

EH6..ME3..

[de] Gebrauchsanleitung..... 2

[nl] Gebruiksaanwijzing 19

[fr] Mode d'emploi 35

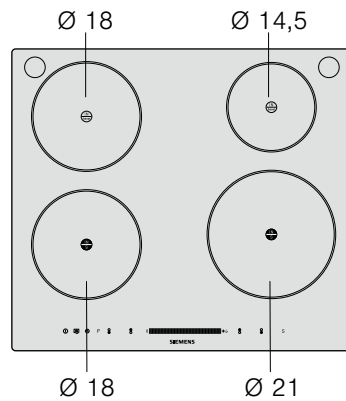
[it] Istruzioni per l'uso..... 51



9000308382

SIEMENS

EH6..ME3..



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3	Frittierfunktion	11
Sicherheitshinweise	3	Pfannen für die Frittierfunktion	11
Ursachen für Schäden	4	Die Temperaturstufen	11
Umweltschutz	4	So gehen Sie bei der Programmierung vor	12
Umweltgerecht entsorgen	4	Übersicht	12
Tipps zum Energiesparen	4	Programme der Frittierfunktion	13
Induktionskochen	4	Kindersicherung	13
Vorteile beim Induktionskochen.....	4	Kindersicherung ein- und ausschalten	13
Geeignete Kochgefäße	4	Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten	13
Das Gerät kennen lernen	5	Powerboost-Funktion	14
Bedienfeld	5	Gebrauchseinschränkungen	14
Die Kochstellen	6	Einschalten.....	14
Restwärmanzeige	6	Ausschalten	14
Kochfeld einstellen	6	Zeitprogrammierungsfunktion	14
Das Kochfeld ein- und ausschalten.	6	So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus	14
Kochstelle einrichten	6	Ausschaltautomatik	15
Kochtabelle	7	Zeitschaltuhr	15
Kochsensor	8	Automatische Zeitabschaltung	15
Geeignetes Kochgeschirr	8	Reinigungsschutz	15
Temperaturbereiche	8	Grundeinstellungen	15
Die Temperatur anpassen.....	8	Zu den Grundeinstellungen gelangen	16
So stellen Sie die Funktion ein.....	9	Reinigung und Pflege	16
Übersicht	9	Kochfeld	16
Speisen braten	10	Kochfeldrahmen.....	17
Garen mit dem Schnellkochtopf	10	Kochsensor.....	17
Garprogramme.....	10	Betriebsstörungen beheben	17
Tipps zum Kochen.....	11	Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes.....	18
		Kundendienst	18

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter

Tel.: 0 80 5 2223* (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisungen auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch die Unterlagen des Geräts mit.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entworfen. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Zu heißes Öl und Fett

Brandgefahr!

Zu heißes Öl und Fett sind leicht entzündlich. Überhitztes Öl und Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Falls sich Öl oder Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem Deckel oder Teller ersticken. Kochstelle ausschalten.

Kochen im Wasserbad

Mit dem Wasserbad kann man Lebensmittel in einem Kochgefäß garen, das in ein größeres Kochgefäß mit Wasser gesetzt wird. So wird das Gargut schonend und gleichmäßig durch das heiße Wasser und nicht direkt durch die Hitze der Kochstelle gegart. Beim Garen im Wasserbad muss darauf geachtet werden, dass die Dosen und Behälter aus Glas oder aus einem anderen Material nicht direkt auf den Boden des Kochgefäßes mit dem Wasser gestellt werden, um ein Zerspringen des Glasfelds und des Kochgefäßes durch Überhitzung der Kochstelle zu vermeiden.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr!

Heiße Kochstellen nicht berühren. Kinder vom Kochfeld fernhalten.

Brandgefahr!

- Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.
- Keine brennbaren Gegenstände oder Sprühflaschen in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Falls sich zwischen Gefäßboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Das Kochgefäß könnte springen. Kochstelle und Kochgefäßboden immer trocken halten.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr!

Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Das Kochfeld schaltet sich aus

Brandgefahr!

Wenn sich das Kochfeld automatisch ausschaltet und nicht in Gebrauch genommen werden kann, könnte es sich später von selbst wieder einschalten. Um das zu verhindern, muss das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt werden. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Legen Sie keine Metallgegenstände auf das Induktionskochfeld

Verbrennungsgefahr!

Auf das Kochfeld keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metallgegenstände legen, weil sie sehr schnell heiß werden können.

Schutz des Gebläses

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Achtung!

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss sich ein Mindestabstand von 2 cm befinden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Defektes Gerät von der Stromversorgung trennen. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Nur ein von uns geschulter Fachmann des Kundendienstes darf Reparaturen durchführen oder beschädigte Verbindungskabel austauschen.

Achtung!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise desselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Das Kochfeld ausschalten.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Böden der Kochgefäße können das Kochfeld zerkratzen.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glas-keramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Abblättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

- Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Diese ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens. Falls der Durchmesser des Kochgefäßes nicht mit der Kochstelle übereinstimmt, ist es besser, größere Kochgefäße für die Kochstelle zu verwenden, weil sonst die Hälfte der Energie verloren geht. Beachten Sie: Wenn der Hersteller den Durchmesser angibt, ist dies meistens der obere Durchmesser des Kochgefäßes.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Induktionsgeeignete Spezialgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist. Den Durchmesser überprüfen, er könnte sich sowohl auf die Gefäßerkennung als auch auf das Kochergebnis auswirken.

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichboden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt.

Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion "Ausschaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

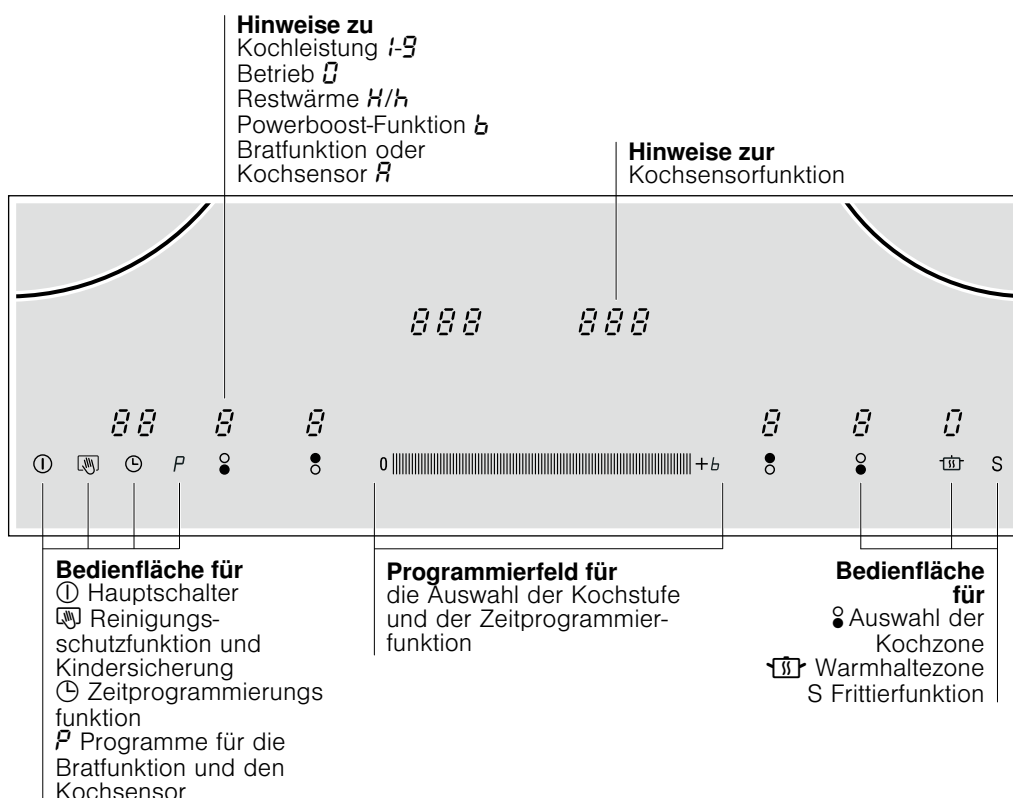
Zwei- und Dreikreis-Kochzone

Diese Kochstellen können Gefäße unterschiedlicher Größe erkennen. In Abhängigkeit von Material und Beschaffenheit des Kochgefäßes stellt sich die Kochstelle automatisch auf dessen Größe ein, indem nur der innere Kreis oder die gesamte Kochstelle bis zum äußeren Kreis aufgeheizt und die richtige Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßangaben.

Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie auf ein Symbol drücken, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Symbole gleichzeitig drücken. Dadurch kann das Programmierfeld bei übergelaufenem Gargut gereinigt werden.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und Ausschalten
○ Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
⌂ Bräterzone	Die Zone schaltet sich bei Benutzung eines Kochgefäßes mit einem Boden gleicher Größe wie die Außenzone automatisch ein.
○ Warmhaltezone (nicht induktiv)	Einschalten: Das Symbol berühren, in der Anzeige erscheint ! . Ausschalten: Erneut das Symbol berühren, in der Anzeige erscheint 0 .*

* Die Anzeige für Restwärme leuchtet auf.

Nur für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt "Geeignete Kochgefäße".

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle warm ist.
Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige **h/H** und die gewählte Kochstufe.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten.

Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.
Einschalten: Das Symbol drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
Ausschalten: Das Symbol drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

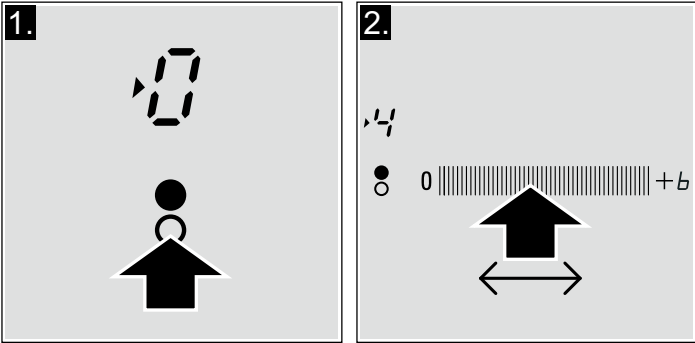
Kochstelle einrichten

Im Programmierfeld wird die gewünschte Kochstufe eingestellt.
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung.
Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige leuchten und das Symbol auf.
2. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis das gewünschte Programm erscheint.



3. Kochstufe ändern: Kochstelle auswählen und im Programmierfeld auf stellen.

Kochstelle abschalten

Kochstelle auswählen und im Programmierfeld auf stellen. Die Kochstelle schaltet sich ab und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweise

- Nach Wahl der Kochstelle leuchtet ein Symbol auf . Anschließend können die Einstellungen vorgenommen werden.
- Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.
Die Garzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität des Gar-
guts ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.
Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

Gelegentlich umrühren, wenn Brei, Cremes und dickflüssige
Saucen zubereitet werden.

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Aufheizen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Tiefgekühlter Spinat	2.-3.	5-15 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	2.-3.	20-30 Min.
Auf kleiner Flamme kochen und garen		
Kartoffelklöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4 -5*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dampfgaren, Anbraten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Pasta	6 -7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.	7-20 Min.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3.-4.	50-60 Min.
Braten**		
Filet, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 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.
Tiefgekühlter, paniertes Fisch, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelett	3.-4.	nacheinander frittieren
Spiegelei	5-6	3-6 Min.

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Frittieren** (150-200g nacheinander in 1-2 l Öl)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Hähnchen-Nuggets	8-9	nacheinander frittieren
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	
Fleischbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7	
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5	
* Fortkochen ohne Deckel		
** ohne Deckel		

Kochsensor

Diese Funktion ermöglicht den Betrieb der hinteren Kochstellen. Sie ist geeignet für das Garen von Lebensmitteln, die in Wasser oder mit viel für das Frittieren geeignetem Öl oder Fett erhitzt werden.

Hinweis: Die Funktion Kochsensor darf nicht zum Schmoren oder Braten ohne ausreichend Öl verwendet werden.

So funktioniert es

Kochgefäße, die heiße Lebensmittel enthalten, geben Hitze ab. Der Kochsensor registriert diese Hitze und das Kochfeld reguliert die Temperatur automatisch.

Ratschläge zum Kochen

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Somit wird Energie gespart.
- Öl und Fett werden nicht überhitzt.
- Die Temperatur wird zu jedem Zeitpunkt reguliert. Ein Überlaufen der Speisen wird vermieden und das Zurückschalten auf eine niedrigere Stufe wird überflüssig.

Geeignetes Kochgeschirr

Für diese Funktion geeignete Kochgefäße müssen eine Oberfläche haben, welche die Hitze korrekt an den Sensor abgibt. Sind die Kochgefäße nicht geeignet, kann die automatische Temperaturregulierung nicht funktionieren. Die Speisen können überlaufen oder anbrennen.

Es können Email-Gefäße in geeigneter Größe verwendet werden. Der Boden der Gefäße sollte einen ausreichenden Durchmesser haben, um die Kochstelle abzudecken. Bei Edelstahlgefäßen den Bereich der Sensoren im Gerät verwenden.

Sensoren

Die beigegeführten Sensoren sind auch als Sonderzubehör im Elektrogerätechandel erhältlich. Geben Sie die HZ-Nummer an: **HZ 390001**

Temperaturbereiche

Wird mit dem Kochsensor gegart, werden keine Kochstufen eingestellt, sondern Temperaturbereiche. Das Kochfeld verfügt über fünf Temperaturbereiche:

Temperaturbereich	Anzeige	Geeignet für
170 - 180 °C	170 °C	Frittieren
110 - 120 °C	120 °C	Garen im Schnellkochtopf
90 - 100 °C	100 °C	Garen, Kochen
80 - 90 °C	90 °C	Schonendes Garen, Quellen
60 - 70 °C	70 °C	Auftauen, Aufwärmen, Warmhalten

Die Temperatur anpassen

Der Siedepunkt des Wassers hängt von der Höhe über dem Meeresspiegel ab. Wenn ein Gericht zu stark oder zu leicht kocht, kann der Siedepunkt angepasst werden.

Die Grundeinstellung auswählen **4**. Die Kochstelle auswählen. Der Wert der Grundeinstellung beträgt **3**. Den entsprechenden Wert für die jeweilige Höhe auswählen:

Höhe	Einstellungswert 4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
über 1400 m	9
* Grundeinstellung	

Für die Änderung der Einstellungen, siehe Abschnitt "Grundeinstellungen"

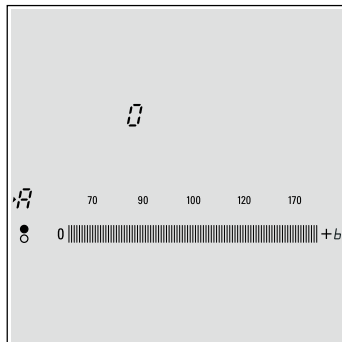
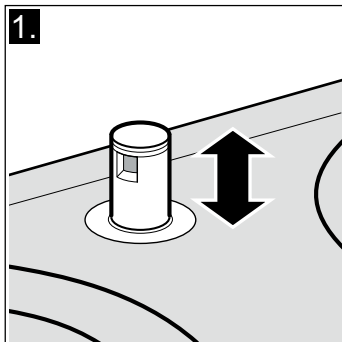
Hinweise

- Der Siedepunkt darf nicht verändert werden, wenn sich das Kochfeld auf einer Höhe zwischen 0 - 400 m befindet. Prinzipiell kann mit der Grundeinstellung gekocht werden, wenn jedoch das Kochresultat nicht zufriedenstellend ist, kann der Siedepunkt in den Grundeinstellungen verändert werden.
- Der Temperaturbereich 90 - 100 °C reicht zum Kochen aus, auch wenn das Wasser nicht in der üblichen Stärke sprudelt.

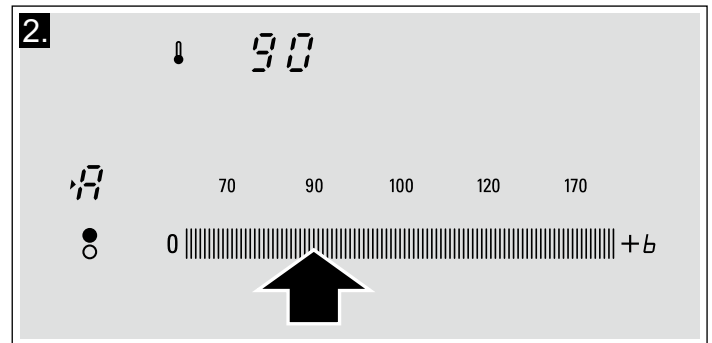
So stellen Sie die Funktion ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Gargut in das Kochgefäß geben und Flüssigkeit zufügen, zwei Fingerbreit reichen vollkommen aus.
2. Das Kochgefäß auf die Mitte der Kochstelle setzen und Dekkel auflegen.
3. Den Kochsensor der gewünschten Kochstelle berühren. Der Kochsensor wird aktiviert. Die Anzeige  leuchtet auf. Im Programmierfeld erscheinen die möglichen Temperaturbereiche



4. In den nächsten 10 Sekunden den gewünschten Temperaturbereich im Programmierfeld auswählen. In der Anzeige erscheint die ausgewählte Temperatur.



Die Funktion Kochsensor schaltet sich ein.

Das Temperatursymbol leuchtet so lange weiter, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dann ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol erlischt. Der Kochsensor hält die Temperatur im Kochgefäß im eingestellten Temperaturbereich.

Kochsensor ausschalten

Kochstelle ausschalten. Den Kochsensor abdecken, damit die Linse nicht schmutzig wird.

Hinweise

- Die Lebensmittel können auch in die heiße Flüssigkeit gegeben werden: Das Kochgefäß nur mit Flüssigkeit befüllen. Das Kochfeld wie in den Punkten 3 und 4 beschrieben programmieren. Sobald die Temperatur erreicht ist und ein Signal ertönt, die Lebensmittel zufügen.
- Die Abdeckung des Kochsensors wird heiß, wenn eine naheliegende Kochstelle eingeschaltet ist.

Übersicht

Die Übersicht zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

		Anzeige	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Suppen	Fleischbrühe	100 °C	60-90 Min.
	Eintopf	100 °C	45-60 Min.
	Gemüsesuppe	100 °C	60-90 Min.
Beilagen	Kartoffeln	100 °C	30-40 Min.
	Kartoffelklöße	90 °C	30-40 Min.
	Pasta	100 °C	7-10 Min.
	Polenta	90 °C	20-25 Min.
	Reis	90 °C	25-35 Min.
Eier	Eier (in kaltem Wasser zum Kochen aufgesetzt)	100 °C	5-10 Min.
Fisch	Gedünsteter Fisch	90 °C	15-20 Min.
Fleisch	Fleischklöße	100 °C	20-30 Min.
	Gefüllte Pasta, z.B. Ravioli	100 °C	10-15 Min.
	Suppenhuhn	100 °C	60-90 Min.
	Gekochtes Kalbfleisch	100 °C	60-90 Min.
	Würstchen	90 °C	5-10 Min.
Gemüse	Frisches Gemüse, z.B. Brokkoli	100 °C	10-20 Min.
	Frisches Gemüse, z.B. Rosenkohl	100 °C	30-40 Min.
	Gefrorenes Gemüse: z.B. Rosenkohl, grüne Bohnen*	100 °C	15-30 Min.
	Passiertes Gemüse in Sahnesoße, gefroren: z.B. Gemüse mit Sahne*	100 °C	15-20 Min.
Hülsenfrüchte	Linsen, Erbsen, Bohnen	100 °C	15-20 Min.

* Nach den Angaben des Herstellers Flüssigkeit hinzugeben

** Nach dem Vorheizen den Deckel abnehmen, um zu frittieren (siehe Hinweise im Abschnitt "Lebensmittel frittieren")

		Anzeige	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Süßspeisen	Grießbrei	90 °C	5-10 Min.
	Kompott	90 °C	10-20 Min.
	Milchreis	90 °C	35-45 Min.
	Schokoladenpudding	90 °C	3-5 Min.
Gerichte	Konservendose, z.B. Gulaschsuppe	70 °C	10-15 Min.
	Fertigsuppen, z.B. Nudelsuppe	100 °C	5-10 Min.
	Fertigsuppen, z.B. Cremesuppen	90 °C	10-15 Min.
Getränke	Milch	90 °C	-
	Glühwein	70 °C	-
Mit dem Schnellkochtopf zubereitete Gerichte	Huhn	120 °C	20-25 Min.
	Reis	120 °C	6-8 Min.
	Kartoffeln	120 °C	10-12 Min.
	Eintopf	120 °C	15-20 Min.
Frittierte Gerichte**	Konditoreiwaren, z.B. Windbeutel, Früchte im Bierteig oder Berliner	170 °C	nacheinander frittieren
	Fleisch, z.B. Hühnerenteile, Fleischklöße	170 °C	
	Paniertes Gemüse oder im Bierteig	170 °C	

* Nach den Angaben des Herstellers Flüssigkeit hinzugeben

** Nach dem Vorheizen den Deckel abnehmen, um zu frittieren (siehe Hinweise im Abschnitt "Lebensmittel frittieren")

Speisen braten

Niemals Öl oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.

Öl oder Fett zum Frittieren

Verwenden Sie zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett, z.B. Pflanzenöl. Fett in kleinen Stückchen dazugeben. Sicherstellen, dass ausreichend Fett im Gefäß ist. Mindestens zwei Fingerbreit hineingeben.

Ungeeignetes Öl oder Fett

Es wird nicht empfohlen verschiedene Fettarten, wie z.B. Öl und Butter zu mischen. Heißes Öl oder Fett können schäumen.

Öl oder Fett erhitzen

Öl oder Fett in einem geschlossenen Gefäß erhitzen. Ein Signalton zeigt an, dass das Öl oder Fett heiß ist. Die Speisen können nun frittiert werden.

Frittieren

Immer ohne Deckel frittieren.

1. Die erste Portion zugeben und frittieren.
2. Die Portion herausnehmen. Wenn die Temperaturanzeige nicht aufleuchtet, ist das Öl oder Fett noch heiß genug, um eine weitere Portion zu frittieren. Leuchtet die Anzeige, warten Sie ab, bis das Signal ertönt und die Anzeige erlischt, bevor Sie die nächste Portion hineingeben.
3. Die nächste Portion frittieren.

Hinweis: Tiefgefrorene Speisen in kleinen Portionen frittieren. Andernfalls kühlt das Öl oder Fett zu stark ab. Beispiel: Tiefgefrorene Pommes frites: 1,5 l Öl oder Fett für eine 150 g Portion Pommes frites.

Garen mit dem Schnellkochtopf

Nach den Angaben des Herstellers Flüssigkeit zugeben.

Hülsenfrüchte im Temperaturbereich von 100 °C garen. Schaum abschöpfen und Schnellkochtopf verschließen. Garvorgang im Temperaturbereich von 120 °C fortsetzen.

Garprogramme

Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

Garprogramm	Gericht
P1	Nudeln
P2	Kartoffeln
P3	Reis
P4	Kartoffelklöße
P5	Frisches Gemüse, z.B. Brokkoli, Rosenkohl Gefrorenes Gemüse, z.B. Rosenkohl, grüne Bohnen
P6	Pfannengerichte und -gemüse, tiefgekühlt
P7	Erhitzen von Würstchen
P8	Milchreis
P9	Berliner, Donuts, Churros frittieren

Das gewünschte Garprogramm auswählen

Die Kochstelle auswählen.

1. Kochsensor berühren. Die Anzeige  leuchtet auf.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet im Anzeigebereich der Kochstelle auf.
3. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis das gewünschte Programm erscheint.

Das Programm ist nun ausgewählt.

Bis die entsprechende Temperatur erreicht wird, leuchtet das Temperatursymbol weiter. Ist die Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol erlischt.

Garprogramme ausschalten.

Kochstelle auswählen und im Programmierfeld auf 0 stellen.

Tipps zum Kochen

In Blöcken tiefgefrorene Lebensmittel	Tiefgefrorene Lebensmittel, z.B. Spinat, in das Kochgefäß geben. Nach den Angaben des Herstellers Flüssigkeit zugeben. Deckel auflegen. Den Temperaturbereich 70 °C auswählen. Gelegentlich umrühren.
Zubereitung von Lebensmitteln, die viel Flüssigkeit abgeben (z.B. Fischfilet)	Wenig Flüssigkeit zugeben, zwei Fingerbreit sind ausreichend. Immer Deckel auf das Kochgefäß legen.
Zubereitung von Lebensmitteln, die stark schäumen (z.B. Nudeln)	Auch bei stark schäumenden Lebensmitteln den Deckel auflegen. Sie sparen dabei Energie.
Einkochen von Lebensmitteln	Die Lebensmittel mit der empfohlenen Temperatur garen. Wenn sie eingedickt sind, Restfeuchtigkeit bei 90 °C verdampfen lassen.
Lebensmittel, z.B. Kartoffeln, sind ungleichmäßig gekocht	Beim nächsten Mal mehr Flüssigkeit verwenden.
Das akustische Signal ertönt nicht	Den Behälter immer mit Deckel verwenden. So funktioniert die automatische Regulierung optimal.

Frittierfunktion

Diese Funktion ermöglicht den Frittiervorgang auf den vorderen Kochstellen mit einer Temperaturregulierung der Pfanne.

Vorteile beim Frittieren

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie. Öl und Fett werden nicht überhitzt.

Hinweise

- Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.
- Die Pfanne in die Mitte der Kochstelle setzen. Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens passt.
- Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht.
- Nur Fette verwenden, die für das Frittieren geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, Temperaturstufe **min** wählen.

Pfannen für die Frittierfunktion

Für die Frittierfunktion stehen speziell geeignete Pfannen zur Verfügung. Nur diese Art von Pfannen verwenden! Mit anderen Pfannen kann die Temperatur nicht reguliert werden. Die Pfannen können überhitzen.

Die Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

- **HZ390210** kleine Frittierpfanne (15 cm Durchmesser).
- **HZ390220** mittlere Frittierpfanne (19 cm)
- **HZ390230** große Frittierpfanne (21cm)

Die Pfannen sind antihafbeschichtet. Sie können Speisen auch mit wenig Fett frittieren.

Die Temperaturstufen

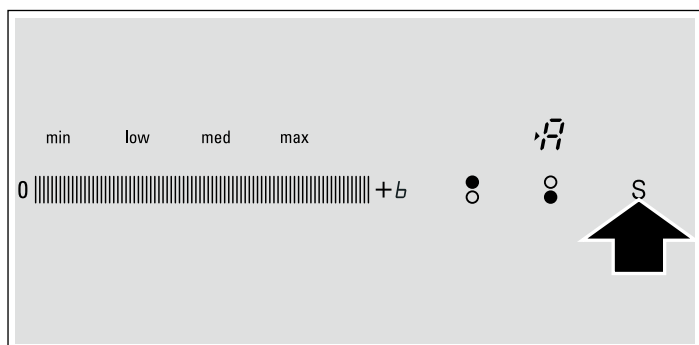
Leistungsstufe	Temperatur	Geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks, kurz frittiert.
med	mittel - hoch	z.B. sanftes Frittieren von Tiefkühlkost, panierten Speisen, Schnitzel, Ragout, Gemüse.
low	niedrig - mittel	z.B. grobes Frittieren von Frikadellen, Würstchen, Fisch.
min	niedrig	z.B. Omelett, Frittieren mit Butter, Olivenöl oder Margarine.

So gehen Sie bei der Programmierung vor

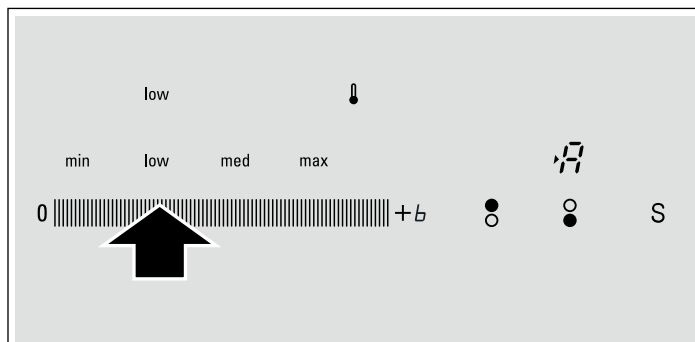
Wählen Sie die geeignete Temperaturstufe aus der Tabelle.
Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Auf das Symbol **S** drücken. Im Anzeigebereich der Kochstelle leuchtet die Anzeige **A** auf.
Im Programmierfeld erscheinen die möglichen Temperaturstufen.



2. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe im Programmierfeld auswählen.
Die Frittierfunktion ist aktiviert.



Das Temperatursymbol leuchtet so lange, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol erlischt.

3. Das Öl oder Fett und danach die Speisen in die Pfanne geben.
Wie üblich das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

Frittierfunktion abschalten

Programmierfeld auf 0 stellen.

Übersicht

Die Übersicht zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Leistungsstufe variiert je nach verwendetem Kochgeschirr.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Fleisch	Schnitzel natur oder paniert	med	6-10 Min.
	Filet	med	6-10 Min.
	Kotelett	low	10-17 Min.
	Cordon bleu	low	15-20 Min.
	Steak kurz angebraten (3 cm Dicke)	max	6-8 Min.
	Steak medium oder gut durch (3 cm Dicke)	med	8-12 Min.
	Hähnchenbrust (2 cm Dicke)	low	10-20 Min.
	Gekochte oder frische Würstchen	low	8-20 Min.
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min.
	Leberkäse	min	6-9 Min.
	Ragout / Gyros	med	7-12 Min.
	Hackfleisch	med	6-10 Min.
	Speckschinken	min	5-8 Min.
Fisch	Backfisch	low	10-20 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	low / med	10-20 Min.
	Garnelen, Krabben	med	4-8 Min.
Eiergerichte	Pfannkuchen	med	nacheinander frittieren
	Tortilla / Omelette	min	nacheinander frittieren
	Spiegelei	min / med	2-6 Min.
	Rührei	min	2-4 Min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min.
	Armer Ritter / French Toast	low	nacheinander frittieren
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus ungeschälten, vorgegarten Kartoffeln	max	6-12 Min.
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min.
	Kartoffelpuffer	max	nacheinander frittieren
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min.

* In einer kalten Pfanne.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	min	2-10 Min.
	Zucchini, Aubergine	low	4-12 Min.
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min.
	Pilze	med	10-15 Min.
	Glasiertes Gemüse	med	6-10 Min.
Tiefkühlkost	Schnitzel	med	15-20 Min.
	Cordon bleu	low	10-30 Min.
	Hähnchenbrust	min	10-30 Min.
	Nuggets	med	10-15 Min.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10-20 Min.
	Fischstäbchen	med	8-12 Min.
	Pommes frites	med / max	4-6 Min.
	Pfannengerichte und -gemüse	min	8-15 Min.
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min.
	Camembert / Käse	low	10-15 Min.
Sonstiges	Camembert / Käse	low	7-10 Min.
	Fertiggerichte mit Zugabe von Wasser, z.B. Nudelpfanne	min	4-6 Min.
	Toastbrot	low	6-10 Min.
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne*	min	3-7 Min.

* In einer kalten Pfanne.

Programme der Frittierfunktion

Für diese Programme dürfen nur Pfannen verwendet werden, die für die Frittierfunktion zugelassen sind.

Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

Programm	Gericht
P1	Schnitzel
P2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P3	Steak, kurz frittiert
P4	Steak, medium oder durchgegart
P5	Fisch
P6	Pfannengerichte und -gemüse, tiefgekühlt
P7	Ofen - Pommes frites, tiefgekühlt
P8	Pfannkuchen
P9	Omelett, Eier

Das gewünschte Programm auswählen

Die Kochstelle auswählen.

1. Auf das Symbol **P** drücken. Die Anzeige **P** leuchtet im Anzeigebereich der Kochstelle auf. In der Programmanzeige leuchtet **P** auf.
2. Mit dem Finger so lange über das Programmierfeld fahren, bis das gewünschte Programm erscheint.

Das Programm ist nun ausgewählt.

Bis die entsprechende Temperatur erreicht wird, leuchtet das Temperatursymbol weiter. Ist die Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol erlischt.

Das Öl oder Fett und danach die Speisen in die Pfanne geben. Wie üblich das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

Programm beenden

Programmierfeld auf 0 stellen.

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist nun blockiert.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist deaktiviert.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein- und Ausschalten

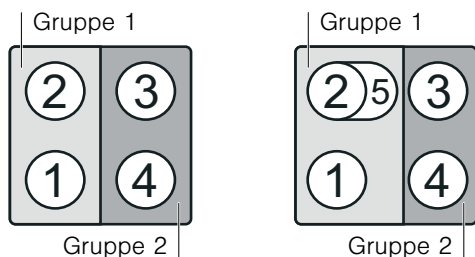
Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können die Lebensmittel schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Gebrauchseinschränkungen

Diese Funktion kann für alle Kochstellen immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle **b** und **9**; Anschließend wird die Kochstufe **9** automatisch eingestellt.



Einschalten

1. Gewünschte Kochstufe **9** auswählen.
2. Drücken Sie auf das Programmierfeld über dem Symbol **+b**. Die Funktion ist nun eingestellt.

Ausschalten

Drücken Sie auf das Programmierfeld über dem Symbol **+b**. Die Powerboost-Funktion ist nun ausgeschaltet.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

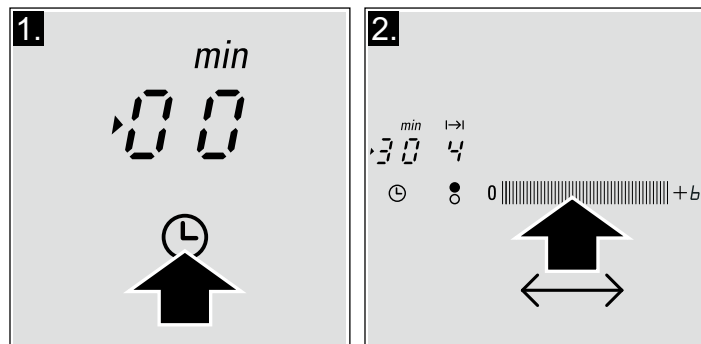
- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

Die Kochzeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Auf das Symbol **I→I** drücken. Die Anzeige **I→I** der Kochstelle leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint **00**. Für die Auswahl einer anderen Kochstelle mehrmals das Symbol **I→I** drücken, bis die Anzeige **I→I** der gewünschten Kochstelle aufleuchtet.
3. Im Programmierfeld die gewünschte Kochzeit einstellen. Die Voreinstellung wird von links nach rechts von 1, 2, 3 bis zu 10 Minuten vorgenommen. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Zeitspanne im Programmierfeld auswählen.



Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Programmautomatik

Wenn im Programmierfeld die Voreinstellung von 1 bis 5 gewählt wird, wird die Garzeit um eine Minute reduziert, wenn die Funktion gedrückt gehalten wird, wird die Zeit automatisch auf 1 Minute reduziert.

Wenn im Programmierfeld die Voreinstellung von 6 bis 10 gewählt wird, wird die Garzeit um eine Minute erhöht, wenn die Funktion gedrückt gehalten wird, wird die Zeit automatisch auf 99 Minuten erhöht.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion wird **00** 10 Sekunden lang angezeigt. Die Anzeige **I→I** leuchtet auf. Durch Drücken auf das Symbol **I→I** schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol **I→I** mehrfach drücken, bis die Anzeige **I→I** aufleuchtet. Kochzeit im Programmierfeld ändern oder auf **00** anpassen.

Eine Kochstelle automatisch mit der Funktion Kochsensor ausschalten

Bei einem Kochvorgang mit Kochsensor läuft die eingestellte Garzeit ab, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

Eine Kochstelle automatisch über die Bratfunktion ausschalten

Bei einem Kochvorgang mit der Bratfunktion beginnt die eingestellte Garzeit abzulaufen, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

Hinweise

- Wurden Garzeiten an mehreren Kochstellen eingestellt, ist es möglich, alle Zeiten anzuzeigen. Dafür mehrmals das Symbol **I→I** drücken, bis die Anzeige **I→I** für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

Ausschaltautomatik

Mit dieser Funktion kann eine Garzeit für alle Kochstellen eingestellt werden. Nach Einschalten einer Kochstelle läuft die eingestellte Zeit ab. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Die Anleitung zum Aktivieren der Ausschaltautomatik finden Sie im Kapitel "Grundeinstellungen".

Hinweis: Man kann die Garzeit an einer Kochstelle ändern oder löschen:

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige  aufleuchtet. Kochzeit im Programmierfeld ändern oder auf  anpassen.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Zeit bis 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig.

Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das Symbol  mehrfach drücken, bis die Anzeige  aufleuchtet. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint .

2. Im Programmierfeld die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein akustisches Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion ist  zu sehen und die Anzeige  leuchtet auf. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Durch Drücken auf das Symbol  schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd  und .

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Reinigungsschutz

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsfunktion ausgestattet. Auf das Symbol  drücken. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt.

Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Die Blockade betrifft nicht den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit abgeschaltet werden.

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet diverse Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
	Ständige Kindersicherung  AUS.*  EIN.
	Signaltöne  Die meisten Signaltöne AUS.  Einige Signaltöne AUS.  Alle Signaltöne EIN.*
	Einstellung gemäß Höhenlage  Reduzierung  Grundeinstellung.*  Erweiterung
	Ausschaltautomatik  AUS.*  Zeit bis zur automatischen Abschaltung

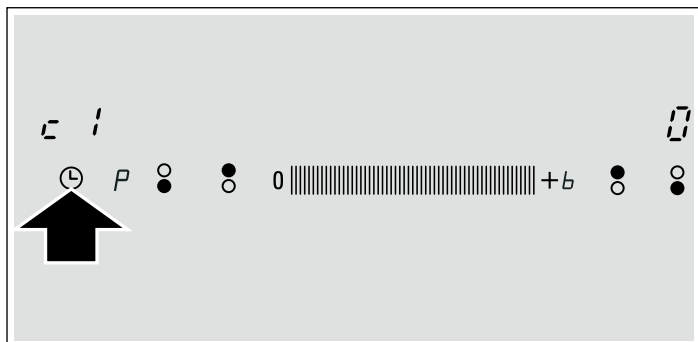
* Werkseinstellung

Anzeige	Funktion
$\epsilon 5$	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion: ! 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
$\epsilon 7$	Funktion Power-Management 0 = AUS.* ! = 1000 W. Mindestleistung. !. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds.
$\epsilon 9$	Auswahlzeit der Kochstelle 0 Uneingeschränkt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.* ! Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt nur für 10 Sekunden ausgewählt.
$\epsilon 0$	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren 0 Persönliche Einstellungen.* ! Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.
* Werkseinstellung	

Zu den Grundeinstellungen gelangen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

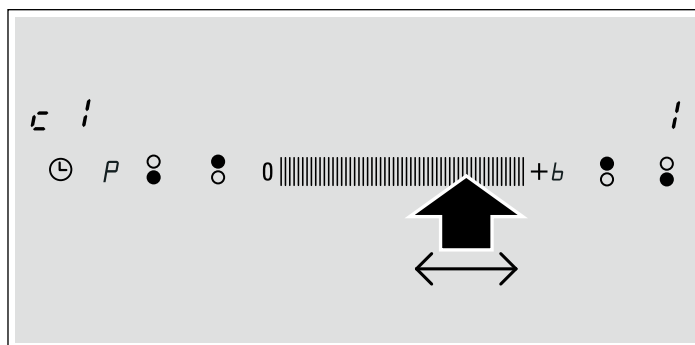
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden 4 Sekunden lang das Symbol $\odot$ drücken.



Auf der linken Displayseite wird $\epsilon !$ und auf der rechten $\odot$ angezeigt.

3. Das Symbol $\odot$ mehrmals drücken, bis auf der linken Seite die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.

4. Dann im Programmierfeld die gewünschte Einstellung auswählen.



5. Erneut das Symbol $\odot$ mehr als 4 Sekunden lang drücken. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Hinweis: Bei der Einstellung $\epsilon 4$ muss zunächst der Kochsensor aktiviert und die Kochstelle eingeschaltet werden.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.
2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

Verletzungsgefahr!!

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Kochsensor

Das Glas des Kochsensors muss immer sauber sein. Regelmäßig die Fettspritzer und Unreinheiten mit Wattestäbchen oder einem weichen Tuch und Glasreiniger entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuerschwämme.
- Scheuermilch.

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. Störung im elektronischen System.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
 blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
 + Zahl /  + Zahl /  + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
 / 	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
 / 	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgefäßes entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgefäßes können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß eingefüllt wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche 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 240 260

D 01801 22 33 66

3,9 ct / min aus dem Festnetz (Mobil ggf. abweichend)

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 Hausgerät ausgerüstet sind.

Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid..	19	Zo wordt dit geprogrammeerd.....	28
Veiligheidsaanwijzingen.....	19	Tabel	28
Oorzaken van schade.....	20	Frituurprogramma's	29
Bescherming van het milieu	21	Kinderslot.....	30
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier	21	Het kinderslot activeren en deactiveren	30
Tips om energie te besparen	21	Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen	30
Koken op Inductie.....	21	Functie Powerboost.....	30
Voordelen van het Koken op Inductie	21	Gebruiksbeperkingen	30
Geschikte pannen.....	21	Activeren.....	30
Het apparaat leren kennen.....	22	Deactiveren.....	30
Het bedieningspaneel	22	Timerfunctie	30
De kookzones.....	22	Een kookzone automatisch uitschakelen.....	30
Restwarmte-indicator.....	22	Automatische timer	31
Programmeren van de kookplaat	23	De kookwekker	31
Aan- en uitzetten van de kookplaat.....	23	Automatische tijdslimiet	31
De kookzone afstellen	23	Beschermingsfunctie bij reiniging.....	31
Kooktabel	23	Basisinstellingen	32
Kooksensor	24	Toegang tot de basisinstellingen.....	32
Geschikte pannen.....	25	Onderhoud en reiniging.....	33
Temperatuurbereiken.....	25	Kookplaat	33
Afstellen van de temperatuur	25	Omlijsting van de kookplaat.....	33
Zo wordt dit geprogrammeerd.....	25	Kooksensor.....	33
Tabel.....	26	Repareren van storingen	33
Voedsel frituren.....	26	Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat.....	34
Koken met de snelkookpan.....	27	Servicedienst	34
Kookprogramma's.....	27		
Tips voor het koken.....	27		
Frituurfunctie.....	27		
Pannen voor de frituurfunctie	27		
De temperatuurniveaus.....	28		

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

⚠ Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Alleen dan kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan iemand anders overdraagt, geef dan ook de documentatie van het apparaat mee.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Dit apparaat werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen. De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan staat.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Olie en vet zijn te warm

Brandgevaar!

De hete olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Laat oververhitte olie of oververhit vet niet onbewaakt achter. Indien de olie of het vet vlam vat, blus het vuur dan nooit met water. Doof de vlammen met een doek of een bord. Schakel de kookzone uit.

Het bereiden van voedsel au bain-marie

Met de bereidingswijze au bain-marie kan het voedsel worden verwarmd in een pan die op zijn beurt in een grotere pan water wordt geplaatst. Zo wordt het voedsel op langzame en constante wijze verwarmd, door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone. Bij het bereiden van voedsel au bain-marie moet worden vermeden dat blikken, glazen flessen of andere materialen in aanraking komen met de bodem van de pan water, om te voorkomen dat het glas van de plaat en de pan breken door oververhitting van de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar van brandwonden!

Raak hete kookzones niet aan. Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar!

- Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen of spuitbussen in de laden onder de kookplaat.

Vochtige bodems van pannen en vochtige kookplaten

Gevaar van verwondingen!

Als zich vocht tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan dit dampdruk veroorzaken. Bijgevolg zou de pan kunnen opspringen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar van elektrische ontlading!

Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.
Neem contact op met de technische dienst.

De kookzone verwarmt, maar de visuele indicatie werkt niet

Gevaar voor brandwonden!

Schakel de kookzone uit als de indicator niet werkt. Neem contact op met de technische dienst.

De kookplaat wordt uitgeschakeld

Brandgevaar!

Als de kookplaat automatisch uitgaat en niet kan worden gebruikt, kan hij op een later tijdstip alsnog vanzelf aan gaan. Om dit te voorkomen moet de kookplaat van de stroom worden afgesloten. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden!

Laat geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat liggen; deze kunnen heel snel heet worden.

Onderhoud van de ventilator

Gevaar van beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade

bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Attentie!

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar van een elektrische ontlading!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Zet het apparaat uit als het defect is. Neem contact op met de technische dienst. Het repareren en vervangen van defecte aansluitkabels mag uitsluitend uitgevoerd worden door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

Attentie!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker dienen uit de buurt te blijven van het apparaat als dat aan staat. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

De kookplaat uitschakelen

Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Gemorst voedsel	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.
	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.
	Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken	Controleer de pannen.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
	Aanraking van de pannen	Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.
Afbladderingen	Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Agedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het hergebruik van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.

- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan. Indien de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Zo niet, dan gaat de helft van de energie verloren. Controleer: Of de fabrikant de diameter van de bovenkant van pan heeft aangegeven.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere kookstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Kook- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop gedrukt wordt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een geheel ferromagnetische bodem. Controleer de diameter, deze kan zowel van invloed zijn op de pandetectie als op het kookresultaat.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

- dun normaal staal
- glas

- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

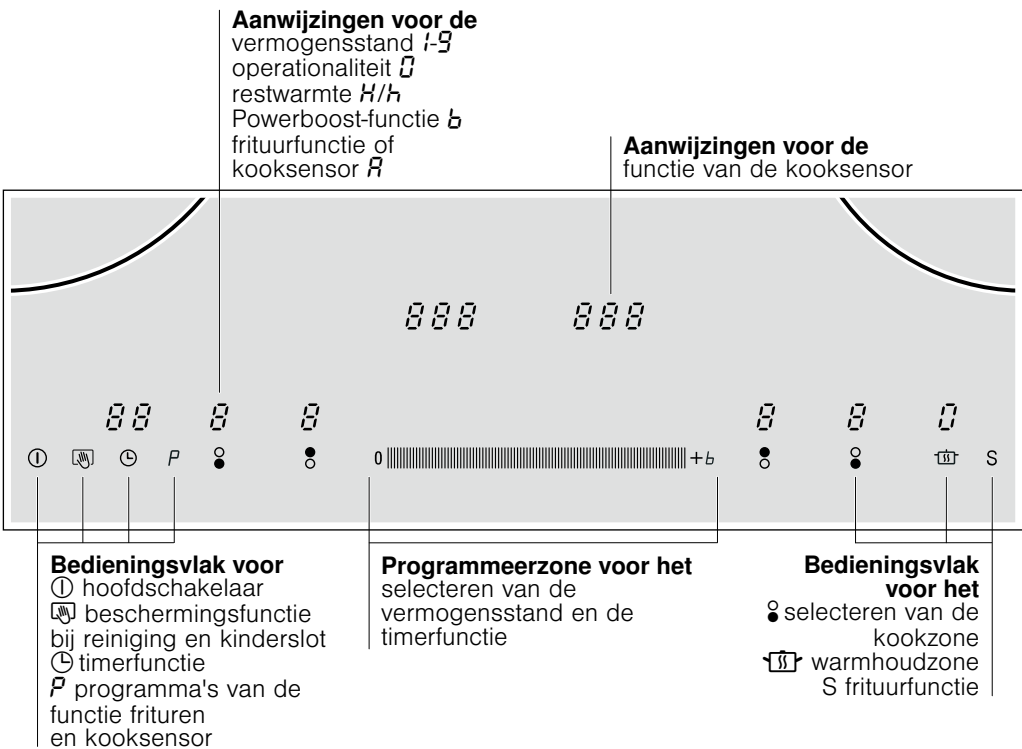
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone geactiveerd, ofwel de hele zone, waarbij het geschikte vermogen wordt geleverd voor goede kookresultaten.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op *pagina 2* staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen wijzigen niet als er verschillende symbolen tegelijk aangeraakt worden. Hierdoor kan de programmeerzone worden gereinigd in geval van gemorst voedsel.
- Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone.
Resistieve warmhoudzone	Activeren: druk op het symbool op de visuele indicator verschijnt . Deactiveren: druk op het symbool op de visuele indicator verschijnt .

* De restwarmte-indicator gaat aan.

Gebruik enkel pannen die geschikt zijn voor koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".

Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft , branden zo lang de kookzone warm is.

Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

Aan- en uitzetten van de kookplaat

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: druk op het symbool ①. De indicator boven de hoofdschakelaar gaat branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool ① tot de indicator boven de hoofdschakelaar dooft. Alle kookzones worden uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzing: De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

De kookzone afstellen

Regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

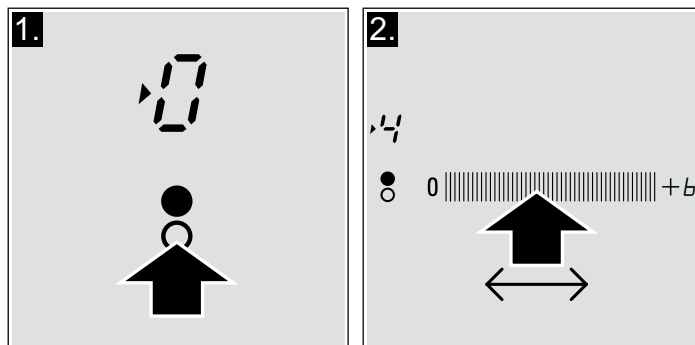
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Selecteer de gewenste vermogensstand .

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool ① van de gewenste kookzone. Op de visuele indicator gaat ② branden en het symbool ►.
2. Beweeg, binnen de volgende 10 seconden, uw vinger over de programmeerzone, totdat de gewenste vermogensstand verschijnt.



3. Wijzigen van de vermogensstand Selecteer de kookzone en regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en stel af op ② in de programmeerzone. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzingen

- Zodra de kookzone is geselecteerd, verschijnt het symbool ►. Vervolgens kan men verder gaan met de instelling.
- Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de geselecteerde kookstand beginnen knippen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In de volgende tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kookstand, het type, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel. Daarom zijn er variaties.

De kookstanden beïnvloeden het kookresultaat.

Roer puree, gebonden soep en dikke sauzen af en toe om.

Gebruik de kookstand 9 als u begint te koken.

	Doorkookstan d	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Opwarmen en warm houden		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes opgewarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	2.-3.	5-15 min.
Diepvriesgoulash	2.-3.	20-30 min.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken		
Aardappel-gehaktballen	4.-5.*	20-30 min.
Vis	4 -5*	10-15 min.
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Koken, stomen, sauteren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	25-35 min.
Aardappelen in de schil	4-5	25-30 min.
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min.
Pasta.	6 -7*	6-10 min.
Eenpansgericht, soep	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Diepvriesgroenten	3.-4.	7-20 min.
Koken met de snelkookpan	4.-5.	-
Suddereren		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3.-4.	50-60 min.
Braden**		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min.
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min.
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min.
Biefstuk (3 cm dikte)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dikte)	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks	6-7	8-12 min.
Garnalen en steurgarnalen	7-8	4-10 min.
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	een portie na de andere frituren
Omelet	3.-4.	een portie na de andere frituren
Gebakken eieren	5-6	3-6 min.
Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bv. patat, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7	
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		

Kooksensor

Met deze functie kunt u koken op de achterste kookzones. Deze is geschikt om voedsel te koken dat in water wordt verhit, met veel olie of vet dat geschikt is om te frituren.

Aanwijzing: De functie kooksensor mag niet worden gebruikt om te braden of te bakken in weinig olie.

Zo werkt dit

Pannen die heet voedsel bevatten geven warmte af. De kooksensor detecteert deze warmte en de kookplaat stelt automatisch de temperatuur af.

Kooktips

- De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Zo wordt energie bespaard.
- De olie en het vet raken niet oververhit.
- De temperatuur is op ieder moment afgesteld. Het voorkomt dat het voedsel overkookt en u hoeft het vermogen niet steeds bij te stellen.

Geschikte pannen

De voor deze functie geschikte pannen hebben een bodem die de warmte op de juiste manier afgeeft aan de sensor. Als de pannen niet geschikt zijn, werkt de automatische temperatuurregeling niet. Het voedsel kan overkoken of aanbranden.

Er kunnen geëmailleerde pannen met een geschikte maat worden gebruikt. De bodem van de pan moet een diameter hebben die groot genoeg is om de kookzone te bedekken. Gebruik in het geval van pannen in roestvrij staal, de sensorbanden die bij het apparaat worden geleverd.

Sensorbanden

De bijgeleverde sensorbanden zijn ook verkrijgbaar als speciale toebehoren bij de dealer van elektrische apparaten. Vermeld de HZ-nummers: **HZ 390001**

Temperatuurbereiken

Bij het koken met de kooksensor worden er geen vermogensstanden, maar temperatuurbereiken geprogrammeerd. De kookplaat is voorzien van vijf temperatuurbereiken:

Temperatuurbereik	Indicator	Geschikt voor
170-180 °C	170 °C	frituren
110-120 °C	120 °C	koken met de snelkookpan
90-100 °C	100 °C	koken, aan de kook brengen
80-90 °C	90 °C	gaarstoven, luchtig maken
60-70 °C	70 °C	ontdooien, verhitten, warmhouden

Afstellen van de temperatuur

Het kookpunt van het water is afhankelijk van de hoogte in verhouding tot de zeespiegel. Als een gerecht te hard of te zacht kookt, kan het kookpunt worden bijgesteld.

De basisinstelling selecteren **4**. De kookzone aansluiten. De waarde van de basisinstelling is **3**. Selecteer de geschikte waarde voor elke hoogte:

Hoogte	Instelwaarde 4
0- 100 m.	1
100- 200 m.	2
200- 400 m.	3*
400- 600 m.	4
600- 800 m.	5
800- 1000 m.	6
1000- 1200 m.	7
1200- 1400 m.	8
Hoger dan 1400 m	9
* Basisinstelling	

Om de basisinstellingen aan te passen, zie paragraaf "Basisinstellingen"

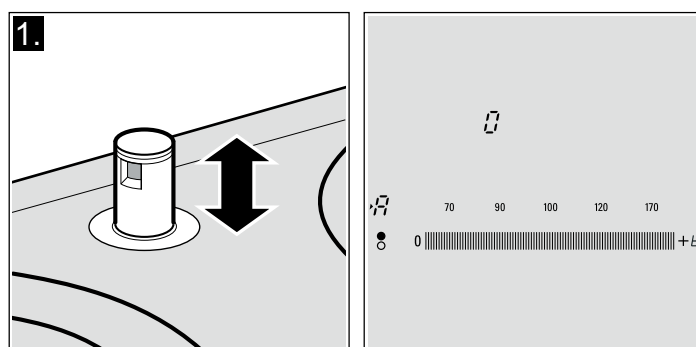
Aanwijzingen

- Het kookpunt mag niet gewijzigd worden als de plaat zich op een hoogte tussen 0 - 400 m bevindt. In principe kan gekookt worden met de basisinstelling, maar als de kookresultaten niet bevredigend zijn, kan het kookpunt met de basisinstellingen worden gewijzigd.
- Het temperatuurbereik 90 – 100 °C is voldoende om te koken, ook al kookt het water niet zo sterk als gewoonlijk.

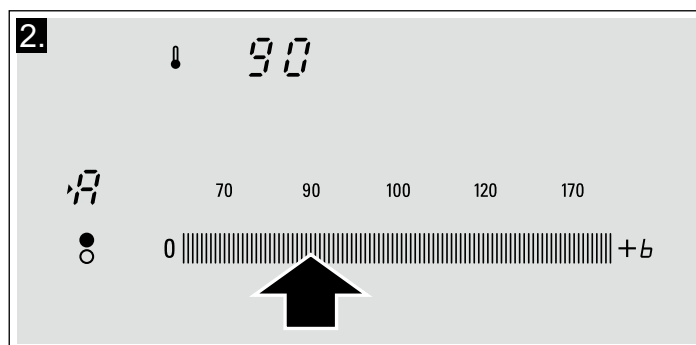
Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Leg het voedsel in de pan en voeg vloeistof toe, twee vingers dik is voldoende.
2. Zet de pan midden op de kookzone en doe het deksel erop.
3. Druk op de kooksensor van de gewenste kookzone. De kooksensor wordt geactiveerd. De indicator **A** gaat branden. Op de programmeerzone zijn de mogelijke temperatuurniveaus te zien.



4. Selecteer, binnen de 10 seconden, het gewenste temperatuurniveau op de programmeerzone. Op de visuele indicator gaat de geselecteerde kookstand branden.



De functie kooksensor zal geactiveerd zijn.

Het temperatuursymbool blijft branden tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Dan hoort u een akoestisch signaal en gaat het temperatuursymbool uit. De kooksensor behoudt de temperatuur van de pan binnen het ingestelde temperatuurbereik.

Uitschakelen van de kooksensor

Schakel de kookzone uit. Bedek de kooksensor zodat de lens niet vuil wordt.

Aanwijzingen

- Het voedsel kan ook samen met de warme vloeistof in de pan worden gedaan: Vul de pan met alleen vloeistof. Programmeer de kookplaat op de manier die is omschreven in de punten 3 en 4. Als de temperatuur is bereikt en er een signaal klinkt, kan het voedsel worden toegevoegd.
- De afdekking van de kooksensor wordt warm als een nabijgelegen kookzone aanstaat.

Tabel

De tabel geeft aan welk temperatuurniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De kooktijd kan variëren, volgens het type, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel.

		Indicator	Totale kooktijd vanaf het akoestisch signaal
Soepen	Vleesbouillon	100 °C	60-90 min.
	Maaltijdsoep	100 °C	45-60 min.
	Groentesoep	100 °C	60-90 min.
Bijgerechten	Aardappelen	100 °C	30-40 min.
	Aardappel-gehaktballen	90 °C	30-40 min.
	Pasta.	100 °C	7-10 min.
	Polenta	90 °C	20-25 min.
	Rijst	90 °C	25-35 min.
Eieren	Hardgekookte eieren (op het vuur geplaatst in koud water)	100 °C	5-10 min.
Vis	Gesmoorde vis	90 °C	15-20 min.
Vlees	Gehaktballen	100 °C	20-30 min.
	Gevulde pasta, bv. ravioli	100 °C	10-15 min.
	Soepkip	100 °C	60-90 min.
	Gekookt rundvlees	100 °C	60-90 min.
	Worstjes	90 °C	5-10 min.
Groente	Verse groente, bv. broccoli	100 °C	10-20 min.
	Verse groente, bv. spruitjes	100 °C	30-40 min.
	Diepvriesgroente: bv. spruitjes, bonen*	100 °C	15-30 min.
	Groente in roomsaus, diepgevroren: bv. groente met room*	100 °C	15-20 min.
Peulvruchten	Linzen, erwten, kikkererwten	100 °C	15-20 min.
Zoete gerechten	Griesmeelpuree	90 °C	5-10 min.
	Compote	90 °C	10-20 min.
	Rijstpap	90 °C	35-45 min.
	Chocoladepudding	90 °C	3-5 min.
Gerechten	Conservenblik, bv. goulashsoep	70 °C	10-15 min.
	Instantsoepen, bv. vermicellisoepen	100 °C	5-10 min.
	Instantsoepen, bv. roomsoepen	90 °C	10-15 min.
Dranken	Melk	90 °C	-
	Glühwein	70 °C	-
Gerechten voor bereiding in de snelkookpan	Kip	120 °C	20-25 min.
	Rijst	120 °C	6-8 min.
	Aardappelen	120 °C	10-12 min.
	Maaltijdsoep	120 °C	15-20 min.
Gefrituurde gerechten**	Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg en Berlijnse bollen	170 °C	Een portie na de andere frituren
	Vlees, bv. stukjes kip, gehaktballen	170 °C	
	Groenten, gepaneerd of in bierdeeg	170 °C	

* Voeg vloeistof toe volgens de aanwijzingen van de fabrikant

** Na de voorverwarming het deksel verwijderen om te frituren (zie de aanwijzingen in het hoofdstuk "Voedsel frituren")

Voedsel frituren

Verhit nooit olie of vet zonder toezicht.

Olie of frituurvet

Gebruik om te frituren geschikte olie of vet, bijvoorbeeld plantaardige olie. Voeg het vet in kleine porties toe. Zorg ervoor dat er voldoende vet in de pan zit. Vul de pan met een laagje van ten minste twee vingers dik.

Niet geschikte olie of vet

Het is niet raadzaam om mengsels te gebruiken, bijvoorbeeld olie met vet of verschillende soorten vet. Hete olie en vet kunnen schuim produceren.

Verhit de olie of het vet.

Verhit de olie of het vet in een pan met deksel erop. Als het signaal weerklinkt wijst dit erop dat de olie of het vet heet is. Nu kan het voedsel worden gefrituurd.

Frituren

Frituur altijd zonder deksel.

1. Doe de eerste portie erin en frituur deze.
2. Haal de portie uit de pan. Als de temperatuurindicator niet aan gaat, wijst dit erop dat de olie of het vet nog niet warm genoeg is om de volgende portie te frituren. Als hij wel aan gaat, wacht dan tot het signaal klinkt en de indicator dooft alvorens de volgende portie in de pan te doen.
3. Frituur de volgende portie.

Kookprogramma's

Met deze programma's kunnen de volgende groepen gerechten worden bereid:

Kookprogramma	Gerecht
P1	Pasta
P2	Aardappelen
P3	Rijst
P4	Aardappel-gehaktballen
P5	Verse groente, bv. broccoli, spruitjes Diepvriesgroenten, bv. spruitjes, bonen
P6	Gerechten en groenten om in de koekenpan te bereiden, diepvriesproducten
P7	Worstjes verwarmen
P8	Rijstpap
P9	Berlijnse bollen, donuts, deegstengels frituren

Tips voor het koken

In blokken diepvriesvoedsel	Leg het diepvriesproduct, zoals spinazie, in de pan. Voeg vloeistof toe volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Doe de deksel op de pan. Selecteer een temperatuurbereik van 70 °C. Af en toe roeren.
Bereiden van voedsel dat veel water afscheidt (bv. visfilet)	Kook met weinig vloeistof, een laagje van twee vingers dik is voldoende. Doe altijd het deksel op de pan.
Bereiden van voedsel dat veel schuim produceert (bv. pasta)	Doe ook bij het bereiden van voedsel dat veel schuim produceert het deksel op de pan. Op die manier wordt energie bespaard.
Indikken van voedsel	Kook het voedsel op de aanbevolen temperatuur. Als het ingedikt is, laat dan op 90 °C het vocht verdampen.
Het voedsel, zoals aardappelen, is op onregelmatige wijze gekookt	Gebruik de volgende keer meer vloeistof.
Er klinkt geen signaal	De pan altijd afdekken met een deksel. Op die manier werkt de automatische regeling optimaal.

Frituurfunctie

Met deze functie kan worden gefrituurd in de voorste kookzones, waarbij de temperatuur van de koekenpan wordt afgesteld.

Voordelen bij het frituren

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard. De olie en het vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

- Verhit nooit olie, boter of reuzel zonder toezicht.
- Zet de koekenpan in het midden van de kookzone. Controleer of de bodem van de koekenpan de juiste diameter heeft.

Aanwijzing: Frituur diepvriesproducten in kleine porties. Doet u dat niet, dan koelt de olie of het vet te snel af. Voorbeeld: Diepvries frites: 1,5 l. olie of vet voor porties van ongeveer 150 g. frites.

Koken met de snelkookpan

Voeg vloeistof toe volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Kook de peulvruchten binnen het temperatuurbereik van 100 °C. Verwijder het schuim en dek de snelkookpan af. Kook verder met een temperatuurbereik van 120 °C.

Selecteer het gewenste kookprogramma

Selecteer de kookzone.

1. Druk op de kooksensor. De indicator **R** gaat branden.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool **P**. Op de visuele indicator van de kookzone gaat **P** branden.
3. Beweeg, binnen de volgende 10 seconden, uw vinger over de programmeerzone, totdat het gewenste programma verschijnt.

Het programma is nu geselecteerd.

Tot de overeenkomstige temperatuur bereikt is, blijft het temperatuursymbool branden. Als de temperatuur bereikt is, hoort u een akoestisch signaal en gaat het temperatuursymbool uit.

Uitschakelen van de kookprogramma's

Selecteer de kookzone en regel ze op 0 in de programmeerzone.

- Doe geen deksel op de koekenpan. Doet u dat wel, dan werkt de automatische regeling niet. U kunt wel gebruik maken van een beschermende zeef, zo werkt de automatische regeling wel.
- Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te frituren. Gebruikt u boter, margarine, olijfolie of reuzel, selecteer dan het temperatuurniveau **min**.

Pannen voor de frituurfunctie

Er zijn koekenpannen die optimaal geschikt zijn voor deze frituurfunctie. Gebruik uitsluitend deze koekenpannen. Met andere koekenpannen werkt de regeling niet. De koekenpannen kunnen oververhit raken.

Deze koekenpannen kunnen later worden aangeschaft, als extra accessoire, bij gespecialiseerde handelszaken of onze technische dienst. Duid altijd de overeenkomstige referentie aan:

- **HZ390210** kleine pan (15 cm diameter).
- **HZ390220** middelgrote pan (19 cm)
- **HZ390230** grote pan (21 cm)

De koekenpannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om etenswaren te frituren in weinig olie.

De temperaturniveaus

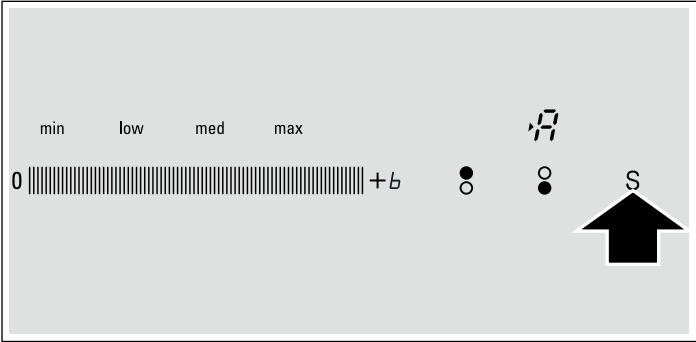
Vermogensstand	Temperatuur	Geschikt voor
max	hoog	bv. aardappelkoekjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken steak.
med	middelhoog-hoog	bv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
low	laag-middelhoog	bv. grote bakproducten zoals frikadellen en worstjes, vis.
min	laag	bv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine

Zo wordt dit geprogrammeerd

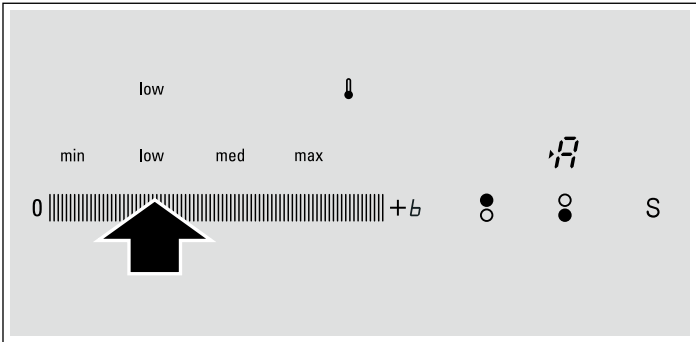
Selecteer uit de tabel het geschikte temperaturniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool **S**. De indicator gaat aan op de visuele indicator van de kookzone.
Op de programmeerzone zijn de mogelijke temperaturniveaus te zien.



2. Selecteer, binnen de 10 seconden, het gewenste temperaturniveau op de programmeerzone.
De frituurfunctie is nu geactiveerd.



Het temperatuursymbool blijft aan tot de baktemperatuur wordt bereikt. Dan hoort u een akoestisch signaal en gaat het temperatuursymbool uit.

3. Doe olie of vet in de koekenpan, en vervolgens het voedsel.
Draai het voedsel zoals gewoonlijk om, zodat het niet verbrandt.

De frituurfunctie uitschakelen

Selecteer 0 in de programmeerzone.

Tabel

De tabel geeft aan welk temperaturniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedsel.

De geselecteerde vermogensstand is afhankelijk van het soort koekenpan dat gebruikt wordt.

		Temperatuur niveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Vlees	Schnitzel, al dan niet gepaneerd	med	6-10 min.
	Lendestuk	med	6-10 min.
	Koteletten	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Biefstuk, zacht gebakken (3 cm dikte)	max	6-8 min.
	Biefstuk, zachtjes of goed gebakken (3 cm dikte)	med	8-12 min.
	Borst (2 cm dikte)	low	10-20 min.
	Gekookte of rauwe worstjes	low	8-20 min.
	Hamburgers / frikadellen	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragout, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Doorregen spek	min	5-8 min.

* In een koude koekenpan.

		Temperatuur niveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Vis	Gebakken vis	low	10-20 min.
	Visfilet, al dan niet of gepaneerd	low / med	10-20 min.
	Garnalen en steurgarnalen	med	4-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	een voor een frituren
	Omeletten	min	een portie na de andere frituren
	Spiegeleieren	min / med	2-6 min.
	Roereieren	min	2-4 min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / Franse toast	low	een portie na de andere frituren
Aardappelen	Gesauteerde aardappelen, bereid met ongeschilde, gekookte aardappelen	max	6-12 min.
	Gesauteerde aardappelen, bereid met rauwe aardappelen*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	een portie na de andere frituren
	Geglanceerde aardappelen	med	10-15 min.
Groente	Knoflook, uien	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Paprika, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglanceerde groente	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Gebakken vis, al dan niet gepaneerd	low	10-20 min.
	Vissticks	med	8-12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Panklare gerechten en groenten	min	8-15 min.
	Loempia	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camembert / kaas	low	7-10 min.
	Kant-en-klaarmaaltijden, te bereiden door toevoeging van water, bv. pasta in de koekenpan	min	4-6 min.
	Croutons	low	6-10 min.
	Amandelen / walnoten / pijnboompitten*	min	3-7 min.

* In een koude koekenpan.

Frituurprogramma's

Gebruik deze programma's uitsluitend met voor de frituurfunctie aanbevolen koekenpannen.

Met deze programma's kunnen de volgende gerechten worden bereid:

Programma	Gerecht
P1	Schnitzel
P2	Kippenborst, cordon bleu
P3	Biefstuk, weinig doorgebakken
P4	Biefstuk, half of goed doorgebakken
P5	Vis
P6	Gerechten en groenten om in de koekenpan te bereiden, diepvriesproducten
P7	Oven - frites, diepvriesproducten
P8	Pannenkoeken
P9	Omelet, eieren

Selecteer het gewenste programma

Selecteer de kookzone.

1. Druk op het symbool **P**. Op de visuele indicator van de kookzone gaat **P** branden. Op de visuele indicator van het programma gaat **P** branden.

2. Beweeg, binnen de volgende 10 seconden, uw vinger over de programmeerzone, totdat het gewenste programma verschijnt.

Het programma is nu geselecteerd.

Tot de overeenkomstige temperatuur bereikt is, blijft het temperatuursymbool branden. Als de temperatuur bereikt is, hoort u een akoestisch signaal en gaat het temperatuursymbool uit.

Doe olie of vet in de koekenpan, en vervolgens het voedsel. Draai het voedsel zoals gewoonlijk om, zodat het niet verbrandt.

Het programma uitschakelen

Stel 0 af in de programmeerzone.

Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. Het symbool  gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat blijft geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgezet.

Activeren en deactiveren

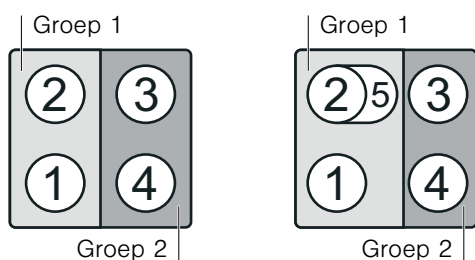
Zie paragraaf "Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller verhit worden dan wanneer de kookstand  gebruikt wordt.

Gebruiksbeperkingen

Deze functie zal beschikbaar zijn in alle kookzones zo lang de andere zone van dezelfde groep niet in werking is (zie afbeelding). Zo niet, dan knippert op de visuele indicator de geselecteerde kookzone  y ; vervolgens wordt de kookstand automatisch aangepast .



Activeren

1. Selecteer de gewenste vermogensstand .
2. Druk op de programmeerzone boven het symbool . De functie zal geactiveerd worden.

Deactiveren

Druk op de programmeerzone boven het symbool . De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timerfunctie

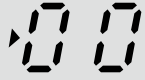
Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

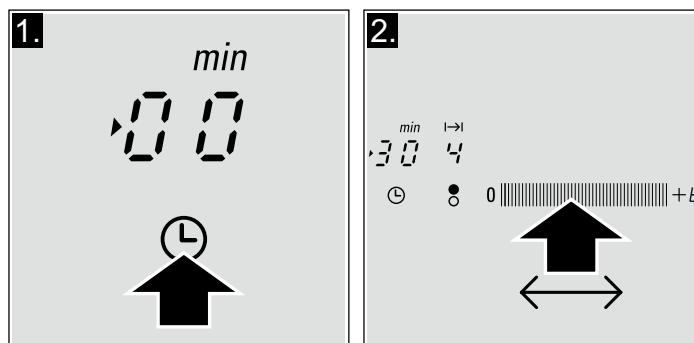
Een kookzone automatisch uitschakelen

Voer de kooktijd in voor de gewenste kookzone. De zone zal automatisch uitschakelen als de ingestelde tijd verstreken is.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Selecteer de gewenste vermogensstand.
2. Druk op het symbool . De indicator  van de kookzone gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt . Om een andere kookzone te selecteren, op symbool  drukken tot de indicator  van de gewenste kookzone gaat branden.

3. Selecteer in de programmeerzone de gewenste kooktijd. De mogelijke voorafgaande regeling is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 10 minuten. In de volgende 10 seconden worden de opties van de programmeerzone doorlopen tot de gewenste programmeertijd bereikt wordt.



Na enkele seconden begint de geprogrammeerde tijd te lopen.

Automatische programmering

Als in de programmeerzone vooraf 1 tot 5 ingedrukt wordt, vermindert de kooktijd met een minuut. Als de knop ingedrukt gehouden wordt, vermindert de tijd automatisch tot 1 minuut..

Als in de programmeerzone vooraf de regeling 6 tot 10 ingedrukt wordt, zal de kooktijd met een minuut verlengd worden. Als de knop ingedrukt gehouden wordt, verhoogt de tijd automatisch tot 99 minuten.

Na het verstrijken van de kooktijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal en de visuele indicator van de timerfunctie gaat branden  gedurende 10 seconden. De indicator  gaat branden. Druk op het symbool , de indicators doven en het akoestisch signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Wijzig de kooktijd met de programmeerzone of stel af op .

Een kookzone automatisch uitschakelen met de functie kooksensor

Tijdens het koken met het sensorsysteem gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

Een kookzone met frituurfunctie automatisch uitschakelen

Tijdens het koken met de frituurfunctie, gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

Aanwijzingen

- Als een kooktijd in de diverse kookzones ingesteld werd, is het mogelijk om in te stellen dat alle tijdwaarden weergegeven worden. Druk hiertoe meerdere keren op het symbool  tot de indicator  van de gewenste kookzone gaat branden.
- De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.

Automatische timer

Met deze functie kan een kooktijd voor alle kookzones ingesteld worden. Na het inschakelen van een kookzone, begint de ingestelde tijd te lopen. De kookzone zal automatisch uitschakelen als de kooktijd verstreken is.

De instructies over de activering van de timer vindt u in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Aanwijzing: De kooktijd van een kookzone kan gewijzigd of geannuleerd worden:

Druk meerdere keren op het symbool  tot de gewenste indicator  gaat branden. Wijzig de kooktijd met de programmeerzone of stel af op .

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .

2. Selecteer in de programmeerzone de gewenste tijd.

Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. De visuele indicator van de timerfunctie toont  en de indicator  gaat branden. Na 10 seconden doven de indicators.

Druk op het symbool , de indicators doven en het akoestisch signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. De tijd in de programmeerzone wijzigen of instellen op .

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. De visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend  en .

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld volgens de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Beschermingsfunctie bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over een beschermingsfunctie bij reiniging. Druk op het symbool . Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd gedurende 35 seconden. Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

Aanwijzing: De blokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan desgewenst worden uitgeschakeld.

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

Indicator	Functie
ϵ 1	Permanent kinderslot $\square$ Gedeactiveerd.* $ $ Geactiveerd.
ϵ 2	Akoestische signalen $\square$ De meeste akoestische signalen zijn gedeactiveerd. $ $ Sommige akoestische signalen zijn gedeactiveerd. ϵ Alle akoestische signalen zijn geactiveerd.*
ϵ 4	Instelling volgens de hoogte $1-2$ Vermindering. 3^* Basisinstelling $4-9$ Uitbreiding.
ϵ 5	Automatische timer $\square$ Uitgeschakeld.* $1-99$ Tijd van de automatische uitschakeling
ϵ 6	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie $ $ 10 seconden.* ϵ 30 seconden. 3 1 minuut.
ϵ 7	Functie Power-Management $\square$ = Gedeactiveerd.* $ $ = 1000 W. minimumvermogen $.$ = 1500 W. ϵ = 2000 W. ... 9 of $9.$ = maximumvermogen van de plaat.
ϵ 9	Selectietijd van de kookzone $\square$ Onbeperkt : de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.* $ $ Beperkt: De kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.
ϵ 0	Terugkeren naar de basisinstellingen $\square$ Persoonlijke instellingen.* $ $ Terug naar de fabrieksinstellingen.

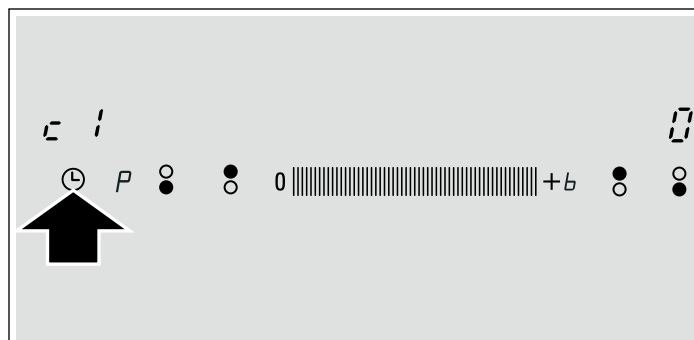
*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.

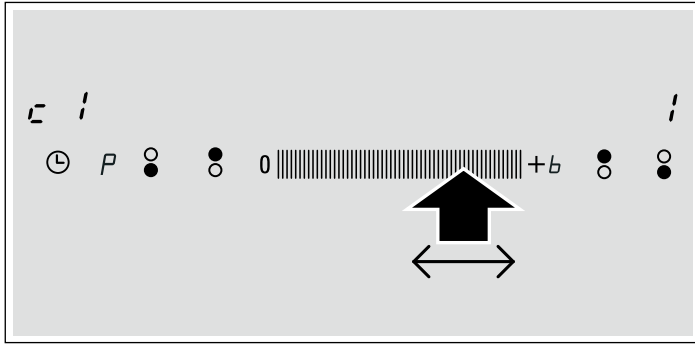
2. Druk binnen de volgende 10 seconden het symbool  gedurende 4 seconden in.



Links op het scherm verschijnt ϵ 1 en rechts $\square$.

3. Druk op symbool  totdat de indicator van de gewenste functie getoond wordt.

4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling in de programmeerzone.



5. Houd het symbool  nogmaals gedurende meer dan 4 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze opgeslagen.

Aanwijzing: In de instelling  moet eerst de kooksensor worden geactiveerd en de kookzone worden ingeschakeld.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende afgekoeld is.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

1. Verwijder het beschermkapje van de schraper
2. Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

Risico op verwondingen!

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Kooksensor

Het glas van de kooksensor moet altijd schoon zijn. Neem vetspatten en vuil regelmatig weg met een wattenstaafje of een zachte doek met glasreiniger.

Ongeschikte reinigingsproducten

Gebruik nooit:

- Schuursponsjes
- Reinigingscrème.

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.

* Als de indicatie blijft branden, neem dan contact op met de Technische dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Indicator	Storing	Maatregel
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
E_r + nummer / d + nummer / E + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
$FQ / F9$	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
$F2$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
$F4$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
$U1$	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
$U2 / U3$	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en zet de kookplaat weer aan.

* Als de indicatie blijft branden, neem dan contact op met de Technische dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge kookstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de kookstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die

ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende kookstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

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.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd 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 070 333 1234

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Conseils et avertissements de sécurité.....	35	Tableau	44
Consignes de sécurité.....	35	Programmes pour frire	45
Causes des dommages	36	Sécurité-enfants.....	46
Protection de l'environnement	37	Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	46
Élimination des déchets en respectant l'environnement.....	37	Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente.....	46
Conseils pour économiser de l'énergie.....	37	Fonction Powerboost	46
La cuisson par induction	37	Limitations d'utilisation	46
Avantages de la cuisson par induction	37	Activer	46
Récipients appropriés.....	37	Désactiver	46
Se familiariser avec l'appareil.....	38	Fonction Programmation du temps	46
Le bandeau de commande	38	Éteindre automatiquement une zone de cuisson.....	46
Les zones de cuisson	38	Minuteur automatique	47
Indicateur de chaleur résiduelle.....	38	La minuterie	47
Programmer la plaque de cuisson	39	Limitation de temps automatique	47
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	39	Protection de nettoyage	47
Régler la zone de cuisson	39	Réglages de base	48
Tableau de cuisson	39	Accéder aux réglages de base.....	48
Capteur de cuisson.....	40	Soins et nettoyage	49
Récipients appropriés.....	41	Plaque de cuisson.....	49
Plages de températures	41	Cadre de la plaque de cuisson	49
Régler la température	41	Capteur de cuisson	49
Programmation.....	41	Réparer des défauts	49
Tableau	42	Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	50
Frire les aliments.....	42	Service après-vente.....	50
Cuisiner avec une cocotte minute.....	43		
Programmes de cuisson	43		
Conseils pour cuisiner	43		
Mode poêlées et grillades	43		
Poêles pour le mode poêlées et grillades.....	44		
Les niveaux de température	44		
Programmation.....	44		

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

Conseils et avertissements de sécurité

Lire attentivement ces instructions. L'appareil pourra seulement être correctement manipulé à ce moment-là.

Conserver les notices d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui aussi la documentation de l'appareil.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. N'utiliser la plaque de cuisson que pour l'élaboration d'aliments. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile et matière grasse trop chaudes

Danger d'incendie !

L'huile et la matière grasse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser d'huile ou de matière grasse chauffer trop longtemps sans surveillance. Si l'huile et la matière grasse venaient à s'enflammer, ne pas éteindre avec de l'eau. Éteindre les flammes avec un couvercle ou une assiette. Éteindre la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain-marie

Le bain-marie permet de cuire un aliment dans une casserole, elle-même immergée dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, en cuisant grâce à l'eau chaude et non directement par la chaleur de la zone de cuisson. En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les conserves, bouteilles en verre ou autre matériel reposent à même la base du récipient contenant de l'eau, pour éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient en raison du réchauffage de la zone de cuisson.

Plaqué de cuisson chaude

Risque de brûlures !

Ne pas toucher les zones de cuisson chaudes. Tenir les enfants éloignés de la plaque de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson
- Ne jamais conserver d'objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs sous la plaque de cuisson.

Bases des récipients et zones de cuisson humides

Risque de lésions !

En cas de présence de liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, il peut se produire une pression de vapeur. Le récipient risque alors de sauter. Maintenir toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissures sur la plaque de cuisson

Risque de décharge électrique !

Déconnecter l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.
Contacter le Service technique.

La zone de cuisson chauffe, mais le voyant ne fonctionne pas

Risque de brûlures !

Eteindre la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.
Contacter le Service technique.

La plaque de cuisson s'éteint

Risque d'incendie !

Si la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et condamne son utilisation, elle risque ensuite de s'allumer d'elle-même. Afin d'éviter ce scénario, la plaque de cuisson doit être déconnectée du réseau électrique. Contacter le service après-vente.

Ne pas placer d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Risque de brûlures !

Ne pas laisser de couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles ou autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Ils risquent de chauffer très rapidement.

Attention au ventilateur

Risque de fuite !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans la partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne

faut pas y conserver de petits objets ou de papiers. En étant absorbés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Attention !

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations inadéquates

Risque de décharge électrique !

Les réparations non appropriées sont dangereuses. Débrancher l'appareil s'il est défectueux. Contacter le Service technique. Les réparations et le remplacement de câbles de connexion défectueux ne peuvent être entrepris que par le personnel du Service technique dûment formé.

Attention !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100 % des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Eteindre la plaque de cuisson

Après chaque utilisation, toujours éteindre la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes des dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination des déchets en respectant l'environnement



Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen

Conseils pour économiser de l'énergie

- Poser toujours le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.

- Utiliser des récipients dont la base est épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec la zone de cuisson, il est préférable que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, la moitié de l'énergie se perd. Observer : Si le fabricant a indiqué le diamètre maximum du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments qui vont être préparés. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner un niveau de puissance plus faible.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; grâce au chauffage direct du récipient.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Récipients spéciaux pour la cuisine par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifier le diamètre, car cela pourrait à la fois avoir une influence sur la détection du récipient et sur les résultats de cuisson.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

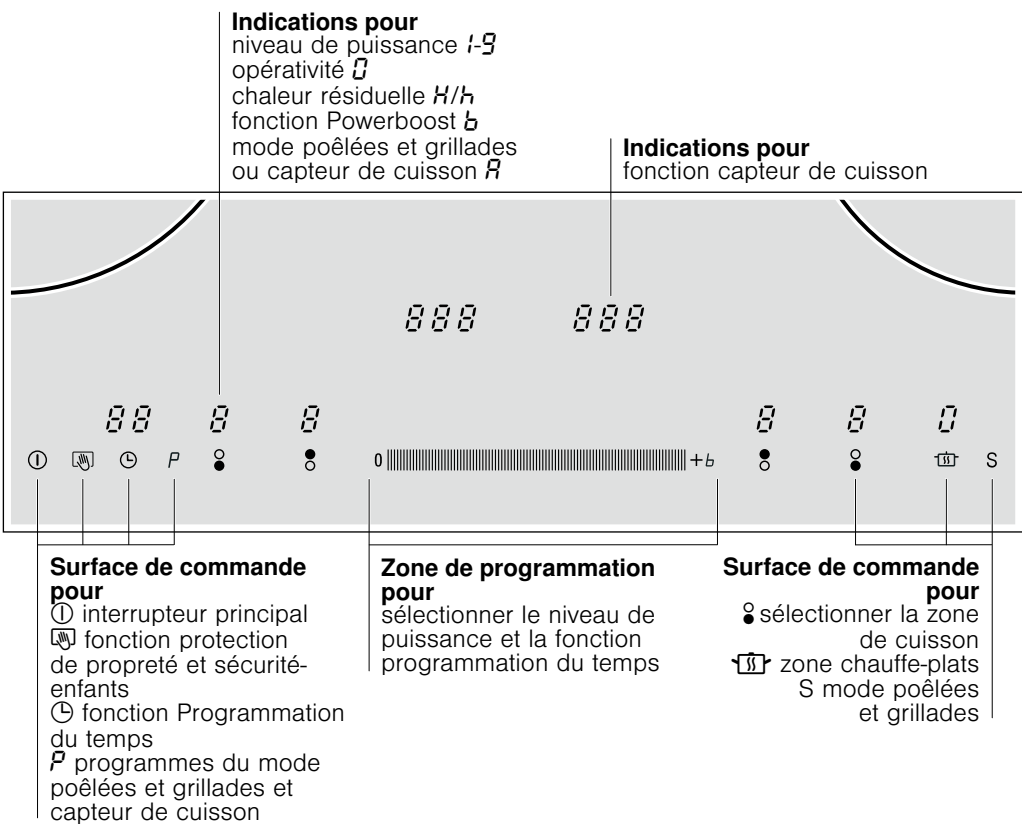
Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent accueillir des récipients de différentes tailles. Selon le matériel et les propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, en activant seulement la zone simple ou en totalité et en alimentant la puissance adéquate pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la page 2 figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarques

- Les réglages ne sont pas affectés si l'on appuie sur plusieurs touches simultanément. Cela permet de nettoyer la zone de programmation dans le cas où des aliments déborderaient.
- Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
Zone chauffe-plats résistive	Activer : appuyer sur le symbole le voyant affiche . Désactiver : appuyer à nouveau sur le symbole le voyant affiche .*

* L'indicateur de chaleur résiduelle s'éclaire.

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Eviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

Même quand la plaque est éteinte, la **h/H**, restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur **h/H** et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

Éteindre et allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyer sur le symbole ①. L'indicateur situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson est prête pour fonctionner.

Eteindre : appuyer sur le symbole ① jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient suffisamment froides.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson sont éteintes pendant plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

Dans la zone de programmation, on peut régler sur le niveau de puissance souhaité.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

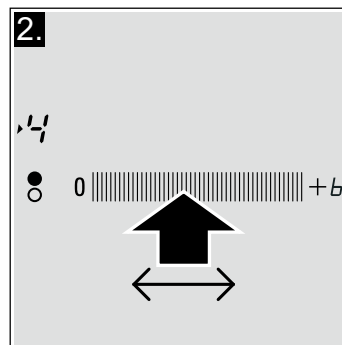
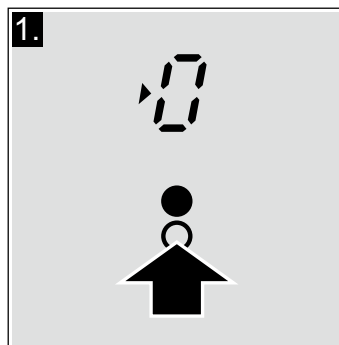
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Sélectionner le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer sur le symbole ① de la zone de cuisson souhaitée.  et le symbole ► s'allument sur son voyant.
2. Dans les 10 secondes suivantes, faire glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.



3. Modifier le niveau de puissance : Sélectionner la zone de cuisson et régler le niveau de puissance souhaité dans la zone de programmation.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur  dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarques

- Une fois que la zone de cuisson a été sélectionnée, le symbole ► s'affiche. On peut alors procéder au réglage.
- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, type, poids et qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Les niveaux de puissance influent sur le résultat de la cuisson.

Tourner de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 pour le début de cuisson.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, nappe de chocolat, beurre, miel	1-1.	-
Gélatine	1-1.	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses réchauffées à l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	5-15 min.
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min.
Cuire à feu doux, porter à ébullition à feu doux		
Boulettes de pommes de terre	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, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15–30 min.
Riz au lait	2-3	25–35 min.
Pommes de terre non pelées	4-5	25–30 min.
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15–25 min.
Pâtes	6 -7*	6–10 min.
Ragoût, soupes	3.–4.	15–60 min.
Légumes	2.–3.	10–20 min.
Légumes, surgelés	3.–4.	7–20 min.
Ragoût avec cocotte-minute	4.–5.	-
Cuire à l'étouffée		
Rouleau à la viande	4-5	50–60 min.
Estouffade	4-5	60–100 min.
Goulasch	3.–4.	50–60 min.
Rôtir**		
Filets, nature ou panés	6-7	6–10 min.
Filets surgelés	6-7	8–12 min.
Côtes, nature ou panées	6-7	8–12 min.
Bifsteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8–12 min.
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10–20 min.
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10–30 min.
Poisson et filet de poisson, au naturel	5-6	8–20 min.
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8–20 min.
Poisson pané surgelé, par exemple bâtonnets de poisson	6-7	8–12 min.
Gambas et crevettes	7-8	4–10 min.
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6–10 min.
Crêpes	6-7	frir une portion après l'autre
Omelettes	3.–4.	frir une portion après l'autre
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frir** (150-200g une portion après l'autre dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	Faire frir une portion après l'autre
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets	4-5	
* Mijoter sans couvercle		
** Sans couvercle		

Capteur de cuisson

Cette fonction permet de cuisiner dans les zones de cuisson arrière. Elle est adaptée pour cuire les aliments soit dans de l'eau, dans beaucoup d'huile ou dans des graisses adaptées à la friture.

Remarque : La fonction Capteur de cuisson ne doit pas être employée pour rôtir ou frir sans une importante quantité d'huile.

Elle fonctionne comme suit

Les récipients contenant des aliments chauds dégagent de la chaleur. Le capteur de cuisson détecte cette chaleur et la plaque de cuisson régule la température automatiquement.

Conseils de cuisson :

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire; on économise ainsi de l'énergie.
- L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La température reste réglée en permanence. Les aliments ne débordent pas lorsque le récipient commence à bouillir, ce qui évite de régler la puissance en permanence.

Récipients appropriés

Les récipients appropriés pour cette fonction doivent présenter une surface qui diffuse la chaleur correctement vers le capteur. Si les récipients ne sont pas appropriés, le réglage automatique de température ne fonctionnera pas. Les aliments pourraient déborder ou brûler.

Il est possible d'utiliser des récipients émaillés de la taille appropriée. La base du récipient doit présenter un diamètre suffisant pour couvrir la zone de cuisson. En cas d'utilisation de récipients en acier inox, utiliser les bandes de capteurs fournies avec l'appareil.

Bandes de détection

Les bandes de détection peuvent également être acquises comme accessoires spéciaux auprès de votre distributeur spécialisé en appareils électriques. Indiquer les numéros HEZ : **HEZ 390001**

Plages de températures

Lorsqu'on cuisine avec le capteur de cuisson, on ne programme pas de niveaux de puissance, mais des plages de températures. La plaque dispose de cinq plages de température :

Plage de température	Indicateur	Approprié pour
170-180 °C	170 °C	frire
110-120 °C	120 °C	cuire en cocotte minute
90-100 °C	100 °C	cuire, bouillir
80-90 °C	90 °C	éteuver (cuire à point), faire gonfler
60-70 °C	70 °C	décongeler, réchauffer, maintenir au chaud

Régler la température

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude. Si un récipient bout trop fort ou trop faiblement, il est possible de régler le point d'ébullition :

Sélectionner le réglage de base **4**. Brancher la zone de cuisson. La valeur du réglage de base est **3**. Sélectionner une valeur adaptée à l'altitude :

Altitude	Valeur du réglage 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Au-delà de 1400 m.	9
* Réglage de base	

Pour changer les réglages, voir le volet « Réglages de base »

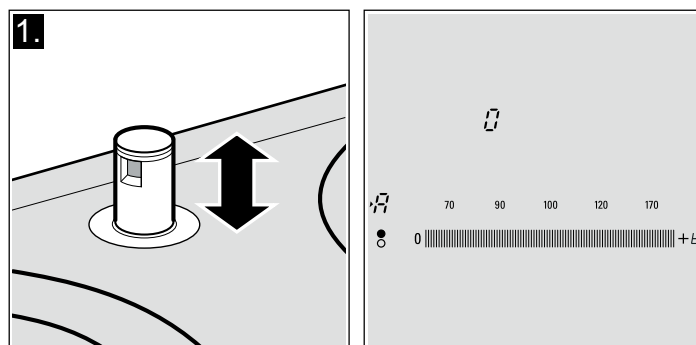
Remarques

- Le point d'ébullition ne doit pas être modifié si la plaque se trouve à une altitude située entre 0 et 400 m. Il est possible, en principe, de cuisiner à partir des réglages de base, et si les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants, le point d'ébullition peut être modifié avec les réglages de base.
- La plage de température 90-100° C suffit pour cuisiner, même si l'eau ne bout pas avec la force habituelle.

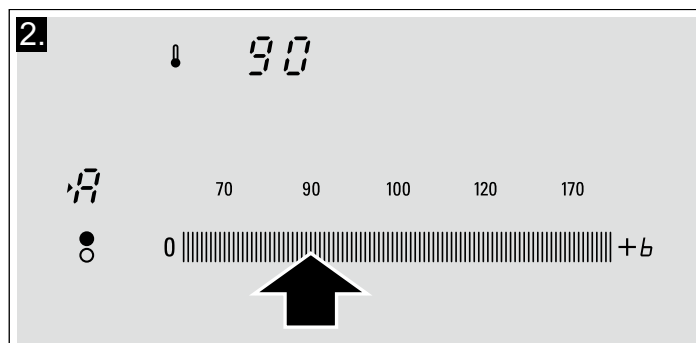
Programmation

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Placer les aliments dans le récipient et ajouter du liquide, il suffit de remplir deux doigts.
2. Placer le récipient au centre de la zone de cuisson et le fermer.
3. Appuyer sur le capteur de cuisson de la zone de cuisson souhaitée. Le capteur de cuisson est activé. L'indicateur **A** s'allume. La zone de programmation affiche les possibles plages de température.



4. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner dans la zone de programmation le niveau de température souhaité. Sur le voyant s'affiche la température sélectionnée.



La fonction Capteur de cuisson sera activée.

Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Un signal est alors émis et le symbole de température s'éteint. Le capteur de cuisson maintient la température du récipient dans la plage de température réglée.

Éteindre le capteur de cuisson

Éteindre la zone de cuisson. Couvrir le capteur de cuisson pour ne pas salir la lentille.

Remarques

- Les aliments peuvent également être plongés dans le liquide chaud : Remplir le récipient de liquide uniquement. Programmer la plaque selon les instructions des points 3 et 4. Lorsque la température est atteinte et qu'un signal est émis, ajouter les aliments.
- Le cache du témoin de cuisson devient chaud si une zone de cuisson à proximité est allumée.

Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids et de la qualité des aliments.

		Indicateur	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Soupes	Bouillon de viande	100 °C	60-90 min.
	Potage	100 °C	45-60 min.
	Soupe de légumes	100 °C	60-90 min.
Garnitures	Pommes de terre	100 °C	30-40 min.
	Boulettes de pommes de terre	90 °C	30-40 min.
	Pâtes	100 °C	7-10 min.
	Polenta	90 °C	20-25 min.
	Riz	90 °C	25-35 min.
Œufs	Œufs durs (cuisson à partir d'eau froide)	100 °C	5-10 min.
Poisson	Poisson revenu	90 °C	15-20 min.
Viande	Boulettes de viande	100 °C	20-30 min.
	Pâtes farcies, par ex. ravioli	100 °C	10-15 min.
	Poulet pour soupe	100 °C	60-90 min.
	Viande de veau bouillie	100 °C	60-90 min.
	Saucisses	90 °C	5-10 min.
Légumes	Légumes frais, par ex. brocoli	100 °C	10-20 min.
	Légumes frais, par ex. choux de Bruxelles	100 °C	30-40 min.
	Légumes congelés : p. ex. choux de Bruxelles, haricots*	100 °C	15-30 min.
	Légumes en sauce à la crème, congelés : p. ex. légumes à la crème*	100 °C	15-20 min.
Légumes secs	Lentilles, petits pois, pois chiches	100 °C	15-20 min.
Desserts	Purée de semoule	90 °C	5-10 min.
	Compote	90 °C	10-20 min.
	Riz au lait	90 °C	35-45 min.
	Pudding au chocolat	90 °C	3-5 min.
Assiettes	Boîte de conserve, par ex. goulasch	70 °C	10-15 min.
	Soupes instantanées, par ex. soupe de vermicelles	100 °C	5-10 min.
	Soupes instantanées, par ex. veloutés	90 °C	10-15 min.
Boissons	Lait	90 °C	-
	Glühwein (vin chaud)	70 °C	-
Plats cuisinés en cocotte minute	Poulet	120 °C	20-25 min.
	Riz	120 °C	6-8 min.
	Pommes de terre	120 °C	10-12 min.
	Potage	120 °C	15-20 min.
Friture**	Pâtisserie, p. ex. beignets, beignets de fruits et doughnut	170 °C	Faire frire une portion après l'autre
	Viande, p. ex. morceaux de poulet, boulettes de viande	170 °C	
	Légumes panés ou en beignets	170 °C	

* Ajouter du liquide en suivant les indications du fabricant.

** Après préchauffage, retirer le couvercle et faire frire (voir les indications du volet « Frire les aliments »)

Frire les aliments

Ne faites jamais chauffer de l'huile ou du saindoux sans surveillance.

Huile ou saindoux pour friture

Pour frire, utiliser de l'huile ou du saindoux appropriés, par ex. huile d'origine végétale. Ajouter le saindoux en petits morceaux. Vérifier que le récipient contient suffisamment de saindoux. La hauteur doit être de deux doigts minimum.

Huile ou saindoux inappropriés

Les mélanges ne sont pas conseillés, par ex. huile/saindoux ou saindoux de différents types. L'huile ou le saindoux chauds peuvent mousser.

Réchauffer de l'huile ou du saindoux

Réchauffer l'huile ou le saindoux dans un récipient couvert. Quand le signal retentit, cela signifie que l'huile ou le saindoux est chaud(e). Vous pouvez alors faire frire les aliments.

Frïre

Faire toujours frïre sans couvercle.

1. Mettre le premier morceau et le faire frïre.
2. Enlever le morceau. Si l'indicateur de température ne s'éclaire pas, cela signifie que l'huile ou le saindoux sont suffisamment chauds pour frïre un autre morceau. S'il s'éclaire, attendre l'émission du signal et que l'indicateur s'éteigne pour ajouter le morceau suivant.
3. Faire frïre le morceau suivant.

Programmes de cuisson

Ces programmes permettent de préparer les plats suivants :

Programme de cuisson	Plat
P1	Pâtes
P2	Pommes de terre
P3	Riz
P4	Boulettes de pommes de terre
P5	Légumes frais, par ex. brocolis, choux de Bruxelles Légumes surgelés, par ex. choux de Bruxelles, haricots
P6	Plats et légumes à la poêle, surgelés
P7	Réchauffer des saucisses
P8	Riz au lait
P9	Faire frïre des beignets, doughnuts, churros

Conseils pour cuisiner

Aliments surgelés en bloc	Déposer l'aliment surgelé (par ex. épinards) dans le récipient. Ajouter du liquide en suivant les indications du fabricant. Couvrir le récipient. Sélectionner la plage de température de 70 °C. Remuer de temps en temps.
Préparer des aliments produisant beaucoup d'eau (par ex. filets de poisson)	Cuisiner avec une faible quantité de liquide, deux doigts suffisent. Toujours couvrir le récipient.
Préparer des aliments produisant de gros bouillons (par ex. pâtes)	Pour les aliments produisant de gros bouillons, couvrir aussi le récipient. Cela permet d'économiser de l'énergie.
Épaissir les plats	Cuisiner les aliments à la température recommandée. Une fois l'épaississement obtenu, laisser l'humidité s'évaporer à 90 °C.
Aliments de forme irrégulière cuits (par ex. pommes de terre)	Utiliser davantage d'eau la fois suivante.
Aucun signal n'est émis	Mettre un couvercle sur le récipient. Ainsi, le réglage automatique fonctionnera de manière optimale.

Remarque : Faire frïre les produits surgelés en petites portions. Sinon, l'huile ou le saindoux refroidissent trop rapidement. Exemple : Pommes frites surgelées : 1,5l d'huile ou de saindoux pour 150 g. de pommes frites environ.

Cuisiner avec une cocotte minute

Ajouter du liquide en suivant les indications du fabricant.

Cuire les légumes à moins de 100° C. Enlever l'écume et fermer la cocotte-minute. Poursuivre la cuisson en ne dépassant pas 120° C.

Sélectionner le programme de cuisson souhaité

Sélectionner la zone de cuisson.

1. Appuyer sur le capteur de cuisson. L'indicateur **R** s'allume.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole **P**. La zone de cuisson sélectionnée s'éclaire sur le voyant **Q**.
3. Dans les 10 secondes suivantes, faire glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.

Le programme est alors sélectionné.

Tant que la température correspondante n'est pas atteinte, le symbole de température reste éclairé. Une fois atteinte, un signal est émis et le symbole de température s'éteint.

Éteindre les programmes de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler la zone de programmation sur 0.

Mode poêlées et grillades

Ce mode permet de frïre en utilisant les zones de cuisson avant, en régulant la température de la poêle.

Avantages pour la friture

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Remarques

- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct.
- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur. Dans ce cas, la régulation automatique fonctionne.
- Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température **min**.

Poêles pour le mode poêlées et grillades

Il existe des poêles spécialement adaptées pour le mode poêlées et grillades. N'utiliser que ce type de poêles. La régulation ne fonctionnerait pas avec d'autres poêles. Les poêles peuvent surchauffer.

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoire en option, dans des commerces spécialisés ou

auprès de notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- **HZ390210** petit récipient (15 cm. de diamètre).
- **HZ390220** récipient moyen (19 cm.)
- **HZ390230** grand récipient (21 cm.)

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de

Les niveaux de température

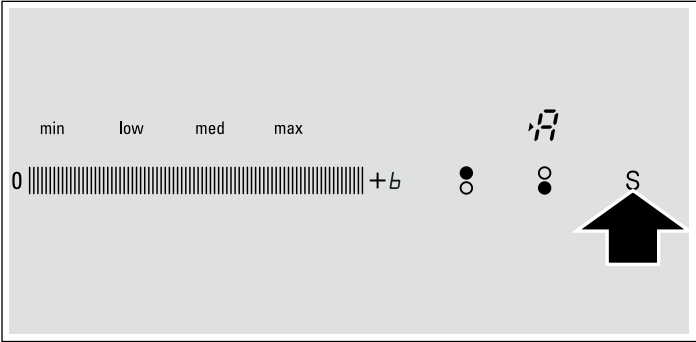
Niveau de puissance	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants.
med	moyenne - haute	par ex., fritures fines telles que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse - moyenne	p. ex. fritures épaisses comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex. omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Programmation

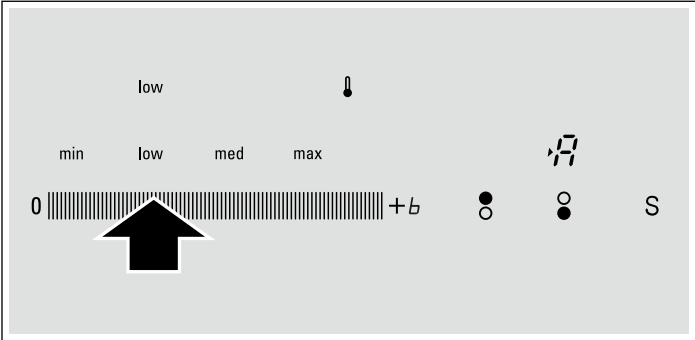
Sélectionner le niveau de température approprié dans le tableau. Placer la poêle sur la zone de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer sur le symbole **S**. Dans le repère visuel de la zone de cuisson, le voyant **H** s'allume.
- La zone de programmation affiche les possibles niveaux de température.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner le niveau de température souhaité dans la zone de programmation.
- Le mode poêlées et grillades est alors activé.



- Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal est alors émis et le symbole de température s'éteint.
3. Ajouter de l'huile ou du saindoux dans la poêle, puis les aliments.
- Comme à l'accoutumée, retourner les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Éteindre le mode poêlées et grillades

Sélectionner 0 dans la zone de programmation.

Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Le niveau de puissance sélectionné varie en fonction du type de poêle utilisée.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope nature ou panée	med	6–10 min.
	Filet	med	6–10 min.
	Côtelettes	low	10-17 min.
	Cordon-bleu	low	15-20 min.
	Bifteck peu cuit (3 cm. d'épaisseur)	max	6-8 min.
	Bifteck cuit ou très cuit (3 cm. d'épaisseur)	med	8–12 min.
	Blanc de poulet (2 cm. d'épaisseur)	low	10–20 min.
	Saucisses cuites ou crues	low	8–20 min.
	Hamburgers / tournedos	low	6-30 min.
	Leberkäse (pain de viande)	min	6-9 min.
	Ragoût, gyros	med	7-12 min.
	Viande hachée	med	6–10 min.
	Lard maigre	min	5-8 min.

* Dans une poêle froide.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Poisson	Poisson frit	low	10–20 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10–20 min.
	Crevettes, gambas	med	4-8 min.
Plats préparés avec des œufs	Crêpes	med	frir un par un
	Omelettes	min	frir une portion après l'autre
	Oeufs au plat	min / med	2-6 min.
	Œufs brouillés	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm (pâtisserie autrichienne)	low	10–15 min.
	Pain perdu	low	frir une portion après l'autre
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre non pelées, bouillies	max	6-12 min.
	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre crues*	low	15–25 min.
	Délices de pommes de terre	max	frir une portion après l'autre
	Pommes de terre glacées	med	10–15 min.
Légumes	Ail, oignons	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min.
	Champignons	med	10–15 min.
	Légumes glacés	med	6–10 min.
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon-bleu	low	10–30 min.
	Blanc de poulet	min	10–30 min.
	Nuggets	med	10–15 min.
	«Gyros, Kebab»	med	10–15 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10–20 min.
	Bâtonnets de poisson	med	8–12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Plats et légumes à la poêle, surgelés	min	8-15 min.
	Rouleaux de printemps	low	10–30 min.
	Camembert / fromage	low	10–15 min.
Autres	Camembert / fromage	low	7-10 min.
	Plats précuisinés préparés en ajoutant de l'eau, par ex, pâtes à la poêle	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6–10 min.
	Amandes / Noix / Pignons*	min	3-7 min.

* Dans une poêle froide.

Programmes pour frire

N'utiliser ces programmes qu'avec les poêles recommandées pour le mode poêlées et grillades.

Moyennant ces programmes, vous pourrez préparer les plats suivants :

Programme	Plat
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, cordon bleu
P3	Bifteck peu fait
P4	Bifteck moyen ou bien fait
P5	Poisson
P6	Plats et légumes à la poêle, surgelés
P7	Four - frites, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelette, œufs

Sélectionner le programme souhaité

Sélectionner la zone de cuisson.

- Appuyer sur le symbole **P**. Le voyant de la zone de cuisson sélectionnée éclaire **P**. Le voyant du programme éclaire **P**.
- Glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse.

Le programme est alors sélectionné.

Tant que la température correspondante n'est pas atteinte, le symbole de température reste éclairé. Une fois atteinte, un signal est émis et le symbole de température s'éteint.

Ajouter de l'huile ou du saindoux dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, retourner les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Éteindre le programme

Régler sur 0 dans la zone de programmation.

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant env. 4secondes. Le symbole  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole  pendant env. 4secondes. Le blocage a été désactivé.

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Activer et désactiver

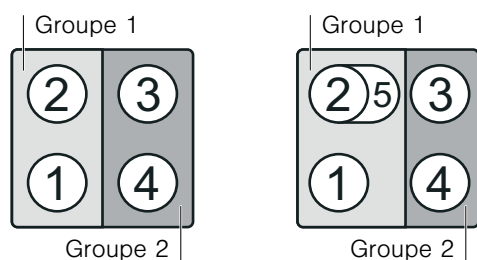
Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de réchauffer les aliments plus rapidement qu'en utilisant le niveau de puissance 9.

Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement, **b** et **9** clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; ensuite, le niveau de puissance **9** se réglera automatiquement.



Activer

1. Sélectionner le niveau de puissance **9**.
2. Appuyer sur la zone de programmation située sur le symbole **+b**. La fonction est alors activée.

Désactiver

Appuyer sur la zone de programmation située sur le symbole **+b**. La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

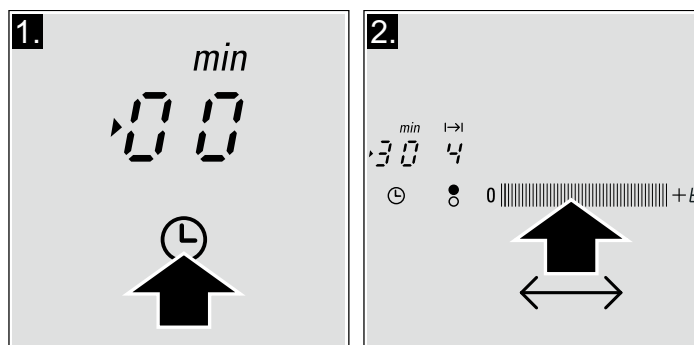
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

Saisir le temps de cuisson pour la zone de cuisson souhaitée. La zone s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

Programmation

1. Sélectionner le niveau de puissance souhaité.
2. Appuyer sur le symbole . L'indicateur **I→I** de la zone de cuisson s'allume. Le voyant de la fonction Programmation du temps affiche **00**. Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur **I→I** de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

3. Sélectionner sur la zone de programmation le temps de cuisson souhaité. Il est possible de réaliser un réglage préalable, de gauche à droite 1, 2, 3..... jusqu'à 10 minutes. Dans les 10 secondes suivantes, passer les options de la zone de programmation jusqu'à l'obtention du temps souhaité.



Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson commence à défilé.

Programmation automatique

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 1 et 5, le temps de cuisson est réduit d'une minute ; si on appuie longuement, le temps se réduit automatiquement à 1 minute.

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 6 et 10, le temps de cuisson augmente d'une minute ; si on appuie longuement, le temps passe automatiquement à 99 minutes.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps affiche  pendant 10 secondes. L'indicateur  s'allume. Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  souhaité s'allume. Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur .

Éteindre automatiquement une zone de cuisson grâce à la fonction Capteur de cuisson.

Lorsqu'on utilise le système de capteurs pour cuisiner, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler dès que la température souhaitée a été atteinte dans la zone sélectionnée.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson avec le mode poêlées et grillades

En cuisinant avec le mode poêlées et grillades, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois que la température dans la zone sélectionnée est atteinte.

Remarques

- Si un temps de cuisson sur plusieurs zones a été programmé, il est possible de le régler pour pouvoir visualiser toutes les valeurs de temps. Pour cela, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Minuteur automatique

Grâce à cette fonction, il est possible de sélectionner un temps de cuisson pour toutes les zones de cuisson. Après avoir allumé une zone de cuisson, le temps sélectionné va défiler. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.

Les instructions indiquant comment activer le minuteur figurent au chapitre "Réglages de base".

Remarque : Il est possible de modifier ou d'annuler le temps de cuisson d'une zone :

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  souhaité s'allume. Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur .

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Programmation

1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Le voyant de la fonction programmation du temps s'affiche .
2. Sélectionner le temps souhaité dans la zone de programmation.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement est émis. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique  et le voyant  s'allume. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Modifier le temps avec la zone de programmation ou régler sur .

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.  et  clignotent de manière alternée sur le voyant.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Protection de nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande tandis que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de protection de nettoyage. Appuyer sur le symbole . Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes environ. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Remarque : Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible de débrancher la plaque de cuisson à tout moment.

Réglages de base

L'appareil propose divers réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux besoins propres de l'utilisateur.

Indicateur	Fonction
c 1	Sécurité-enfants permanente 0 Désactivée* 1 Activée.
c 2	Signaux acoustiques 0 La plupart des signaux désactivés. 1 Certains des signaux désactivés. 2 Tous les signaux activés.*
c 4	Réglage en fonction de l'altitude 1-2 Réduction. 3 Réglage de base.* 4-9 Augmentation.
c 5	Minuteur automatique 0 Off.* 1-99 Temps de déconnexion automatique
c 6	Durée du signal de la fonction Programmation du temps 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c 7	Fonction Power - Management 0 = Désactivée.* 1 = 1000 W. puissance minimum. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ou 9. = puissance maximum de la plaque.
c 9	Temps de sélection de la zone de cuisson 0 Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.* 1 Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.
c 0	Revenir aux réglages par défaut 0 Réglages personnels.* 1 Revenir aux réglages d'usine.

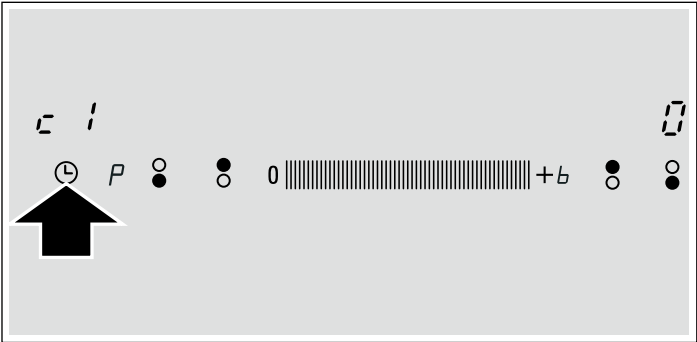
*Réglage d'usine

Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

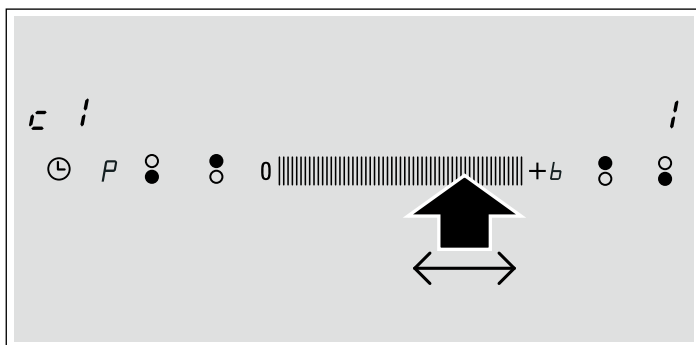
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

2. Dans les 10 secondes suivantes, maintenir enfoncé le symbole ⌚ pendant 4 secondes.



La gauche de l'affichage indique **c 1** et la droite **0**.

- Appuyer plusieurs fois sur le symbole ⌚ jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée s'affiche à gauche de l'écran.
- Sélectionner ensuite le réglage souhaité à l'aide de la zone de programmation.



- Appuyer à nouveau sur le symbole ⌚ pendant plus de 4 secondes.

Les réglages auront été conservés correctement.

Remarque : Pour le réglage **C4**, il faut d'abord activer le capteur de cuisson puis connecter la zone de cuisson..

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Éliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

- Retirer la sûreté du grattoir
- Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

⚠ Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Capteur de cuisson

Le verre du capteur de cuisson doit toujours être propre. Enlever régulièrement les éclaboussures de graisse et les saletés au moyen de bâtonnets de coton ou d'un chiffon doux imbibé de produit à vitres.

Produits de nettoyage non adaptés.

Ne jamais utiliser :

- de tampons à récurer qui rayent.
- de crème de nettoyage.

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de contacter le Service Technique, il faut prendre en compte les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été coupée.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements.	Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements.
	Panne dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenir le Service technique.

* Si l'indication persiste, informer le Service technique.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Indicateur	Panne	Mesure
<i>E</i> clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé au-dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
<i>E</i> + numéro / <i>d</i> + numéro / <i>E</i> + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et a éteint la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et a éteint toutes les zones de cuisson.	
<i>U1</i>	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Contacter le fournisseur électrique.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Le système électronique a surchauffé et s'est éteint pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

* Si l'indication persiste, informer le Service technique.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits.

Un crépitement

Ce bruit survient dans les récipients composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations

produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, elle est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

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

Prenez en considération 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 0 825 398 110
(0,15 € TTC/mn)

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Consigli e avvertenze di sicurezza.....	51	Per programmare	61
Norme per la sicurezza.....	51	Tabella	61
Cause dei danni.....	52	Programmi per friggere	62
Tutela dell'ambiente.....	53	Sicurezza bambini	62
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente.....	53	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	62
Consigli in materia di risparmio energetico.....	53	Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini.....	62
La cottura a induzione.....	53	Funzione Powerboost.....	63
Vantaggi della cottura a induzione.....	53	Limiti di uso.....	63
Recipienti adeguati.....	53	Attivazione	63
Familiarizzare con l'apparecchio.....	54	Disattivazione.....	63
Pannello comandi.....	54	Funzione programmazione del tempo	63
Le zone di cottura.....	54	Spegnimento automatico di una zona di cottura	63
Spia di calore residuale.....	54	Timer automatico	64
Programmazione del piano di cottura.....	55	La suoneria	64
Accendere e spegnere il piano di cottura	55	Limite automatico di tempo	64
Regolare la zona di cottura	55	Protezione di pulizia	64
Tabella di cottura	55	Impostazioni base.....	64
Sensore di cottura	57	Accedere alle impostazioni base	65
Recipienti adeguati.....	57	Accorgimenti e pulizia.....	65
Campi di temperatura	57	Piano di cottura.....	65
Impostazione della temperatura.....	57	Cornice del piano di cottura.....	66
Per programmare.....	58	Sensore di cottura	66
Tabella.....	58	Riparare i guasti	66
Friggere alimenti	59	Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	67
Cucinare con pentola a pressione	59	Servizio di assistenza tecnica	67
Programmi di cottura	59		
Consigli per cucinare.....	60		
Funzione frittura.....	60		
Padelle per la funzione frittura.....	60		
I livelli di temperatura.....	60		

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

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni. L'osservanza delle istruzioni garantirà una corretta manipolazione dell'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di trasferimento dell'apparecchio a una terza persona, allegare allo stesso la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

Questo apparecchio è stato esclusivamente progettato per un utilizzo domestico. Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio e grasso troppo caldi

Pericolo di incendio!

L'olio e il grasso troppo caldi si infiammano rapidamente. Non lasciare l'olio o il grasso surriscaldati senza sorveglianza. Nel caso in cui l'olio o il grasso si dovessero infiammare, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Spegnere le fiamme con un coperchio o un piatto. Spegnere la zona di cottura.

Cottura di alimenti a bagnomaria

La cottura a bagnomaria permette di cuocere gli alimenti in una casseruola che, a sua volta, è immersa in un altro recipiente più grande, contenente acqua. In tal modo, gli alimenti si cuociono per il calore, temperato e costante, proveniente dall'acqua calda e non direttamente dalla zona di cottura. Per cuocere alimenti a bagnomaria, evitare di appoggiare latte, barattoli di vetro o altro materiale direttamente sulla base del recipiente che contiene l'acqua, per evitare la rottura del vetro del piano e del recipiente a causa del surriscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni!

Non toccare le zone di cottura calde. Tenere i bambini lontano dal piano di cottura.

Pericolo di incendio!

- Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura
- Non conservare oggetti infiammabili o recipienti sotto pressione nell'area sottostante al piano di cottura.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni!

In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione dovuta al vapore. Di conseguenza, il recipiente potrebbe essere sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Crepe sul piano di cottura

Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicatore visivo non funziona

Pericolo di ustioni!

Spegnere la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio!

Se il piano di cottura si spegne automaticamente e non può essere utilizzato, successivamente può accendersi da solo. Per evitare che questo succeda, scollegare il piano di cottura dalla rete di alimentazione elettrica. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra a induzione

Pericolo di ustioni!

Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiari, coperchi o altri oggetti metallici che possono riscaldarsi molto rapidamente.

Cura del ventilatore

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il

piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Attenzione!

Tra il contenuto del cassetto e l'entrata del ventilatore deve esserci una distanza di almeno 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche!

Le riparazioni improprie sono pericolose. Scollegare l'apparecchio se difettoso. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica. Le riparazione e la sostituzione dei cavi di collegamento difettosi possono essere effettuate solo da personale del Servizio di Assistenza Tecnica debitamente formato.

Attenzione!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Spegnere il piano di cottura

Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Rimedio
Macchie	Fuoriuscita di alimenti	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
Rigature	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro.
	La base ruvida dei recipienti può graffiare la vetroceramica	Controllare i recipienti.
Decolorazioni	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
	Sfregamento dei recipienti	Spostare pentole e padelle sollevandole.
Scrostature	Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato.
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.

- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. Quest'ultima risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente. Nel caso in cui il diametro del recipiente non corrisponda a quello della zona di cottura, si raccomanda di utilizzare un recipiente dal diametro superiore rispetto alle dimensioni della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa. Verificare: che il fabbricante abbia indicato il diametro superiore del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Recipienti speciali per induzione

Esiste un altro tipo di recipienti speciali per induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica. Verificare il diametro, potrebbe influire sul rilevamento del recipiente e sui risultati di cottura.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta

- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ogni zona di cottura ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

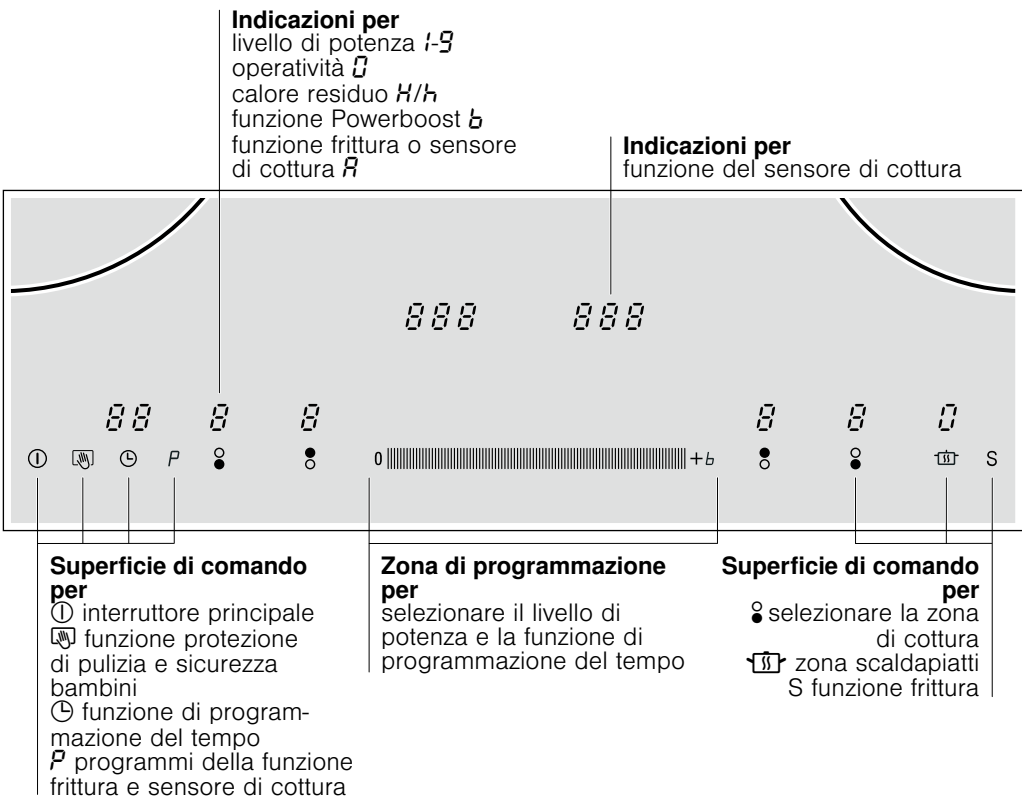
Zona di cottura doppia o tripla

Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivandosi parzialmente o totalmente ed erogando la potenza necessaria ai migliori risultati di cottura.

Familiarizzare con l'apparecchio

Queste istruzioni per l'uso sono applicabili per diversi piani di cottura. A *pagina 2* è riportata una panoramica dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Premendo diversi simboli contemporaneamente, le impostazioni non vengono modificate. Questo permette di pulire la zona di programmazione in caso di fuoriuscita di alimenti.
- Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
∞ Zona arrosto	La zona si accende automaticamente utilizzando un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna.
○ Zona scaldapiatti resistiva	Attivazione: premere il simbolo ☞ nell'indicatore visivo viene visualizzato <i>!</i> . Disattivazione: premere di nuovo il simbolo ☞ nell'indicatore visivo viene visualizzato <i>0</i> .*

* La spia calore residuo si illumina.

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo “Recipienti adeguati”.

Spia di calore residuale

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione.

Anche quando il piano di cottura è spento, la *h/H*, rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzate alternativamente la spia *h/H* e il livello di potenza selezionato.

Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i livelli di potenza e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere e spegnere il piano cottura mediante l'interruttore principale.

Accensione: premere il simbolo ①. La spia sopra l'interruttore principale si illumina. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo ① fino alla scomparsa della spia sopra l'interruttore principale. Tutte le zone cottura sono spente. La spia del calore residuale resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Avvertenza: Il piano di cottura si spegne automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 20 secondi.

Regolare la zona di cottura

Nella zona di programmazione viene regolato il livello di potenza desiderato.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

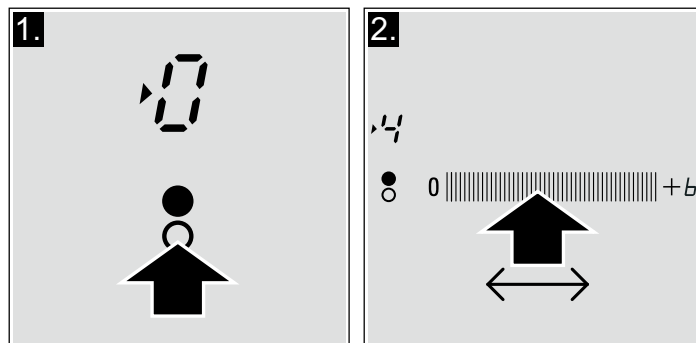
Livello di potenza 9 = potenza massima.

Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Selezionare il livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere il simbolo ① della zona di cottura desiderata. Nell'indicatore visivo si illuminano i simboli ① e ►.
2. Nei 10 secondi successivi, sfiorare la zona di programmazione fino a quando si illumina il livello di potenza desiderato.



3. Modificare il livello di potenza: selezionare la zona di cottura e impostare il livello di potenza desiderato nella zona di programmazione.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e regolare su ① nella zona di programmazione. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia calore residuo.

Avvertenze

- Una volta selezionata la zona di cottura, viene visualizzato il simbolo ►. Si può quindi passare all'impostazione.
- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura a induzione, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal livello di potenza e da tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questo motivo, possono verificarsi variazioni.

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

Se si scaldano piatti di purè o creme e salse dense, mescolare di tanto in tanto.

Utilizzare il livello di potenza 9 per l'inizio della cottura.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele	1-1.	-
Gelatina	1-1.	-
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.-3.	5-15 min.
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30 min.

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Polpette di patate	4.-5.*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	25-35 min.
Patate con la buccia	4-5	25-30 min.
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Stufato, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelati	3.-4.	7-20 min.
Cotti in pentola a pressione	4.-5.	-
Cuocere a fuoco lento		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Arrostire		
Bistecche, al naturale o impanate	6-7	6-10 min.
Bistecche surgelate	6-7	8-12 min.
Braciole, al naturale o impanate	6-7	8-12 min.
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min.
Petto (2 cm di spessore)	5-6	10-20 min.
Petto, 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 impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Gamberi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	friggere una alla volta
Frittata	3.-4.	friggere una alla volta
Uova fritte	5-6	3-6 min.
Friggere** (150-200g per porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta frita in pastella	4-5	

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Sensore di cottura

Questa funzione permette di cucinare sulle zone di cottura posteriori. È adatta per cucinare alimenti che si riscaldano; in acqua, con molto olio o grassi adatti alla frittura.

Avvertenza: Non utilizzare la funzione del sensore di cottura per arrostitire o friggere senza abbondante olio.

Funzionamento

I recipienti che contengono alimenti caldi generano calore. Il sensore di cottura rileva questo calore e il piano di cottura regola automaticamente la temperatura.

Consigli per la cottura:

- La zona di cottura si riscalda solo quando è necessario. In questo modo è possibile risparmiare energia.
- L'olio e il grasso non si surriscaldano.
- La temperatura viene costantemente regolata. Alla bollitura, si evita la fuoriuscita degli alimenti dal recipiente, senza dover regolare la potenza.

Recipienti adeguati

I recipienti adeguati a questa funzione devono disporre di una superficie che trasmetta correttamente il calore al sensore. Se i recipienti non sono adatti, la regolazione automatica della temperatura non funziona. Gli alimenti possono fuoriuscire o bruciarsi.

È possibile utilizzare recipienti smaltati di dimensioni adeguate. La base del recipiente deve avere un diametro sufficiente a coprire la zona di cottura. In caso di recipienti di acciaio inossidabile, utilizzare le bande di sensori integrate nell'apparecchio.

Bande di sensori

Le bande di sensori in dotazione si possono acquistare anche come accessori opzionali presso il proprio distributore specializzato di apparecchi elettrici. Indicare i numeri HZ: **HZ 390001**

Campi di temperatura

Quando si cucina con il sensore di cottura, non si programmano i livelli di potenza, ma i campi di temperatura. Il piano dispone di cinque campi di temperatura:

Campo di temperatura	Spia	Idoneo per
170-180 °C	170 °C	friggere
110-120 °C	120 °C	cuocere con pentola a pressione
90-100 °C	100 °C	cuocere, bollire
80-90 °C	90 °C	cuocere a fuoco lento, far lievitare
60-70 °C	70 °C	scongellare, riscaldare, mantenere caldo

Impostazione della temperatura

Il punto in cui l'acqua inizia a bollire dipende dall'altitudine rispetto al livello del mare. Se una pietanza bolle troppo o troppo poco, è possibile regolare il punto di ebollizione:

Selezionare l'impostazione base **4**. Collegare la zona di cottura. Il valore dell'impostazione base è **3**. Selezionare il valore appropriato a ciascuna altitudine:

Altitudine	Valore nell'impostazione 4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Oltre 1400 m	9

* Impostazione base

Per modificare le impostazioni, vedere il paragrafo "Impostazioni base"

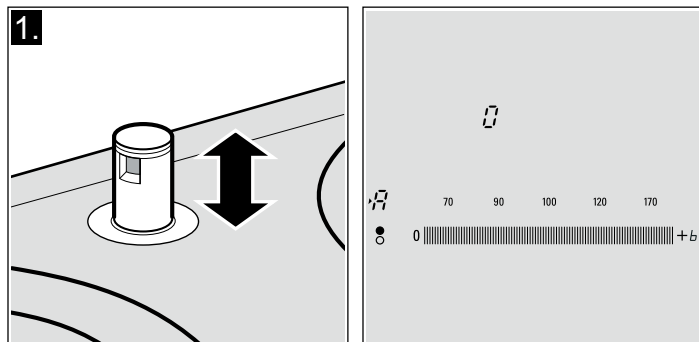
Avvertenze

- Il punto di ebollizione non deve essere modificato se il piano di cottura si trova a un'altitudine compresa tra 0 e 400 m. Inizialmente è possibile cucinare con l'impostazione base, ma se i risultati della cottura non dovessero essere soddisfacenti, si potrà modificare il punto di ebollizione con le impostazioni base.
- Il campo di temperatura 90 - 100 °C è sufficiente per cucinare, anche se l'acqua non bolle con la forza abituale.

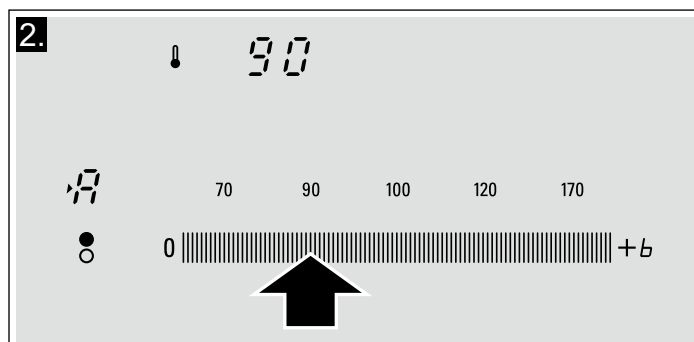
Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Collocare gli alimenti nel recipiente e aggiungere una quantità di liquido pari a due dita.
2. Collocare il recipiente al centro della zona di cottura e coprirlo con un coperchio.
3. Premere il sensore di cottura della zona di cottura desiderata. Il sensore di cottura si attiva. La spia **A** si illumina. Nella zona di programmazione, vengono visualizzati i possibili campi di temperatura.



4. Nei 10 secondi successivi, selezionare la temperatura desiderata nella zona di programmazione. Nell'indicatore visivo si illumina la temperatura selezionata.



La funzione del sensore di cottura si sarà attivata

Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura impostata. A questo punto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne. Il sensore di cottura mantiene la temperatura del recipiente entro il campo di temperatura impostato.

Spegnere il sensore di cottura

Spegnere la zona di cottura. Coprire il sensore di cottura per evitare che la lente di sporchi.

Avvertenze

- Gli alimenti possono essere aggiunti anche quando il liquido è caldo: Riempire il recipiente solo con liquido. Programmare il piano come descritto nei punti 3 e 4. Al raggiungimento della temperatura, un segnale acustico indica che è possibile aggiungere gli alimenti.
- Il coperchio del sensore di cottura si scalda quando una zona di cottura vicina è accesa.

Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso e alla qualità degli alimenti.

		Spia	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Minestre	Brodo di carne	100 °C	60-90 min.
	Minestrone	100 °C	45-60 min.
	Minestra di verdure	100 °C	60-90 min.
Contorni	Patate	100 °C	30-40 min.
	Polpette di patate	90 °C	30-40 min.
	Pasta	100 °C	7-10 min.
	Polenta	90 °C	20-25 min.
	Riso	90 °C	25-35 min.
Uova	Uova sode (messe in cottura con acqua fredda)	100 °C	5-10 min.
Pesce	Pesce rosolato	90 °C	15-20 min.
Carne	Polpette di carne	100 °C	20-30 min.
	Pasta ripiena, ad. es., ravioli	100 °C	10-15 min.
	Pollo per minestra	100 °C	60-90 min.
	Bollito viennese	100 °C	60-90 min.
	Salsicce	90 °C	5-10 min.

* Aggiungere liquido in base alle indicazioni del produttore

** Dopo il preriscaldamento rimuovere il coperchio per friggere (seguire le indicazioni del paragrafo "Friggere alimenti")

		Spia	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Verdure	Verdure fresche, ad es. broccoli	100 °C	10-20 min.
	Verdure fresche, ad es. cavolini di Bruxelles	100 °C	30-40 min.
	Verdure congelate: ad es. cavolini di Bruxelles, fagioli*	100 °C	15-30 min.
	Verdure ripassate nella panna, congelate: ad es. verdure alla panna*	100 °C	15-20 min.
Legumi	Lenticchie, piselli, ceci	100 °C	15-20 min.
Dolci	Semolino	90 °C	5-10 min.
	Composta	90 °C	10-20 min.
	Riso al latte	90 °C	35-45 min.
	Budino al cioccolato	90 °C	3-5 min.
Piatti	Piatti pronti in barattolo, ad es. zuppa di gulasch	70 °C	10-15 min.
	Minestre istantanee, ad es. minestra di fidelini	100 °C	5-10 min.
	Minestre istantanee, ad es. creme	90 °C	10-15 min.
Bevande	Latte	90 °C	-
	Glühwein	70 °C	-
Piatti cotti in pentola a pressione	Pollo	120 °C	20-25 min.
	Riso	120 °C	6-8 min.
	Patate	120 °C	10-12 min.
	Minestrone	120 °C	15-20 min.
Fritture**	Pasticceria, ad es. meringhe, frutta frita in pastella e krapfen	170 °C	Friggere una porzione alla volta
	Carne, ad. es. pezzi di pollo, polpette	170 °C	
	Verdure impanate o in pastella	170 °C	

* Aggiungere liquido in base alle indicazioni del produttore

** Dopo il preriscaldamento rimuovere il coperchio per friggere (seguire le indicazioni del paragrafo "Friggere alimenti")

Friggere alimenti

Controllare sempre la fase di riscaldamento di olio o strutto.

Olio o strutto per friggere

Per friggere, utilizzare olio o strutto adatti, ad es. olio vegetale. Aggiungere lo strutto a piccoli pezzi. Verificare che lo strutto sia sufficiente. Il livello deve essere di almeno due dita.

Olio o strutto non adatti

Non è consigliabile mescolare olio e strutto o differenti tipi di strutto. L'olio e lo strutto caldi possono generare schiuma.

Riscaldare olio o strutto

Riscaldare l'olio o lo strutto in un recipiente chiuso. Quando viene emesso il segnale significa che l'olio o lo strutto sono caldi. Da questo momento è possibile friggere gli alimenti.

Friggere

Friggere sempre senza coperchio

1. Aggiungere il primo pezzo e friggere.
2. Togliere il primo pezzo. Se la spia di temperatura non si accende, significa che l'olio o lo strutto sono abbastanza caldi per friggere un altro pezzo. Se si accende, attendere l'emissione del segnale acustico e lo spegnimento della spia per friggere il pezzo successivo.
3. Friggere il pezzo successivo.

Avvertenza: I prodotti surgelati devono essere fritti in piccole porzioni. In caso contrario, l'olio o lo strutto si raffreddano troppo rapidamente. Esempio: Patatine fritte surgelate: 1,5 l di olio o strutto per 150 g circa di patatine fritte.

Cucinare con pentola a pressione

Aggiungere liquido in base alle indicazioni del produttore.

Cucinare i legumi nel campo di temperatura di 100 °C. Rimuovere la schiuma e coprire la pentola a pressione. Proseguire con la cottura nel campo di temperatura di 120 °C.

Programmi di cottura

Con i programmi di cottura, è possibile preparare i seguenti piatti:

Programma di cottura	Piatto
P1	Pasta
P2	Patate
P3	Riso
P4	Polpette di patate

Programma di cottura	Piatto
P5	Verdure fresche, ad. es. broccoli, cavolini di Bruxelles Verdure congelate, ad. es. cavolini di Bruxelles, fagioli
P6	Piatti e verdure in padella, congelati
P7	Riscaldare salsicce
P8	Riso al latte
P9	Friggere krapfen, donuts, churros

Selezionare il programma di cottura desiderato

Selezionare la zona di cottura.

- 1. Premere il sensore di cottura. La spia **R** si illumina.
- 2. Nei 10 secondi successivi, premere il simbolo **P**.
Nell'indicatore visivo della zona di cottura si illumina **Q**.
- 3. Nei 10 secondi successivi, sfiorare la zona di programmazione fino a visualizzare il programma desiderato.

Il programma è già selezionato.

Fino a quando non viene raggiunta la temperatura corrispondente, il simbolo della temperatura rimane acceso. Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

Disattivare i programmi di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostarla a 0 nella zona di programmazione.

Consigli per cucinare

Alimenti surgelati in blocco	Collocare l'alimento surgelato, ad es. spinaci, nel recipiente. Aggiungere liquido in base alle indicazioni del produttore. Coprire il recipiente. Selezionare il campo di temperatura di 70 °C. Mescolare di tanto in tanto.
Preparare alimenti che rilasciano molta acqua (ad es. filetti di pesce)	Cuocere con poco liquido (sono sufficienti due dita). Coprire sempre il recipiente.
Preparare alimenti che generano molta schiuma (ad es. pasta)	Anche con alimenti che generano molta schiuma, coprire il recipiente. In questo modo si risparmia energia.
Addensare gli alimenti	Cuocere gli alimenti alla temperatura raccomandata. Una volta addensati, lasciar evaporare l'umidità a 90 °C.
Alimenti, ad es. patate, cotti non uniformemente	La volta successiva, utilizzare più liquido.
Il segnale acustico non viene emesso	Coprire sempre il recipiente con un coperchio. In questo modo, la regolazione automatica funziona in modo ottimale.

Funzione frittura

Questa funzione permette di friggere nelle zone di cottura anteriori, regolando la temperatura della padella.

Vantaggi durante la frittura

La zona di cottura si riscalda solo quando è necessario. In questo modo si risparmia energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

- Sorvegliare sempre la fase di riscaldamento di olio, burro o strutto.
- Sistemare la padella al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro della base della padella sia adeguato.
- Non coprire la padella con coperchi. Ciò impedirebbe il funzionamento della regolazione automatica. La regolazione automatica non viene disturbata, invece, dall'uso di un paraschizzi.
- Utilizzare soltanto olio adatto per friggere. Se si utilizza burro, margarina, olio d'oliva o strutto, selezionare il livello di temperatura **min**.

Padelle per la funzione frittura

Per la funzione frittura, sono disponibili ottime padelle. Utilizzare soltanto questo tipo di padelle. Con altre padelle, l'impostazione non funzionerebbe. Le padelle possono surriscaldarsi.

Queste padelle possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento.

- **HZ390210** recipiente piccolo (15 cm di diametro).
- **HZ390220** recipiente medio (19 cm)
- **HZ390230** recipiente grande (21 cm)

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

I livelli di temperatura

Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max	alta	ad. es. frittelle di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med	media-alta	ad. es. frittiture delicate come surgelati impanati, fettine, ragù, verdure.
low	bassa-media	ad es. frittiture spesse come polpette russe e salsicce, pesce.
min	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina

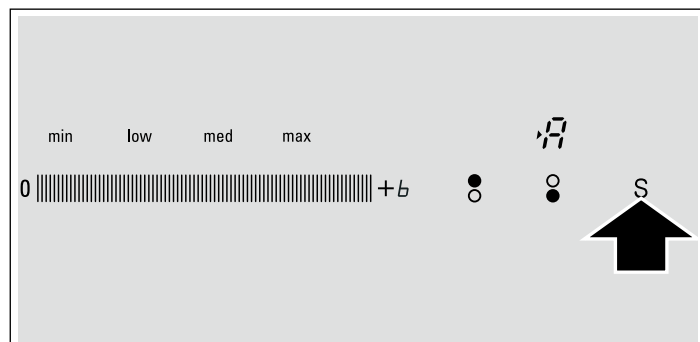
Per programmare

Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato. Collocare la padella sulla zona di cottura.

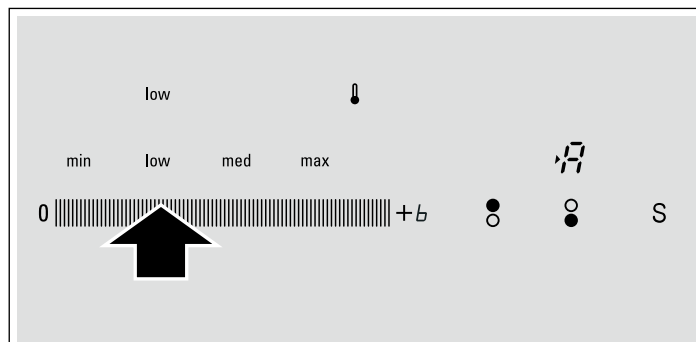
Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere il simbolo **S**. Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si accende la spia **R**.

Nella zona di programmazione, vengono visualizzati i possibili livelli di temperatura.



2. Nei 10 secondi successivi, selezionare il livello di temperatura desiderato nella zona di programmazione. In questo modo, la funzione frittura verrà attivata.



Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura di frittura. A questo punto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

3. Versare l'olio o lo strutto nella padella, quindi aggiungere gli alimenti.
Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Disattivare la funzione frittura

Selezionare 0 nella zona di programmazione.

Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso, allo spessore e alla qualità degli alimenti.

Il livello di potenza selezionato varia in funzione del tipo di padella utilizzato.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Carne	Fettine al naturale o pastellate	med	6-10 min.
	Filetto	med	6-10 min.
	Braciole	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bistecca al sangue (3 cm di spessore)	max	6-8 min.
	Bistecca normale o ben cotta (3 cm di spessore)	med	8-12 min.
	Petto (2 cm di spessore)	low	10-20 min.
	Salsicce cotte o fresche	low	8-20 min.
	Hamburger / polpette russe	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragù, gyros	med	7-12 min.
	Carne tritata	med	6-10 min.
	Pancetta magra	min	5-8 min.
Pesce	Pesce fritto	low	10-20 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low / med	10-20 min.
	Gamberetti, gamberi	med	4-8 min.
Piatti elaborati con uova	Crêpes	med	friggere uno per volta
	Frittate	min	friggere una per volta
	Uova fritte	min / med	2-6 min.
	Uova strapazzate	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Toast francesi	low	friggere una per volta
Patate	Patate saltate preparate con patate lesse non pelate	max	6-12 min.
	Patate saltate preparate con patate crude*	low	15-25 min.
	Frittelle di patate	max	friggere una per volta
	Patate glassate	med	10-15 min.

* In una padella fredda.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Verdure	Aglione, cipolle	min	2-10 min.
	Zucchina, melanzana	low	4-12 min.
	Peperone, asparagi verdi	low	4-15 min.
	Funghi	med	10-15 min.
	Verdure glassate	med	6-10 min.
Prodotti surgelati	Fettine	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Petto	min	10-30 min.
	Nugget	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low	10-20 min.
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min.
	Patatine fritte	med / max	4-6 min.
	Piatti di verdura in padella	min	8-15 min.
	Involtni primavera	low	10-30 min.
	Camembert / formaggio	low	10-15 min.
Vari	Camembert / formaggio	low	7-10 min.
	Piatti precotti preparati con aggiunta d'acqua, ad es. pasta saltata	min	4-6 min.
	Crostini	low	6-10 min.
	Mandorle / noci / pinoli*	min	3-7 min.

* In una padella fredda.

Programmi per friggere

Utilizzare questi programmi solo con le padelle raccomandate per la funzione di frittura.

Con questi programmi, è possibile preparare i seguenti piatti:

Programma	Piatto
P1	Fettine
P2	Petto di carne bianca, cordon bleu
P3	Bistecca al sangue
P4	Bistecca normale o ben cotta
P5	Pesce
P6	Piatti e verdure in padella, congelati
P7	Forno - patate fritte, congelate
P8	Crêpes
P9	Frittate, uova

Selezionare il programma desiderato

Selezionare la zona di cottura.

1. Premere il simbolo . Nell'indicatore visivo della zona di cottura si illumina . Nell'indicazione visiva del programma si illumina .
2. Sfiare la zona di programmazione fino a visualizzare il programma desiderato.

Il programma è già selezionato.

Il simbolo di temperatura rimane illuminato fino a quando non si raggiunge la temperatura corrispondente. Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

Versare l'olio o lo strutto nella padella, quindi aggiungere gli alimenti. Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Spegnere il programma

Regolare a 0 la zona di programmazione.

Sicurezza bambini

Il piano di cottura può essere protetto contro collegamenti involontari per impedire che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere sul simbolo  per 4 secondi circa. Il simbolo  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

Disattivazione: premere il simbolo  per 4 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

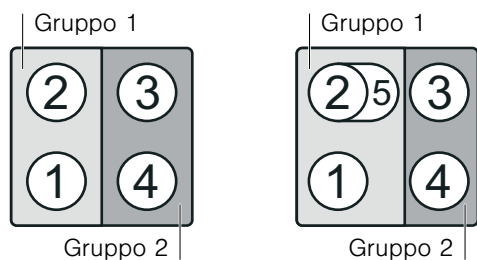
Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare gli alimenti più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza **9**.

Limiti di uso

Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l'altra zona dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere figura). In caso contrario, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno **b** e **9**; successivamente, verrà impostato automaticamente il livello di potenza **9**.



Attivazione

1. Selezionare il livello di potenza **9**.
2. Premere la zona di programmazione posta sul simbolo **+b**. In questo modo la funzione è attivata.

Disattivazione

Premere la zona di programmazione posta sul simbolo **+b**. In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettrici all'interno della piastra.

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

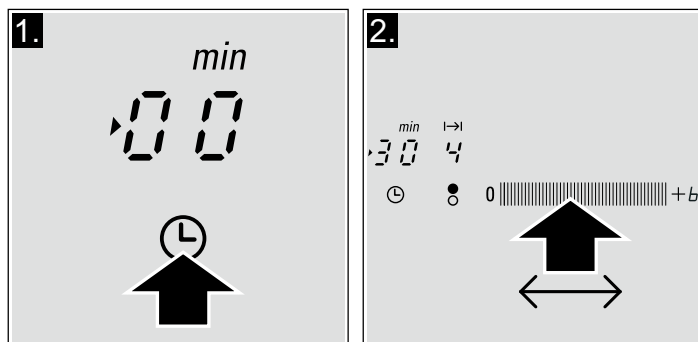
- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

Spegnimento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo di cottura per la zona di cottura desiderata. La zona si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo programmato.

Per programmare

1. Selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere il simbolo . La spia **I→I** della zona di cottura si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato **00**. Per selezionare un'altra zona di cottura, premere più volte il simbolo  fino a che la spia **I→I** della zona di cottura non si illumina.
3. All'interno della zona di programmazione, selezionare il tempo di cottura desiderato. L'impostazione previa possibile è da sinistra a destra 1, 2, 3..... fino a 10 minuti. Nei 10 secondi successivi scorrere le opzioni della zona di programmazione fino a raggiungere il tempo desiderato.



Dopo alcuni secondi, il tempo di cottura inizia a scorrere.

Programmazione automatica

Premendo nella zona di programmazione l'impostazione previa da 1 a 5, il tempo di cottura si riduce di un minuto, se viene mantenuta premuta, il tempo si riduce automaticamente a 1 minuto.

Premendo nella zona di programmazione l'impostazione previa da 6 a 10, il tempo di cottura aumenta di un minuto, se viene mantenuta premuta, il tempo aumenta automaticamente a 99 minuti.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne. Viene emesso un segnale acustico e nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato **00** per 10 secondi. La spia **I→I** si illumina. Premendo il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modificare o annullare il tempo

Premere più volte il simbolo  finché la spia **I→I** desiderata non si illumina. Modificare il tempo di cottura con la zona di programmazione oppure regolare a **00**.

Spegnimento automatico di una zona di cottura con la funzione del sensore di cottura

Quando si cucina con il sistema di sensori, il tempo di cottura programmato inizia a scorrere una volta raggiunta la temperatura nella zona selezionata.

Spegnere automaticamente la zona di cottura con la funzione frittura

Quando si cucina con la funzione frittura, il tempo di cottura programmato inizia a scorrere una volta raggiunta la temperatura nella zona selezionata.

Avvertenze

- Se è stato programmato un tempo di cottura in diverse zone, è possibile eseguire una regolazione per visualizzare tutti i valori di tempo. A tal fine, premere più volte il simbolo  fino a che la spia **I→I** della zona di cottura desiderata non si illumina.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

Timer automatico

Con questa funzione si può selezionare un tempo di cottura per tutte le zone di cottura. Dopo aver acceso una zona di cottura, trascorrerà il tempo selezionato. Una volta terminato il tempo di cottura, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Le istruzioni per l'attivazione del timer sono indicate nel capitolo "Impostazioni di base".

Avvertenza: È possibile modificare o annullare il tempo di cottura di una zona:

Premere più volte il simbolo  finché la spia  desiderata non si illumina. Modificare il tempo di cottura con la zona di programmazione oppure regolare a .

La suoneria

La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Per programmare

1. Premere più volte il simbolo  finché la spia  non si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina .
2. All'interno della zona di programmazione, selezionare il tempo desiderato.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Una volta trascorso il tempo programmato

si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato  e la spia  si illumina. Dopo 10 secondi le spie si spengono.

Premendo il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modificare o annullare il tempo

Premere più volte il simbolo  finché la spia  non si illumina. Modificare il tempo con la zona di programmazione regolare a .

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la limitazione automatica del tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternativamente  e .

Premendo uno qualsiasi dei simboli, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura. Una volta attivata la limitazione automatica, la stessa varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

Protezione di pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, le impostazioni possono subire modifiche.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone di una funzione di protezione di pulizia. Premere il simbolo . Viene emesso un

segnale acustico. Il pannello comandi si blocca per 35 secondi. A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

Avvertenza:

Impostazioni base

L'apparecchio presenta varie impostazioni base. Queste impostazioni si possono adattare alle esigenze di ciascun utente.

Spia	Funzione
	Sicurezza permanente bambini  Disattivata.*  Attivata.
	Segnali acustici  Maggior parte dei segnali disattivata.  Alcuni segnali disattivati.  Tutti i segnali attivati.*
	Impostazione in base all'altitudine  Riduzione.  Impostazione base.*  Ampliamento.

*Impostazione di fabbrica

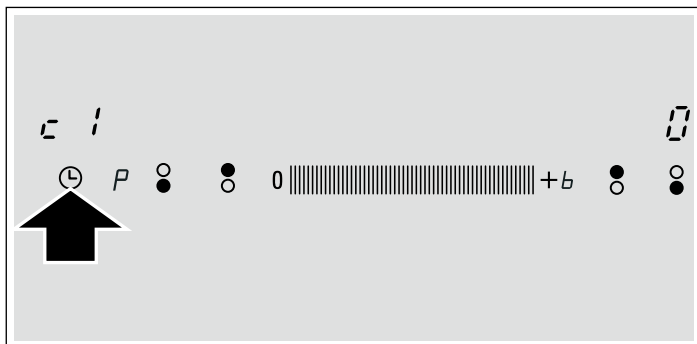
Spia	Funzione
c 5	Timer automatico Spento.* 1-99 Tempo di disconnessione automatica
c 6	Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c 7	Funzione Power-Management = Disattivata.* 1 = 1000 W potenza minima. 1. = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 o 9. = potenza massima del piano di cottura.
c 9	Tempo di selezione della zona di cottura Illimitato: rimane selezionata l'ultima zona di cottura programmata.* 1 Limitato: la zona di cottura rimane selezionata solo per 10 secondi.
c 0	Tornare alle impostazioni predefinite Impostazioni personalizzate.* 1 Tornare alle impostazioni di fabbrica.

*Impostazione di fabbrica

Accedere alle impostazioni base

Il piano di cottura deve essere spento.

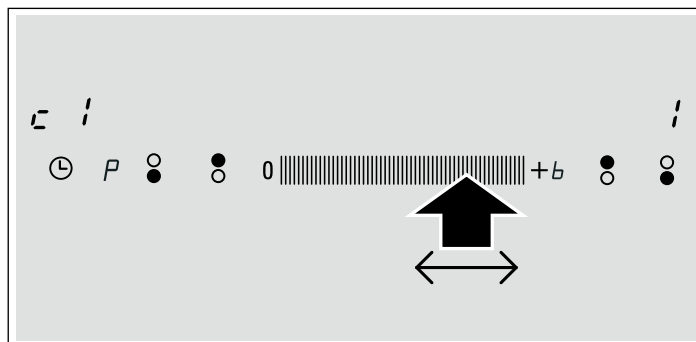
1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei 10 secondi successivi, mantenere premuto il simbolo per 4 secondi.



A sinistra dello schermo è visualizzato **c 1** e a destra .

3. Premere più volte il simbolo fino a quando a sinistra dello schermo non viene visualizzata la spia della funzione desiderata.

4. Quindi, all'interno della zona di programmazione, selezionare l'impostazione desiderata.



5. Premere nuovamente il simbolo per più di 4 secondi. Le impostazioni vengono salvate correttamente.

Avvertenza: Nell'impostazione **c 4**, per prima cosa si deve attivare il sensore di cottura e accendere la zona di cottura.

Uscire

Per uscire dalle impostazioni di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per forni e smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporco con il raschietto per il vetro.

1. Togliere la sicurezza del raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultrne danneggiata.

Pericolo di lesioni!

La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

Applicare un additivo per la conservazione e la protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e istruzioni presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso utensili affilati o prodotti abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per il vetro

Sensore di cottura

Il vetro del sensore di cottura deve essere sempre pulito. Ripulire regolarmente gli schizzi di grasso e la sporco con bastoncini di cotone o con un panno morbido imbevuto di detergente per vetri.

Prodotti per la pulizia sconsigliati

Non utilizzare mai:

- Strofinacci ruvidi.
- Pasta detergente.

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica, è opportuno prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica. Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
 lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato appoggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
 + numero /  + numero /  + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
 / 	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
 / 	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia di riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che permettono di generare il calore direttamente nella base del recipiente. A seconda di come sono costruiti, i recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, come quelli descritti di seguito:

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore si produce quando si cucina con un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Sibilo basso

Questo rumore si produce quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si presenta nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. Questo rumore proviene dal recipiente. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti può variare.

Sibili acuti

I rumori si producono soprattutto nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti, quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e, nel contempo, in due zone di cottura. Questi sibili scompaiono o sono più deboli appena si riduce la potenza.

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che, in base a ogni livello di cottura, entra in funzione in caso di surriscaldamento. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora molto alta.

I rumori sopra descritti sono normali della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero 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 e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901015)