

SIEMENS



Kochfeld

Table de cuisson

Piano di cottura

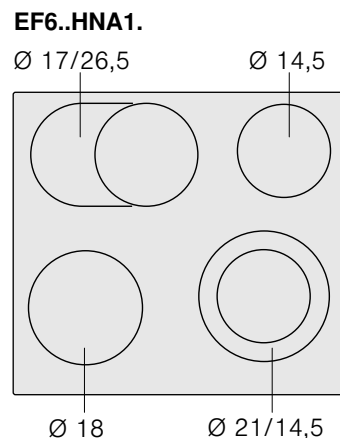
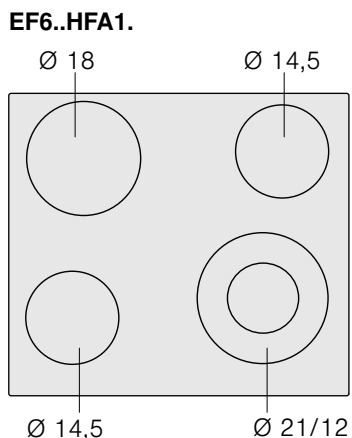
Kookplaat

EF6..HFA1., EF6..HNA1.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

|    |                      |       |    |
|----|----------------------|-------|----|
| de | Gebrauchsanleitung   | ..... | 2  |
| fr | Mode d'emploi        | ..... | 13 |
| it | Istruzioni per l'uso | ..... | 25 |
| nl | Gebruiksaanwijzing   | ..... | 37 |

Register  
your  
product  
online



## Inhaltsverzeichnis

|  |  |          |
|--|--|----------|
|  | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....   | <b>3</b> |
|  | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....  | <b>3</b> |
|  | <b>Ursachen für Schäden</b> .....          | <b>4</b> |
|  | Übersicht .....                            | 4        |
|  | <b>Umweltschutz</b> .....                  | <b>4</b> |
|  | Tipps zum Energiesparen .....              | 4        |
|  | Umweltgerecht entsorgen .....              | 4        |
|  | <b>Gerät kennen lernen</b> .....           | <b>5</b> |
|  | Das Bedienfeld .....                       | 5        |
|  | Die Kochstellen .....                      | 5        |
|  | Restwärmanzeige .....                      | 5        |
|  | <b>Gerät bedienen</b> .....                | <b>5</b> |
|  | Kochfeld ein- und ausschalten .....        | 5        |
|  | Kochstelle einstellen .....                | 6        |
|  | Kochtabelle .....                          | 6        |
|  | <b>Ankoch-Elektronik</b> .....             | <b>7</b> |
|  | Ankoch-Elektronik einstellen .....         | 7        |
|  | Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik .....    | 7        |
|  | Tipps zur Ankoch-Elektronik .....          | 7        |
|  | <b>Kindersicherung</b> .....               | <b>7</b> |
|  | Kindersicherung ein- und ausschalten ..... | 7        |
|  | Automatische Kindersicherung .....         | 8        |
|  | <b>Automatische Abschaltung</b> .....      | <b>8</b> |
|  | <b>Grundeinstellungen</b> .....            | <b>8</b> |
|  | Grundeinstellungen ändern .....            | 8        |

|  |                                  |           |
|--|----------------------------------|-----------|
|  | <b>Reinigen</b> .....            | <b>9</b>  |
|  | Glaskeramik .....                | 9         |
|  | Kochfeldrahmen .....             | 9         |
|  | <b>Störungen, was tun?</b> ..... | <b>9</b>  |
|  | <b>Kundendienst</b> .....        | <b>10</b> |
|  | E-Nummer und FD-Nummer .....     | 10        |
|  | <b>Prüfgerichte</b> .....        | <b>10</b> |

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

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



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

## Wichtige Sicherheitshinweise

### **Warnung – Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

**⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

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

**🔪 Ursachen für Schäden**

**Achtung!**

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

**Übersicht**

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

| Schäden       | Ursache  | Maßnahme  |
|---------------|--|---|
| Flecken       | Übergelaufene Speisen                                  | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber.      |
|               | Ungeeignete Reini-gungsmittel                          | Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| Kratzer       | Salz, Zucker und Sand                                  | Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstell-fläche.      |
|               | Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik | Prüfen Sie Ihr Geschirr.  |
| Verfärbungen  | Ungeeignete Reini-gungsmittel                          | Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
|               | Topfabrieb (z.B. Aluminium)                            | Heben Sie die Töpfe und Pfan-nen beim Verschieben an.                   |
| Ausmuschelung | Zucker, stark zuckerhaltige Speisen                    | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber.      |

**Umweltschutz**

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

**Tipps zum Energiesparen**

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

**Umweltgerecht entsorgen**

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

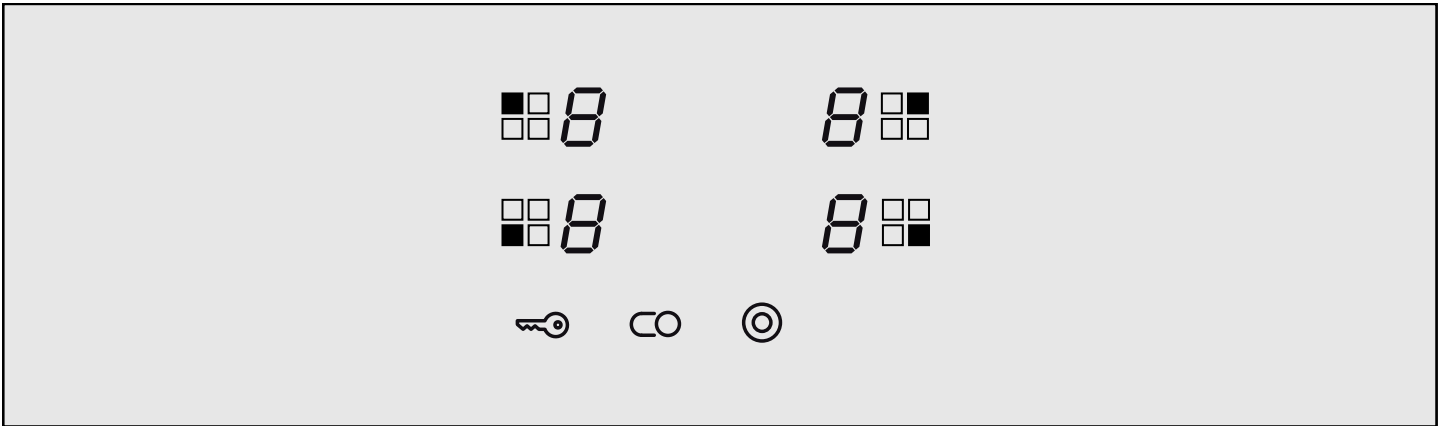


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Gerät kennen lernen

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




### Das Bedienfeld



#### Anzeigen

|     |                   |
|-----|-------------------|
| 1-9 | Kochstufen        |
| H/h | Restwärme         |
| R   | Ankoch-Elektronik |






#### Bedienflächen

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Kindersicherung                 |
|  | Zuschaltung Zeikreis-Kochstelle |
|  | Zuschaltung Bräterzone          |

#### Hinweise

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

### Die Kochstellen

| Kochstelle  | Zuschalten und Wegschalten  |
|---|---|
|  Einkreis-Kochstelle  |   |
|  Zweikreis-Kochstelle | Symbol  berühren |
|  Bräterzone           | Symbol  berühren |

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet  
 Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

#### Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.

- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

## Gerät bedienen

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

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit den Kochstellen-Schaltern ein und aus.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, leuchtet die Kochstufen-Anzeige.

## Kochstelle einstellen

Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

0 = Kochstelle aus

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

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

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

|   | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|---|---------------|--------------------------|
| <b>Schmelzen</b>  |               |                          |
| Schokolade, Kuvertüre   | 1-1.          | -                        |
| Butter, Honig, Gelatine                                       | 1-2           | -                        |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                                |               |                          |
| Eintopf (z. B. Linseneintopf)                                 | 1-2           | -                        |
| Milch**   | 1-2.          | -                        |
| Würstchen in Wasser erhitzen**                                | 3-4           | -                        |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                                  |               |                          |
| Spinat tiefgekühlt  | 2-3.          | 10-20 Min.               |
| Gulasch tiefgekühlt   | 2-3.          | 20-30 Min.               |
| <b>Garziehen, Simmern</b>                                     |               |                          |
| Knödel, Klöße   | 4-5.*         | 20-30 Min.               |
| Fisch   | 4-5*          | 10-15 Min.               |
| Weißer Saucen, z.B. Béchamelsauce                             | 1-2           | 3-6 Min.                 |
| Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3-4           | 8-12 Min.                |
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                               |               |                          |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                              | 2-3           | 15-30 Min.               |
| Milchreis   | 1-2.          | 35-45 Min.               |
| * Fortkochen ohne Deckel                                      |               |                          |
| ** Ohne Deckel  |               |                          |
| *** Öfters wenden   |               |                          |

|  | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|--|---------------|--------------------------|
| Pellkartoffeln   | 4-5           | 25-30 Min.               |
| Salzkartoffeln   | 4-5           | 15-25 Min.               |
| Teigwaren, Nudeln  | 6-7*          | 6-10 Min.                |
| Eintopf, Suppen  | 3-4.          | 15-60 Min.               |
| Gemüse   | 2-3.          | 10-20 Min.               |
| Gemüse, tiefgekühlt  | 3-4.          | 10-20 Min.               |
| Garen im Schnellkochtopf   | 4-5           | -                        |
| <b>Schmoren</b>  |               |                          |
| Rouladen   | 4-5           | 50-60 Min.               |
| Schmorbraten   | 4-5           | 60-100 Min.              |
| Gulasch  | 2-3.          | 50-60 Min.               |
| <b>Braten mit wenig Öl**</b>   |               |                          |
| Schnitzel, natur oder paniert  | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Schnitzel, tiefgekühlt   | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Kotelett, natur oder paniert***  | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Steak (3 cm dick)  | 7-8           | 8-12 Min.                |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***  | 4-5.          | 30-40 Min.               |
| Geflügelbrust (2 cm dick)***   | 5-6           | 10-20 Min.               |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt***  | 5-6           | 10-30 Min.               |
| Fisch und Fischfilet, natur  | 5-6           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert  | 6-7           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen              | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Scampi und Garnelen  | 7-8           | 4-10 Min.                |
| Sautieren von Gemüse, Pilze frisch   | 7-8           | 10-20 Min.               |
| Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art                               | 7-8.          | 15-20 Min.               |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt   | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Pfannkuchen  | 6-7           | fortlaufend              |
| Omelett  | 3-4.          | fortlaufend              |
| Spiegeleier  | 5-6           | 3-6 Min.                 |
| <b>Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)</b> |               |                          |
| Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets                          | 8-9           | -                        |
| Kroketten, tiefgekühlt   | 7-8           | -                        |
| Fleisch, z.B. Hähnchenteile  | 6-7           | -                        |
| Fisch, paniert oder im Bierteig  | 5-6           | -                        |
| Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura                                | 5-6           | -                        |
| Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig                           | 4-5           | -                        |
| * Fortkochen ohne Deckel   |               |                          |
| ** Ohne Deckel   |               |                          |
| *** Öfters wenden  |               |                          |


## Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik heizt die Kochstelle mit der höchsten Leistung auf und schaltet auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

### Ankoch-Elektronik einstellen

Die Ankoch-Elektronik kann nur in den ersten 30 Sekunden nach dem Einschalten der Kochstelle aktiviert werden:

1. Mit dem Kochstellen-Schalter die gewünschte Fortkochstufe einstellen.
2. Den Kochstellen-Schalter drücken. Die Ankoch-Elektronik ist aktiviert. In der Anzeige blinken  und die Fortkochstufe abwechselnd.

Nach dem Ankochen leuchtet in der Anzeige nur noch die Fortkochstufe.

### Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet ist, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

| Gericht mit Ankoch-Elektronik        | Menge      | Kochstufe | Gesamte Garzeit in Minuten |
|--------------------------------------|------------|-----------|----------------------------|
| <b>Erwärmen</b>                      |            |           |                            |
| Brühe                                | 500ml-1ltr | A 7-8     | 4-7 Min.                   |
| Gebundene Suppen                     | 500ml-1ltr | A 2-3     | 3-6 Min.                   |
| Milch**                              | 200-400ml  | A 1-2     | 4-7 Min.                   |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>       |            |           |                            |
| Eintopf (z.B. Linseneintopf)         | 400-800g   | A 1-2     | -                          |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>         |            |           |                            |
| Spinat tiefgekühlt                   | 300-600g   | A 2-3.    | 10-20 Min                  |
| Gulasch tiefgekühlt                  | 500g-1kg   | A 2-3.    | 20-30 Min.                 |
| <b>Garziehen</b>                     |            |           |                            |
| Fisch                                | 300-600g   | A 4-5*    | 20-25 Min.                 |
| <b>Kochen</b>                        |            |           |                            |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)     | 125-250g   | A 2-3     | 20-25 Min.                 |
| Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser | 750g-1,5kg | A 4-5     | 30-40 Min.                 |
| * Fortkochen ohne Deckel             |            |           |                            |
| ** Ohne Deckel                       |            |           |                            |

| Gericht mit Ankoch-Elektronik                                    | Menge      | Kochstufe | Gesamte Garzeit in Minuten |
|--|------------|-----------|----------------------------|
| Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser                             | 750g-1,5kg | A 4-5     | 20-30 Min.                 |
| Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser                                     | 500g-1kg   | A 2.-3.   | 15-20 Min.                 |
| Gemüse tiefgekühlt mit 1-3 Tassen Wasser                         | 500g-1kg   | A 4.-5.   | 15-20 Min.                 |
| <b>Schmoren</b>  |            |           |                            |
| Rouladen   | 4 Stück    | A 4-5     | 50-60 Min.                 |
| Schmorbraten   | 1kg        | A 4-5     | 80-100 Min.                |
| <b>Braten**</b>  |            |           |                            |
| Schnitzel, natur oder paniert                                    | 1-2Stück   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Kotlett, natur oder paniert                                      | 1-2Stück   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Steak (3cm dick)   | 1-2Stück   | A 7-8     | 8-12 Min.                  |
| Fisch und Fischfilet paniert                                     | 1-2Stück   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen | 200-300g   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Pfannkuchen  |            | A 6-7     | fortlaufend braten         |
| * Fortkochen ohne Deckel   |            |           |                            |
| ** Ohne Deckel   |            |           |                            |

### Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende und wasserarme Garen ausgelegt.



- Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise.
- Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.
- Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z.B. Nudeln), ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.


## Kindersicherung

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

### Kindersicherung ein- und ausschalten




Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

### Gesperrtes Kochfeld

Wenn Sie eine Kochstelle am gesperrten Kochfeld einstellen passiert folgendes:

- In der Kochstellen-Anzeige blinkt , oder die Restwärme-Anzeige im Wechsel mit der .
- Die Anzeigelampe über dem Symbol  leuchtet.

Schalten Sie die Kochstelle aus. Heben Sie die Sperre auf.

### Automatische Kindersicherung




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

#### Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 8

## Automatische Abschaltung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd   und die Restwärmeanzeige .

Schalten Sie die Kochstelle aus.



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

**Hinweis:** Sie können die Kochstelle jederzeit wieder einschalten.

## Grundeinstellungen



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

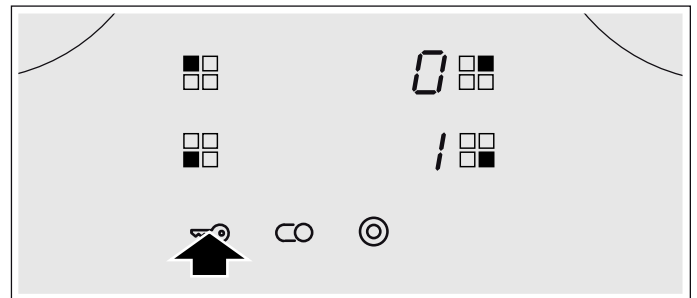
| Anzeige  | Funktion  |
|--|---|
|  | <b>Automatische Kindersicherung</b>                     |
|  | Ausgeschaltet.*   |
|  | Eingeschaltet.  |
|  | <b>Zuschaltung der Heizkörper</b>                       |
|  | Ausgeschaltet.  |
|  | Eingeschaltet.  |
|  | Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.* |
|  | <b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b>             |
| *Grundeinstellung  |   |




| Anzeige   | Funktion        |
|---|-----------------|
|  | Ausgeschaltet.* |
|  | Eingeschaltet.  |
| *Grundeinstellung   |                 |



### Grundeinstellungen ändern

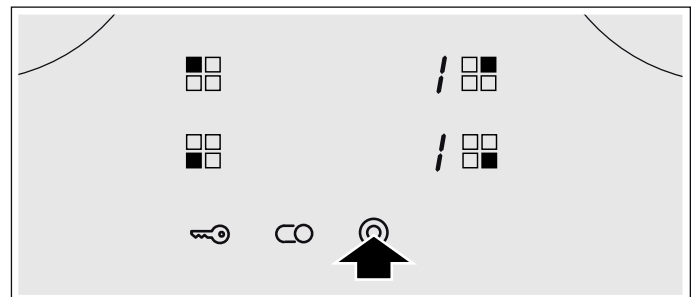
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.


1. Die vordere linke Kochstelle  mit Kochstufe 1 einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren



Im unteren Display blinken  und  abwechselnd, im oberen Display leuchtet .

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



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

6. Die Kochstelle ausschalten.



## Reinigen

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

### Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

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

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.


### Kochfeldrahmen

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

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

## Störungen, was tun?

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

| Anzeige  | Fehler  | Maßnahme   |
|--|---|--|
| Keine  | Die Stromversorgung ist unterbrochen.   | Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.  |
| Alle Anzeigen blinken  | Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.                     | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.   |
|  blinkt beim Einschalten | Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.                     | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie das Gerät wieder ein.  |
| <b>F0</b>  | Anzeige defekt.   | Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint. |
| <b>F2</b>  | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet. | Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.   |
| <b>F4</b>  | Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.             | Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.  |
| <b>F8</b>  | Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.                 | Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.   |

### In den Kochstellen-Anzeigen blinkt -:

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

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

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

## Prüfgerichte

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

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

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle

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

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

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

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

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



# Table des matières

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Utilisation conforme</b> .....                                   | <b>14</b> |
|    | <b>Précautions de sécurité importantes</b> .....                    | <b>14</b> |
|    | <b>Causes de dommages</b> .....                                     | <b>15</b> |
|  | Aperçu .....  | 15        |
|    | <b>Protection de l'environnement</b> .....                          | <b>15</b> |
|  | Conseils pour économiser de l'énergie .....                         | 15        |
|  | Élimination écologique .....  | 15        |
|    | <b>Présentation de l'appareil</b> .....                             | <b>16</b> |
|  | Le bandeau de commande .....  | 16        |
|  | Les foyers .....  | 16        |
|  | Indicateur de chaleur résiduelle .....                              | 16        |
|    | <b>Utilisation de l'appareil</b> .....                              | <b>16</b> |
|  | Allumer et éteindre la table de cuisson .....                       | 16        |
|  | Réglage d'un foyer .....  | 17        |
|  | Tableau de cuisson .....  | 17        |
|    | <b>Préchauffage booster</b> .....                                   | <b>18</b> |
|  | Régler le préchauffage booster .....                                | 18        |
|  | Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster ..... | 18        |
|  | Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster ..              | 19        |
|  | <b>Sécurité-enfants</b> .....                                       | <b>19</b> |
|  | Activer et désactiver la sécurité enfants .....                     | 19        |
|  | Sécurité-enfants automatique .....                                  | 19        |
|  | <b>Coupure de sécurité automatique</b> .....                        | <b>19</b> |
|  | <b>Réglages de base</b> .....                                       | <b>19</b> |
|  | Modifier les réglages de base .....                                 | 20        |
|  | <b>Nettoyage</b> .....  | <b>20</b> |
|  | Vitrocéramique .....  | 20        |
|  | Cadre de la table de cuisson .....                                  | 20        |
|  | <b>Anomalies, que faire ?</b> .....                                 | <b>21</b> |
|  | <b>Service après-vente</b> .....                                    | <b>22</b> |
|  | Numéro E et numéro FD .....   | 22        |
|  | <b>Plats tests</b> .....  | <b>22</b> |

**home.bsh-group.com** et la boutique en ligne :  
**www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-**



## Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

## ⚠ Précautions de sécurité importantes

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

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

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

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

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

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

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

**➔ Causes de dommages****Attention !**

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

**Aperçu**

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

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

**Protection de l'environnement**

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

**Conseils pour économiser de l'énergie**

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

**Élimination écologique**

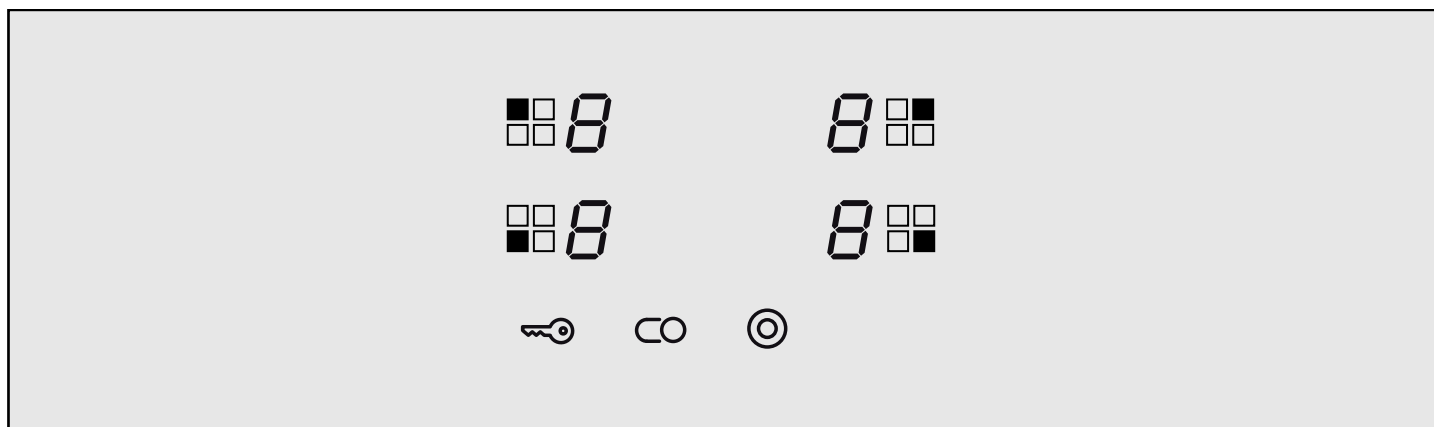
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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




## Présentation de l'appareil

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

### Le bandeau de commande








| Affichages |                      |
|------------|----------------------|
| 1-9        | Positions de chauffe |
| H/h        | Chaleur résiduelle   |
| R          | Préchauffage booster |

| Surfaces de commande   |   |
|--|---|
|  | Sécurité enfants                              |
|  | Activation du foyer à deux zones              |
|  | Activation de la zone de cuisson pour faitout |

#### Remarques

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

### Les foyers

| Foyer  | Activer et désactiver   |
|--|---|
|  | Foyer à une zone  |
|  | Foyer à deux zones Effleurer le symbole            |
|  | Zone de cuisson pour faitout Effleurer le symbole  |
| Allumage du foyer : l'affichage correspondant s'allume                             |   |
| Allumage du foyer : le dernier réglage est automatiquement sélectionné.            |   |

#### Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer se règle via l'activation et la désactivation 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 de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

#### Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

## Utilisation de l'appareil

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

#### Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson au moyen des interrupteurs des foyers.

Lorsque la table de cuisson est allumée, l'affichage des positions de chauffe est allumé.



## Réglage d'un foyer

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

0 = Foyer éteint

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

## Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

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

Dans le chapitre Protection de l'environnement → Page 15, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.

|  | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|--|----------------------|------------------------------|
| <b>Faire fondre</b>                                    |                      |                              |
| Chocolat, couverture                                   | 1-1.                 | -                            |
| Beurre, miel, gélatine                                 | 1-2                  | -                            |
| <b>Chauffer et maintenir au chaud</b>                  |                      |                              |
| Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)         | 1-2                  | -                            |
| Lait**   | 1.-2.                | -                            |
| Chauffer des saucisses dans de l'eau**                 | 3-4                  | -                            |
| <b>Décongeler et réchauffer</b>                        |                      |                              |
| Épinards surgelés                                      | 2.-3.                | 10-20 min                    |
| Goulasch surgelé                                       | 2.-3.                | 20-30 min                    |
| <b>Faire gonfler, frémir</b>                           |                      |                              |
| Quenelles  | 4.-5.*               | 20-30 min                    |
| Poisson  | 4-5*                 | 10-15 min                    |
| Sauces blanches, par ex. béchamel                      | 1-2                  | 3-6 min                      |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise | 3-4                  | 8-12 min                     |
| * Mijoter sans couvercle                               |                      |                              |
| ** Sans couvercle                                      |                      |                              |
| *** Retourner plusieurs fois                           |                      |                              |

|  | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|--|----------------------|------------------------------|
| <b>Cuire, cuire à la vapeur, étuver</b>                                      |                      |                              |
| Riz (avec double volume d'eau)   | 2-3                  | 15-30 min                    |
| Riz au lait  | 1.-2.                | 35-45 min                    |
| Pommes de terre en robe des champs   | 4-5                  | 25-30 min                    |
| Pommes de terre à l'anglaise   | 4-5                  | 15-25 min                    |
| Pâtes  | 6-7*                 | 6-10 min                     |
| Potées, potages  | 3.-4.                | 15-60 min                    |
| Légumes  | 2.-3.                | 10-20 min                    |
| Légumes surgelés   | 3.-4.                | 10-20 min                    |
| Cuisson en cocotte minute  | 4-5                  | -                            |
| <b>Braiser</b>   |                      |                              |
| Paupiettes   | 4-5                  | 50-60 min                    |
| Rôti à braiser   | 4-5                  | 60-100 min                   |
| Goulasch   | 2.-3.                | 50-60 min                    |
| <b>Rôtir avec un fond d'huile**</b>  |                      |                              |
| Escalopes, nature ou panées  | 6-7                  | 6-10 min                     |
| Escalope surgelée  | 6-7                  | 8-12 min                     |
| Côtelettes, nature ou panées***  | 6-7                  | 8-12 min                     |
| Steak (3 cm d'épaisseur)   | 7-8                  | 8-12 min                     |
| Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***                    | 4.-5.                | 30-40 min                    |
| Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur)***                                     | 5-6                  | 10-20 min                    |
| Blanc de volaille surgelé***   | 5-6                  | 10-30 min                    |
| Poisson et filets de poisson, nature   | 5-6                  | 8-20 min                     |
| Poisson et filets de poisson, panés  | 6-7                  | 8-20 min                     |
| Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson | 6-7                  | 8-12 min                     |
| Scampi et crevettes  | 7-8                  | 4-10 min                     |
| Légumes sautés, champignons, frais   | 7-8                  | 10-20 min                    |
| Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique                             | 7.-8.                | 15-20 min                    |
| Poêlées surgelées  | 6-7                  | 6-10 min                     |
| Crêpes   | 6-7                  | en continu                   |
| Omelette   | 3.-4.                | en continu                   |
| Œufs au plat   | 5-6                  | 3-6 min                      |
| * Mijoter sans couvercle   |                      |                              |
| ** Sans couvercle  |                      |                              |
| *** Retourner plusieurs fois   |                      |                              |

|   | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|---|----------------------|------------------------------|
| <b>Frيره (frيره en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)</b>    |                      |                              |
| Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet                          | 8-9                  | -                            |
| Croquettes surgelées  | 7-8                  | -                            |
| Viande, par ex. morceaux de poulet  | 6-7                  | -                            |
| Poisson pané ou en beignets   | 5-6                  | -                            |
| Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura                             | 5-6                  | -                            |
| Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets                     | 4-5                  | -                            |
| * Mijoter sans couvercle<br>** Sans couvercle<br>*** Retourner plusieurs fois |                      |                              |


## Préchauffage booster

Le préchauffage booster chauffe le foyer à la puissance maximum, puis revient à la position de mijotage que vous avez choisie.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

### Régler le préchauffage booster

Le préchauffage booster peut uniquement être activé dans les 30 premières secondes après l'enclenchement du foyer :

1. Réglez la position de mijotage désirée au moyen de l'interrupteur du foyer.
2. Appuyez sur l'interrupteur du foyer. Le préchauffage booster est activé.  et la position de mijotage clignotent en alternance dans l'affichage.

Après le chauffage rapide, seule la position de mijotage est encore allumée dans l'affichage.

### Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster

Le tableau suivant vous indique des mets appropriés au préchauffage booster.

La petite quantité indiquée se rapporte aux petits foyers et la grande quantité aux grands foyers. Les valeurs sont indicatives.

Remuez de temps en temps les aliments épais filants.

| Plat avec le préchauffage booster  | Quantité     | Position de chauffe | Temps de cuisson total, en minutes |
|--|--------------|---------------------|------------------------------------|
| <b>Faire chauffer</b>  |              |                     |                                    |
| Bouillon   | 500 ml-1 l   | A 7-8               | 4-7 min                            |
| Soupes   | 500 ml-1 l   | A 2-3               | 3-6 min                            |
| Lait**   | 200-400 ml   | A 1-2               | 4-7 min                            |
| <b>Chauffer et maintenir au chaud</b>  |              |                     |                                    |
| Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)                               | 400-800 g    | A 1-2               | -                                  |
| <b>Décongeler et réchauffer</b>  |              |                     |                                    |
| Épinards surgelés  | 300-600 g    | A 2-3               | 10-20 min                          |
| Goulasch surgelé   | 500 g-1 kg   | A 2-3               | 20-30 min                          |
| <b>Pocher</b>  |              |                     |                                    |
| Poisson  | 300-600 g    | A 4-5*              | 20-25 min                          |
| <b>Cuire</b>   |              |                     |                                    |
| Riz (avec double volume d'eau)   | 125-250 g    | A 2-3               | 20-25 min                          |
| Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau                     | 750 g-1,5 kg | A 4-5               | 30-40 min                          |
| Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau                           | 750 g-1,5 kg | A 4-5               | 20-30 min                          |
| Légumes avec 1-3 tasses d'eau  | 500 g-1 kg   | A 2-3               | 15-20 min                          |
| Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau                                       | 500 g-1 kg   | A 4-5               | 15-20 min                          |
| <b>Braiser</b>   |              |                     |                                    |
| Paupiettes   | 4 pièces     | A 4-5               | 50-60 min                          |
| Rôtis à braiser  | 1 kg         | A 4-5               | 80-100 min                         |
| <b>Poêler**</b>  |              |                     |                                    |
| Escalopes, nature ou panées  | 1-2 pièces   | A 6-7               | 8-12 min                           |
| Côtelettes, nature ou panées   | 1-2 pièces   | A 6-7               | 8-12 min                           |
| Steaks (3 cm d'épaisseur)  | 1-2 pièces   | A 7-8               | 8-12 min                           |
| Poisson et filets de poisson panés   | 1-2 pièces   | A 6-7               | 8-12 min                           |
| Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson | 200-300 g    | A 6-7               | 8-12 min                           |
| Crêpes épaisses  |              | A 6-7               | Cuire en continu                   |
| * Mijoter sans couvercle<br>** Sans couvercle                                |              |                     |                                    |

## Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.



- Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.
- Couvrez la casserole avec un couvercle.
- Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. des pâtes).


## Sécurité-enfants

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

### Activer et désactiver la sécurité enfants




La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

### Table de cuisson verrouillée

Si vous réglez un foyer alors que la table de cuisson est verrouillée, vous verrez les affichages suivants :

- Dans l'affichage des foyers, le  clignote ou l'indicateur de chaleur résiduelle clignote en alternance avec .
- Le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume.

Eteignez le foyer. Supprimez le verrouillage.

### Sécurité-enfants automatique

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

### Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique. → Page 19

## Coupure de sécurité automatique

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

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







Eteignez le foyer.

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

**Remarque :** Vous pouvez rallumer le foyer à tout moment.

## Réglages de base



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

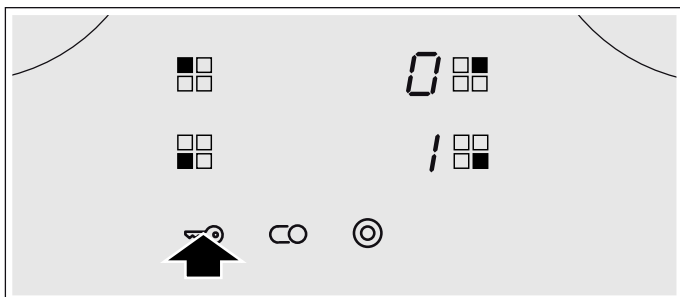
| Affichage   | Fonction  |
|---|---|
|    | <b>Sécurité enfants automatique</b>               |
|    | Désactivée.*                                      |
|   | Activée.  |
|  7 | <b>Enclenchement des résistances de chauffe</b>   |
|    | Désactivée.                                       |
|   | Activée.  |
| 2   | Dernier réglage avant la désactivation du foyer.* |
|  0 | <b>Remise au réglage de base</b>                  |
|    | Désactivée.*                                      |
|   | Activée.  |




\*Réglage de base



## Modifier les réglages de base

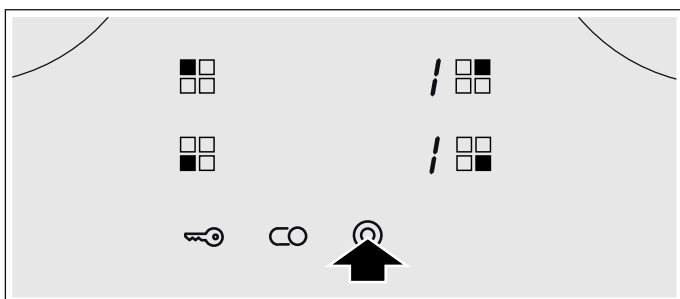
La table de cuisson doit être éteinte.


1. Allumez le foyer avant gauche  avec la position de chauffe 1.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole  pendant 4 secondes



 et  clignotent en alternance dans la visualisation inférieure et  est allumé dans la visualisation supérieure.

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



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

## Nettoyage

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

### Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

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

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

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

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

### Cadre de la table de cuisson


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

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



## Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des indications suivantes avant d'appeler le Service après-vente.

| Affichage  | Défaut  | Mesure   |
|--|---|--|
| Aucune   | L'alimentation électrique est coupée.                                   | Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.  |
| Tous les affichages cli-gnotent  | La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.          | Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.  |
|  clignote lors de la mise en marche | La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.          | Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. Éteignez l'appareil. Rallumez l'appareil.  |
| <i>F0</i>  | L'affichage est défectueux.   | Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension après 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le Service après-vente si l'affichage réapparaît. |
| <i>F2</i>  | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.   |
| <i>F4</i>  | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.        | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle surface de commande.   |
| <i>F8</i>  | Le foyer était trop longtemps allumé et s'est donc coupé.               | Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.   |

### **Le symbole - clignote dans l'affichage des foyers :**

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

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

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

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

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

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

**B** 070 222 142  
**FR** 01 40 10 12 00  
**CH** 0848 840 040

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

## Plats tests

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

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

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

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

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

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

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

# Indice

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Conformità d'uso</b> .....   | <b>26</b> |
|    | <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....                                   | <b>26</b> |
|    | <b>Cause dei danni</b> .....  | <b>27</b> |
|  | Panoramica .....  | 27        |
|    | <b>Tutela dell'ambiente</b> .....   | <b>27</b> |
|  | Consigli per il risparmio energetico .....  | 27        |
|  | Smaltimento ecocompatibile .....  | 27        |
|    | <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....  | <b>28</b> |
|  | Il pannello comandi .....   | 28        |
|  | Le zone di cottura .....  | 28        |
|  | Indicatore del calore residuo .....   | 28        |
|    | <b>Uso dell'apparecchio</b> .....   | <b>28</b> |
|  | Attivazione e disattivazione del piano di cottura. . . . .                        | 28        |
|  | Impostazione della zona di cottura. . . . .                                       | 29        |
|  | Tabella di cottura . . . . .  | 29        |
|    | <b>Sistema elettronico di prima cottura rapida</b> . .                            | <b>30</b> |
|  | Impostazione del sistema elettronico di prima cottura<br>rapida. . . . .          | 30        |
|  | Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima<br>cottura rapida. . . . . | 30        |
|  | Consigli per il sistema elettronico di prima cottura<br>rapida. . . . .           | 31        |
|  | <b>Sicurezza bambino</b> .....  | <b>31</b> |
|  | Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini .                            | 31        |
|  | Sicurezza bambino automatica .....  | 31        |
|  | <b>Spegnimento di sicurezza automatico</b> .....                                  | <b>31</b> |
|  | <b>Impostazioni di base</b> .....   | <b>31</b> |
|  | Modifica delle impostazioni di base .....   | 32        |
|  | <b>Pulizia</b> .....  | <b>32</b> |
|  | Vetroceramica .....   | 32        |
|  | Telaio del piano di cottura .....   | 32        |
|  | <b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....  | <b>33</b> |
|  | <b>Servizio assistenza clienti</b> .....  | <b>34</b> |
|  | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .                             | 34        |
|  | <b>Pietanze sperimentate</b> .....  | <b>34</b> |

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



## Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

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

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.

### **Avviso – Pericolo di scottature!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### **Avviso – Pericolo di scossa elettrica!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

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

## Cause dei danni

### **Attenzione!**

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

### **Panoramica**

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

## Tutela dell'ambiente

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

### **Consigli per il risparmio energetico**

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperchiare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

### **Smaltimento ecocompatibile**

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



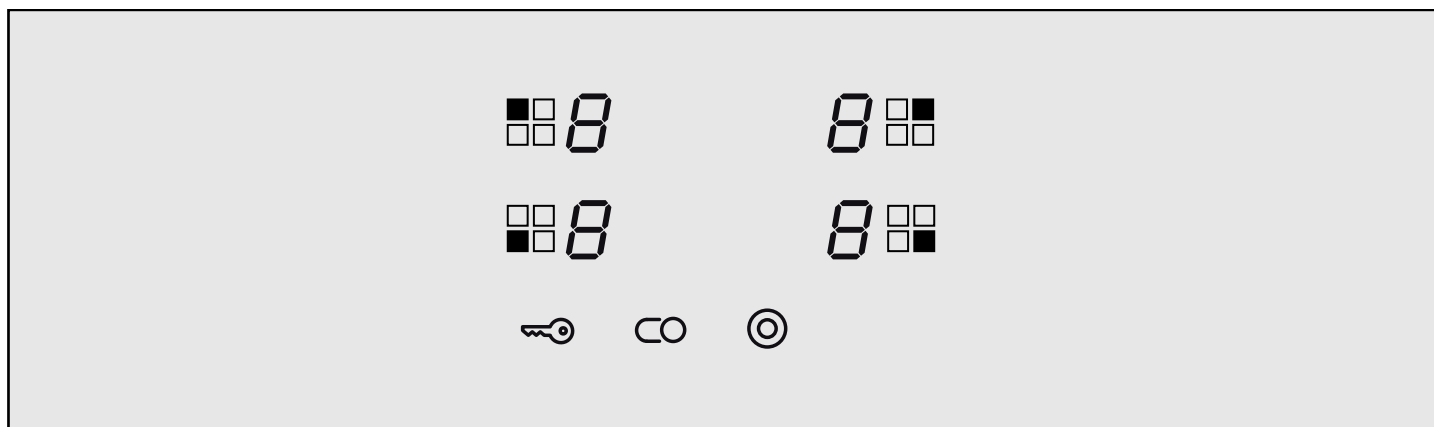
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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




## Conoscere l'apparecchio

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

### Il pannello comandi








| Indicatori |   |
|------------|---|
| <b>1-9</b> | Livelli di cottura                          |
| <b>H/h</b> | Calore residuo                              |
| <b>R</b>   | Sistema elettronico di prima cottura rapida |

| Superfici di comando   |  |
|--|--|
|  | Sicurezza bambini                                  |
|  | Accensione della zona di cottura a circuito doppio |
|  | Accensione della zona di cottura per pirofila      |

#### Avvertenze

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

### Le zone di cottura

| Zona di cottura   | Accensione e spegnimento   |
|---|--|
|  Zona di cottura a circuito singolo |  |
|  Zona di cottura a circuito doppio  | Toccare il simbolo  |
|  Zona di cottura per pirofila       | Toccare il simbolo  |
| Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina   |  |
| Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione impostata.                   |  |

#### Avvertenze

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

#### Indicatore del calore residuo

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

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



## Uso dell'apparecchio

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

#### Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e disattiva mediante il selettore delle zone di cottura.

Se il piano di cottura è attivato, si accende l'indicatore dei livelli di cottura.

## Impostazione della zona di cottura

I selettori delle zone di cottura consentono di impostare il livello di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

0 = Zona di cottura OFF

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

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

## Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

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

Nel capitolo Tutela dell'ambiente → *Pagina 27* troverete dei consigli su come cucinare risparmiando energia.

|   | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|---|-----------------------|--|
| <b>Fondere</b>  |                       |  |
| Cioccolato, glassa                                    | 1-1.                  | -  |
| Burro, miele, gelatina                                | 1-2                   | -  |
| <b>Riscaldare e mantenere caldo</b>                   |                       |  |
| Minestra (ad es. minestra di lenticchie)              | 1-2                   | -  |
| Latte**   | 1.-2.                 | -  |
| Scaldare le salsicce in acqua**                       | 3-4                   | -  |
| <b>Scongelare e riscaldare</b>                        |                       |  |
| Spinaci, surgelati                                    | 2.-3.                 | 10-20 min.                                   |
| Gulasch, surgelato                                    | 2.-3.                 | 20-30 min.                                   |
| <b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>                 |                       |  |
| Canederli, gnocchi                                    | 4.-5.*                | 20-30 min.                                   |
| Pesce   | 4-5*                  | 10-15 min.                                   |
| Salse bianche, ad es. besciamella                     | 1-2                   | 3-6 min.                                     |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese | 3-4                   | 8-12 min.                                    |
| <b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>             |                       |  |
| Riso (con doppia quantità di acqua)                   | 2-3                   | 15-30 min.                                   |
| Riso al latte   | 1.-2.                 | 35-45 min.                                   |
| * Prosecuzione della cottura senza coperchio          |                       |  |
| ** Senza coperchio                                    |                       |  |
| *** Girare di frequente                               |                       |  |

|  | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|--|-----------------------|--|
| Patate lesse   | 4-5                   | 25-30 min.                                   |
| Patate lesse in acqua salata   | 4-5                   | 15-25 min.                                   |
| Pasta  | 6-7*                  | 6-10 min.                                    |
| Zuppe, minestre  | 3.-4.                 | 15-60 min.                                   |
| Verdura  | 2.-3.                 | 10-20 min.                                   |
| Verdure, surgelate   | 3.-4.                 | 10-20 min.                                   |
| Cuocere nella pentola a pressione  | 4-5                   | -  |
| <b>Stufare</b>   |                       |  |
| Involtini  | 4-5                   | 50-60 min.                                   |
| Stufato  | 4-5                   | 60-100 min.                                  |
| Gulasch  | 2.-3.                 | 50-60 min.                                   |
| <b>Cottura arrosto con poco olio**</b>                                     |                       |  |
| Fettina, naturale o impanata   | 6-7                   | 6-10 min.                                    |
| Fettina, surgelata   | 6-7                   | 8-12 min.                                    |
| Cotoletta, naturale o impanata***  | 6-7                   | 8-12 min.                                    |
| Bistecca (spessore 3 cm)   | 7-8                   | 8-12 min.                                    |
| Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***                                     | 4.-5.                 | 30-40 min.                                   |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)***                                 | 5-6                   | 10-20 min.                                   |
| Petto di pollo/tacchino, surgelato***                                      | 5-6                   | 10-30 min.                                   |
| Pesce e filetto di pesce, al naturale                                      | 5-6                   | 8-20 min.                                    |
| Pesce e filetto di pesce, impanato   | 6-7                   | 8-20 min.                                    |
| Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 6-7                   | 8-12 min.                                    |
| Scampi e gamberi   | 7-8                   | 4-10 min.                                    |
| Sauté di verdure, funghi freschi   | 7-8                   | 10-20 min.                                   |
| Verdura, carne a strisce alla maniera asiatica                             | 7.-8.                 | 15-20 min.                                   |
| Piatti misti saltati in padella, surgelati                                 | 6-7                   | 6-10 min.                                    |
| Crêpe  | 6-7                   | progressivamente                             |
| Omelette   | 3.-4.                 | progressivamente                             |
| Uova al tegamino   | 5-6                   | 3-6 min.                                     |
| * Prosecuzione della cottura senza coperchio                               |                       |  |
| ** Senza coperchio   |                       |  |
| *** Girare di frequente  |                       |  |

|   | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|---|-----------------------|--|
| <b>Friggere (friggere 150-200 g a porzione progressivamente in 1-2 l di olio**)</b> |                       |  |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo                       | 8-9                   | -  |
| Crocchette, surgelate   | 7-8                   | -  |
| Carne, ad es. porzioni di pollo   | 6-7                   | -  |
| Pesce, panato o in pastella di birra  | 5-6                   | -  |
| Verdure, funghi impanati o in pastella di birra, tempura                            | 5-6                   | -  |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra                   | 4-5                   | -  |
| * prosecuzione della cottura senza coperchio  |                       |  |
| ** Senza coperchio  |                       |  |
| *** Girare di frequente   |                       |  |

## Sistema elettronico di prima cottura rapida


Il sistema elettronico di prima cottura rapida riscalda la zona di cottura alla potenza massima e si posiziona sul livello di cottura a fuoco lento desiderato.

La durata del riscaldamento della zona di cottura dipende dal livello di cottura a fuoco lento impostato.

### Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida può essere attivato solo nei primi 30 secondi successivi all'accensione della zona di cottura:

1. Regolare il livello di cottura a fuoco lento desiderato con il selettore delle zone di cottura.
2. Premere il selettore delle zone di cottura.

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è attivo. Sull'indicatore lampeggiano alternatamente il simbolo  e il livello di cottura a fuoco lento.

Dopo la prima cottura rapida sull'indicatore compare solo il livello di cottura a fuoco lento.

### Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Consultare la seguente tabella per verificare per quali pietanze è indicato il sistema elettronico di prima cottura rapida.

Le quantità minori si riferiscono alle zone di cottura più piccole, mentre le quantità maggiori si riferiscono alle zone di cottura più grandi. I valori forniti sono da considerarsi come valori indicativi.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

| Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida | Quantità     | Livello di cottura | Tempo di cottura complessivo in minuti |
|--|--------------|--------------------|--|
| <b>Riscaldare</b>  |              |                    |  |
| Brodo  | 500 ml-1l    | A 7-8              | 4-7 min.                               |
| Minestre   | 500 ml-1l    | A 2-3              | 3-6 min.                               |
| Latte**  | 200-400 ml   | A 1-2              | 4-7 min.                               |
| <b>Riscaldare e mantenere caldo</b>                      |              |                    |  |
| Minestra (ad es. minestra di lenticchie)                 | 400-800g     | A 1-2              | -                                      |
| <b>Scongelare e riscaldare</b>                           |              |                    |  |
| Spinaci surgelati  | 300-600g     | A 2-3.             | 10-20 min                              |
| Gulasch surgelato  | 500 g-1 kg   | A 2-3.             | 20-30 min.                             |
| <b>Stufare</b>   |              |                    |  |
| Pesce  | 300-600g     | A 4-5*             | 20-25 min.                             |
| <b>Cuocere</b>   |              |                    |  |
| Riso (con doppia quantità di acqua)                      | 125-250g     | A 2-3              | 20-25 min.                             |
| Patate lesse con 1-3 tazze d'acqua                       | 750 g-1,5 kg | A 4-5              | 30-40 min.                             |
| Patate lesse in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua       | 750 g-1,5 kg | A 4-5              | 20-30 min.                             |
| Verdura con 1-3 tazze d'acqua                            | 500 g-1 kg   | A 2-3.             | 15-20 min.                             |
| Verdura surgelata con 1-3 tazze d'acqua                  | 500 g-1 kg   | A 4-5.             | 15-20 min.                             |
| <b>Stufare</b>   |              |                    |  |
| Involtini  | 4 pezzi      | A 4-5              | 50-60 min.                             |
| Stufato  | 1kg          | A 4-5              | 80-100 min.                            |
| <b>Cottura arrosto**</b>                                 |              |                    |  |
| Fettina, naturale o impanata                             | 1-2 pezzi    | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| Cotoletta, naturale o impanata                           | 1-2 pezzi    | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| Bistecca (spessore 3 cm)                                 | 1-2 pezzi    | A 7-8              | 8-12 min.                              |
| Pesce e filetto di pesce impanato                        | 1-2 pezzi    | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| * prosecuzione della cottura senza coperchio             |              |                    |  |
| ** Senza coperchio                                       |              |                    |  |



| Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida                   | Quantità | Livello di cottura | Tempo di cottura complessivo in minuti |
|--|----------|--------------------|--|
| Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 200-300g | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| Crêpe  |          | A 6-7              | cottura progressiva                    |
| * prosecuzione della cottura senza coperchio                               |          |                    |  |
| ** Senza coperchio   |          |                    |  |

## Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è particolarmente indicato per una cottura povera di acqua che mantiene inalterati i valori nutrizionali degli alimenti.



- Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere circa 3 tazze d'acqua, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne solo 2 circa.
- Coprire la pentola con un coperchio.
- Il sistema elettronico di prima cottura rapida non è indicato per alimenti che richiedono una notevole quantità di acqua per la cottura (ad es. pasta).


## Sicurezza bambino

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

### Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini




Il piano cottura deve essere disattivato.

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

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

### Piano cottura bloccato

Se si imposta una zona di cottura sul piano cottura bloccato, si verifica quanto segue:

- Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia  oppure l'indicatore del calore residuo alternato a .
- Si accende la spia sopra il simbolo .

Disattivare la zona di cottura. Rimuovere il blocco.

### Sicurezza bambino automatica

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

### Attivare e disattivare

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica. → *Pagina 31*

## Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

Disattivare la zona di cottura.

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

**Avvertenza:** La zona di cottura può essere riattivata in qualsiasi momento.



## Impostazioni di base

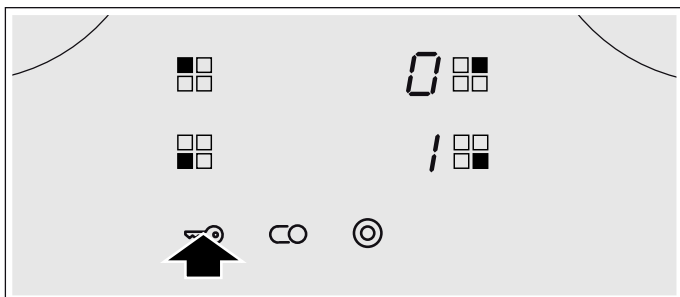
L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

| Indicatore  | Funzione   |
|---|--|
|  | <b>Sicurezza bambini automatica</b>                                    |
|  | Disattivata.*  |
|  | Attivata.  |
|  | <b>Accensione degli elementi riscaldanti</b>                           |
|  | Disattivata.   |
|  | Attivata.  |
|  | Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.* |
|  | <b>Ripristino impostazione di base</b>                                 |
|  | Disattivato.*  |
|  | Attivato.  |
| *Impostazione di base   |  |



## Modifica delle impostazioni di base

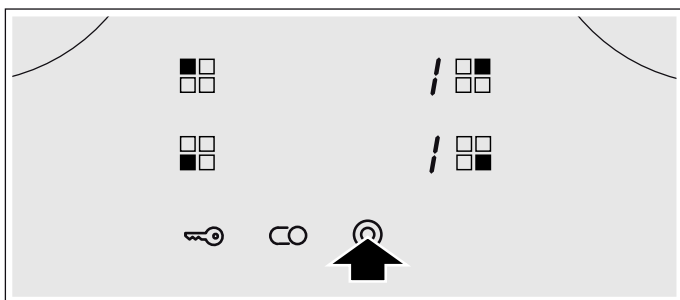
Il piano cottura deve essere disattivato.


1. Attivare la zona di cottura anteriore sinistra  al livello di cottura 1.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi.



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

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



5. Toccare il simbolo  per 4 secondi. L'impostazione è attivata.
6. Disattivare la zona di cottura.

## Pulizia

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

### Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

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

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

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

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


### Telaio del piano di cottura

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

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

## Malfunzionamento, che fare?

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

| Indicatore   | Errore   | Provvedimento  |
|--|--|--|
| Nessuno  | L'alimentazione elettrica è interrotta.  | Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.   |
| Tutti gli indicatori lampeggiano   | La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.                             | Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.  |
|  lampeggia all'accensione | La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.                             | Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto. Spegnerne l'apparecchio. Riaccendere l'apparecchio.  |
| <i>F0</i>  | Indicatore difettoso.  | Spegnerne l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| <i>F2</i>  | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente. | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.  |
| <i>F4</i>  | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.          | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.  |
| <i>F8</i>  | La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta.                   | È possibile riattivare subito la zona di cottura.  |

### **Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia -:**

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

## Servizio assistenza clienti

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

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

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

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

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

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

**I** 800-018346

Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer (set di pentole a induzione composto di 4 pezzi HZ 390042) con le seguenti dimensioni:

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

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

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



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

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

# Inhoudsopgave

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .         | <b>38</b> |
|    | <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .     | <b>38</b> |
|    | <b>Oorzaken van schade</b> . . . . .                      | <b>39</b> |
|  | Overzicht . . . . .                                       | 39        |
|    | <b>Milieubescherming</b> . . . . .                        | <b>39</b> |
|  | Tips om energie te besparen . . . . .                     | 39        |
|  | Milieuvriendelijk afvoeren . . . . .                      | 39        |
|    | <b>Het apparaat leren kennen</b> . . . . .                | <b>40</b> |
|  | Het bedieningspaneel . . . . .                            | 40        |
|  | De kookzones . . . . .                                    | 40        |
|  | Restwarmte-indicatie . . . . .                            | 40        |
|    | <b>Apparaat bedienen</b> . . . . .                        | <b>40</b> |
|  | Kookplaat in- en uitschakelen . . . . .                   | 40        |
|  | Kookzone instellen . . . . .                              | 41        |
|  | Kooktabel . . . . .                                       | 41        |
|    | <b>Elektronische aankookautomaat</b> . . . . .            | <b>42</b> |
|  | Elektronische aankookautomaat instellen . . . . .         | 42        |
|  | Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat . . . . . | 42        |
|  | Tips voor de elektronische aankookautomaat . . . . .      | 42        |
|  | <b>Kinderslot</b> . . . . .                               | <b>43</b> |
|  | Kinderslot in- en uitschakelen . . . . .                  | 43        |
|  | Automatisch kinderslot . . . . .                          | 43        |
|  | <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> . . . . .    | <b>43</b> |
|  | <b>Basisinstellingen</b> . . . . .                        | <b>43</b> |
|  | Basisinstellingen wijzigen . . . . .                      | 43        |
|  | <b>Reinigen</b> . . . . .                                 | <b>44</b> |
|  | Glaskeramik . . . . .                                     | 44        |
|  | Omlijsting van de kookplaat . . . . .                     | 44        |
|  | <b>Wat te doen bij storingen?</b> . . . . .               | <b>44</b> |
|  | <b>Servicedienst</b> . . . . .                            | <b>45</b> |
|  | E-nummer en FD-nummer . . . . .                           | 45        |
|  | <b>Testgerechten</b> . . . . .                            | <b>46</b> |

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

## Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

### Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

### Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

**⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

**➔ Oorzaken van schade****Attentie!**

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

**Overzicht**

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

| Schade                                       | Oorzaak   | Maatregel  |
|--|---|--|
| Vlekken                                      | Overgelopen etenswaar   | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten. |
|  | Ongeschikte reinigingsmiddelen                                    | Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.                         |
| Krassen                                      | Zout, suiker en zand  | Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.                   |
|  | Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. | Controleer uw kook- en bakgerei.   |
| Verkleuringen                                | Ongeschikte reinigingsmiddelen                                    | Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.                         |
|  | Slijtage van pannen (bijv. aluminium)                             | Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.  |
| Schelpvormige beschadiging van het oppervlak | Suiker, zeer suikerhoudende gerechten                             | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten. |

**🌿 Milieubescherming**

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

**Tips om energie te besparen**

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

**Milieuvriendelijk afvoeren**

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

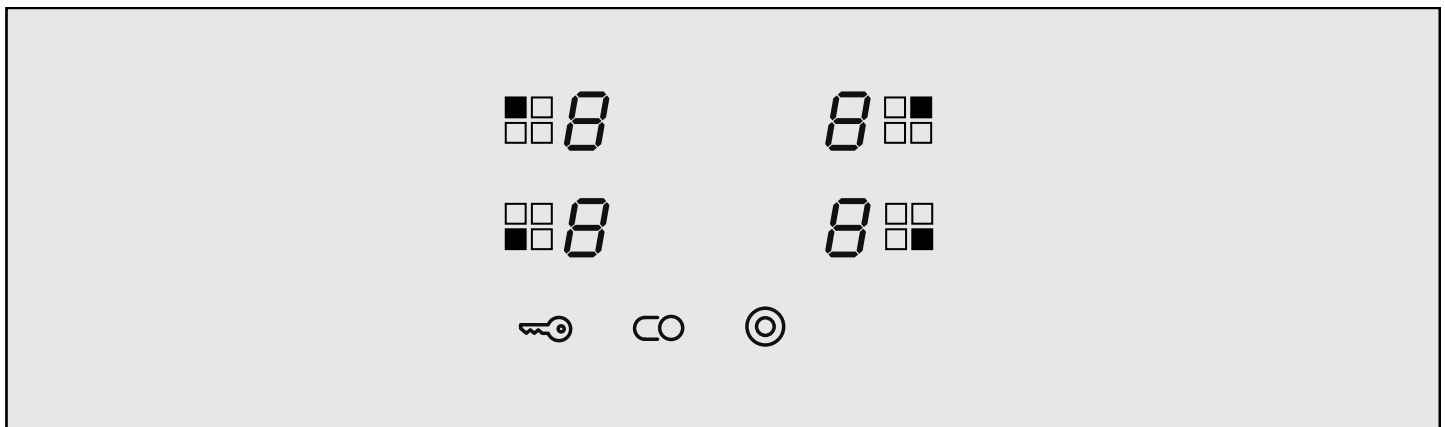


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.




## Het apparaat leren kennen

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

### Het bedieningspaneel








| Indicaties |                               |
|------------|-------------------------------|
| <b>1-9</b> | Kookstanden                   |
| <b>H/h</b> | Restwarmte                    |
| <b>R</b>   | Elektronische aankookautomaat |

| Bedieningsvlakken  |   |
|--|---|
|  | Kinderslot                              |
|  | Bijschakeling kookzone met twee kringen |
|  | Bijschakeling braadzone                 |

#### Aanwijzingen

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

### De kookzones

| Kookzone  | Bij- en uitschakelen  |
|---|---|
|  Kookzone met één ring    |   |
|  Kookzone met twee ringen | Raak het symbool  aan. |
|  Braadzone                | Raak het symbool  aan  |

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

#### Aanwijzingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

#### Restwarmte-indicatie

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

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

## Apparaat bedienen

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

### Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de kookzoneknoppen in en uit.

Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, is de kookstand-indicatie verlicht.



## Kookzone instellen

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

0 = kookzone uit

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

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

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

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

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming. → Blz. 39

|   | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|---|---------------|-------------------------|
| <b>Smelten</b>  |               |                         |
| Chocolade, couverture                                   | 1-1.          | -                       |
| Boter, honing, gelatine                                 | 1-2           | -                       |
| <b>Verwarmen en warm houden</b>                         |               |                         |
| Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)                    | 1-2           | -                       |
| Melk**  | 1-2.          | -                       |
| Worstjes in water verwarmen**                           | 3-4           | -                       |
| <b>Ontdooien en opwarmen</b>                            |               |                         |
| Spinazie diepvries                                      | 2-3.          | 10-20 min.              |
| Goulash diepvries                                       | 2-3.          | 20-30 min.              |
| <b>Gaar stoven, zachtjes laten koken</b>                |               |                         |
| Knoedels, balletjes                                     | 4-5.*         | 20-30 min.              |
| Vis   | 4-5*          | 10-15 min.              |
| Witte sauzen, bijv. bechamelsaus                        | 1-2           | 3-6 min.                |
| Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise | 3-4           | 8-12 min.               |
| <b>Koken, stomen, stoven</b>                            |               |                         |
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water)                   | 2-3           | 15-30 min.              |
| Rijstepap   | 1-2.          | 35-45 min.              |
| Aardappels in de schil                                  | 4-5           | 25-30 min.              |
| * Doorkoken zonder deksel                               |               |                         |
| ** Zonder deksel  |               |                         |
| *** Meerdere malen keren                                |               |                         |

|   | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|---|---------------|-------------------------|
| Gekookte aardappels   | 4-5           | 15-25 min.              |
| Deegwaren, pasta  | 6-7*          | 6-10 min.               |
| Eenpansgerecht, soepen  | 3-4.          | 15-60 min.              |
| Groente   | 2-3.          | 10-20 min.              |
| Groente, diepvries  | 3-4.          | 10-20 min.              |
| Garen in de snelkookpan   | 4-5           | -                       |
| <b>Stoven</b>   |               |                         |
| Rollades  | 4-5           | 50-60 min.              |
| Stoofvlees  | 4-5           | 60-100 min.             |
| Goulash   | 2-3.          | 50-60 min.              |
| <b>Braden met weinig olie**</b>   |               |                         |
| Schnitzel, on/gepaneerd   | 6-7           | 6-10 min.               |
| Schnitzel, diepvries  | 6-7           | 8-12 min.               |
| Kotelet, on/gepaneerd***  | 6-7           | 8-12 min.               |
| Steak (3 cm dik)  | 7-8           | 8-12 min.               |
| Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)***  | 4-5.          | 30-40 min.              |
| Borst van gevogelte (2 cm dik)***   | 5-6           | 10-20 min.              |
| Borst van gevogelte, diepvries***   | 5-6           | 10-30 min.              |
| Vis en visfilet, ongepaneerd  | 5-6           | 8-20 min.               |
| Vis en visfilet, gepaneerd  | 6-7           | 8-20 min.               |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks                          | 6-7           | 8-12 min.               |
| Scampi en garnalen  | 7-8           | 4-10 min.               |
| Sauteren van groente, paddenstoelen vers  | 7-8           | 10-20 min.              |
| Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze                                     | 7-8.          | 15-20 min.              |
| Pangerechten, diepvries   | 6-7           | 6-10 min.               |
| Pannenkoeken  | 6-7           | ononderbroken           |
| Omelet  | 3-4.          | ononderbroken           |
| Spiegelei   | 5-6           | 3-6 min.                |
| <b>Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)</b> |               |                         |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets                                 | 8-9           | -                       |
| Kroketten, diepvries  | 7-8           | -                       |
| Vlees, bijv. stukken kip  | 6-7           | -                       |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg   | 5-6           | -                       |
| Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura                          | 5-6           | -                       |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg                   | 4-5           | -                       |
| * Doorkoken zonder deksel   |               |                         |
| ** Zonder deksel  |               |                         |
| *** Meerdere malen keren  |               |                         |




## Elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat verwarmt de kookzone op het hoogste vermogen en schakelt terug naar de door u gewenste doorkookstand.

Het hangt van de ingestelde doorkookstand af hoe lang de kookzone verwarmt.

### Elektronische aankookautomaat instellen

De elektronische aankookautomaat kan alleen in de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookzone worden geactiveerd:

1. Met de kookzoneknop de gewenste doorkookstand instellen.
2. De kookzoneknop indrukken.  
De elektronische aankookautomaat is geactiveerd. Op het display knipperen  en de doorkookstand afwisselend.

Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, is op het display alleen nog de doorkookstand verlicht.

### Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat

In de volgende tabel ziet u voor welke gerechten de elektronische aankookautomaat geschikt is.

De kleinere opgegeven hoeveelheid geldt voor de kleinere kookzones, de grotere hoeveelheid voor de grotere kookzones. De opgegeven waarden zijn richtwaarden.

Dikvloerbare gerechten af en toe roeren.

| Gerecht met elektronische aankookautomaat | Hoeveelheid  | Kookstand | Totale bereidingstijd in minuten |
|---|--------------|-----------|----------------------------------|
| <b>Verwarmen</b>                          |              |           |                                  |
| Bouillon                                  | 500 ml-1 ltr | A 7-8     | 4-7 min.                         |
| Gebonden soepen                           | 500 ml-1 ltr | A 2-3     | 3-6 min.                         |
| Melk**                                    | 200-400 ml   | A 1-2     | 4-7 min.                         |
| <b>Verwarmen en warm houden</b>           |              |           |                                  |
| Eenpansgerecht (bijv. linschotel)         | 400-800 g    | A 1-2     | -                                |
| <b>Ontdooien en opwarmen</b>              |              |           |                                  |
| Spinazie diepvries                        | 300-600 g    | A 2-3.    | 10-20 min.                       |
| Goulash diepvries                         | 500 g-1 kg   | A 2-3.    | 20-30 min.                       |
| <b>Gaar stoven</b>                        |              |           |                                  |
| Vis                                       | 300-600 g    | A 4-5*    | 20-25 min.                       |
| <b>Koken</b>                              |              |           |                                  |
| * Doorkoken zonder deksel                 |              |           |                                  |
| ** Zonder deksel                          |              |           |                                  |

| Gerecht met elektronische aankookautomaat                | Hoeveelheid  | Kookstand | Totale bereidingstijd in minuten |
|--|--------------|-----------|----------------------------------|
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water)                    | 125-250 g    | A 2-3     | 20-25 min.                       |
| Aardappels in de schil met 1-3 koppen water              | 750 g-1,5 kg | A 4-5     | 30-40 min.                       |
| Gekookte aardappels met 1-3 koppen water                 | 750 g-1,5 kg | A 4-5     | 20-30 min.                       |
| Groente met 1-3 koppen water                             | 500 g-1 kg   | A 2-3.    | 15-20 min.                       |
| Groente diepvries met 1-3 koppen water                   | 500 g-1 kg   | A 4-5.    | 15-20 min.                       |
| <b>Stoven</b>  |              |           |                                  |
| Rollades   | 4 stuks      | A 4-5     | 50-60 min.                       |
| Stoofvlees   | 1 kg         | A 4-5     | 80-100 min.                      |
| <b>Braden**</b>  |              |           |                                  |
| Schitzel, on/gepaneerd                                   | 1-2 stuks    | A 6-7     | 8-12 min.                        |
| Kotelet, on/gepaneerd                                    | 1-2 stuks    | A 6-7     | 8-12 min.                        |
| Steak (3 cm dik)   | 1-2 stuks    | A 7-8     | 8-12 min.                        |
| Vis en visfilet, gepaneerd                               | 1-2 stuks    | A 6-7     | 8-12 min.                        |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 200-300 g    | A 6-7     | 8-12 min.                        |
| Pannenkoeken   |              | A 6-7     | ononderbroken bakken             |
| * Doorkoken zonder deksel                                |              |           |                                  |
| ** Zonder deksel   |              |           |                                  |

### Tips voor de elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat is alleen bestemd om met weinig water en met behoud van de voedingswaarde te koken.



- Voeg bij grote kookzones slechts ca. 3 koppen water en bij kleine kookzones ca. 2 koppen water toe aan de gerechten.
- Sluit de pan af met een deksel.
- Voor gerechten die in veel water worden gekookt (zoals pasta) is de elektronische aankookautomaat niet geschikt.


## Kinderslot

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

### Kinderslot in- en uitschakelen




De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

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

### Geblokkeerde kookplaat

Wanneer u een kookzone bij een geblokkeerde kookplaat instelt, gebeurt het volgende:

- In de kookzone-indicatie knippert , of de restwarmte-indicatie afwisselend met de .
- Het indicatielampje boven het symbool  brandt.

Schakel de kookzone uit. Hef de blokkering op.

### Automatisch kinderslot



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

### In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt. → Blz. 43

## Automatische veiligheidsuitschakeling

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

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend  en de restwarmte-indicatie .

Schakel de kookzone uit.

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

**Aanwijzing:** U kunt de kookzone op elk moment weer inschakelen.

## Basisinstellingen

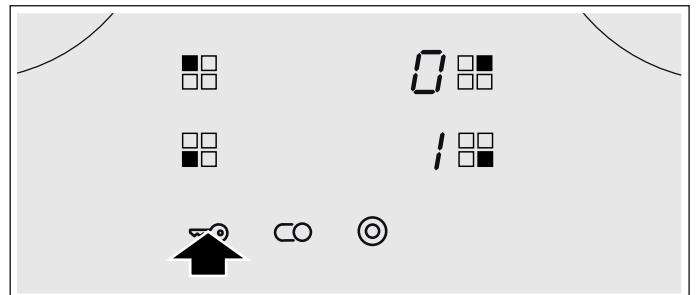
Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

| Indicatie   | Functie  |
|---|--|
|  | <b>Automatisch kinderslot</b>                              |
|  | Uitgeschakeld.*  |
|  | Ingeschakeld.  |
|  | <b>Bijschakeling van verwarmingselementen</b>              |
|  | Uitgeschakeld.   |
|  | Ingeschakeld.  |
|  | Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.* |
|  | <b>Terugzetten naar de basisinstelling</b>                 |
|  | Uitgeschakeld.*  |
|  | Ingeschakeld.  |
| *Basisinstelling  |  |



### Basisinstellingen wijzigen

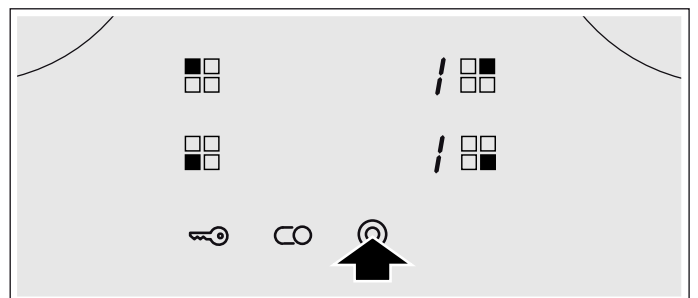
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.


1. De kookzone linksvoor  met kookstand 1 inschakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aan.



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

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



5. Raak het symbool  4 seconden lang aan. De instelling is geactiveerd.
6. De kookzone uitschakelen.

## Reinigen

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

### Glaskeramiek

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

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

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

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

### Omlijsting van de kookplaat

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

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

## Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

| Indicatie   | Fout   | Maatregel   |
|---|--|---|
| Geen  | De stroomtoevoer is onderbroken.   | Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.   |
| Alle indicaties knipperen   | Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.                        | Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.  |
|  knippert bij het inschakelen | Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.                        | Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp. Schakel het apparaat uit. Schakel het apparaat weer in.  |
| <b>F0</b>   | De indicatie is defect.  | Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt. |
| <b>F2</b>   | De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld. | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.   |
| <b>F4</b>   | De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.        | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.  |
| <b>F8</b>   | De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.            | U kunt de kookzone direct weer inschakelen.   |

### In de kookzone-indicatie knippert -:

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

 **Servicedienst**

---

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

**E-nummer en FD-nummer**

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

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

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

**Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

**NL** 088 424 4020

**B** 070 222 142

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

## Testgerechten

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

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

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

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

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



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

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

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







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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001191634  
961024