen koelapparaten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie en wasmachines onderbouwen.

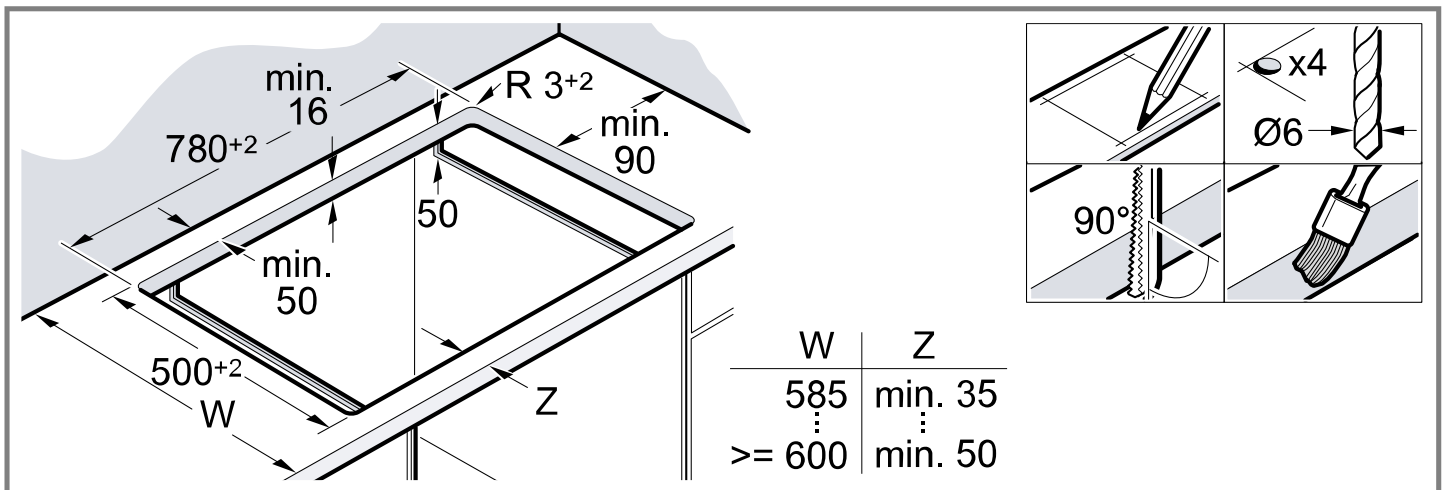
- Als u een oven onderbouwt, moet de werkbladdikte minstens 20 mm bedragen, in sommige gevallen ook meer. Neem de aanwijzingen in de installatiehandleiding bij de oven in acht.
- Let erop dat uitstekende delen, zoals de behuizing of het snoer van de netaansluiting, niet in botsing komen met bijvoorbeeld een lade.

21.3 Tussenbodem

Wanneer de onderkant van de kookplaat kan worden aangeraakt, moet er een tussenschot worden gemonteerd.

- Informeer in de vakhandel of er een tussenschot als accessoire verkrijgbaar is.
- Wanneer u een eigen tussenschot gebruikt, moet de minimale afstand tot de netaansluiting van het apparaat 10 mm zijn.

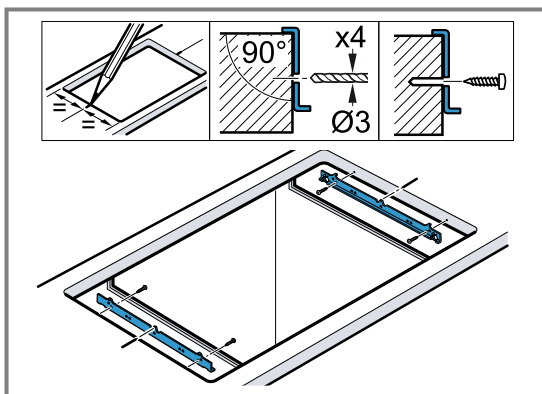
- De snijvlakken hittebestendig afdichten om te voorkomen dat het werkblad door vocht uitzet.



21.5 Montage bevestigingsrails

Bij werkbladen van steenmateriaal de bevestigingsrails verlijmen.

- Bij een eenfasige aansluiting ($1N\sim$) is bij de servicedienst de netaansluitleiding H05RR-F3G4 (lengte 1 m) verkrijgbaar.



21.6 Elektrische aansluiting

Ter bescherming het apparaat eerst uit de piepschuimverpakking halen, wanneer u het apparaat in de uitsparing drukt. Plaats het apparaat niet recht op een zijkant van het apparaat.

- Controleer de elektrische installatie van de woning vóórdat u het apparaat aansluit.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een gearde aansluiting worden gebruikt.
- De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.
- Als op het display van het apparaat **U400** verschijnt, is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Aansluiting zonder voorgemonteerde kabel

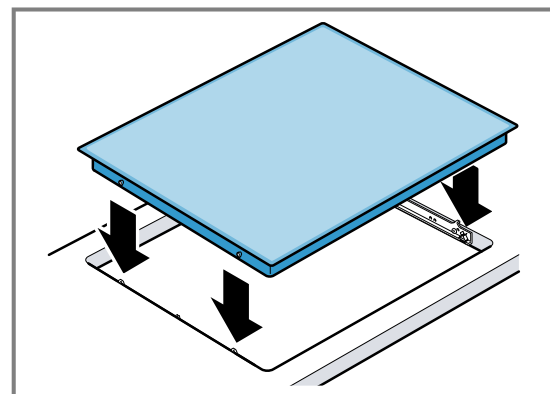
Sluit de kookplaat alleen aan volgens het aansluitschema.

- Bouw indien nodig de meegeleverde koperbruggen in.
- Bij 3-/2-fasige aansluiting ($3 N\sim / 2 N\sim$) moet de netaansluiting type H05 VV-F of hoger zijn.
- De draaddiameter moet overeenkomstig de stroombelasting worden bepaald. Niet toegestaan is een diameter $< 1,5 \text{ mm}^2$.

21.7 Kookplaat inbrengen

Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid.

- Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de leiding via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden.
- De kookplaat in de uitsparing drukken.



21.8 Uitbouw van de kookplaat

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De kookplaat er van onderaf uitdrukken.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001882141 (030724)

de, fr, it, nl