

[de] Gebrauchsanleitung 2
[fr] Mode d'emploi 17
[it] Istruzioni per l'uso 33
[nl] Gebruiksaanwijzing 49



ET6..MN31

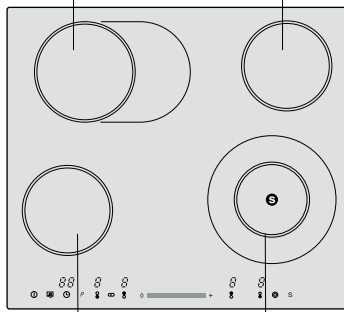
Kochfeld
Table de cuisson
Piano di cottura
Kookplaat

SIEMENS

ET6..MN..

Ø 17/26,5

Ø 14,5



Ø 14,5

Ø 21/12

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	4
Umweltschutz	4
Umweltschonende Entsorgung	4
Tipps zum Energiesparen	4
Das Gerät kennen lernen	5
Das Bedienfeld	5
Die Kochstellen	5
Restwärmeanzeige	5
Kochfeld einstellen	5
Kochfeld ein- und ausschalten	5
Kochstelle einstellen	5
Kochtabelle	6
Kochsensorik	7
Töpfe für die Kochsensorik	7
Die Temperaturbereiche	7
Höhenabgleich	8
Kochen mit der Kochsensorik	8
Kochtabelle zur Kochsensorik	8
Speisen frittieren	9
Kochen im Schnellkochtopf	9
Kochprogramme	10
Tipps zum Kochen	10
Bratsensorik	10
Pfanne für die Bratsensorik	10
Die Bratstufen	11
Bratsensorik einstellen	11
Brattabelle	11
Bratprogramme	12
Kindersicherung	13
Kindersicherung ein- und ausschalten	13
Automatische Kindersicherung	13
Timer	13
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	13
Automatischer Timer	13
Küchenwecker	13
Automatische Zeitbegrenzung	14
Wischschutz	14
Grundeinstellungen	14
Grundeinstellungen ändern	15
Reinigen und Pflegen	15
Glaskeramik	15
Kochfeldrahmen	15

Kochsensoren	15
Störung beheben	16
Kundendienst	16

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.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter Siemens-info-line@bshg.com
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

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.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes immer beaufsichtigen.

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 beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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 werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Reinigung mit Dampf kann Stromschläge verursachen. Keine Dampfreiniger verwenden.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

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

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

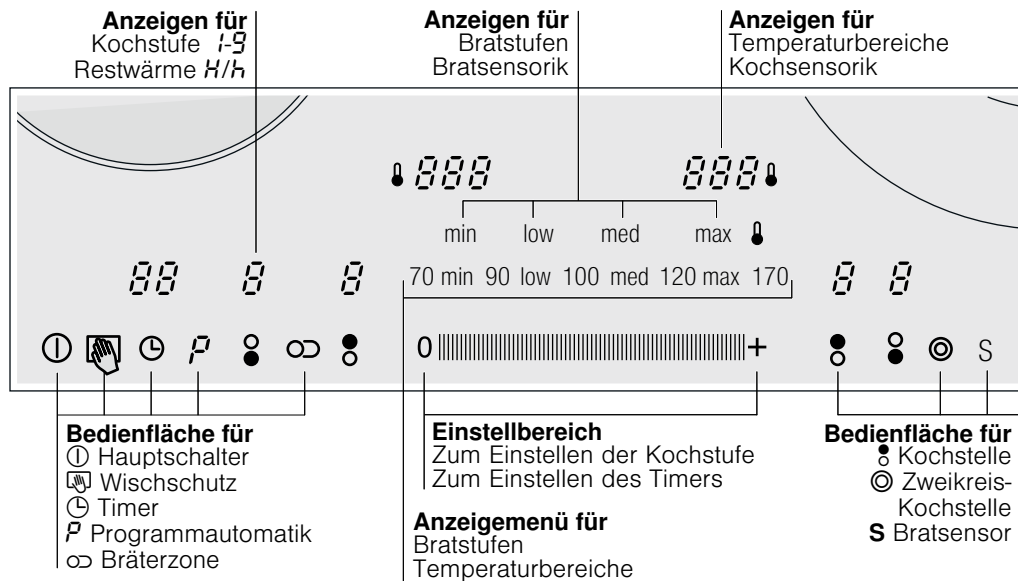
Tipps zum Energiesparen

- 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

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 ①. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausge-

schaltet. 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

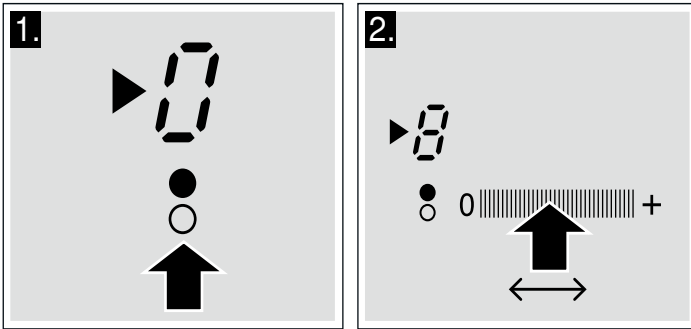
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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  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.
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

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
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

Kochsensorik

Die Kochsensorik ist für Speisen geeignet, die in Flüssigkeit oder viel Fett erhitzt werden. Wenn Sie die Kochsensoren ausfahren, können Sie auf den direkt angrenzenden Kochstellen mit der Kochsensorik kochen.

Hinweis: Die Kochsensorik ist nicht zum Braten geeignet.

So funktioniert die Kochsensorik

Jeder Kochtopf mit heißem Inhalt gibt Wärme ab. Der Kochsensor erfasst diese Wärme und das Kochfeld regelt so automatisch die Temperatur des Kochtopfes.

Ihre Vorteile beim Kochen

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie.
- Öl und Fett überhitzt nicht.
- Überkochen wird verhindert. Sie sparen das Nachregeln.

Die Temperaturbereiche

Beim Kochen mit Kochsensorik stellen Sie keine Kochstufen sondern Temperaturbereiche ein. Es stehen Ihnen fünf Temperaturbereiche zur Verfügung:

Temperaturbereich	Anzeige	geeignet zum
170 - 180 °C	170 °C	Frittieren
110 - 120 °C	120 °C	Garen im Schnellkochtopf
90 - 100 °C	100 °C	Kochen, Sieden, Schmoren
80 - 90 °C	90 °C	Garziehen, Quellen, Dünsten
60 - 70 °C	70 °C	Auftauen, Erwärmen, Warmhalten

Töpfe für die Kochsensorik

Sensorkochtöpfe müssen eine Oberfläche haben, die Wärme besonders gut an den Sensor abgibt. Bei ungeeigneten Kochtöpfen funktioniert die Regelung nicht. Die Speisen kochen über oder brennen an.

Geeignete Töpfe

Sie können passende Emailtöpfe verwenden. Der Kochtopfboden muss so groß sein, dass er die Kochstelle vollständig bedeckt. Bei Edelstahl- und Aluminiumtöpfen verwenden Sie die mitgelieferten Sensorbänder.

Sensorbänder

Die beiliegenden Sensorbänder erhalten Sie auch als Sonderzubehör bei Ihrem Elektro-Fachhändler. Bitte geben Sie die HZ-Nummern an: HZ 390001

Höhenabgleich

Der Punkt an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe Ihres Wohnortes über dem Meeresspiegel ab. Wenn Ihr Gericht zu stark oder zu schwach kocht, können Sie den Kochpunkt einstellen:

Rufen Sie in den Grundeinstellungen **4** auf. Wählen Sie die Kochstelle aus. Der Grundeinstellungswert ist **3**. Wählen Sie den entsprechenden Wert für die Höhe:

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

* Grundeinstellung

Wie Sie die Werte verändern, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Hinweise

- In Höhenlagen von 0 - 400 m muss der Kochpunkt nicht eingestellt werden. Kochen Sie zunächst mit der Grundeinstellung. Wenn Sie mit dem Kochergebnis nicht zufrieden sind, ändern Sie die Einstellung des Kochpunktes.
- Der Temperaturbereich 90-100 °C reicht zum Kochen aus, auch wenn das Wasser nicht so stark sprudelt wie gewohnt.

Kochen mit der Kochsensorik

Die Kochstelle muss ausgewählt sein.

1. Speisen in den Topf geben und mindestens zwei Finger breit mit Flüssigkeit befüllen.
2. Topf mittig auf die Kochstelle stellen und den Deckel auflegen.

Kochtabelle zur Kochsensorik

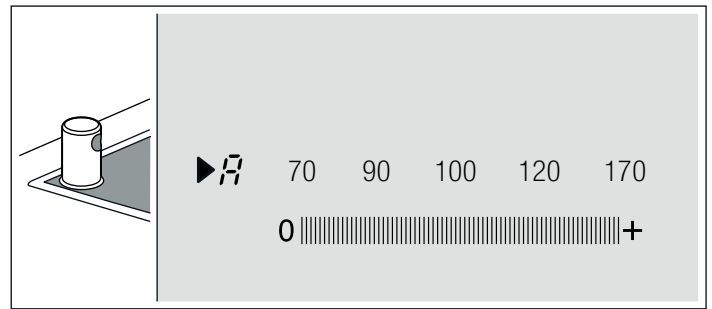
Die Tabelle zeigt, welcher Temperaturbereich für welches Gericht geeignet ist. Die Garzeit kann von Art, Gewicht und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Anzeige	Garzeit ab Signalton
Suppen	Fleischbrühe	100 °C	60-90 Min.
	Eintopf	100 °C	45-60 Min.
	Gemüsesuppe	100 °C	60-90 Min.
Beilagen	Kartoffeln	100 °C	30-40 Min.
	Klöße/Knödel	90 °C	30-40 Min.
	Nudeln	100 °C	7-10 Min.
	Polenta	90 °C	5-10 Min.
	Reis	90 °C	25-35 Min.
Eier	Gekochte Eier (in kaltem Wasser aufgesetzt)	100 °C	2-8 Min.
Fisch	Gedünsteter Fisch	90 °C	15-20 Min.

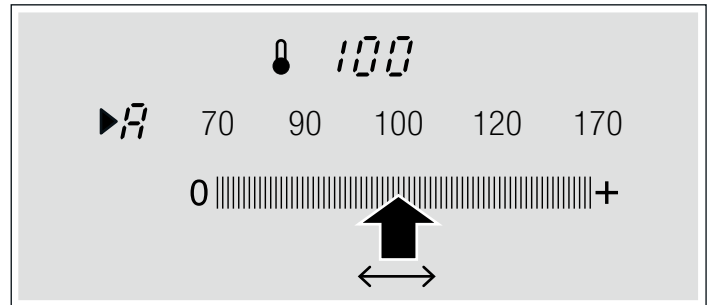
* Flüssigkeit zugeben nach Herstellerangabe

** siehe Hinweis zum Frittieren

3. An der gewünschten Kochstelle auf den Kochsensor drücken, damit er ausfährt. Das **A** in der Anzeige leuchtet. Im Anzeigemenu erscheinen die möglichen Temperaturbereiche.



4. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur leuchtet in der Anzeige. Die Kochsensorik ist aktiviert.



Das Temperatursymbol leuchtet, bis die Temperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol erlischt. Die Kochsensorik hält die Temperatur des Kochtopfes im eingestellten Temperaturbereich.

Kochsensorik ausschalten

Kochstelle ausschalten. Den Kochsensor versenken, damit das Sensorfenster nicht verschmutzt.

Hinweise

- Sie können die Speisen auch in heiße Flüssigkeit geben. Füllen Sie den Topf nur mit Flüssigkeit. Stellen sie ein wie in Punkt 3 und 4 beschrieben. Wenn die Temperatur erreicht ist und ein Signal ertönt, die Speisen in die Flüssigkeit geben.
- Der Deckel des eingefahrenen Kochsensors wird heiß, wenn die angrenzende Kochstelle eingeschaltet ist.

		Anzeige	Garzeit ab Signalton
Fleisch	Fleischklopse	100 °C	20-30 Min.
	Maultaschen, Ravioli	100 °C	10-15 Min.
	Suppenhuhn	100 °C	60-90 Min.
	Tafelspitz	100 °C	90-120 Min.
	Würstchen	90 °C	5-10 Min.
Gemüse	Frisches Gemüse z.B. Brokkoli	100 °C	10-20 Min.
	Frisches Gemüse z.B. Rosenkohl	100 °C	30-40 Min.
	Gemüse, tiefgekühlt z.B. Rosenkohl, Bohnen*	100 °C	15-30 Min.
	passiertes Gemüse in Rahmsoße. tiefgekühlt z.B. Rahmspinat*	70 °C	20-30 Min.
Hülsenfrüchte	Linsen, Erbsen, Kichererbsen	100 °C	30-60 Min.
Süßspeisen	Grießbrei	90 °C	10-15 Min.
	Kompott	90 °C	10-20 Min.
	Milchreis	90 °C	35-45 Min.
	Schokoladenpudding	90 °C	3-5 Min.
Fertiggerichte	Konservendosen z.B. Gulaschsuppe	70 °C	10-15 Min.
	Instantsuppen, z.B. Nudelsuppe	100 °C	5-10 Min.
	Instantsuppen, z.B. Cremesuppe	90 °C	10-15 Min.
Gerichte im Schnellkochtopf	Huhn	120 °C	20-25 Min.
	Reis	120 °C	6-8 Min.
	Kartoffeln	120 °C	10-12 Min.
	Eintopf	120 °C	15-20 Min.
Frittieren**	Kleingebäck, z.B. Krapfen, Berliner, Obst im Bierteig	170 °C	fortlaufen frittieren
	Fleisch, z.B. Hähnchenteile Hackbällchen	170 °C	fortlaufen frittieren
	Gemüse paniert oder im Bierteig	170 °C	fortlaufen frittieren

* Flüssigkeit zugeben nach Herstellerangabe

** siehe Hinweis zum Frittieren

Speisen frittieren

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt - Brandgefahr!

Frittierfett

Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett, z.B. Pflanzenfett. Brechen Sie die Fettriegel in kleine Stücke. Achten Sie darauf, dass genügend Fett im Topf ist. Mindestfüllhöhe 2 Finger breit.

Ungeeignetes Fett

Ungeeignet sind Fettmischungen, z.B. Öl mit Fett oder verschiedene Fettarten. Das heiße Fett kann schäumen.

Fett erhitzen

Fett im geschlossenen Topf erhitzen. Wenn das Signal ertönt ist das Fett heiß. Sie können die Speisen frittieren.

Frittieren

Frittieren Sie immer ohne Deckel.

1. Erste Portion hineingeben und frittieren.
2. Herausnehmen. Wenn das Temperatursymbol nicht leuchtet, ist das Fett heiß genug für die nächste Portion. Leuchtet es, mit der nächsten Portion warten, bis das Signal ertönt und das Temperatursymbol erlischt.
3. Nächste Portion frittieren.

Hinweis: Tiefgefrorenes in kleinen Portionen frittieren. Das Fett kühlt sonst zu schnell ab. Beispiel: Tiefgekühlte Pommes frites: 1,5 l Fett, pro Portion ca. 150g Pommes frites.

Kochen im Schnellkochtopf

Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben.

Hülsenfrüchte im Temperaturbereich 100 °C ankochen. Den Schaum abschöpfen und den Schnellkochtopf verschließen. Im Temperaturbereich 120 °C weiter kochen.

Kochprogramme

Mit den Kochprogrammen können Sie die folgenden Gerichte zubereiten:

Kochprogramm	Gericht
P1	Nudeln
P2	Kartoffeln
P3	Reis
P4	Klöße / Knödel
P5	Frisches Gemüse z. B. Brokkoli, Rosenkohl, Tiefkühl-Gemüse z. B. Rosenkohl, Bohnen
P6	Würstchen erwärmen
P7	Milch erwärmen
P8	Milchreis
P9	Berliner, Doughnuts, Spritzgebäck frittieren

Kochprogramme einstellen

Die Kochstelle auswählen.

1. Den Kochsensor ausfahren. Das **R** in der Anzeige leuchtet.
2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol **P** berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet **□**. In der Programm-Anzeige leuchtet **P**.

3. In den nächsten 10 Sekunden den Kochstellen-Schalter drehen, bis in der Kochstufen-Anzeige das gewünschte Programm erscheint.

Das Kochprogramm ist eingeschaltet.

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

Kochprogramme ausschalten

Im Einstellbereich auf 0 stellen.

Tipps zum Kochen

Im Block gefrorene Lebensmittel	Den gefrorenen Block, z. B. Spinat, in den Topf legen. Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben. Den Topf schließen. Temperaturbereich 70 °C wählen. Gelegentlich umrühren.
Speisen zubereiten, die viel Wasser ziehen (z.B. Fischfilet)	Mit weniger Flüssigkeit kochen. Unbedingt einen Deckel auflegen.
Stark schäumende Speisen zubereiten (z.B. Nudeln)	Auch bei stark schäumenden Speisen den Deckel auflegen. Das spart Energie.
Speisen andicken	Speise mit der empfohlenen Temperatur ankochen. Die Speise nach dem Andicken mit 90 °C ausquellen lassen.
Lebensmittel z.B. Kartoffeln sind ungleichmäßig gegart	Beim nächsten Mal mehr Flüssigkeit verwenden.
Es ertönt kein Signal	Den Topf immer mit einem Deckel schließen. So funktioniert die Regelung optimal.

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 Spritzschuttsieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.
- Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Margarine, 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.

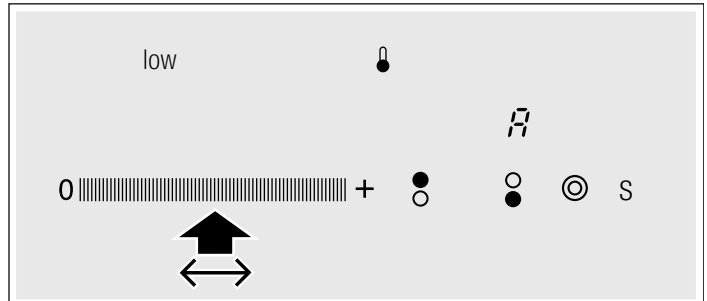
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol **S** berühren. Das **R** 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

* In die kalte Pfanne geben

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
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:

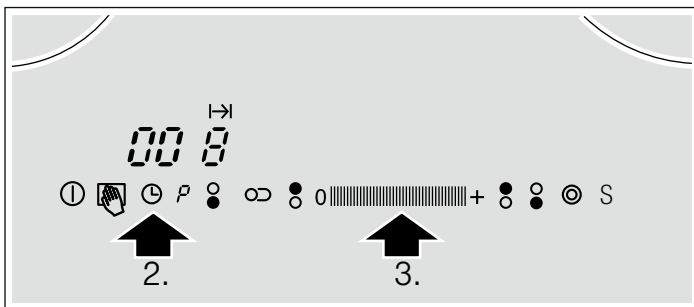
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.



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 . 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  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  stellen.

Timer-Funktion bei Kochsensorik

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

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  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 .



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 . 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 **B**.

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.

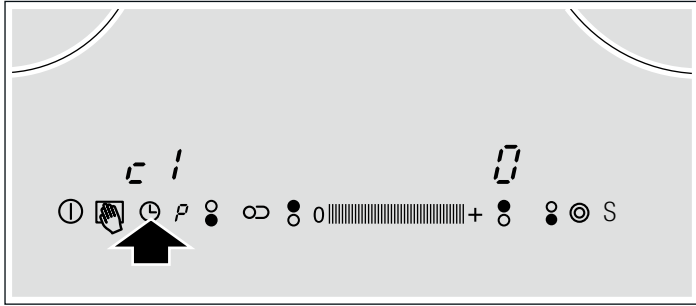
Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.
c 2	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c 4	Höhenabgleich  Verringerung.  Basiseinstellung.  Erhöhung.
c 5	Automatischer Timer  Ausgeschaltet.*  Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden.*  30 Sekunden  1 Minute.
c 7	Zuschaltung der Heizkreise  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.  Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c 9	Auswahlzeit der Kochstelle  Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.*  Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.

*Grundeinstellung


Grundeinstellungen ändern

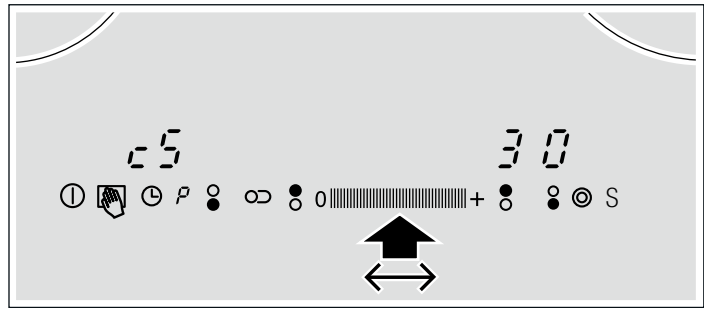
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.


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.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Kochsensoren

Das Sensorfenster am Kochsensor muss immer sauber sein. Entfernen Sie regelmäßig Fettspritzer und Schmutz. Nehmen Sie dazu Wattestäbchen oder ein weiches Tuch mit Spüllauge und Glasreiniger.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie keine:

- Kratzenden Gegenstände wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten.
- Reinigungsmilch.

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.
E_r + 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.
FD1	Kochsensor defekt.	Versenken Sie den Kochsensor. Nach Erlöschen der Fehlermeldung, können Sie ohne Kochsensorik kochen. Rufen Sie den Kundendienst.
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.*
F3	Der Kochsensor ist zu heiß.	Schieben Sie den Topf beiseite und fahren Sie den Kochsensor aus. F3 erlischt, wenn der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist und die Anzeige durch Berühren einer Bedienfläche quittiert wird.
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 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

Consignes de sécurité	17	Réglage du système sensoriel de rôtissage.....	26
Causes de dommages	19	Tableau de rôtissage	27
Protection de l'environnement	19	Programmes de rôtissage	28
Élimination sans nuisances pour l'environnement	19	Sécurité-enfants	28
Conseils pour économiser de l'énergie.....	19	Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	28
Se familiariser avec l'appareil	20	Sécurité-enfants automatique.....	28
Le bandeau de commande	20	Minuterie	28
Les foyers	20	Un foyer doit s'éteindre automatiquement.....	28
Indicateur de chaleur résiduelle.....	20	Minuterie automatique	29
Réglage de la table de cuisson	20	Minuteur.....	29
Mettre la table de cuisson sous et hors tension	20	Limitation automatique du temps	29
Réglage d'un foyer	21	Anti-effacement	29
Tableau de cuisson	21	Réglages de base	30
Système sensoriel de cuisson	22	Modifier les réglages de base	30
Casseroles appropriées au système sensoriel de cuisson.....	22	Nettoyage et entretien	31
Plages de température	23	Vitrocéramique	31
Réglage de l'altitude.....	23	Cadre de la table de cuisson.....	31
Cuisiner avec le système sensoriel de cuisson.....	23	Sondes de cuisson.....	31
Tableau de cuisson pour le système sensoriel de cuisson ...	24	Remédier à une anomalie de fonctionnement	31
Frire des mets	24	Service après-vente	32
Cuire en cocotte minute	25		
Programmes de cuisson	25		
Conseils pour cuisiner	25		
Système sensoriel de rôtissage	26		
Poêle pour le système sensoriel de rôtissage.....	26		
Les positions de rôtissage.....	26		

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

⚠️ 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.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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 deviennent chauds. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants âgés de moins de 8 ans.
- 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 fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Le nettoyage avec de la vapeur peut engendrer des chocs électriques. Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien formé du service après-vente est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

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

Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

- 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.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

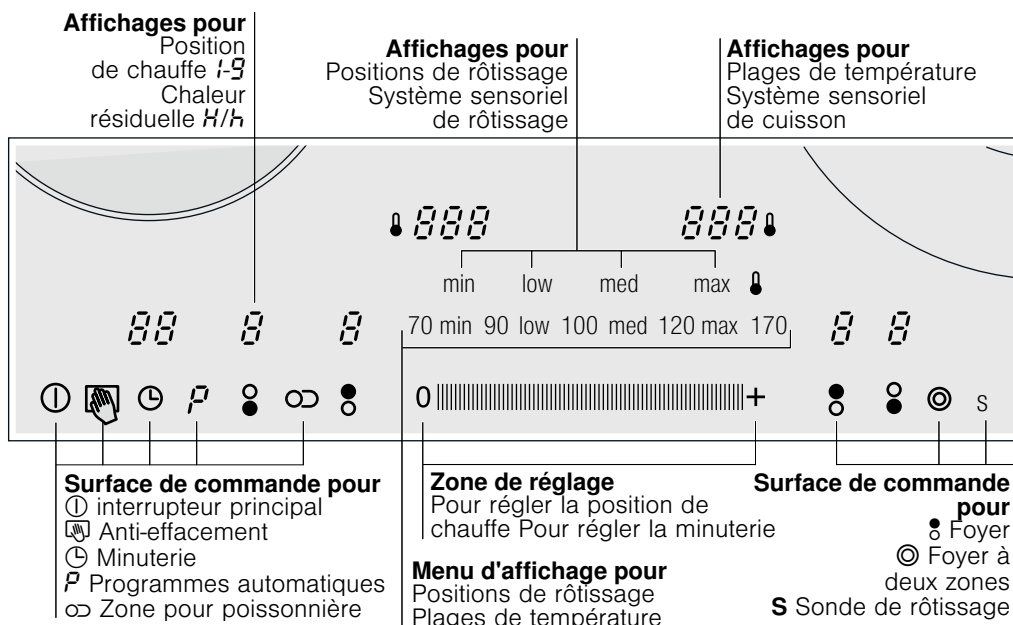
Conseils pour économiser de l'énergie

- 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.

Se familiariser avec l'appareil

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.

Eteindre : Effleurez le symbole ①, 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.

Mettre la table de cuisson sous et hors tension

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

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

Allumer : Effleurez le symbole ①. Un signal retentit. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Réglage d'un foyer

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




Position de chauffe 1 = puissance minimale

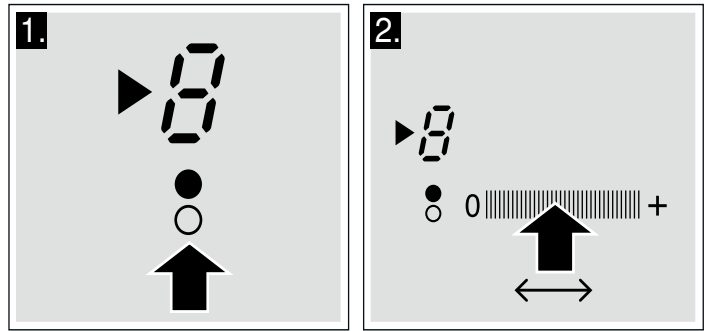
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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  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	-

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
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.
Frيره (frيره 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 cuisson

Le système sensoriel de cuisson convient aux aliments que l'on chauffe dans du liquide ou dans une grande quantité de graisse. Lorsque les sondes de cuisson sont sorties, vous pouvez cuisiner sur les foyers adjacents avec le système sensoriel de cuisson.

Remarque : Le système sensoriel de cuisson n'est pas approprié au rôtissage.

Le système sensoriel de cuisson fonctionne de la façon suivante

Tout récipient avec un contenu chaud émet de la chaleur. La sonde de cuisson capte cette chaleur et la table de cuisson règle ainsi automatiquement la température de la casserole.

Les avantages de ce système lors de la cuisson

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Vous économiserez de l'énergie.
- L'huile et la graisse ne surchauffent pas.
- Le débordement est évité. Vous n'avez pas besoin de régler pendant la cuisson.

Casserolles appropriées au système sensoriel de cuisson

La surface des casseroles détectables par sonde doit être telle qu'elle émette bien la chaleur à la sonde. Si les casseroles sont inappropriées la régulation ne fonctionne pas. Les aliments débordent ou brûlent.

Casserolles appropriées

Vous pouvez utiliser des casseroles émaillées appropriées. Le fond de la casserole doit être si grand qu'il couvre complètement le foyer. En cas de casseroles en inox ou en aluminium, utilisez les rubans sensoriels fournis.

Rubans sensoriels

Vous pouvez également vous procurer les rubans sensoriels joints auprès de votre revendeur de fournitures électriques comme accessoire en option. Veuillez indiquer les numéros HZ : HZ 390001

Plages de température

En cuisinant avec le système sensoriel de cuisson, vous ne réglez pas de positions de chauffe mais des plages de

température. Cinq plages de température sont à votre disposition :

Plage de température	Affichage	appropriée pour
170 - 180 °C	170 °C	Frire
110 - 120 °C	120 °C	Cuire en cocotte minute
90 - 100 °C	100 °C	Cuire, bouillir, braiser
80 - 90 °C	90 °C	Mitonner, faire gonfler, étuver
60 - 70 °C	70 °C	Décongeler, réchauffer, maintenir au chaud

Réglage de l'altitude

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer. Si votre plat cuit trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition :

Appelez **4** dans les réglages de base. Sélectionnez le foyer. La valeur de réglage de base est **3**. Sélectionnez la valeur correspondante pour l'altitude :

Niveau	Valeur à 4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
au-dessus de 1400 m	9

* Réglage de base

Le chapitre Réglages de base décrit comment modifier les valeurs.

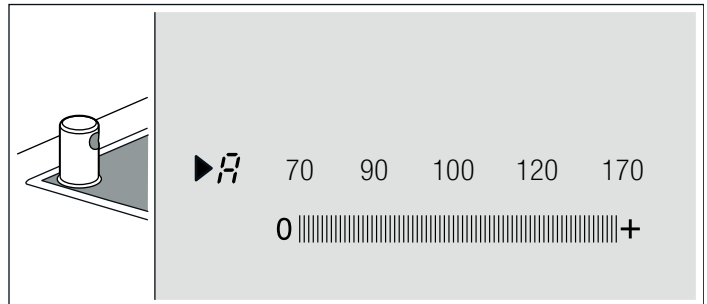
Remarques

- Il n'est pas nécessaire de régler le point d'ébullition à des altitudes de 0 - 400 m. Faites d'abord cuire avec le réglage de base. Si le résultat de cuisson ne vous satisfait pas, modifiez le réglage du point d'ébullition.
- La plage de température 90-100 °C est suffisante pour la cuisson, même si l'eau bouillonne moins que d'habitude.

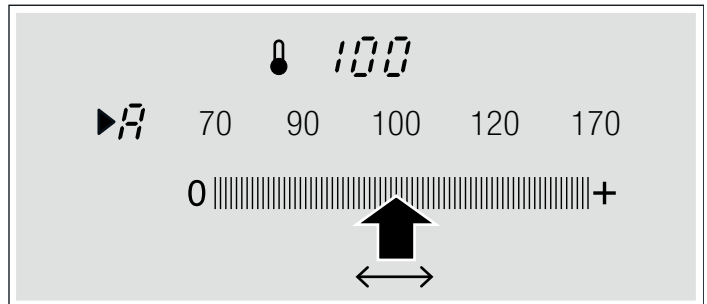
Cuisiner avec le système sensoriel de cuisson

Le foyer doit être sélectionné.

1. Mettre les mets dans le récipient et remplir de liquide, au moins à une hauteur de deux doigts.
2. Placer le récipient au centre du foyer et couvrir.
3. Appuyer sur la sonde de cuisson du foyer désiré pour la faire sortir. Le **R** s'allume dans l'affichage. Les plages de température possibles apparaissent dans le menu d'affichage.



4. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner la température désirée dans la zone de réglage. La température s'allume dans l'affichage. Le système sensoriel de cuisson est activé.



Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint. Le système sensoriel de cuisson maintient la température du récipient dans la plage de température réglée.

Désactiver le système sensoriel de cuisson

Éteindre le foyer. Escamoter la sonde de cuisson afin de ne pas salir la fenêtre de la sonde.

Remarques

- Vous pouvez également mettre les aliments dans le liquide chaud. Remplissez le récipient uniquement de liquide. Réglez en suivant la description aux points 3 et 4. Lorsque la température est atteinte et un signal retentit, mettez les aliments dans le liquide.
- Le couvercle de la sonde de cuisson escamotée devient chaud lorsque le foyer adjacent est allumé.

Tableau de cuisson pour le système sensoriel de cuisson

Le tableau indique quelle plage de température est appropriée à quel plat. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids et la qualité des aliments.

		Affichage	Temps de cuisson à partir du signal sonore
Potages	Bouillon de bœuf	100 °C	60-90 min.
	Potée	100 °C	45-60 min.
	Soupe de légumes	100 °C	60-90 min.
Garnitures	Pommes de terre	100 °C	30-40 min.
	Quenelles	90 °C	30-40 min.
	Pâtes	100 °C	7-10 min.
	Polenta	90 °C	5-10 min.
	Riz	90 °C	25-35 min.
Oeufs	Oeufs à la coque (mis sur le feu dans l'eau froide)	100 °C	2-8 min.
Poisson	Poisson étuvé	90 °C	15-20 min.
Viande	Boulettes de viande	100 °C	20-30 min.
	Pâtes farcies, Ravioli	100 °C	10-15 min.
	Poule au pot	100 °C	60-90 min.
	Pot-au-feu	100 °C	90-120 min.
	Saucisses	90 °C	5-10 min.
Légumes	Légumes frais p.ex. brocoli	100 °C	10-20 min.
	Légumes frais p.ex. choux de Bruxelles	100 °C	30-40 min.
	Légumes surgelés p.ex. choux de Bruxelles, haricots*	100 °C	15-30 min.
	Légumes moulinsés à la crème, surgelés p.ex. épinards à la crème*	70 °C	20-30 min.
Légumes secs	Lentilles, petits pois, pois chiches	100 °C	30-60 min.
Entremets	Semoule au lait	90 °C	10-15 min.
	Compote	90 °C	10-20 min.
	Riz au lait	90 °C	35-45 min.
	Flan au chocolat	90 °C	3-5 min.
Plats cuisinés	Boîtes de conserves p.ex. soupe de goulasch	70 °C	10-15 min.
	Potages instantanés, p.ex. soupe aux vermicelles	100 °C	5-10 min.
	Potages instantanés, p.ex. velouté	90 °C	10-15 min.
Plats en cocotte minute	Poule	120 °C	20-25 min.
	Riz	120 °C	6-8 min.
	Pommes de terre	120 °C	10-12 min.
	Potée	120 °C	15-20 min.
Friture**	Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	170 °C	frir en continu
	Viande, p.ex. morceaux de poulet, boulettes de viande hachée	170 °C	frir en continu
	Légumes panés ou en beignet	170 °C	frir en continu

* Ajouter du liquide selon les indications du fabricant

** Voir l'indication concernant les fritures

Frir des mets

Ne faites jamais chauffer de la graisse sans la surveiller - risque d'incendie !

Graisse à fritures

Pour des fritures, utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse appropriée, p.ex. graisse végétale. Fractionnez les barres de graisse en petits morceaux. Assurez-vous qu'il y a suffisamment de graisse dans le récipient. Au moins à une hauteur de deux doigts.

Graisse inappropriée

Des mélanges de graisse sont inappropriés, p.ex. mélange d'huile et de graisse ou des types de graisse différents. La graisse chaude peut mousser.

Chauffer la graisse

Chauffer la graisse dans le récipient fermé. La graisse est chaude, lorsque le signal sonore retentit. Vous pouvez frire les mets.

Frire

Faites toujours frire sans couvercle.

1. Introduire la première portion et la faire frire.
2. Retirer. Lorsque le symbole de température est éteint, la graisse est suffisamment chaude pour la portion suivante. S'il est allumé, attendre avant de mettre la portion suivante,

jusqu'à ce que le signal retentisse et le symbole de température s'éteigne.

3. Faire frire la portion suivante.

Remarque : En cas de produits surgelés, faites les frire par petites quantités. Sinon, la graisse refroidit trop vite. Exemple : Frites surgelées : 1,5 l de graisse, env. 150g frites par portion.

Cuire en cocotte minute

Ajouter du liquide selon les indications du fabricant.

Faire chauffer des légumes secs dans la plage de température 100 °C. Ecumer et fermer la cocotte minute. Poursuivre la cuisson dans la plage de température 120 °C.

Programmes de cuisson

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

Programme de cuisson	Mets
P1	Pâtes
P2	Pommes de terre
P3	Riz
P4	Quenelles
P5	Légumes frais p.ex. brocoli, choux de Bruxelles, légumes surgelés, p.ex. choux de Bruxelles, haricots
P6	Chauffer des saucisses
P7	Chauffer du lait
P8	Riz au lait
P9	Fritures de beignets, donuts, chichis

Réglage des programmes de cuisson

Sélectionner le foyer.

1. Sortir la sonde de cuisson. Le **P** s'allume dans l'affichage.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole **P**. Le symbole **P** s'allume dans l'affichage des foyers. **P** s'allume dans l'affichage des programmes.
3. Dans les 10 secondes suivantes, tourner la manette du foyer jusqu'à ce que le programme désiré apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.

Le programme de cuisson est activé.

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

Désactiver les programmes de cuisson

Régler sur 0 dans la zone de réglage.

Conseils pour cuisiner

Aliments surgelés en bloc	Placer le bloc surgelé, p.ex. des épinards, dans le récipient. Ajouter du liquide selon les indications du fabricant. Fermer le récipient. Sélectionner la plage de température 70 °C. Remuer de temps de temps.
Préparer des aliments qui rendent beaucoup d'eau (p.ex. filets de poisson)	Faire cuire avec moins de liquide. Mettre impérativement un couvercle.
Préparer des aliments très écumeux (p.ex. des pâtes)	Couvrir aussi en cas de mets qui produisent beaucoup de mousse. Vous économiserez de l'énergie.
Epaissir des mets	Faire chauffer le mets en réglant la température recommandée. Après l'épaississement du mets, laisser gonfler avec le réglage 90 °C.
Des aliments, p.ex. pommes de terre, sont cuits de façon inégale	La fois suivante, utiliser plus de liquide.
Aucun signal ne retentit.	Couvrir toujours le récipient. Ainsi, la régulation fonctionnera de façon optimale.

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**.

Les positions de rôtissage

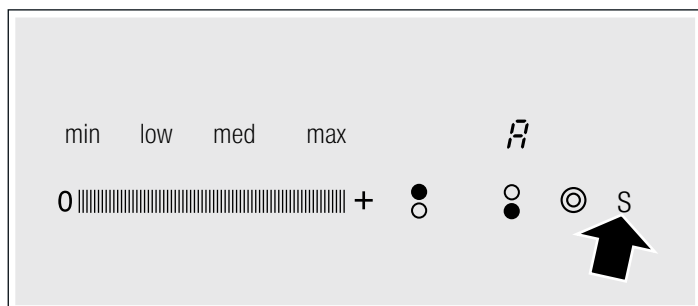
Position de rôtissage	Température	convient pour
max	haute	p.ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
med	moyenne - haute	p.ex. aliments peu épais à frire, tels que escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
low	basse - moyenne	p.ex. aliments épais 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 **R** s'allume dans l'affichage. Les positions de rôtissage possibles apparaissent dans le menu d'affichage.



Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Poêle appropriée au système comme accessoire optionnel

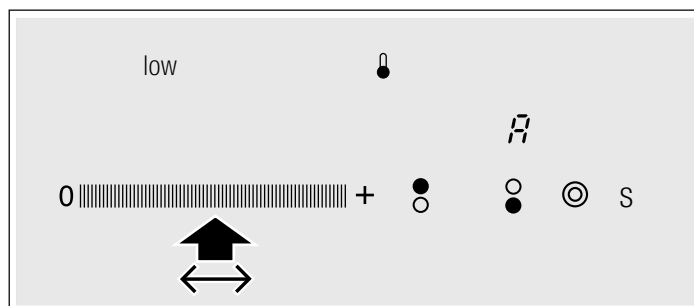
Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont en vente dans les magasins de fournitures électriques ou sur Internet sous www.siemens-eshop.com : **HZ390230**

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.

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	frir en continu
	Omelettes	min	frir 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	frir en continu
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	low	15-25 min
	Galettes de pommes de terre	max	frir en continu
	Pommes de terre glacées	med	10-15 min
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 **P** 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.

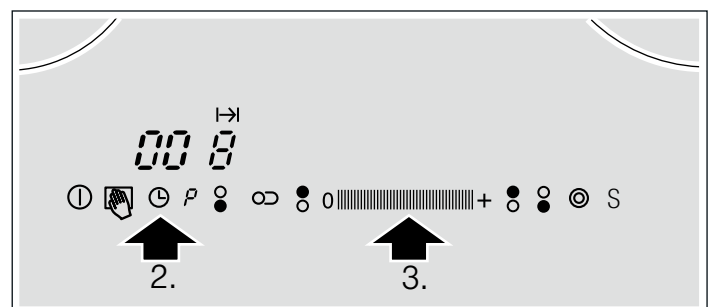
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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 **⌚** 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 **⌚** du foyer désiré s'allume.
3. Effleurer le pré-réglage désiré dans la zone de réglage. Le pré-réglage 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 **⌚** du foyer désiré soit allumé intensément.

Réglage automatique




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

Si vous effleurez plus longtemps le pré-réglage 6 à 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  s'allume 10 secondes dans l'affichage. L'affichage  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  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de cuisson

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

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  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .



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  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  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  et  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 essayez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Un signal retentit. Le 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.

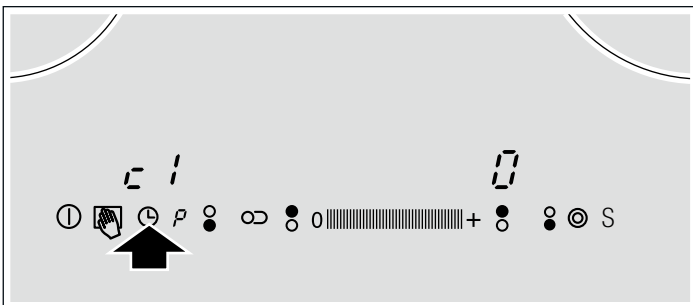
Affichage	Fonction
c 1	Sécurité-enfants automatique <input type="checkbox"/> Désactivée.* <input checked="" type="checkbox"/> Activée.
c 2	Signal sonore <input type="checkbox"/> Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés. <input checked="" type="checkbox"/> Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé. <input type="checkbox"/> Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c 4	Réglage de l'altitude <input checked="" type="checkbox"/> Réduction. <input type="checkbox"/> Réglage de base. <input type="checkbox"/> Augmentation.
c 5	Minuterie automatique <input type="checkbox"/> Désactivé.* <input checked="" type="checkbox"/> 1:59 Durée après laquelle les foyers s'éteignent
c 6	Durée du signal fin de la minuterie <input checked="" type="checkbox"/> 10 secondes.* <input type="checkbox"/> 30 secondes <input type="checkbox"/> 1 minute.
c 7	Enclenchement des surfaces de chauffe <input type="checkbox"/> Désactivée. <input checked="" type="checkbox"/> Activée. <input type="checkbox"/> Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c 9	Temps de sélection du foyer <input type="checkbox"/> Illimité : Vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans resélectionner.* <input checked="" type="checkbox"/> Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage.
c 0	Remise au réglage de base <input type="checkbox"/> Désactivée. <input checked="" type="checkbox"/> Activée.

* Réglage de base

Modifier les réglages de base

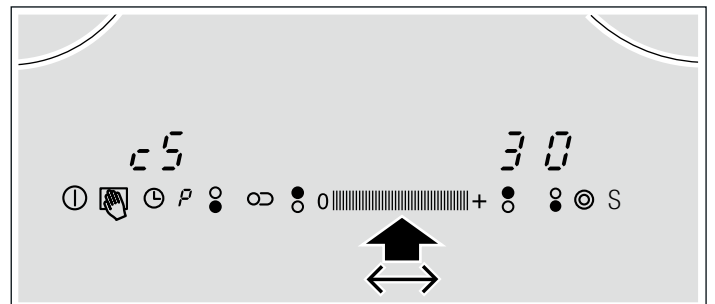
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole pendant 4 secondes.



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

3. Effleurer répétitivement le symbole \odot 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 \odot 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.

Après 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 nettoyeurs appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

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

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

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

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.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Sondes de cuisson

La fenêtre de la sonde de cuisson doit toujours être propre. Enlevez régulièrement les projections de graisse et les salissures. Utilisez à cet effet des cotons-tiges ou un chiffon doux avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et du nettoyeur pour vitres.

Produits nettoyeurs inappropriés

N'utilisez pas de :

- objets grattant tels que des éponges à dos récurant ou des brosses à poils durs.
- lait de nettoyage.

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 électriques, 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.
E_r + 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.
$F0$]	Sonde de cuisson défectueuse.	Escamotez la sonde de cuisson. Une fois le message d'erreur éteint, vous pouvez cuisiner sans système sensoriel de cuisson. Appelez le service après-vente.
$F2$	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.*
$F3$	La sonde de cuisson est trop chaude.	Déplacez la casserole et sortez la sonde de cuisson. $F3$ s'éteint lorsque la sonde de cuisson est suffisamment refroidie et après avoir effacé l'affichage en effleurant une surface de commande.
$F4$	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 formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Norme di sicurezza	33
Cause dei danni.....	35
Tutela dell'ambiente	35
Smaltimento ecologico.....	35
Consigli per il risparmio energetico.....	35
Conoscere l'apparecchio	36
Il pannello di comando.....	36
Le zone di cottura.....	36
Indicatore del calore residuo.....	36
Regolazione del piano di cottura	36
Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....	36
Regolazione della zona di cottura.....	37
Tabella di cottura.....	37
Sistema di cottura a sensori	38
Pentole per il sistema di cottura a sensori.....	38
Ambiti di temperatura.....	39
Regolazione in base all'altitudine.....	39
Bollire con il sistema a sensori.....	39
Tabella per la cottura con il sistema a sensori.....	40
Frittura.....	40
Cottura nella pentola a pressione.....	41
Programmi di cottura.....	41
Consigli per la cottura.....	41
Sistema di cottura arrosto a sensori	42
Padelle per il sistema di cottura a sensori.....	42
I livelli di cottura.....	42

Impostazione del sistema di cottura arrosto a sensori.....	42
Tabella per arrosti.....	43
Programmi di cottura.....	44
Sicurezza bambino	44
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino.....	44
Sicurezza bambino automatica.....	44
Timer	44
Disattivazione automatica di una zona di cottura.....	44
Timer automatico.....	45
Contaminuti.....	45
Limitazione tempo automatica	45
Protezione per la pulizia	45
Impostazioni di base	46
Modifica delle impostazioni di base.....	46
Pulizia e manutenzione	47
Vetroceramica.....	47
Cornice del piano di cottura.....	47
Sensori di cottura.....	47
Riparazione di un guasto	47
Servizio di assistenza tecnica	48

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.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi. Prestare sempre attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono state fornite loro le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

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 si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.
- 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 scariche elettriche!

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Il sistema di pulizia con il vapore può causare scariche elettriche. Non utilizzare dispositivi a getto di vapore.
- 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 da noi adeguatamente istruito. Qualora l'apparecchio fosse difettoso, disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

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

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

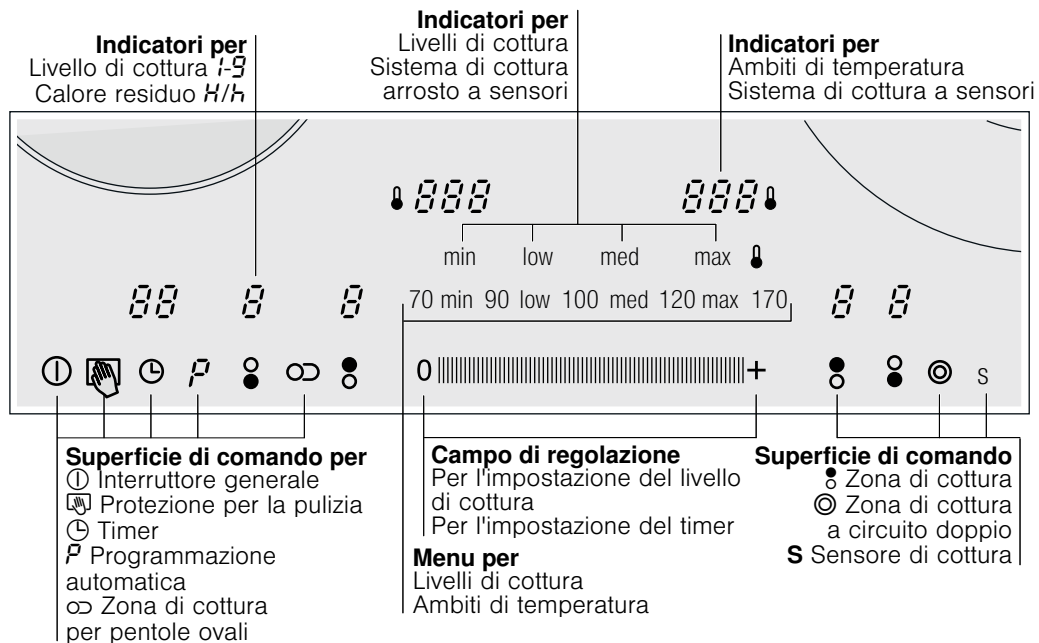
Consigli per il risparmio energetico

- 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 scoperciare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: 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

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 ⓪. 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 ⓪, 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

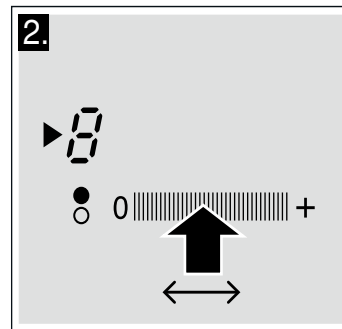
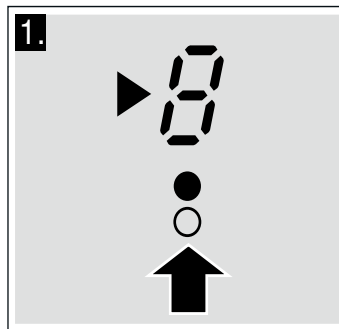
Livello di cottura 9 = potenza massima

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  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	-
Scongellare 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.
Brasare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.-3.	50-60 min

* Proseguimento della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
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	-
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.
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 a sensori

Il sistema di cottura a sensori si addice agli alimenti che vengono cotti in un liquido o in molto olio o burro. Se si estraggono i sensori di cottura, è possibile cuocere con il sistema di cottura a sensori direttamente sulle zone di cottura limitrofe.

Avvertenza: Il sistema di cottura a sensori non è adatto per la preparazione di arrosti.

Funzionamento del sistema di cottura a sensori

Ogni pentola contenente alimenti in cottura rilascia calore. Il sensore di cottura rileva questo calore e regola automaticamente il piano di cottura in base alla temperatura della pentola.

Vantaggi durante la cottura

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre per risparmiare energia

- L'olio e il grasso non si surriscaldano.
- Si evita la fuoriuscita di liquidi o alimenti. Non occorre regolare la temperatura durante la cottura.

Pentole per il sistema di cottura a sensori

Le pentole adatte al sistema di cottura a sensori devono avere una superficie che rilascia il calore al sensore in modo ottimale. In caso di pentole non adatte al sistema di cottura a sensori, il sensore di regolazione non funziona. Le pietanze traboccano o si cuociono troppo.

Pentole adatte

Si possono utilizzare pentole smaltate adatte a questo tipo di cottura. Il fondo della pentola deve essere sufficientemente grande da ricoprire completamente la zona di cottura. Le pentole in acciaio inossidabile e in alluminio vanno utilizzate con le bande sensori fornite in dotazione.

Ambiti di temperatura

Per la cottura con il sistema a sensori anziché i livelli di cottura si impostano gli ambiti di temperatura. Sono disponibili cinque ambiti di temperatura:

Ambito di temperatura	Indicatore	Adatto per
170 - 180 °C	170 °C	Friggere
110 - 120 °C	120 °C	Cuocere nella pentola a pressione
90 - 100 °C	100 °C	Bollire, lessare, brasare
80 - 90 °C	90 °C	Ammollare, lessare, stufare
60 - 70 °C	70 °C	Scongelare, scaldare, mantenere in caldo

Regolazione in base all'altitudine

Il punto in cui l'acqua inizia a bollire dipende dall'altitudine del luogo in cui si cucina. Se le pietanze risultano troppo o poco cotte, è possibile impostare il punto di ebollizione:

Richiamare il simbolo **4** nelle impostazioni di base. Selezionare la zona di cottura. Il valore predefinito delle impostazioni è **3**. Selezionare il valore corrispondente all'altitudine sopra il livello del mare:

Livello	Valore per 4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
oltre 1400 m	9

* Impostazione di base

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come modificare i valori.

Avvertenze

- Ad altitudini comprese tra 0 e 400 m non occorre impostare il punto di ebollizione. Procedere alla cottura iniziando con il valore predefinito dell'impostazione di base. Se il risultato della cottura non è soddisfacente, modificare l'impostazione del punto di ebollizione.
- L'ambito di temperatura 90-100 °C raggiunge l'ebollizione anche se l'acqua non bolle in modo vistoso come di consueto.

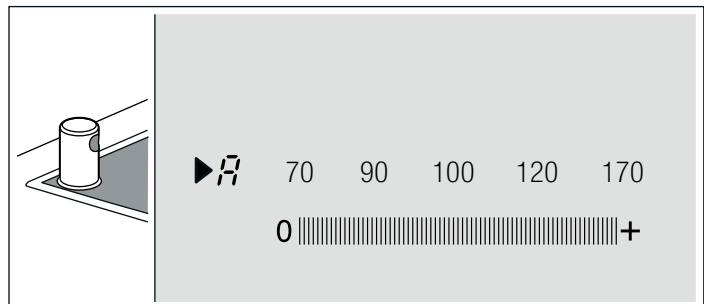
Bollire con il sistema a sensori

La zona di cottura deve essere selezionata.

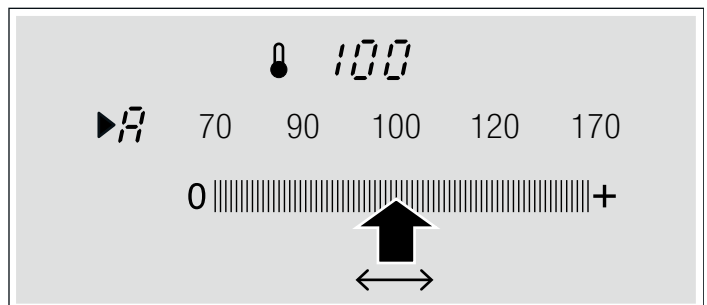
1. Mettere gli alimenti nella pentola e versarvi almeno due dita di liquido.
2. Posizionare la pentola al centro della zona di cottura e applicare il coperchio.
3. Premere il sensore di cottura della zona desiderata in modo che si attivi. Sull'indicatore si accende il simbolo **A**. Nel menu compaiono gli ambiti di temperatura possibili.

Bande sensori

Le bande sensori sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati. Si prega di fornire il codice HZ: HZ 390001



4. Nei 10 secondi successivi selezionare la temperatura desiderata nel campo di regolazione. Sull'indicatore compare la temperatura. Il sistema di cottura a sensori è attivato.



Il simbolo della temperatura resta acceso finché non viene raggiunta la temperatura. Quindi, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne. Il sistema di cottura a sensori mantiene la temperatura della pentola all'interno dell'ambito impostato.

Disattivazione del sistema di cottura a sensori

Disattivare la zona di cottura. Fare rientrare il sensore di cottura in modo che la finestra di rilevamento non si sporchi.

Avvertenze

- È possibile introdurre le pietanze anche nel liquido caldo. Versare nella pentola solo il liquido. Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 3 e 4. Quando viene raggiunta la temperatura e viene emesso un segnale acustico, aggiungere gli alimenti.
- Se la zona di cottura limitrofa è attivata, il coperchio del sensore di cottura abbassato diventa molto caldo.

Tabella per la cottura con il sistema a sensori

La tabella indica l'ambito di temperatura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso e qualità degli alimenti.

		Indicatore	Tempo di cottura dal segnale acustico
Minestre	Brodo di carne	100 °C	60-90 min.
	Pasticcio	100 °C	45-60 min.
	Minestra di verdure	100 °C	60-90 min.
Contorni	Patate	100 °C	30-40 min.
	Gnocchi/Knödel	90 °C	30-40 min.
	Pasta	100 °C	7-10 min.
	Polenta	90 °C	5-10 min.
	Riso	90 °C	25-35 min.
Uova	Uova sode (in acqua fredda)	100 °C	2-8 min.
Pesce	Pesce stufato	90 °C	15-20 min.
Carne	Polpette di pesce	100 °C	20-30 min.
	Cappelletti, ravioli	100 °C	10-15 min.
	Pollo per bollito	100 °C	60-90 min.
	Bollito	100 °C	90-120 min.
	Salsicce	90 °C	5-10 min.
Verdure	Verdure fresche ad es. broccoli	100 °C	10-20 min.
	Verdure fresche ad es. cavolini di Bruxelles	100 °C	30-40 min.
	Verdura congelata ad es. cavolini di Bruxelles, fagioli*	100 °C	15-30 min.
	Verdura passata in salsa alla panna, surgelata ad es. spinaci con panna*	70 °C	20-30 min.
Legumi	Lenticchie, piselli, ceci	100 °C	30-60 min.
Dolci	Budino di semolino	90 °C	10-15 min.
	Composta	90 °C	10-20 min.
	Riso al latte	90 °C	35-45 min.
	Budino al cioccolato	90 °C	3-5 min.
Piatti pronti	Lattine ad es. gulasch	70 °C	10-15 min.
	Minestre istantanee, ad es. minestra con la pasta	100 °C	5-10 min.
	Minestre istantanee, ad es. vellutata	90 °C	10-15 min.
Pietanze cotte nella pentola a pressione	Pollo	120 °C	20-25 min.
	Riso	120 °C	6-8 min.
	Patate	120 °C	10-12 min.
	Pasticcio	120 °C	15-20 min.
Friggere**	Pasticcini, ad es. krapfen, frittelle dolci, frutta in pastella di birra	170 °C	Frittura progressiva
	Carne, ad es. porzioni di pollo, polpette	170 °C	Frittura progressiva
	Verdure impanate o in pastella di birra	170 °C	Frittura progressiva

* Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore

** Vedere le avvertenze per la frittura

Frittura

Non allontanarsi durante la cottura del burro o dell'olio -Pericolo d'incendio!

Olio e grassi per la frittura

Friggere utilizzando unicamente olio o grassi adatti, come ad es. il grasso vegetale. Rompere il grasso in pezzi piccoli. Accertarsi che nella pentola vi sia grasso sufficiente. Calcolare come livello di riempimento almeno due dita.

Grassi non adatti

Non sono adatte le miscele di grasso, come ad esempio l'olio con il grasso o tipi di grasso diversi. Il grasso bollente può formare della schiuma.

Riscaldare il grasso

Riscaldare il grasso di cottura nella pentola con il coperchio applicato. Quando viene emesso il segnale acustico, il grasso è caldo e si può procedere alla frittura.

Friggere

Friggere sempre senza coperchio.

1. Introdurre la prima porzione e friggere.
2. Estrarla. Quando il simbolo della temperatura si spegne, l'olio o il grasso sono sufficientemente caldi per introdurre la porzione successiva. Se il simbolo è acceso, prima di introdurre la porzione successiva, aspettare che venga emesso il segnale acustico e che il simbolo della temperatura si spenga.
3. Friggere la porzione successiva.

Programmi di cottura

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

Programma di cottura	Piantanza
P1	Pasta
P2	Patate
P3	Riso
P4	Gnocchi/canederli
P5	Verdure fresche ad es. broccoli, cavolini di Bruxelles, verdure surgelate ad es. cavolini di Bruxelles, fagioli
P6	Scaldare le salsicce
P7	Scaldare il latte
P8	Riso al latte
P9	Friggere frittelle dolci, ciambelle, biscotti

Impostazione dei programmi di cottura

Selezionare la zona di cottura.

1. Estrarre il sensore. Sull'indicatore si accende il simbolo **R**.
2. Entro i 10 secondi successivi, toccare il simbolo **P**. Sull'indicatore dei livelli di cottura compare **0**. Sull'indicatore del programma compare il simbolo **P**.
3. Nei 10 secondi successivi, ruotare il selettore delle zone di cottura finché sull'indicatore dei livelli di cottura non viene visualizzato il programma desiderato.

Avvertenza: Friggere gli alimenti surgelati in porzioni piccole, altrimenti l'olio o il grasso di frittura si raffreddano rapidamente. Esempio: patate fritte surgelate: 1,5 l olio/grasso, per ciascuna porzione di ca. 150g di patate fritte.

Cottura nella pentola a pressione

Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore

Cuocere i legumi alla temperatura di 100 °C. Eliminare la schiuma e chiudere la pentola a pressione. Proseguire la cottura alla temperatura di 120 °C.

Il programma di cottura è attivato.

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

Disattivazione dei programmi di cottura

Nel campo di regolazione, portare su 0.

Consigli per la cottura

Alimenti congelati in blocco	Mettere il blocco congelato, ad es. spinaci, nella pentola. Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore Applicare il coperchio. Selezionare l'ambito di temperatura di 70 °C. Mescolare di tanto in tanto.
Preparazione di pietanze che rilasciano molta acqua (ad es. filetto di pesce)	Utilizzare meno liquido. Coprire sempre con il coperchio.
Preparare alimenti che producono molta schiuma (ad es. pasta)	Anche in caso di alimenti che producono molta schiuma occorre sempre applicare il coperchio per risparmiare energia
Fare addensare le pietanze	Portare a ebollizione la pietanza con la temperatura consigliata, dopo aver fatto addensare la pietanza, lasciare a riposo a 90 °C.
Gli alimenti, come ad es. le patate, non risultano cotti uniformemente	La volta successiva, utilizzare più liquido.
Non viene emesso alcun segnale acustico	Chiudere sempre la pentola con un coperchio, in modo che la regolazione funzioni in modo ottimale.

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**.

I livelli di cottura

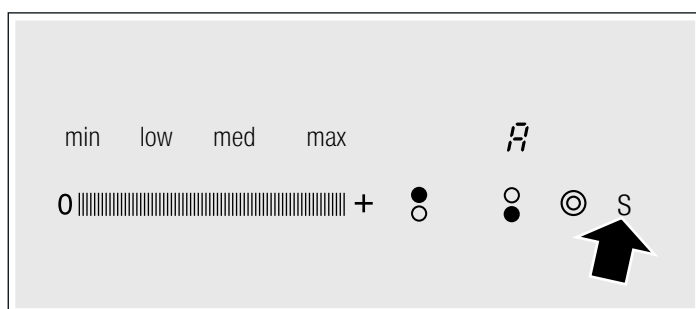
Livello di cottura	Temperatura	Adatto a
max	elevata	ad es. frittelle di patate, patate arrosto e bistecche al sangue.
med	media - elevata	ad es. alimenti sottili quali cotoletta, prodotti surgelati impanati, spezzatino, verdure
low	bassa - media	ad es. alimenti spessi quali polpette e salsicce, pesce
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.



Padelle per il sistema di cottura a sensori

Padella per cottura a sensori come accessorio speciale

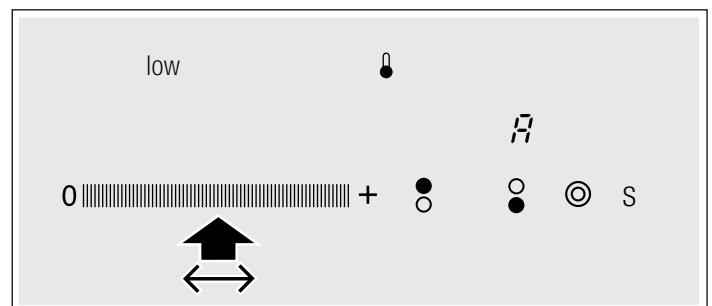
Padelle particolarmente adatte alla cottura arrosto con sistema a sensori si possono acquistare presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati e sul sito www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

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.

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

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  per 10 secondi. L'indicatore  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 . Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

Funzione del timer nel sistema di cottura a sensori

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

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 zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una

zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

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




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 . Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

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 .
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 . 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  e .

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.

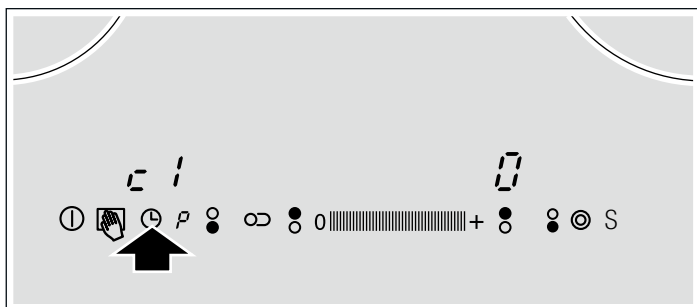
Indicatore	Funzione
c 1	Sicurezza bambino automatica □ Disattivata.* ! Attivato.
c 2	Segnale acustico □ Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. ! Solo segnale di utilizzo improprio attivato. 2 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 4	Regolazione in base all'altitudine 1-2 Riduzione. 3 Impostazione di base. 4-9 Aumento.
c 5	Timer automatico □ Disattivato.* 1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva
c 6	Durata del segnale del timer 1 10 secondi.* 2 30 secondi 3 1 minuto.
c 7	Accensione del circuito di riscaldamento □ Disattivata. ! Attivata. 2 Ultima impostazione prima dello spegnimento della zona di cottura.*
c 9	Tempo di selezione della zona di cottura □ Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata senza essere riselezionata.* ! La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti occorre riselezionarla prima dell'impostazione.
c 0	Ripristino impostazione di base □ Disattivato. ! Attivato.

* Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere disattivato.

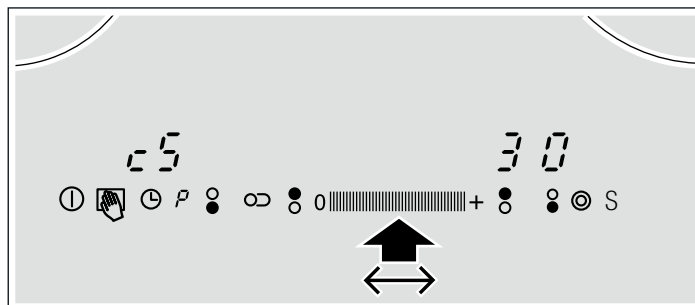
1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ⌚ per 4 secondi.



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

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

Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

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

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

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

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Sensori di cottura

Tenere sempre pulita la finestra del sensore di cottura. Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso. Allo scopo utilizzare un cotton fioc oppure un panno morbido imbevuto di soluzione di lavaggio e detersivo per vetri.

Detersivi non adatti

Non utilizzare:

- oggetti che possono graffiare quali pagliette o spazzole.
- latte detersivo.

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.
E_r + 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.
F0]	Sensore di cottura difettoso.	Incassare i sensori di cottura. Una volta spentosi il messaggio di errore, è possibile cuocere senza sistema di cottura a sensori. Chiamare 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.*
F3	Il sensore di cottura è troppo caldo.	Spostare la pentola ed estrarre il sensore di cottura. F3 scompare quando il sensore di cottura si è raffreddato a sufficienza e l'indicatore viene cancellato toccando la superficie di comando.
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 e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Veiligheidsvoorschriften	49
Oorzaken van schade.....	50
Milieubescherming	51
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	51
Tips om energie te besparen.....	51
Het apparaat leren kennen	51
Het bedieningspaneel.....	51
De kookzones.....	52
Restwarmte-indicatie.....	52
Kookplaat instellen	52
Kookplaat in- en uitschakelen.....	52
Kookzone instellen.....	52
Kooktabel.....	52
Kooksensor	54
Pannen voor de kooksensor.....	54
De temperatuurbereiken.....	54
Hoogteafstelling.....	54
Koken met de kooksensor.....	54
Kooktabel voor de kooksensor.....	55
Gerechten frituren.....	56
Koken in de snelkookpan.....	56
Kookprogramma's.....	56
Tips voor het koken.....	56
Braadsensor	57
Pan voor de braadsensor.....	57
De braadstanden.....	57

Braadsensor instellen.....	57
Braadtabel.....	58
Braadprogramma's.....	59
Kinderslot	59
Kinderslot in- en uitschakelen.....	59
Automatisch kinderslot.....	59
Timer	59
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld.....	59
Automatische timer.....	60
Kookwekker.....	60
Automatische tijdsbegrenzing	60
Wrijfveiliging	60
Basisinstellingen	61
Basisinstellingen wijzigen.....	61
Reinigen en onderhouden	62
Glaskeramiek.....	62
Omlijsting van de kookplaat.....	62
Kooksensoren.....	62
Storing opheffen	62
Servicedienst	63

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.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat het apparaat altijd onder toezicht gebruikt wordt.

Dit apparaat 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 of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

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 de omgeving ervan worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel blijven.

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.

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.

- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- De reiniging met stoom kan schokken veroorzaken. Geen stoomreiniger gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit.

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.

- 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.

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

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Tips om energie te besparen

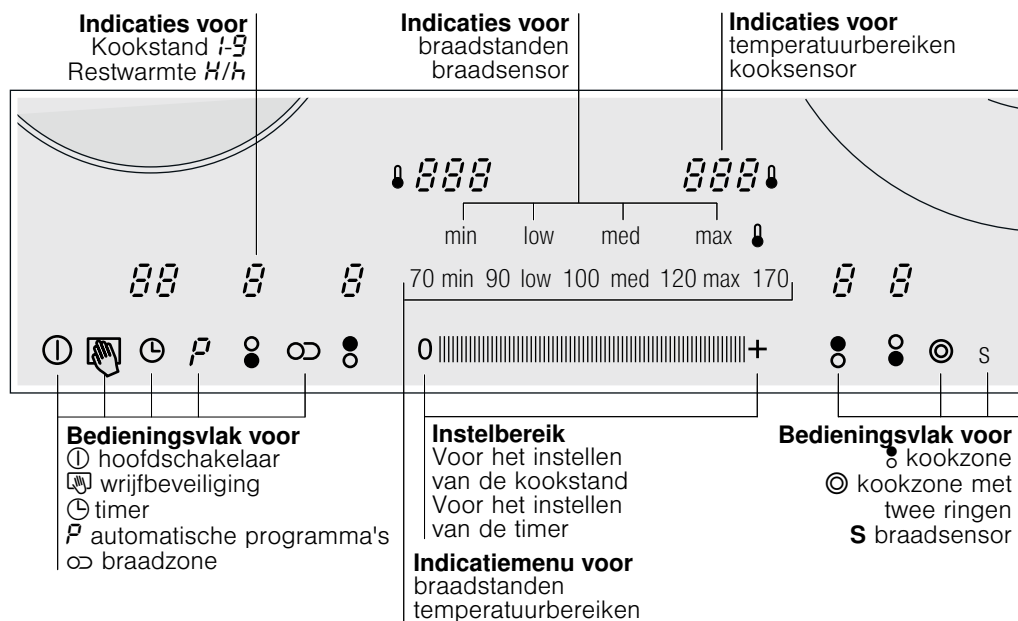
- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.

- 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

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 ① aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① 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.

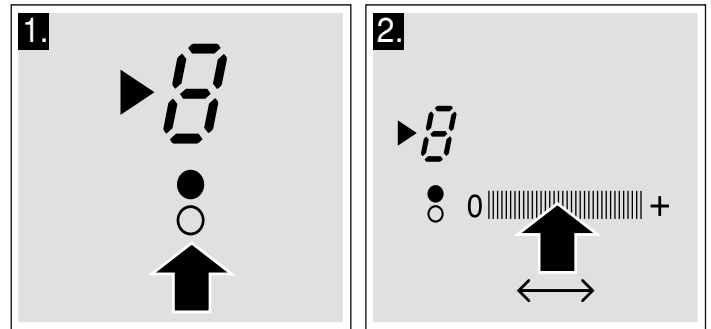
Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool **8** aanraken om de kookzone uit te kiezen.

In de kookstand-indicatie zijn **8** 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.

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

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.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
chocolade, couverture, boter, honing,	1-2	-
gelatine	1-2	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. lizenschotel)	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.
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	-
Suddereren		
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

Kooksensor

De kooksensor is geschikt voor gerechten die in vloeistof of veel boter of vet worden verhit. Wanneer u de kooksensors naar boven brengt, kunt u op de direct aangrenzende kookzones koken met de kooksensor.

Aanwijzing: De kooksensor is niet geschikt om te braden.

Zo functioneert de kooksensor

Elke kookpan waarvan de inhoud heet is geeft warmte af. De kooksensor neemt deze warmte op en de kookplaat regelt zo automatisch de temperatuur van de kookpan.

Uw voordelen bij het koken

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Dit bespaart energie.
- Olie en vet raken niet oververhit.
- Het overkoken van gerechten wordt voorkomen. U hoeft niet bij te regelen.

De temperatuurbereiken

Bij het koken en de kooksensor stelt u geen kookstanden maar temperatuurbereiken in. U heeft de beschikking over vijf temperatuurbereiken:

Temperatuurbereik	Indicatie	geschikt voor
170 - 180 °C	170°C	Frituren
110 - 120 °C	120°C	Garen in de snelkookpan
90 - 100 °C	100°C	Koken en sudderen
80 - 90 °C	90°C	Gaarstoven, wellen, stoven
60 - 70 °C	70°C	Ontdooien, opwarmen, warmhouden

Hoogteafstelling

Het punt waarop het water begint te koken, hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven de zeespiegel bevindt. Kookt uw gerecht te sterk of te zwak, dan kunt u het kookpunt instellen.

Roep in de basisinstellingen **c 4** op. Kies de juiste kookzone uit. De basisinstellingswaarde is **3**. Kies de juiste waarde voor de hoogte:

Hoogte	Waarde bij c 4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
meer dan 1400 m	9

* Basisinstelling

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert.

Aanwijzingen

- Op een hoogte van 0 - 400 m hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kook eerst met de basisinstelling. Bent u niet tevreden met het kookresultaat, verander dan de instelling van het kookpunt.
- Het temperatuurbereik van 90-100 °C is voldoende om te koken, ook als het water niet zo sterk borrelt als gewoonlijk.

Pannen voor de kooksensor

Sensorkookpannen moeten een oppervlak hebben dat de warmte bijzonder goed aan de sensor afgeeft. Gebruikt u de verkeerde pannen, dan functioneert het systeem niet. Het eten kookt over of brandt aan.

Geschikte pannen

U kunt ook geschikte emailen pannen gebruiken. De bodem van de kookpan moet zo groot zijn dat de kookzone volledig bedekt wordt. Bij roestvrijstalen en aluminiumpannen gebruikt u de meegeleverde sensorbanden.

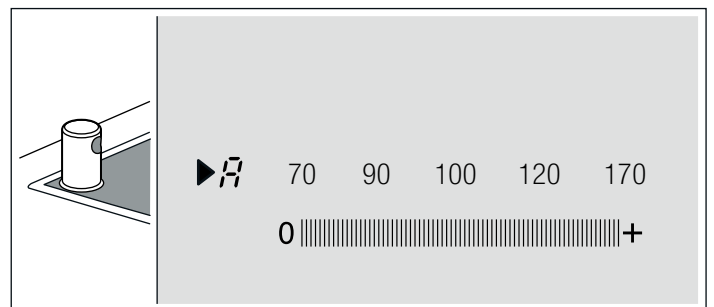
Sensorbanden

De bijbehorende sensorbanden kunt u ook als extra toebehoren krijgen bij speciale elektriciteitswinkels. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op: HZ 390001

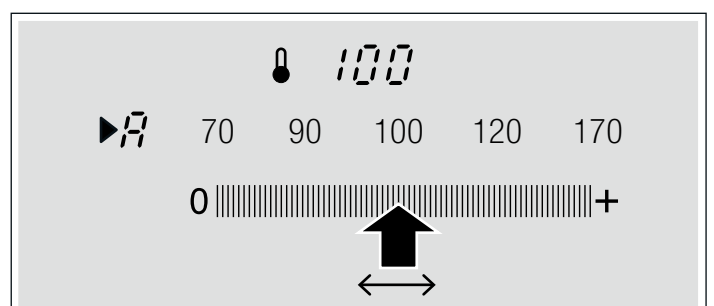
Koken met de kooksensor

De kookzone moet gekozen zijn.

1. Gerechten in de pan doen en er minstens twee vingers breed vloeistof aan toevoegen.
2. De pan midden op de kookzone plaatsen en het deksel erop doen.
3. Bij de gewenste kookzone op de kooksensor drukken, zodat hij naar boven komt. De **R** op het display is verlicht. In het indicatiemenu verschijnen de mogelijke temperatuurbereiken.



4. In de volgende 10 seconden in het instelbereik de gewenste temperatuur instellen. De temperatuur op het display is verlicht. De kooksensor is geactiveerd.



Het temperatuursymbool is verlicht tot de temperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool verdwijnt. De kooksensor houdt de temperatuur van de kookpan binnen het ingestelde temperatuurbereik.

Kooksensor uitschakelen

Schakel de kookzone uit. Druk de kooksensor in, zodat het sensorvenster niet vuil wordt.

Kooktabel voor de kooksensor

In de tabel kunt u zien welk temperatuurbereik voor welk gerecht geschikt is. De bereidingstijd kan afhangen van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de levensmiddelen.

		Indicatie	Bereidingstijd vanaf geluidssignaal
Soepen	Vleesbouillon:	100 °C	60-90 min.
	Eenpansgerecht	100 °C	45-60 min.
	Groentesoep	100 °C	60-90 min.
Bijgerechten	Aardappels	100 °C	30-40 min.
	Knoedels/Knödels	90 °C	30-40 min.
	Pasta	100 °C	7-10 min.
	Polenta	90 °C	5-10 min.
	Rijst	90 °C	25-35 min.
Eieren	Gekookte eieren (in koud water opgezet)	100 °C	2-8 min.
Vis	Gestoofde vis	90 °C	15-20 min.
Vlees	Frikadel	100 °C	20-30 min.
	Rissole, ravioli	100 °C	10-15 min.
	Soepkip	100 °C	60-90 min.
	Gekookt rundvlees, opgediend in soep	100 °C	90-120 min.
	Worstjes	90 °C	5-10 min.
Groente	Verse groente, bijv. broccoli	100 °C	10-20 min.
	Verse groente, bijv. spruitjes	100 °C	30-40 min.
	Diepvriesgroente, bijv. spruitjes, bonen*	100 °C	15-30 min.
	Gezeefde groente in roomsaus, diepvries, bijv. crèmespinazie*	70 °C	20-30 min.
Peulvruchten	Linzen, erwten, kikkererwten	100 °C	30-60 min.
Zoete desserts	Griesmeelpap	90 °C	10-15 min.
	Compote	90 °C	10-20 min.
	Rijstepap	90 °C	35-45 min.
	Chocoladepudding	90 °C	3-5 min.
Kant-en-klaarmaaltijden	Conservenblikjes, bijv. goulashsoep	70°C	10-15 min.
	Instantsoep, bijv. vermicellisoep	100°C	5-10 min.
	Instantsoep, bijv. roomsoep	90°C	10-15 min.
Gerechten in de snelkookpan	Kip	120°C	20-25 min.
	Rijst	120°C	6-8 min.
	Aardappels	120°C	10-12 min.
	Eenpansgerecht	120°C	15-20 min.
Frituren**	Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	170°C	ononderbroken frituren
	Vlees, bijv. kipstukken, gehaktballetjes	170°C	ononderbroken frituren
	Groente, gepaneerd of in bierdeeg	170°C	ononderbroken frituren

* Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant

** zie Aanwijzing voor het frituren

Aanwijzingen

- U kunt de gerechten ook in warme vloeistof doen. Vul de pan alleen met vloeistof. Stel in zoals bij punt 3 en 4 beschreven. Als de temperatuur bereikt is en er een signaal klinkt, doet u de gerechten in de vloeistof.
- Het deksel van de omlaag gebrachte kooksensor wordt heet wanneer de aangrenzende kookzone ingeschakeld is.

Gerechten frituren

Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven - brandgevaar!

Frituurvet

Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren, bijv. plantaardig vet. Breek de vetreepjes in kleine stukjes. Zorg ervoor dat er genoeg vet of olie in de pan zit. Min. inhoud 2 vingers breed.

Ongeschikt vet

Ongeschikt zijn vetmengsels, bijv. olie met vet of verschillende soorten vet. Het hete vet kan schuimen.

Vet verwarmen

Vet in de gesloten pan verwarmen. Wanneer het signaal klinkt is het vet heet. U kunt de gerechten frituren.

Frituren

Frituur altijd zonder deksel.





Kookprogramma's

Met de kookprogramma's kunt u de volgende gerechten klaarmaken.

Kookprogramma	Gerecht
P1	Pasta
P2	Aardappels
P3	Rijst
P4	Knoedels/Knödels
P5	Verse groente, bijv. broccoli en spruitjes, diepvriesgroente, bijv. spruitjes en bonen
P6	Worstjes opwarmen
P7	Melk opwarmen
P8	Rijstepap
P9	Berliner bollen, donuts, sprits frituren

Kookprogramma's instellen

De kookzone kiezen.

1. De kooksensor naar buiten brengen. De  op het display is verlicht.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  aanraken. In de kookstand-indicatie is  verlicht. In de programma-indicatie is  verlicht.

1. Eerste portie in de pan doen en frituren.

2. Uit de pan nemen. Wanneer het temperatuursymbool niet verlicht is, is het vet heet genoeg voor de volgende portie. Is het verlicht, wacht dan met de volgende portie tot het signaal klinkt en het temperatuursymbool verdwijnt.

3. Volgende portie frituren.

Aanwijzing: Diepvriesproducten in kleine porties frituren. Het vet koelt anders te snel af. Voorbeeld: diepvries frites: 1,5 l vet per portie ca. 150g frites.

Koken in de snelkookpan

* Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant

Peulvruchten in het temperatuurbereik van 100 °C aan de kook brengen. Het schuim eraf scheppen en de snelkookpan afsluiten. In het temperatuurbereik van 120 °C verder koken.

3. In de volgende 10 seconden aan de kookzoneknop draaien tot in de kookstand-indicatie het gewenste programma verschijnt.

Het kookprogramma is ingeschakeld.

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

Kookprogramma's uitschakelen

In het instelbereik op 0 zetten.

Tips voor het koken

Diepvrieslevensmiddelen in blok	Het diepvriesblok, bijv. spinazie, in de pan leggen. * Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant De pan sluiten. Temperatuurbereik 70 °C kiezen. Af en toe doorroeren.
Gerechten klaarmaken die veel water opnemen (bijv. visfilet)	Koken met minder vloeistof. Beslist afsluiten met een deksel.
Sterk schuimende gerechten klaarmaken (bijv. pasta)	Ook bij sterk schuimende gerechten een deksel op de pan leggen. Dit bespaart energie.
Gerechten binden	Gerechten met de aanbevolen temperatuur aan de kook brengen. Het gerecht na het binden bij 90 °C laten wellen.
Levensmiddelen, bijv. aardappels, zijn ongelijkmatig gegaard	De volgende keer meer vloeistof gebruiken.
Er klinkt geen signaal.	De pan altijd afsluiten met een deksel. Zo functioneert de regeling optimaal.

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**

De braadstanden

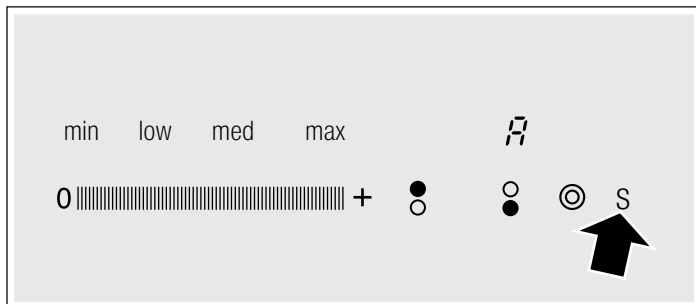
Braadstand	Temperatuur	geschikt voor
max	hoog	bijv. aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare (saignant)
med	gemiddeld - hoog	bijv. dunne producten, zoals schnitzels, gepaneerde diepvriesproducten, in reepjes gesneden vlees in saus, groente
low	laag - gemiddeld	bijv. dikke producten, 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.



Pan voor de braadsensor

Systeempan als extra toebehoren

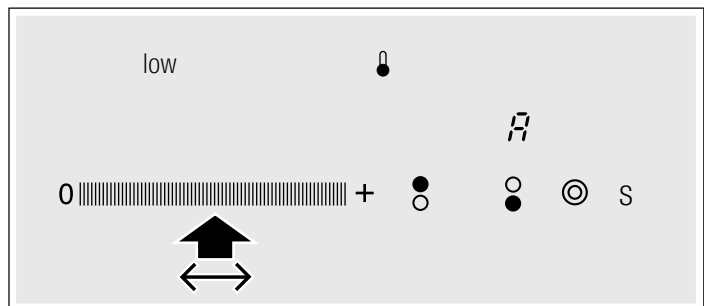
Een pan die optimaal geschikt is voor het braden en bakken met de braadsensor kunt u ook kopen in de vakhandel of op www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

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.

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

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  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  zetten.

Timer-functie bij de kooksensor

Kookt u met de kooksensor, dan start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied is bereikt.

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  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  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  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 **B**.

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.

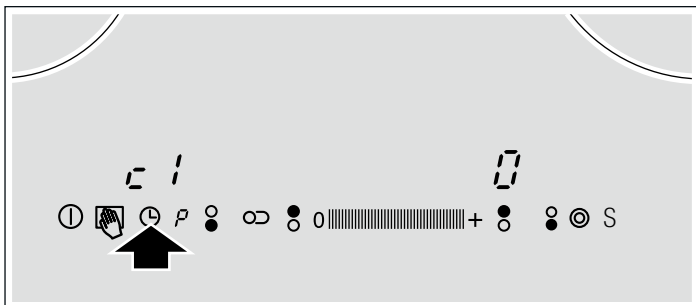
Indicatie	Funcctie
c 1	Automatisch kinderslot □ Uitgeschakeld.* ! Ingeschakeld.
c 2	Geluidssignaal □ Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld. ! Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld. 2 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c 4	Hoogteafstelling 1-2 verlaging. 3 Basisinstelling.* 4-9 verhoging.
c 5	Automatische timer □ Uitgeschakeld.* 1-99 Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
c 6	Tijdsduur van het timer-einde signaal 1 10 seconden.* 2 30 seconden 3 1 minuut.
c 7	Bijschakeling van de verwarmingsringen □ Uitgeschakeld. ! Ingeschakeld. 2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
c 9	Keuzetijd van de kookzone □ Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.* ! U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren.
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling □ Uitgeschakeld. ! Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

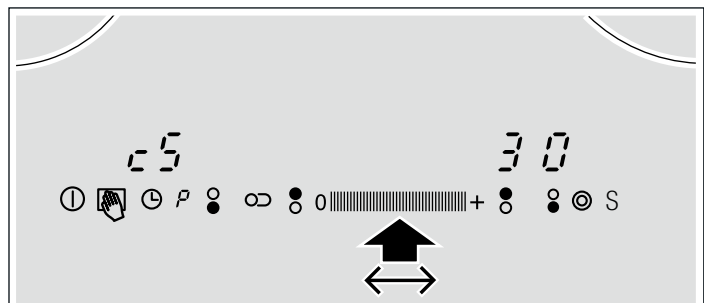
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ⌚ 4 seconden lang aanraken.



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

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.

Glaskeramik

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 glaskeramik. 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.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapers.

Kooksensoren

Het sensorvenster van de kooksensor moet altijd schoon zijn. Verwijder regelmatig vetvlekken en vuil. Neem hiervoor wattenstaafjes of een zachte doek met zeepsop en glasreiniger.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik geen:

- krassende voorwerpen zoals schuursponsjes en schuurborstels.
- reinigingsmelk.

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 stroomuitval.
E knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
E_r + 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.
F0]	Kooksensor defect.	Druk de kooksensor in. Na het verdwijnen van de foutmelding kunt u zonder kooksensor koken. Neem contact op met de klantenservice.
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.*
F3	De kooksensor is te heet.	Zet de pan opzij en breng de kooksensor naar buiten. F3 verdwijnt wanneer de kooksensor voldoende afgekoeld is en de indicatie door het aanraken van een bedieningsvlak bevestigd wordt.
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

Service dienst

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

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



9000685769 910627