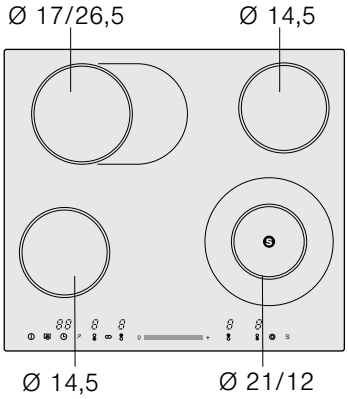
[de] Gebrauchsanleitung 3
[fr] Notice d'utilisation 15
[it] Istruzioni per l'uso 27
[nl] Gebruiksaanwijzing 39

ET6..MN21, ET7..MN21,

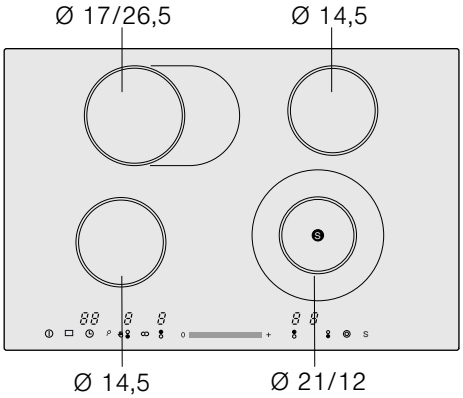
Kochfeld
Table de cuisson
Piano di cottura
Kookplaat

SIEMENS

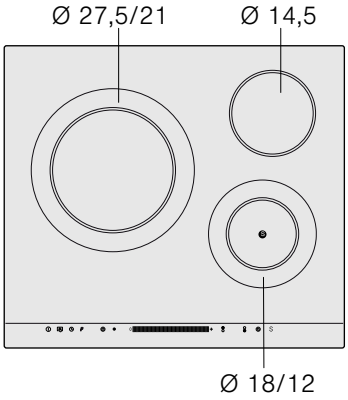
ET6..MN..



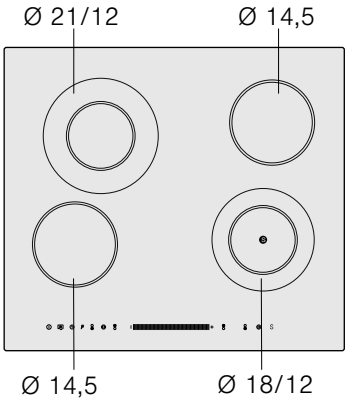
ET7..MN..



ET6..MK..



ET6..MG..



Ø = cm

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **3**
Ursachen für Schäden 4
Umweltschutz **5**
Umweltgerecht entsorgen 5
Tipps zum Energiesparen 5
Das Gerät kennen lernen **5**
Das Bedienfeld 5
Die Kochstellen 5
Restwärmeanzeige 6
Kochfeld einstellen **6**
Kochfeld ein- und ausschalten 6
Kochstelle einstellen 6
Kochtabelle 6
Bratsensorik **8**
Pfanne für die Bratsensorik 8
Die Bratstufen 8
Bratsensorik einstellen 8
Brattabelle 9
Bratprogramme 10
Kindersicherung **10**
Kindersicherung ein-und ausschalten 10
Automatische Kindersicherung 10
Timer **10**
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten 10
Automatischer Timer 11
Küchenwecker 11
Automatische Zeitbegrenzung **11**
Wischschutz **11**
Grundeinstellungen **12**
Grundeinstellungen ändern 12
Reinigen und Pflegen **13**
Glaskeramik 13
Kochfeldrahmen 13
Störung beheben **13**
Kundendienst **14**

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.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

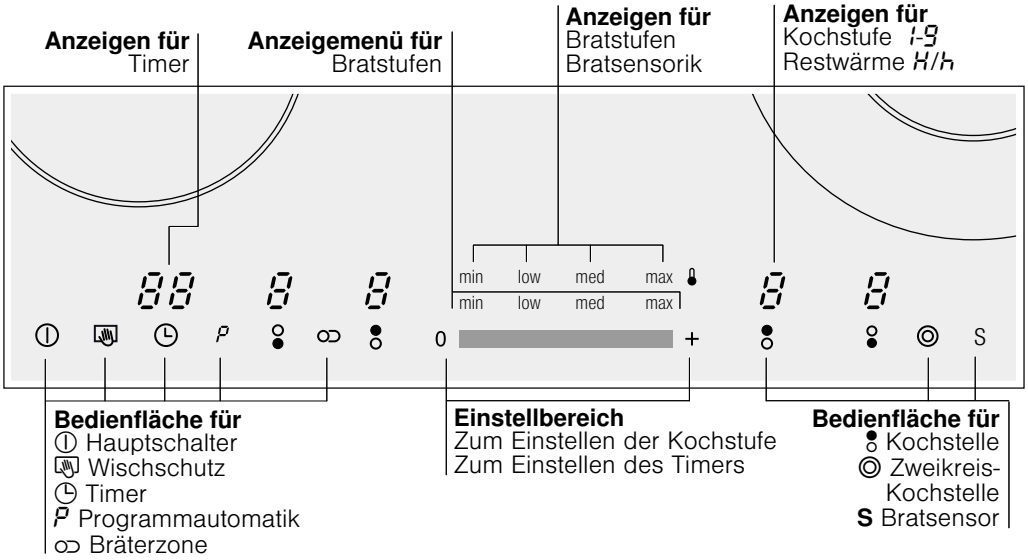
Tipps zum Energiesparen

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

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
◯ Einkreis-Kochstelle	
◎ Zweikreis-Kochstelle	Symbol ◎ berühren
Bräterzone	Symbol berühren
Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.	
Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt	

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

Kochfeld einstellen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻, 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 länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

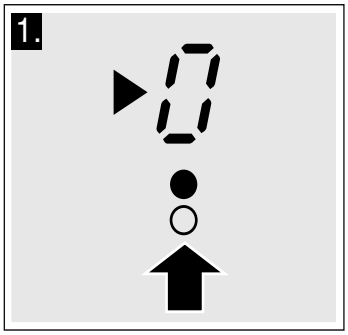
Kochstufe 9 = höchste Leistung

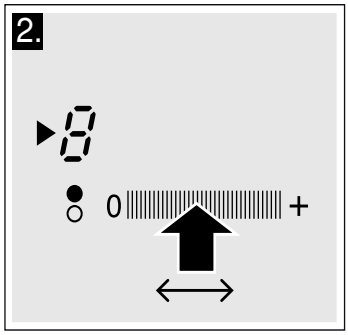
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol berühren, um die Kochstelle auszuwählen.
   In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0 und das Symbol ▶ für die Kochstellen-Auswahl.
2. Über den Einstellbereich gleiten, bis die gewünschte Kochstufe in der Kochstufen-Anzeige erscheint.





Kochstufe ändern:

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Fortkochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich auf 0 stellen.

Hinweise

- Ist die Kochstelle ausgewählt leuchtet das Symbol ▶. Sie können sofort einstellen.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollondaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, 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.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Hackbällchen	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel

Bratsensorik

Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensorik betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne.

Ihre Vorteile beim Braten

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

Hinweise

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

Pfanne für die Bratsensorik

Systempfanne als Sonderzubehör

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

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit sind international verschieden.

Die im Anschluss angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt.

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

Die Bratstufen

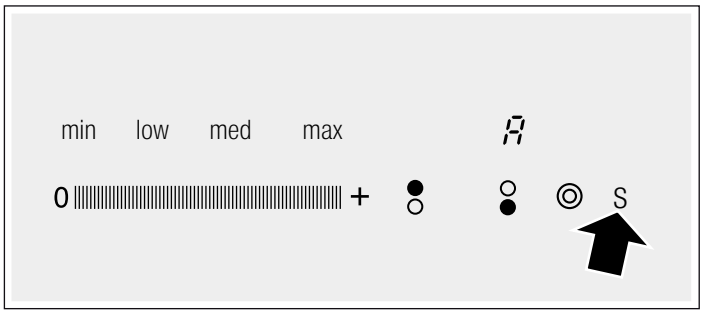
Bratstufe	Temperatur	geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks rare (blutig)
med	mittel - hoch	z.B. dünnes Bratgut wie Schnitzel, panierte Tiefkühlprodukte, Geschnetzeltes, Gemüse
low	niedrig - mittel	z.B. dickes Bratgut wie Frikadellen und Würstchen, Fisch
min	niedrig	z.B. Omeletts, mit Butter, Olivenöl oder Margarine gebratenes

Bratsensorik einstellen

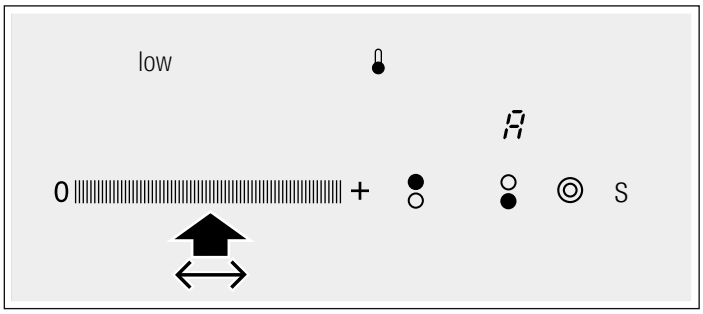
Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol **S** berühren. Das A in der Anzeige leuchtet. Im Anzeigemenü erscheinen die möglichen Bratstufen.



2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Bratstufe wählen. Die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



Das Temperatursymbol leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol erlischt.

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

Bratsensorik ausschalten

Im Einstellbereich auf 0 stellen.

Brattabelle

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

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

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab 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
	Steaks rare (3 cm dick)	max	6-8 Min
	Steaks medium oder well done (3 cm dick)	med	8-12 Min
	Geflügelbrust (2 cm dick)	low	10-20 Min
	Würstchen gebrüht oder roh	low	8-20 Min
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min
	Leberkäse	min	6-9 Min
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7-12 Min
	Hackfleisch	med	6-10 Min
	Speck	min	5-8 Min
Fisch	Fisch gebraten	low	10-20 Min
	Fischfilet natur oder paniert	low/med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-8 Min
Eierspeisen	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min/med	2-6 Min
	Rührei	min	2-4 Min
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min
	Armer Ritter / French Toast	low	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min
Gemüse	Knoblauch / Zwiebeln	min	2-10 Min
	Zucchini, Auberginen	low	4-12 Min
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	Glasiertes Gemüse	med	6-10 Min
Tiefkühlprodukte	Schnitzel	med	15-20 Min
	Cordon bleu	low	10-30 Min
	Geflügelbrust	min	10-30 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 / Pfannengemüse	min	8-15 Min
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min
	Camembert / Käse	low	10-15 Min
Sonstiges	Camembert / Käse	low	7-10 Min
	Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z.B. Nudelpfanne	min	4-6 Min
	Croûtons	low	6-10 Min
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten*	min	3-7 Min

* In die kalte Pfanne geben

Bratprogramme

Verwenden Sie die Bratprogramme ausschließlich mit der Systempfanne.

Mit den Bratprogrammen können Sie die folgenden Gerichte zubereiten:

Bratprogramm	Gericht
P1	Schnitzel
P2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P3	Steak rare (blutig)
P4	Steak medium oder well don
P5	Fisch
P6	Pfannengerichte / Pfannengemüse, tiefgekühlt
P7	Backofen - Pommes frites, tiefgekühlt
P8	Pfannkuchen
P9	Omeletts, Eier

Bratprogramme einstellen

Die Kochstelle auswählen.

1. Symbol P berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0. In der Programm-Anzeige leuchtet P.
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich das gewünschte Bratprogramm wählen.
   Das Bratprogramm ist eingeschaltet.

Das Temperatursymbol leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol erlischt.

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

Bratprogramme ausschalten

Im Einstellbereich auf 0 stellen.

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein-und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

Automatische Kindersicherung

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

Ein- und ausschalten

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

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

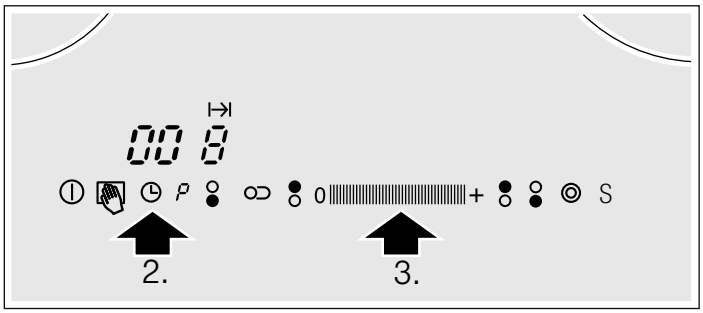
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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

Dauer einstellen

1. Kochstufe einstellen
2. Symbol berühren. Die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Zur Auswahl einer anderen Kochstelle Symbol sooft berühren, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
3. Im Einstellbereich die gewünschte Voreinstellung berühren. Die mögliche Voreinstellung ist von links nach rechts 1, 2, 3..... bis 10 Minuten. Innerhalb der nächsten 10 Sekunden sooft über den Einstellbereich gleiten bis die gewünschte Dauer erreicht ist.



Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, können Sie sich jede Dauer anzeigen lassen. Dazu Symbol sooft berühren, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle hell leuchtet.

Automatische Einstellung

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

Berühren Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 6 bis 10 länger, zählt die Dauer automatisch auf 99 Minuten hoch.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet 00 für 10 Sekunden. Die Anzeige |→| leuchtet hell. Berühren Sie das Symbol ◷. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Symbol ◷ sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige |→| hell leuchtet. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Timer-Funktion bei Bratsensorik

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

Hinweis: Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

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

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

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

Symbol ◷ sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige |→| hell leuchtet. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

So stellen Sie ein

1. Symbol ◷ sooft berühren, bis die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit korrigieren

Symbol ◷ sooft berühren, bis die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker hell leuchtet. Stellen Sie neu ein.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

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

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

Wischschutz

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

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

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

Grundeinstellungen

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

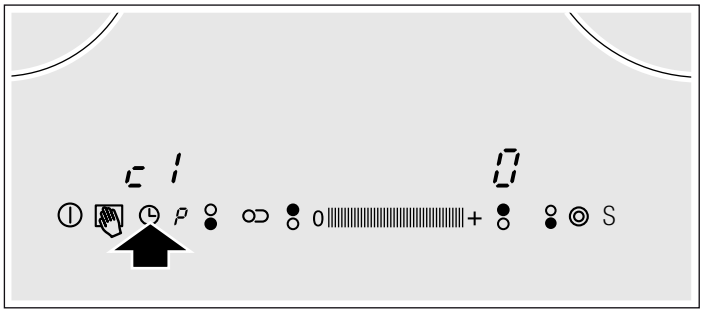
Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung** 0 Ausgeschaltet.* 1 Eingeschaltet.
c2	**Signalton** 0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet. 1 Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet. 2 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c5	**Automatischer Timer** 0 Ausgeschaltet.* 1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
c6	**Dauer des Timer-Ende Signals** 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden 3 1 Minute.
c7	**Zuschaltung der Heizkreise** 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet. 2 Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c9	**Auswahlzeit der Kochstelle** 0 Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.* 1 Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung** 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet.

*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

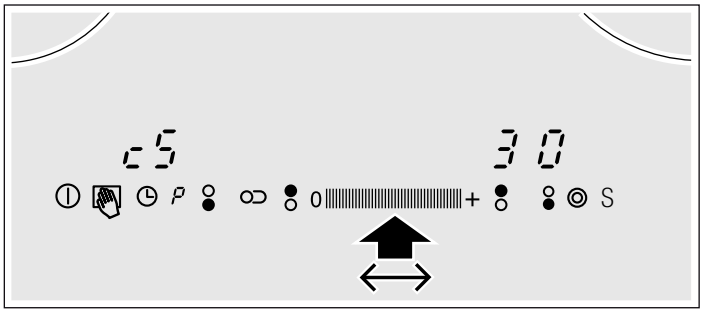
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im linken Display erscheint c 1, im rechten Display 0.

3. Symbol ◷ sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

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

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

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

Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

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

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

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

Kochfeldrahmen

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

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

Störung beheben

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
F7	Bratsensor defekt.	Quittieren Sie die Fehlermeldung durch Berühren einer Bedienfläche. Sie können ohne Bratsensorik kochen. Rufen Sie den Kundendienst.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

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 550 522

D 089 21 751 751

CH 0848 840 040

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

fr Table des matières

Consignes de sécurité **15**
Causes de dommages 16
Protection de l'environnement **17**
Elimination écologique 17
Conseils pour économiser de l'énergie 17
Se familiariser avec l'appareil **17**
Le bandeau de commande 17
Les foyers 18
Indicateur de chaleur résiduelle 18
Réglage de la table de cuisson **18**
Mettre la table de cuisson sous et hors tension 18
Réglage d'un foyer 18
Tableau de cuisson 19
Système sensoriel de rôtissage **20**
Poêle pour le système sensoriel de rôtissage 20
Les positions de rôtissage 20
Réglage du système sensoriel de rôtissage 20
Tableau de rôtissage 21
Programmes de rôtissage 22
Sécurité-enfants **22**
Activer et désactiver la sécurité-enfants 22
Sécurité-enfants automatique 22
Minuterie **22**
Un foyer doit s'éteindre automatiquement 22
Minuterie automatique 23
Minuteur 23
Limitation automatique du temps **23**
Anti-effacement **23**
Réglages de base **24**
Modifier les réglages de base 24
Nettoyage et entretien **25**
Vitrocéramique 25
Cadre de la table de cuisson 25
Remédier à une anomalie de fonctionnement **25**
Service après-vente **26**

Vous trouverez des informations supplementaires 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**

⚠ Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne

jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.

- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

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

Risque de choc électrique !

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

Risque de blessure !

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

Causes de dommages

Attention !

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

Vue d'ensemble

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

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

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

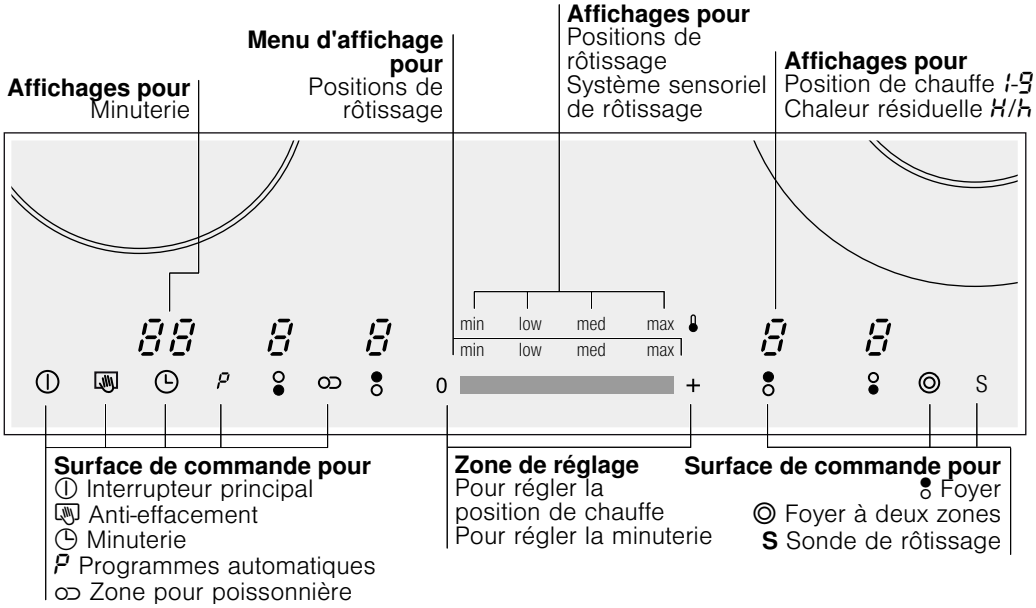
Conseils pour économiser de l'énergie

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

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
◯ Foyer à une zone	
◎ Foyer à deux zones	Effleurer le symbole ◎
∞ Zone pour poissonnière	Effleurer le symbole ∞
Enclenchement du foyer : l'affichage respectif s'allume.	
Activation du foyer : la dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée	

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Réglage de la table de cuisson

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

Mettre la table de cuisson sous et hors tension

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

Allumer : Effleurez le symbole ⏻. Un signal retentit. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

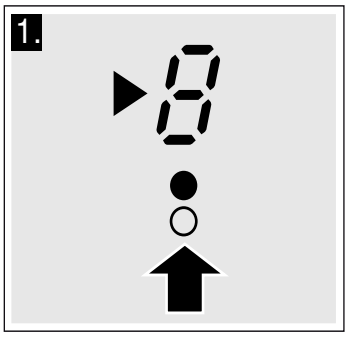
Position de chauffe 9 = puissance maximale

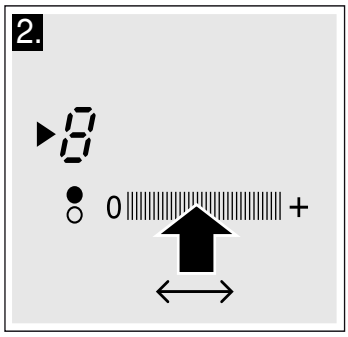
Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglage de la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole ⚬ pour sélectionner le foyer.
   Le symbole 0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe et le symbole ► s'allume pour la sélection du foyer.
2. Passer par-dessus la zone de réglage jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.





Modifier la position de chauffe :

Sélectionner le foyer et régler la position de mijotage désirée dans la zone de réglage.

Eteindre le foyer :

Sélectionner le foyer et le régler sur 0 dans la zone de réglage.

Remarques

- Si le foyer est sélectionné, le symbole ► est allumé. Vous pouvez immédiatement régler.
- Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

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

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	20-30 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	10-15 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4.-5.	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1.-2.	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2.-3.	50-60 min
Rôtir**		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.

* mijoter sans couvercle
** sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Frire (frire en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Boulettes de viande hachée	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-

* mijoter sans couvercle
** sans couvercle

Système sensoriel de rôtissage

Lorsque vous utilisez le foyer avec le système sensoriel de rôtissage, une sonde règle la température de la poêle.

Les avantages lors du rôtissage

Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Vous économiserez de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

Remarques

- Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.
- Placez la poêle sur le centre du foyer. Veillez au bon diamètre du fond de la poêle.
- Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections, le régulateur fonctionnera.
- Utilisez uniquement de la graisse appropriée aux fritures. En cas de beurre, de margarine, d'huile d'olive ou de saindoux, sélectionnez la position de rôtissage **min**.

Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Poêle appropriée au système comme accessoire optionnel

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

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

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

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

Les positions de rôtissage

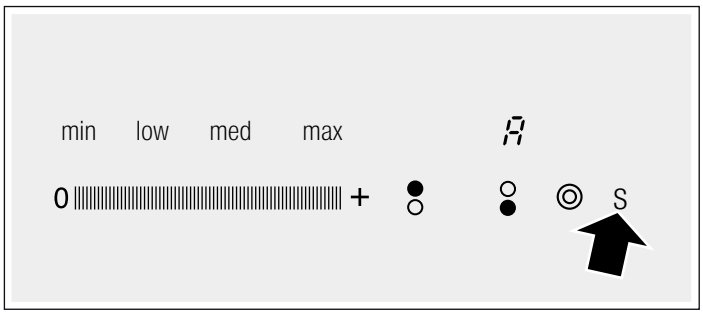
Position de rôtissage	Température	convient pour
max	haute	p.ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
med	moyenne - haute	p.ex. aliments peu épais à frire, tels que escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
low	basse - moyenne	p.ex. aliments épais à frire, tels que palets de viande hachée et saucisses, poisson
min	basse	p.ex. omelettes, aliments frits dans du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Réglage du système sensoriel de rôtissage

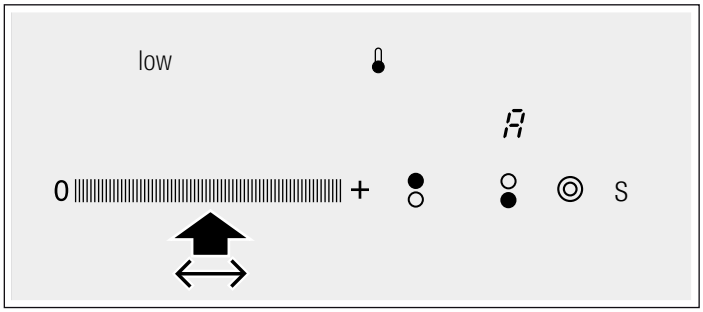
Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée. Placez la poêle sur le foyer.

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole **S**. Le A s'allume dans l'affichage. Les positions de rôtissage possibles apparaissent dans le menu d'affichage.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner la position de rôtissage souhaitée dans la zone de réglage. Le système sensoriel de rôtissage est activé. Le grand foyer à deux zones est automatiquement activé.



Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint.

3. Mettre de la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle.

Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver le système sensoriel de rôtissage

Régler sur 0 dans la zone de réglage.

Tableau de rôtissage

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

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

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viande	Escalopes, natures ou panées	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Côtelette	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steaks saignants (3 cm d'épaisseur)	max	6-8 min
	Steaks médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	8-12 min
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10-20 min
	Saucisses ébouillantées ou crues	low	8-20 min
	Hamburger / palets de viande hachée	low	6-30 min
	Pâté de viande hachée et de foie	min	6-9 min
	Viande émincée, Gyros	med	7-12 min
	Viande hachée	med	6-10 min
	Lard	min	5-8 min
Poisson	Poisson frit	low	10-20 min
	Filet de poisson nature ou pané	low/med	10-20 min
	Scampis, crevettes	med	4-8 min
Plats aux oeufs	Crêpes	med	frire en continu
	Omelettes	min	frire en continu
	Oeuf au plat	min/med	2-6 min
	Oeuf brouillé	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	low	10-15 min
	Pain perdu /French Toast	low	frire en continu
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
		low	15-25 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	max	frire en continu
	Galettes de pommes de terre	med	10-15 min
	Pommes de terre glacées		
Légumes	Ail/ oignons	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min
	Poivrons, 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 volaille	min	10-30 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
	Poêlées /légumes à la poêle	min	8-15 min
	Pâtés impériaux	low	10-30 min
	Camembert / fromage	low	10-15 min
Divers	Camembert / fromage	low	7-10 min
	Plats cuisinés secs avec ajout d'eau p.ex. poêlée de pâtes	min	4-6 min
	Croûtons	low	6-10 min
	Griller des amandes / noix / pignons de pin*	min	3-7 min

* Mettre dans la poêle froide

Programmes de rôtissage

Utilisez les programmes de rôtissage exclusivement avec la poêle appropriée au système.

Avec les programmes de rôtissage vous pouvez préparer les plats suivants :

Programme de rôtissage	Mets
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, Cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak médium ou bien cuit
P5	Poisson
P6	Poêlées / légumes à la poêle, surgelés
P7	Frites au four, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelettes, oeufs

Réglage des programmes de rôtissage

Sélectionner le foyer.

1. Effleurer le symbole P. Le symbole 0 s'allume dans l'affichage des foyers. P s'allume dans l'affichage des programmes.
2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner le programme de rôtissage souhaité dans la zone de réglage.
   Le programme de rôtissage est activé.

Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint.

Mettre de la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle. Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver les programmes de rôtissage

Régler sur 0 dans la zone de réglage.

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole ✋ pendant 4 secondes environ. Le symbole ⊸ s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

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

Sécurité-enfants automatique

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

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

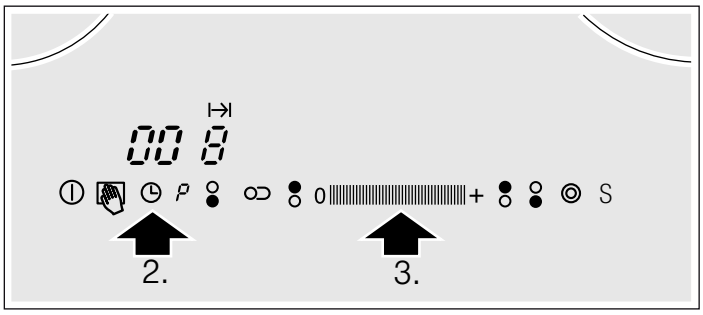
- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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

Réglage de la durée

1. Régler la position de chauffe
2. Effleurer le symbole ◷. L'affichage I→I du foyer désiré s'allume. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie. Pour sélectionner un autre foyer, effleurer répétitivement le symbole ◷, jusqu'à ce que l'affichage I→I du foyer désiré s'allume.
3. Effleurer le préréglage désiré dans la zone de réglage. Le préréglage possible est de gauche à droite 1, 2, 3..... à 10 minutes. Dans les 10 secondes suivantes, passer répétitivement sur la zone de réglage jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte.



La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, vous pouvez faire afficher chaque durée. Pour cela, effleurer répétitivement le symbole ◷, jusqu'à ce que l'affichage I→I du foyer désiré soit allumé intensément.

Réglage automatique

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

Si vous effleurez plus longtemps le préréglage 6 à 10 dans la zone de réglage, la durée accroît automatiquement à 99 minutes.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Vous entendrez un signal et 00 s'allume 10 secondes dans l'affichage. L'affichage I→I s'allume intensément. Effleurez le symbole◷. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Effleurer répétitivement le symbole ◷ jusqu'à ce que l'affichage désiré I→I s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00.

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de rôtissage

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

Remarque : Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

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

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

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

Effleurer répétitivement le symbole ◷ jusqu'à ce que l'affichage désiré I→I s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00.

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Réglages

1. Effleurer répétitivement le symbole ◷, jusqu'à ce que l'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.
2. Régler le temps désiré dans la zone de réglage.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume intensément. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Corriger le temps

Effleurer le symbole ◷ répétitivement jusqu'à ce que l'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume intensément. Réglez de nouveau.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Les symboles F et 8 clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Anti-effacement

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

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

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

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique** 0 Désactivée.* 1 Activée.
c2	**Signal sonore** 0 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. 1 Uniquement signal d'erreur de commande activé. 2 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c5	**Minuterie automatique** 0 Désactivée.* 1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent
c6	**Durée du signal fin de la minuterie** 1 10 secondes.* 2 30 secondes 3 1 minute.
c7	**Enclenchement des surfaces de chauffe** 0 Désactivé. 1 Activé. 2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c9	**Temps de sélection du foyer** 0 Illimité : Vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans resélectionner.* 1 Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage.
c0	**Remise au réglage de base** 0 Désactivée. 1 Activée.

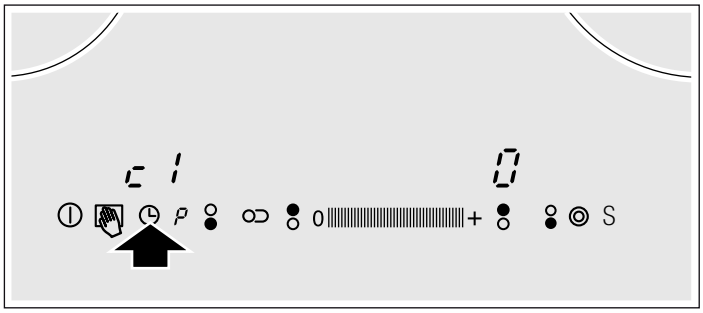
* Réglage de base

Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.

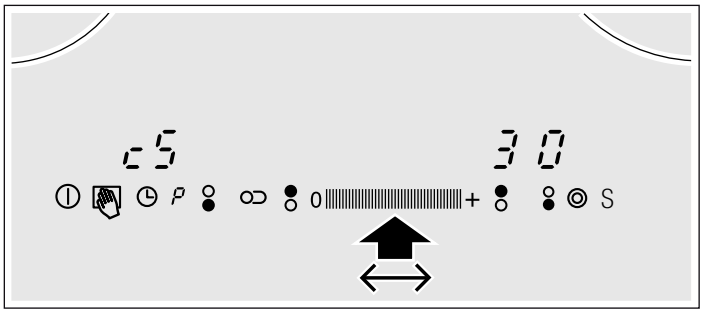
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole pendant ◷4secondes.



Le symbole c 1 apparaît dans la visualisation gauche et le symbole 0 dans la visualisation droite.

3. Effleurer répétitivement le symbole ◷ jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation gauche.

4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.



5. Effleurer le symbole ◷ pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

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

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

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

Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

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

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

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

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
Er + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout de 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande quelconque.*
F7	Sonde de rôtissage défectueuse.	Effacer le message d'erreur en effleurant une surface de commande. Vous pouvez cuisiner sans le système sensoriel de rôtissage. Appelez le service après-vente.
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci

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 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

it Indice

Norme di sicurezza ... **27**
Cause dei danni ... 28
Tutela dell'ambiente ... **29**
Smaltimento ecocompatibile ... 29
Consigli per il risparmio energetico ... 29
Conoscere l'apparecchio ... **29**
Il pannello di comando ... 29
Le zone di cottura ... 30
Indicatore del calore residuo ... 30
Regolazione del piano di cottura ... **30**
Attivazione e disattivazione del piano di cottura ... 30
Regolazione della zona di cottura ... 30
Tabella di cottura ... 31
Sistema di cottura arrosto a sensori ... **32**
Padelle per il sistema di cottura a sensori ... 32
I livelli di cottura ... 32
Impostazione del sistema di cottura arrosto a sensori ... 32
Tabella per arrosti ... 33
Programmi di cottura ... 34
Sicurezza bambino ... **34**
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino ... 34
Sicurezza bambino automatica ... 34
Timer ... **34**
Disattivazione automatica di una zona di cottura ... 34
Timer automatico ... 35
Contaminuti ... 35
Limitazione tempo automatica ... **35**
Protezione per la pulizia ... **35**
Impostazioni di base ... **36**
Modifica delle impostazioni di base ... 36
Pulizia e manutenzione ... **37**
Vetroceramica ... 37
Telaio del piano di cottura ... 37
Riparazione di un guasto ... **37**
Servizio di assistenza tecnica ... **38**

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**

⚠ Norme di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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

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

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

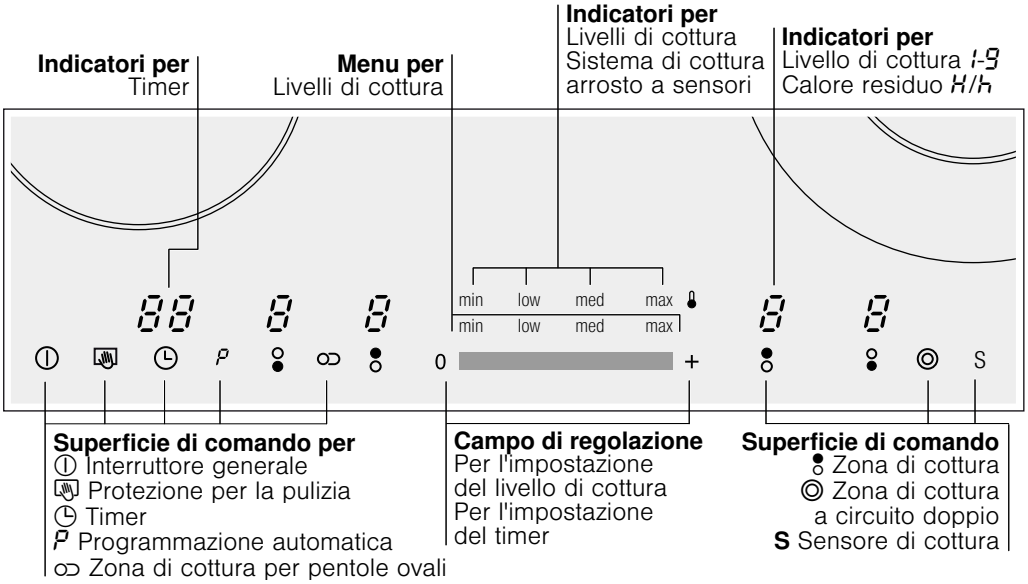
Consigli per il risparmio energetico

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

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A *pag. 2* è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Il pannello di comando



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
◯ Zona di cottura a circuito singolo	
◎ Zona di cottura a circuito doppio	Toccare il simbolo ◎
∞ Zona di cottura per pentole ovali	Toccare il simbolo ∞
Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.	
Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la dimensione impostata per ultima	

Indicatore del calore residuo

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

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

Regolazione del piano di cottura

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

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ⏻. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra all'interruttore generale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ⏻, finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenza: Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Livello di cottura 1 = potenza minima

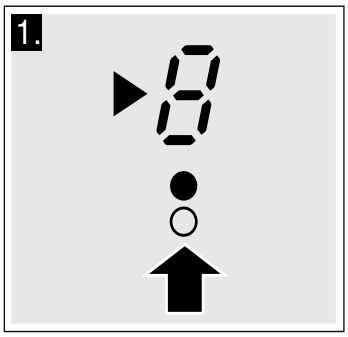
Livello di cottura 9 = potenza massima

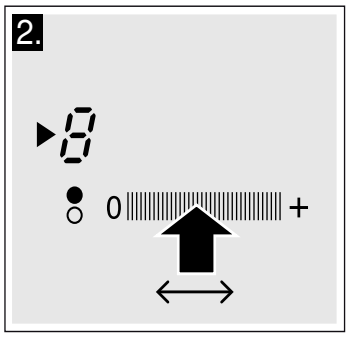
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Impostazione del livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo ⚫ per selezionare la zona di cottura.
   Sull'indicatore dei livelli di cottura compare 0 e il simbolo▶ per la selezione della zona di cottura.
2. Fare scorrere il dito sul campo di regolazione finché sull'indicatore non viene visualizzato il livello di cottura desiderato.





Modifica del livello di cottura:

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

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare 0 nel campo di regolazione.

Avvertenze

- Selezionando la zona di cottura compare il simbolo ▶. È possibile effettuare nuovamente la regolazione.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Mescolare regolarmente i cibi cremosi mentre vengono riscaldati.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Sciogliere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce riscaldate** in acqua	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.–3.	20-30 min.
Gulasch surgelato	2.–3.	10-15 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4.-5.	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1.-2.	25-35 min.
Patate lesse (con buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.–3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
Brasare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.–3.	50-60 min
Cuocere in padella**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5-6	10-20 min
Petto di pollo/tacchino, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	5-6	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min
Torte flambé	6-7	progressivamente
Omelette	3.-4.	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Friggere (friggere** 150-200g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8-9	-
Crocchette	7-8	-
Polpette	7-8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	-
Pesce impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	5-6	-
Pasticcini, ad<es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	-

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Sistema di cottura arrosto a sensori

Se si utilizza la zona di cottura con il sistema di cottura arrosto a sensori, la temperatura della pentola viene regolata dal sensore.

Vantaggi durante la cottura

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

Avvertenze

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

Padelle per il sistema di cottura a sensori

Padella per cottura a sensori come accessorio speciale

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

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

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

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

I livelli di cottura

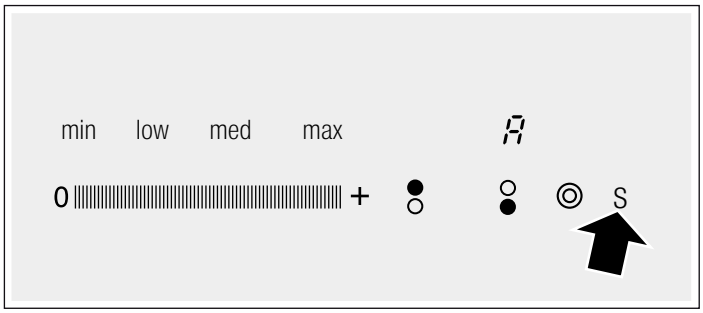
Livello di cottura	Temperatura	Adatto a
max	elevata	ad es. frittelle di patate, patate arrosto e bistecche al sangue.
med	media - elevata	ad es. alimenti sottili quali cotoletta, prodotti surgelati impanati, spezzatino, verdure
low	bassa - media	ad es. alimenti spessi quali polpette e salsicce, pesce
min	bassa	ad es. omelette, fritture con burro, olio d'oliva o margarina

Impostazione del sistema di cottura arrosto a sensori

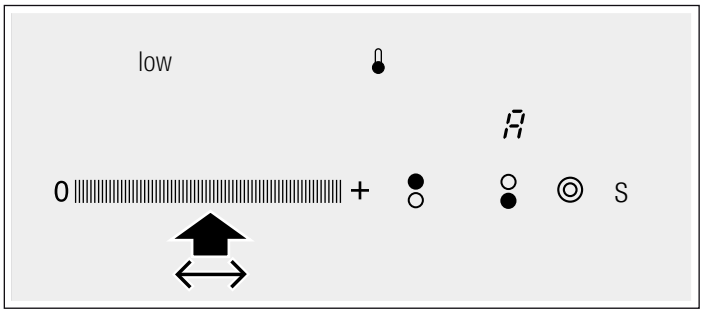
Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo **S**. Sull'indicatore si accende il simbolo A. Nel menu vengono visualizzati i livelli di cottura possibili.



2. Nei 10 secondi successivi impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione. Il sistema di cottura arrosto a sensori è attivato. La zona di cottura a circuito doppio grande è attivata automaticamente.



Il simbolo della temperatura resta acceso finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Quindi, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne.

3. Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.
   Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Disattivazione del sistema di cottura a sensori

Nel campo di regolazione, portare su 0.

Tabella per arrosti

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

I livelli di cottura indicati si riferiscono alla cottura con pentole per il sistema di cottura a sensori. Con tutti gli altri tipi di pentola occorre ridurre i livelli di cottura.

		Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Carne	Fettina, naturale o impanata	med	6-10 min
	Filetto	med	6-10 min
	Cotoletta	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Bistecche al sangue (spessore 3 cm)	max	6-8 min
	Bistecche cottura media o ben cotte (spessore 3 cm)	med	8-12 min
	Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	low	10-20 min
	Salsicce bollite o crude	low	8-20 min
	Hamburger/polpette	low	6-30 min
	Leberkäse	min	6-9 min
	Spezzatino, spiedini	med	7-12 min
	Carne tritata	med	6-10 min
	Pancetta	min	5-8 min
Pesce	Pesce, arrosto	low	10-20 min
	Filetto di pesce, naturale o impanato	low/med	10-20 min
	Scampi, gamberi	med	4-8 min
Piatti a base di uova	Torte flambé	med	Cottura progressiva
	Omelette	min	Cottura progressiva
	Uova al tegamino	min/med	2-6 min
	Uova strapazzate	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn (omelette dolce)	low	10-15 min
	Frittelle dolci a base di pane/french toast	low	Cottura progressiva
Patate	Patate arrosto da patate lesse	max	6-12 min
	Patate arrosto da patate crude*	low	15-25 min
	Frittelle di patate	max	Cottura progressiva
	Patate glassate	med	10-15 min
Verdure	Aglio/cipolla	min	2-10 min
	Zucchine, melanzane	low	4-12 min
	Peperoni, asparagi verdi	low	4-15 min
	Funghi	med	10-15 min
	Verdure glassate	med	6-10 min
Prodotti surgelati	Fettina	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Petto di pollo/tacchino	min	10-30 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Filetto di pesce, naturale o impanato	low	10-20 min
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min
	Patate fritte	med/max	4-6 min
	Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate	min	8-15 min
	Involtini primavera	low	10-30 min
	Camembert/formaggio	low	10-15 min
Altro	Camembert/formaggio	low	7-10 min
	Piatti pronti con aggiunta di acqua ad es. pasta in busta	min	4-6 min
	Crostini	low	6-10 min
	Tostare mandorle/noci/pinoli*	min	3-7 min

* Versarli nella padella fredda

Programmi di cottura

Utilizzare i programmi di cottura esclusivamente con le pentole adatte al sistema di cottura arrosto a sensori.

Con i programmi di cottura è possibile preparare le pietanze seguenti:

Programma di cottura arrosto	Pietanza
P1	Fettina
P2	Petto di pollo/tacchino, cordon bleu
P3	Bistecca al sangue
P4	Bistecca cottura media o ben cotta
P5	Pesce
P6	Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate, surgelati
P7	Patate fritte da forno, surgelate
P8	Torte flambé
P9	Omelette, uova

Impostazione dei programmi di cottura

Selezionare la zona di cottura.

1. Toccare il simbolo P. Sull'indicatore dei livelli di cottura compare 0. Sull'indicatore del programma compare il simbolo P.
2. Nei 10 secondi successivi selezionare il programma di cottura desiderato nel campo di regolazione.
   Il programma di cottura è attivato.

Il simbolo della temperatura resta acceso finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Quindi, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne.

Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti. Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Disattivazione dei programmi di cottura

Nel campo di regolazione, portare su 0.

Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo per ca. 4 secondi. Il simbolo si illumina per 10 secondi Il piano di cottura è bloccato.

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

Sicurezza bambino automatica

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

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

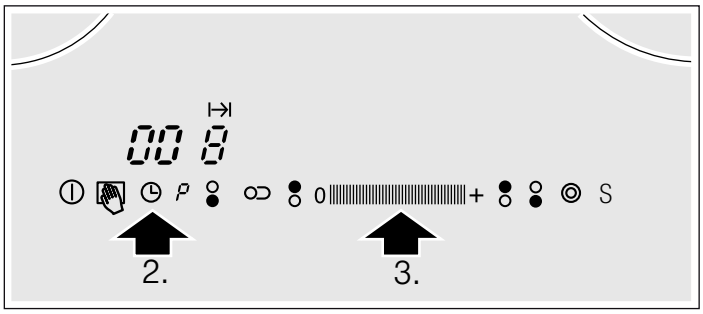
- Per la disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come contaminuti.

Disattivazione automatica di una zona di cottura

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

Impostazione della durata

1. Impostazione del livello di cottura
2. Toccare il simbolo ◷. Viene visualizzato l'indicatore I→I della zona di cottura desiderata. Sull'indicatore del timer compare 00. Per selezionare un'altra zona di cottura toccare il simbolo ◷ finché non compare l'indicatore I→I della zona di cottura desiderata.
3. Toccare l'impostazione predefinita desiderata nel campo di regolazione. È possibile una preimpostazione da sinistra verso destra di 1, 2, 3..... fino a 10 minuti. Entro i successivi 10 secondi scorrere il campo di regolazione fino a raggiungere la durata desiderata.



La durata inizia a scorrere. Se è stata impostata una durata per diverse zone di cottura, è possibile visualizzare ogni singola durata. A tale scopo toccare il simbolo ◷ finché non compare l'indicatore I→I della zona di cottura desiderata.

Impostazione automatica

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

Se si tocca a lungo un'impostazione predefinita da 6 a 10 nel campo di regolazione, la durata avanza automaticamente a 99 minuti.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore compare 00 per 10 secondi. L'indicatore I→I si illumina. Toccare il simbolo ◷. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Toccare il simbolo ◷ finché non compare l'indicatore desiderato I→I. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Funzione del timer nel sistema di cottura arrosto a sensori

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

Avvertenza: È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Timer automatico

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

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico.

Avvertenza: È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:

Toccare il simbolo ◷ finché non compare l'indicatore desiderato I→I. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti. e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Regolazione

1. Toccare il simbolo ◷ finché non viene visualizzato l'indicatore 🔔 per il contaminuti. Sull'indicatore del timer compare 00.
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Dopo alcuni secondi il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare 00. L'indicatore 🔔 per il contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicatore scompare.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo ◷ finché non viene visualizzato l'indicatore 🔔 per il contaminuti. Effettuare nuovamente la regolazione.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente il simbolo F e 8.

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

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

Protezione per la pulizia

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

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo ✋. Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

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

Impostazioni di base

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

Indicatore	Funzione
c 1	**Sicurezza bambino automatica** 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c2	**Segnale acustico** 0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. 1 Solo segnale di utilizzo improprio attivato. 2 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c5	**Timer automatico** 0 Disattivato.* 1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva
c6	**Durata del segnale del timer** 1 10 secondi.* 2 30 secondi 3 1 minuto.
c7	**Accensione del circuito di riscaldamento** 0 Disattivato. 1 Attivato. 2 Ultima impostazione prima dello spegnimento della zona di cottura.*
c9	**Tempo di selezione della zona di cottura** 0 Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata senza essere riselezionata.* 1 la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti occorre riselezionarla prima dell'impostazione.
c0	**Ripristino impostazione di base** 0 Disattivato. 1 Attivato.

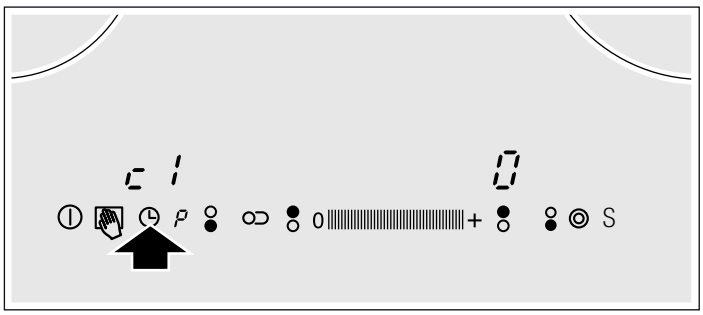
* Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.

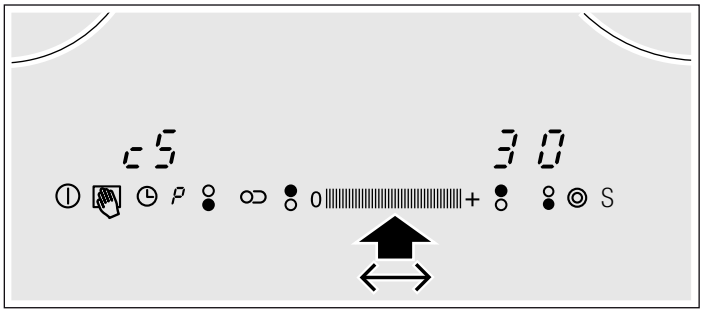
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ◷ per 4 secondi.



Sul display sinistro compare c 1, sul display destro 0.

3. Toccare il simbolo ◷ finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.

4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Toccare il simbolo ◷ per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

Disattivazione

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

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

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

Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Riparazione di un guasto

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

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
E lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
Er + numero	Anomalia del sistema elettronico.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.*
F7	Sensore di cottura difettoso.	Annullare il segnale di errore toccando una superficie di comando. È possibile cucinare senza sistema di cottura arrosto a sensori. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.
F8	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riaccendere subito la zona di cottura.

* Non appoggiare pentole calde sopra o vicino al pannello comandi

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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

nl Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften **39**
Oorzaken van schade 40
Milieubescherming **41**
Milieuvriendelijk afvoeren 41
Tips om energie te besparen 41
Het apparaat leren kennen **41**
Het bedieningspaneel 41
De kookzones 41
Restwarmte-indicatie 42
Kookplaat instellen **42**
Kookplaat in- en uitschakelen 42
Kookzone instellen 42
Kooktabel 42
Braadsensor **44**
Pan voor de braadsensor 44
De braadstanden 44
Braadsensor instellen 44
Braadtabel 45
Braadprogramma's 46
Kinderslot **46**
Kinderslot in- en uitschakelen 46
Automatisch kinderslot 46
Timer **46**
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld 46
Automatische timer 47
Kookwekker 47
Automatische tijdsbegrenzing **47**
Wrijfbeveiliging **47**
Basisinstellingen **48**
Basisinstellingen wijzigen 48
Reinigen en onderhouden **49**
Glaskeramiek 49
Omlijsting van de kookplaat 49
Storing opheffen **49**
Servicedienst **49**

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**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

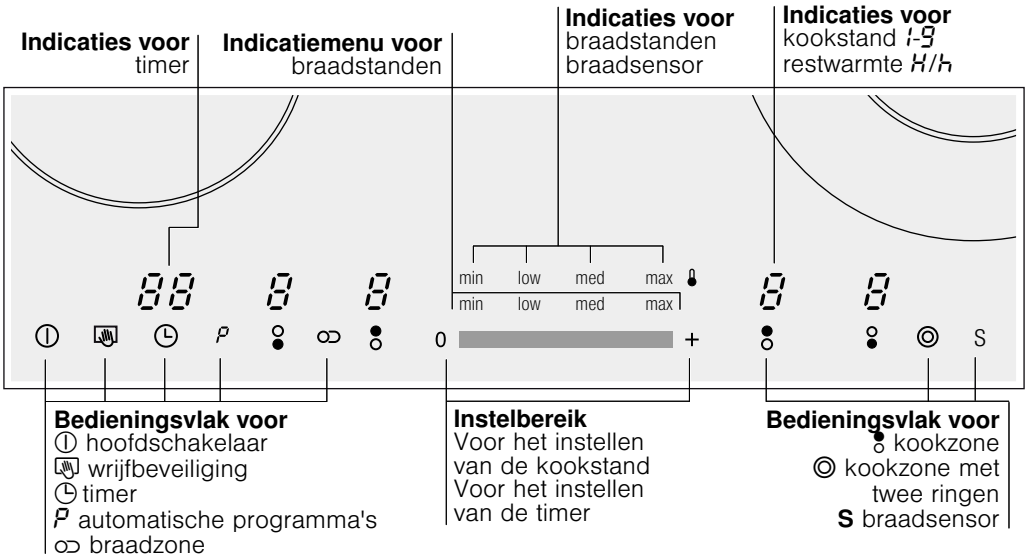
Tips om energie te besparen

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

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
◯ Kookzone met één ring	
◎ Kookzone met twee ringen	Het symbool ◎ aanraken
Braadzone	Het symbool aanraken
Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.	
Inschakelen van de kookzone: de grootte die het laatst is ingesteld, wordt automatisch gekozen	

Restwarmte-indicatie

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

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

Kookplaat instellen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ⏻ aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzing: De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

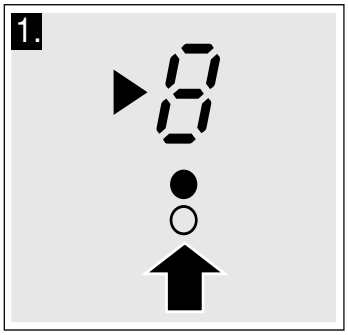
Kookstand 9 = hoogste vermogen

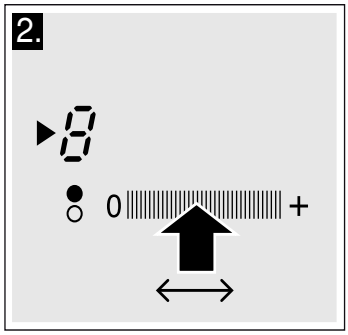
Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool ⚬ aanraken om de kookzone uit te kiezen.
   In de kookstand-indicatie zijn 0 en het symbool ► verlicht voor de keuze van de kookzone.
2. Over het instelbereik glijden tot de gewenste kookstand in de kookstand-indicatie verschijnt.





Kookstand wijzigen:

De kookzone kiezen en in het instelbereik de gewenste doorkookstand instellen.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en op 0 zetten.

Aanwijzingen

- Is de kookzone gekozen, dan is het symbool ► verlicht. U kunt direct instellen.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
chocolade, couverture, boter, honing,	1-2	-
gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	20-30 min.
Goulash diepvries	2.-3.	10-15 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4.-5.	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	25-35 min.
In de schil gekookte aardappels	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Sudderen		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Gehaktballetjes:	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel

Braadsensor

Wanneer u de kookzone met de braadsensor gebruikt, regelt een sensor de temperatuur in de pan.

Uw voordelen bij het bakken en braden

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

Aanwijzingen

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

Pan voor de braadsensor

Systeempan als extra toebehoren

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

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

De hierna genoemde braadstanden zijn afgestemd op de systeempan.

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

De braadstanden

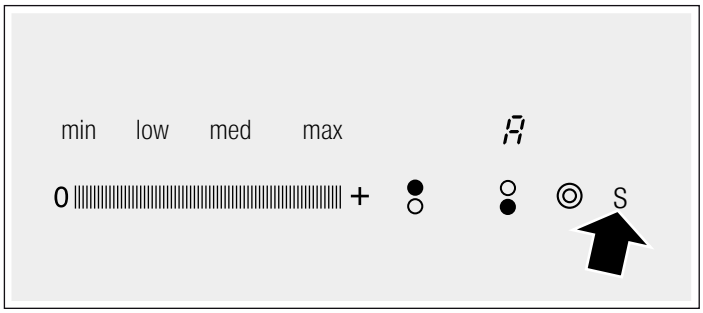
Braadstand	Temperatuur	geschikt voor
max	hoog	bijv. aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare (saignant)
med	gemiddeld - hoog	bijv. dunne producten, zoals schnitzels, gepaneerde diepvriesproducten, in reepjes gesneden vlees in saus, groente
low	laag - gemiddeld	bijv. dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes, vis
min	laag	bijv. omeletten, gerechten die in boter, olijfolie of margarine worden gebakken

Braadsensor instellen

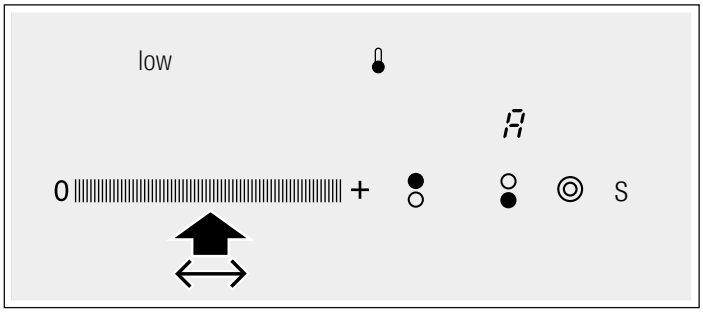
Kies de juiste braadstand in de tabel. Zet de pan op de kookzone.

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool **S** aanraken. De A op het display is verlicht. In het indicatiemenu verschijnen de mogelijke braadstanden.



2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik de juiste braadstand kiezen. De braadsensor is geactiveerd. De grote kookzone met twee ringen is automatisch ingeschakeld.



Het temperatuursymbool is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool verdwijnt.

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

Braadsensor uitschakelen

In het instelbereik op 0 zetten.

Braadtabel

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

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

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Vlees	Schnitzel, on/gepaneerd	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotelet	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steaks rare (3 cm dik)	max	6-8 min.
	Steaks medium of well done (3 cm dik)	med	8-12 min.
	Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10-20 min.
	Worstjes gekookt of rauw	low	8-20 min.
	Hamburgers / Gehaktballen	low	6-30 min.
	Leverkaas	min	6-9 min.
	Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Spek	min	5-8 min.
Vis	Vis, gebakken	low	10-20 min.
	Visfilet, on/gepaneerd	low/med	10-20 min.
	Scampis, garnalen	med	4-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	ononderbroken bakken
	Omeletten	min	ononderbroken bakken
	Spiegelei	min/med	2-6 min.
	Roerei	min	2-4 min.
	Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / French toast	low	ononderbroken bakken
Aardappels	Gebakken aardappels van gekookte aardappels	max	6-12 min.
	Gebakken aardappels van ongekookte aardappels*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	ononderbroken bakken
	Geglazuurde aardappels	med	10-15 min.
Groente	Knoflook/ Uien	min	2-10 min.
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min.
	Paprika, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglazuurde groente	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzels	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst van gevogelte	min	10-30 min.
	Gyros, kebab	med	10-15 min.
	Visfilet, on/gepaneerd	low	10-20 min.
	Vissticks	med	8-12 min.
	Frites	med/max	4-6 min.
	Pangerechten /Pangroente	min	8-15 min.
	Loempia's	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camembert / kaas	low	7-10 min.
	Droge kant-en-klaargerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Amandelen, noten, pijnboompitten roosteren*	min	3-7 min.

* In de onverwarmde pan doen

Braadprogramma's

Gebruik de braadprogramma's uitsluitend met de systeempan.

Met het braadprogramma kunt u de volgende gerechten klaarmaken.

Braadpro-gramma	Gerecht
P1	Schnitzels
P2	Borst van gevogelte, cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak medium of well done
P5	Vis
P6	Pangerechten / Pangroente, diepvries
P7	Oven – frites, diepvries
P8	Pannenkoeken
P9	Omeletten, eieren

Braadprogramma's instellen

De kookzone kiezen.

1. Het symbool P aanraken. In de kookstand-indicatie is 0 verlicht In de programma-indicatie is P verlicht.
2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik het gewenste braadprogramma kiezen.
   Het braadprogramma is ingeschakeld.

Het temperatuursymbool is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool verdwijnt.

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

Braadprogramma uitschakelen

In het instelbereik op 0 zetten.

Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool ca. 4 seconden aan. Het symbool is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

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

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

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

Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:

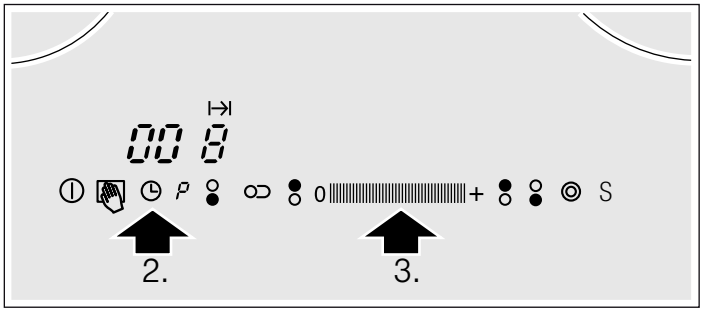
- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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

Tijdsduur instellen

1. Kookstand instellen
2. Het symbool aanraken. De indicatie van de gewenste kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is 00 verlicht. Om een andere kookzone te kiezen het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
3. In het instelbereik de gewenste vooraf ingestelde waarde aanraken. De mogelijke vooraf ingestelde waarde is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 10 minuten. In de volgende 10 seconden zo vaak over het instelbereik glijden tot de gewenste tijdsduur bereikt is.



De tijd loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, kunt u elke tijdsduur laten weergeven. Hiervoor het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie van de gewenste kookzone helder verlicht is.

Automatische instelling

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

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 6 tot 10 langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omhoog naar 99 minuten.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is 00 10 seconden verlicht. De indicatie |→| is helder verlicht. Raak het symbool ◷ aan. De indicaties en het signaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie |→| helder verlicht is. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op 00 zetten.

Timer-functie bij de braadsensor

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

Aanwijzing: U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische timer

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

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

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

Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie |→| helder verlicht is. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op 00 zetten.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Zo stelt u in

1. Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot de indicatie 🔔 voor de kookwekker verlicht is. In de timer-indicatie is 00 verlicht.
2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is 00 verlicht. De indicatie 🔔 voor de kookwekker is helder verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Tijd corrigeren

Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot de indicatie 🔔 voor de kookwekker helder verlicht is. Stel opnieuw in .

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F en 8.

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

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

Wrijfbeveiliging

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

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

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

Basisinstellingen

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

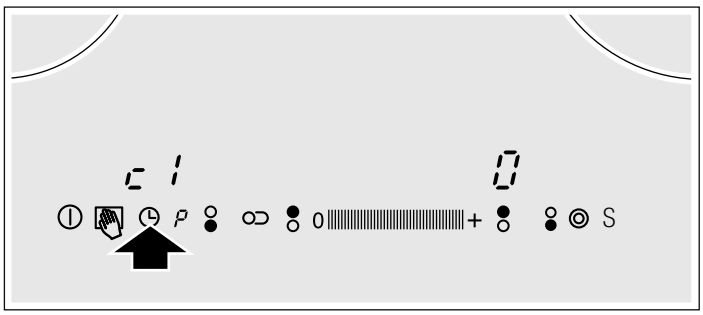
Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot** 0 Uitgeschakeld.* 1 Ingeschakeld.
c2	**Geluidssignaal** 0 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld. 1 Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld. 2 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c5	**Automatische timer** 0 Uitgeschakeld.* 1-99 Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
c6	**Tijdsduur van het timer-einde signaal** 1 10 seconden.* 2 30 seconden 3 1 minuut.
c7	**Inschakeling van de verwarmingsringen** 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld. 2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
c9	**Keuzetijd van de kookzone** 0 Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.* 1 u kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren.
c0	**Terugzetten naar de basisinstelling** 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

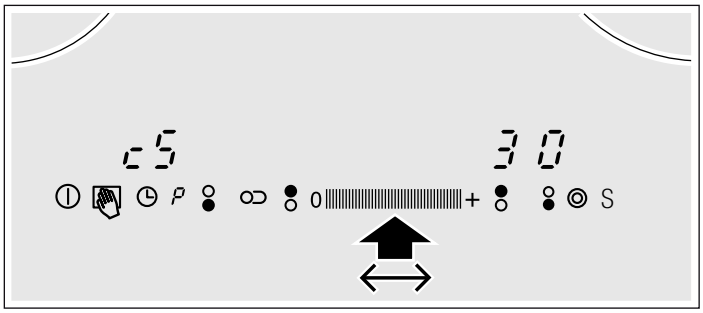
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ◷ 4 seconden lang aanraken.



Op het linkerdisplay verschijnt c 1, op het rechterdisplay 0.

3. Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.



5. Het symbool ◷ 4 seconden lang aanraken.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

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

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

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

Glaskeramiek

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

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

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomonderbreking.
E knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
Er + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
F7	Braadsensor defect.	Bevestig de foutmelding door een bedieningsvlak aan te raken. U kunt zonder braadsensor koken. Neem contact op met de klantenservice.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

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 088 424 4020

B 070 222 142

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

9000674897 950508