

[de] Gebrauchsanleitung ..... 3  
[nl] Gebruiksaanwijzing ..... 16  
[fr] Notice d'utilisation ..... 29  
[it] Istruzioni per l'uso ..... 42

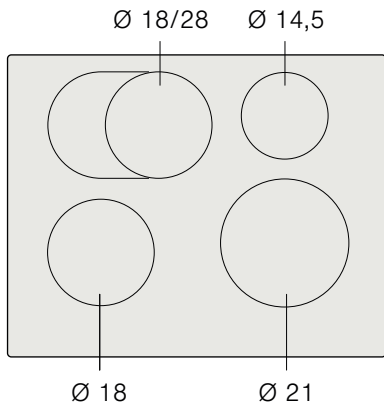




EI...BB..

Kochfeld  
Kookplaat  
Table de cuisson  
Piano di cottura

**SIEMENS**

**EI...BB...**



		<b>g*</b>	<b>b*</b>
$\varnothing 18$		1.800 W	2.800 W
$\varnothing 18/28$		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
$\varnothing 14,5$		1.400 W	1.800 W
$\varnothing 21$		2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

**Sicherheitshinweise** ..... 3  
 Ursachen für Schäden ..... 5  
**Umweltschutz** ..... 5  
 Umweltgerecht entsorgen ..... 5  
 Tipps zum Energiesparen ..... 5  
**Induktionskochen** ..... 6  
 Vorteile beim Induktionskochen ..... 6  
 Geeignete Kochgefäße ..... 6  
**Das Gerät kennen lernen** ..... 7  
 Bedienfeld ..... 7  
 Die Kochstellen ..... 7  
 Restwärmeanzeige ..... 7  
**Kochfeld einstellen** ..... 8  
 Kochfeld ein- und ausschalten ..... 8  
 Kochstelle einstellen ..... 8  
 Kochtabelle ..... 8  
**Kindersicherung** ..... 9  
 Kindersicherung ein- und ausschalten ..... 9  
 Kochfeld gesperrt ..... 9  
 Automatische Kindersicherung ..... 9  
**Powerboost-Funktion** ..... 10  
 Gebrauchseinschränkungen ..... 10  
 So wird die Funktion aktiviert ..... 10  
 So wird die Funktion ausgeschaltet ..... 10

**Zeitprogrammierungsfunktion** ..... 10  
 Eine Kochstelle automatisch ausschalten ..... 10  
 Zeitschaltuhr ..... 10  
**Automatische Zeitabschaltung** ..... 11  
**Grundeinstellungen** ..... 11  
 Zugang zu den Grundeinstellungen ..... 12  
**Reinigung und Pflege** ..... 12  
 Kochfeld ..... 12  
 Kochfeldrahmen ..... 12  
**Betriebsstörungen beheben** ..... 12  
 Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts ..... 13  
**Kundendienst** ..... 13  
**Getestete Speisen** ..... 14

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

Keine Abdeckplatten oder ungeeignete Kinderschutzgitter verwenden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

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

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

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

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

## **Brandgefahr!**

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

## **Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch die Kochfelder immer mit den Bedientasten ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

## **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## **Elektromagnetische Gefahren!**

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

## **Beschädigungsgefahr!**

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

## **Verletzungsgefahr!**

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

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

### Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

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

## Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

- Der Durchmesser des Kochgefäßbodens sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Wenn der Durchmesser kleiner als die Kochstelle ist, kann dies zu einem gesteigerten Energieverbrauch führen. Achtung: Die Hersteller von Kochgefäßen geben in der Regel den oberen Durchmesser des Kochgefäßes an, der normalerweise größer als der Durchmesser des Kochgefäßbodens ist.
- Für kleinere Garmengen ein kleineres Kochgefäß verwenden. Ein großes Kochgefäß, das nur geringfügig gefüllt ist, verbraucht viel Energie.
- Beim Garen wenig Wasser verwenden. So kann Energie gespart werden und die im Gemüse enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten.
- Bedecken Sie stets so viel wie möglich von der Kochstelle mit dem Kochgefäß.
- Niedrigste Kochstufe auswählen, die ausreichend ist, um den Garmvorgang aufrechtzuerhalten. Bei einer zu hohen Kochstufe wird Energie verschwendet.

### Tipps zum Energiesparen

- Für jedes Kochgefäß stets den passenden Deckel verwenden. Beim Kochen ohne Deckel wird erheblich mehr Energie verbraucht. Mit einem Glasdeckel kann das Gericht auch bei geschlossenem Deckel kontrolliert werden.
- Kochgefäße mit ebenen Böden verwenden. Kochgefäße ohne ebenen Boden verbrauchen mehr Energie.

# Induktionskochen

## Vorteile beim Induktionskochen

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

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; beim direkten Erhitzen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Hitze- und Sicherheitskontrolle; das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Leistungszufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird, ohne diese vorher abgeschaltet zu haben.

## Geeignete Kochgefäße

### Ferromagnetische Kochgefäße

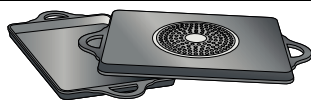
Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

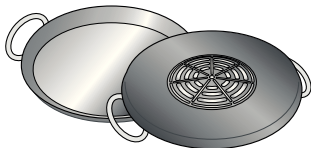
Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden des Kochgefäßes einen Magneten anzieht.

### Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

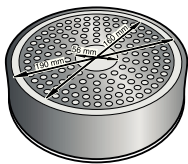
Es gibt andere induktionsfähige Kochgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Bei großen Kochgefäßen mit einer im Durchmesser kleineren ferromagnetischen Fläche, wird nur diese ferromagnetische Fläche heiß. Es ist also möglich, dass die Wärmeverteilung hier nicht gleichmäßig erfolgt.



Kochgefäße, die Aluminiumteile im Boden haben, haben eine verringerte ferromagnetische Fläche, weswegen die zugeführte Leistung geringer sein oder das Kochgefäß eventuell gar nicht erkannt werden kann.



Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgefäßes mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Kochgefäß auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

## Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls Wärmeverteilungsplatten oder Kochgefäße aus:

- Normalem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

## Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

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

## Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

## Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

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

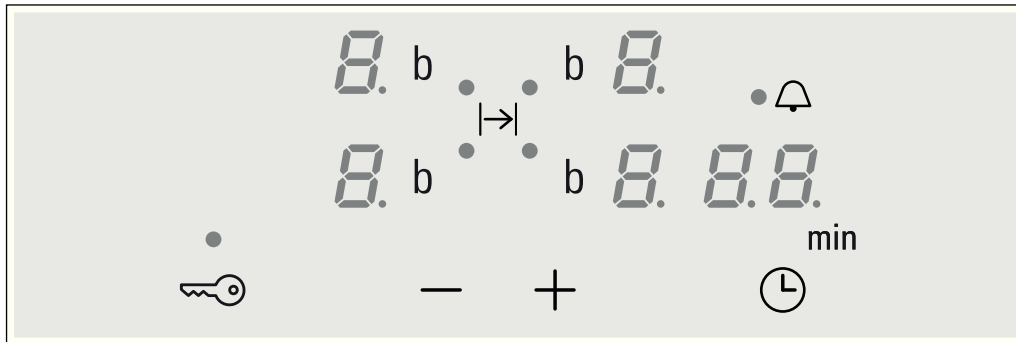
## Kochgefäßerkennung

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

# Das Gerät kennen lernen

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

## Bedienfeld



Bedienflächen	
	Kindersicherung
<b>-/+</b>	Auswahl der Einstellungen
<b>b</b>	Powerboost-Funktion
	Zeitprogrammierungsfunktion

Anzeigen	
<b>0</b>	Betriebszustand
<b>1-9</b>	Kochstufen
<b>b</b>	Powerboost-Funktion
<b>H/h</b>	Restwärme
<b>00</b>	Zeitprogrammierungsfunktion

### Bedienflächen

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

**Hinweis:** Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt den Betrieb.

## Die Kochstellen

Kochstelle	ein- und ausschalten
Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
Bratzone	Die Zone schaltet sich bei Benutzung eines Kochgefäßes mit einem Boden gleicher Größe wie die Außenzone automatisch ein.

Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt "Geeignetes Kochgeschirr".

## Restwärmanzeige

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

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige **h** oder **H**, solange die Kochstelle noch warm ist.

Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige **h** oder **H** und die gewählte Kochstufe.

# Kochfeld einstellen

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

## Kochfeld ein- und ausschalten

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

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

## Kochstelle einstellen

Mit den Bedienknöpfen die gewünschte Kochstufe einstellen.

0 = Kochstelle ausgeschaltet.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung.

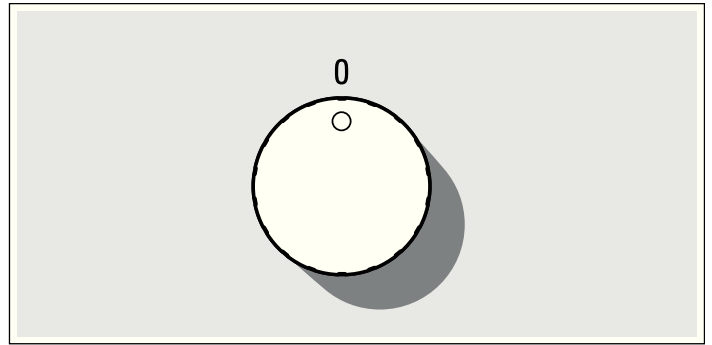
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

## Kochstufe auswählen

Den Bedienknopf nach rechts drehen, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist.

In der Anzeige leuchtet die ausgewählte Kochstufe auf.



## Kochstelle ausschalten

Den Bedienknopf nach links bis zur Stufe 0 drehen. Die Kochstelle schaltet sich aus, und die Restwärmeanzeige erscheint.

**Hinweis:** Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochzone steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

## Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Die Garzeiten hängen von Kochstufe, Art, Gewicht und Qualität des Garguts ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

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

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

	Kochstufe	Garzeit
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Schokoladenguss	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
<b>Aufheizen und Warmhalten</b>		
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2	-
Milch**	1-2.	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Tiefgekühlter Spinat	3-4	15-25 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	3-4	30-40 Min.
<b>Auf kleiner Flamme kochen und garen</b>		
Kartoffelklöße*	4.-5.	20-30 Min.
Fisch*	4-5	10-15 Min.
Weißer Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.
<b>Kochen, Dampfgaren, Anbraten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	30-40 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Nudeln*	6-7	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.	7-20 Min.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.	-

\* Kochen ohne Deckel

\*\* ohne Deckel

\*\*\* Häufig wenden



	Kochstufe	Garzeit
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.
<b>Schmoren / Braten mit wenig Öl**</b>		
Filet, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hähnchenbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Tiefgekühlter, paniertes Fisch, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelett	3.-4.	nacheinander frittieren
Spiegelei	5-6	3-6 Min.
<b>Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)</b>		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9	nacheinander frittieren
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7	
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5	

\* Kochen ohne Deckel

\*\* ohne Deckel



\*\*\* Häufig wenden


## Kindersicherung

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

### Kindersicherung ein- und ausschalten




Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

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

### Kochfeld gesperrt

Falls eine Kochstelle bei gesperrtem Kochfeld programmiert wird, geschieht Folgendes:

- In der Anzeige der Kochstelle blinkt  oder die Restwärmanzeige und  blinken abwechselnd.
- Die Anzeigelampe über dem Symbol  leuchtet auf.

Kochstelle ausschalten. Sperrung aufheben.

### Automatische Kindersicherung

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

#### Ein- und ausschalten

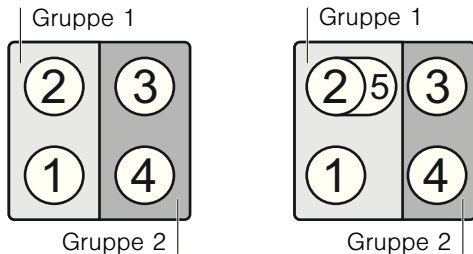
Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur Aktivierung der automatischen Kindersicherung.

# Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können größere Mengen Wasser schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 5.

## Gebrauchseinschränkungen

Diese Funktion kann für alle Kochstellen aktiviert werden, sofern die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle **b** und die Kochstufe; anschließend wird die vorher ausgewählte Kochstufe automatisch eingestellt, ohne dass die Funktion aktiviert wird.



## So wird die Funktion aktiviert

1. Die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Das Symbol **b** der ausgewählten Kochstelle drücken.  
Die Anzeige **b** leuchtet auf.

Die Powerboost-Funktion ist nun eingeschaltet.

## So wird die Funktion ausgeschaltet

Auf das Symbol **b** drücken. Die Anzeige **b** erlischt und die Kochstelle kehrt zur vorher ausgewählten Kochstufe zurück.

Die Powerboost-Funktion ist nun ausgeschaltet.

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

# Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

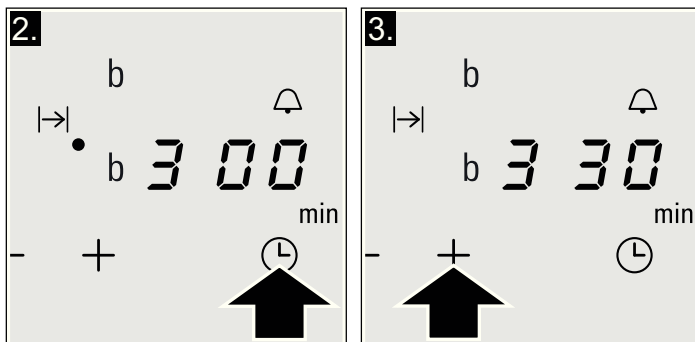
- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

## Eine Kochstelle automatisch ausschalten

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

### Die Garzeit einstellen.

1. Die Kochstufe für die gewünschte Kochstelle mit dem Bedienelement einstellen.
2. Auf das Symbol  $\odot$  drücken. Die Anzeige  $\bullet$  der Kochstelle leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint **00**.
3. Auf das Symbol **+** oder **-** drücken. Die Grundeinstellung wird angezeigt:  
Symbol **+**: 30 Minuten.  
Symbol **-**: 10 Minuten.



4. Das Symbol **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Garzeit erscheint.

Nach wenigen Sekunden beginnt die Garzeit abzulaufen.

**Hinweis:** Für alle Stellen kann automatisch dieselbe Garzeit programmiert werden. Die programmierte Zeit läuft für jede einzelne Kochstelle unabhängig ab.

In Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit.

## Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  $\odot$  mehrmals drücken, bis die Anzeige  $\bullet$  für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **-** ändern oder auf **00** stellen.

## Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion wird **00** 10 Sekunden lang angezeigt. Die Anzeige  $\bullet$  der Kochstelle leuchtet auf. Das Symbol  $\odot$  drücken, die Anzeigen erlöschen und das akustische Signal verstummt.

## Hinweise

- Wenn für mehrere Kochstellen eine Garzeit eingegeben wurde, erscheint in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion immer die Garzeit der letzten Kochstelle, deren Leistung oder Einstellung geändert wurde.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

## Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Zeit bis 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.




## Programmierung

1. Die Zeitschaltuhr kann auf zwei Arten ausgewählt werden:
  - Wenn eine Kochstelle ausgewählt wurde: Zweimal auf das Symbol  $\odot$  drücken.
  - Wenn keine Kochstelle ausgewählt wurde: Auf das Symbol  $\odot$  drücken.


Die Anzeige  $\bullet$  neben dem Symbol  $\odot$  leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint **00**.


2. Auf das Symbol **+** oder **-** drücken. Die Grundeinstellung wird angezeigt.  
Symbol **+**: 10 Minuten.  
Symbol **-**: 05 Minuten.
3. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen **+** oder **-** einstellen.  
Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

## Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die Anzeige ● neben dem Symbol  aufleuchtet. Die Zeit mit den Symbolen + oder - ändern oder auf  stellen.

## Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint . Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

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

# Automatische Zeitabschaltung

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













Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F**, **B** und die Restwärmeanzeige **h/H**.

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

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

# Grundeinstellungen


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

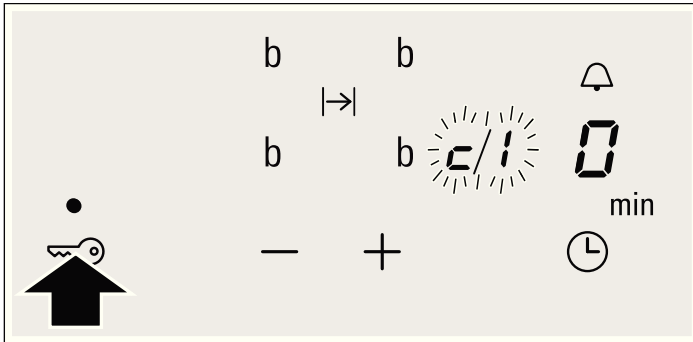
Anzeige	Funktion
	<b>Automatische Kindersicherung</b>  AUS.*  EIN.
	<b>Signaltöne</b>  Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.  Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.  Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.  Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
	<b>Automatische Programmierung der Garzeit</b>  AUS.*  Zeit bis zur automatischen Abschaltung
	<b>Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion:</b>  10 Sekunden.*  30 Sekunden.  1 Minute.
	<b>Zu den Grundeinstellungen zurückkehren</b>  Persönliche Einstellungen.*  Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.

\*Werkseinstellung


## Zugang zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

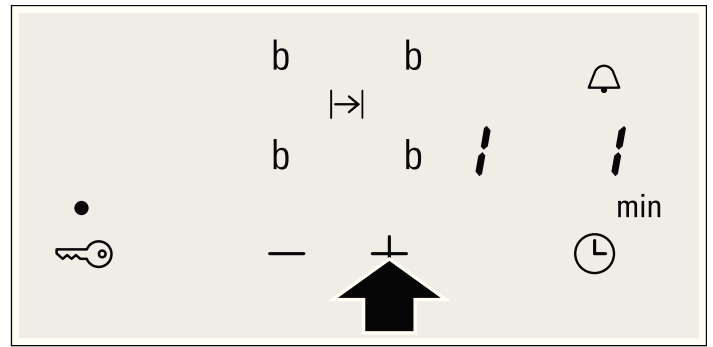
1. Die vordere linke Kochstelle mit Kochstufe 1 einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.




Bei den Anzeigen leuchten in der Voreinstellung **c** und **i** abwechselnd und **0** auf.

3. Das Symbol  mehrmals drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.

4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.



5. Erneut ca. 4 Sekunden lang auf das Symbol  drücken. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen, ohne sie zu ändern

Kochfeld ausschalten und erneut einstellen.

## Reinigung und Pflege

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

### Kochfeld

#### Reinigung

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- Ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art, Schmutz zu entfernen, ist der Einsatz eines Glasschabers. Anweisungen des Herstellers beachten.

Geeignete Glasschaber können über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bezogen werden.

### Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

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

## Betriebsstörungen beheben

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

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.

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

**Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.**

Anzeige	Störung	Maßnahme
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
$E_r$ + Zahl / $d$ + Zahl / $E$ + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
$F0$ / $F9$	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
$F2$ / $F5$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Den Bedienknopf auf die Position 0 drehen. Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.*
$F4$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Die Bedienknöpfe auf die Position 0 drehen. Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.*
$U1$	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
$U2$ / $U3$	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

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

**Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.**

## Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

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

### Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

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

### Ein tiefes Pfeifen

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

### Knistern

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

## Hohe Pfeiftöne

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

### Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 522

**D** 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.

# Getestete Speisen

Diese Tabelle wurde für Testinstitute erstellt, um die Kontrollen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

Getestete Speisen	Kochstelle	Vorheizen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:S)	Deckel	Kochstufe	Deckel
<b>Schokolade schmelzen</b>						
Kochgefäß: Stieltopf						
Schokoladenguss (z. B. Marke Dr. Oetker zartbitter 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nein
<b>Erhitzen und warm halten Linseneintopf</b>						
Kochgefäß: Topf						
Anfangstemperatur 20 °C						
<i>Linseneintopf*</i>						
Menge 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
<i>Linseneintopf aus der Dose, z. B. Erasco Linseneintopf mit Würstchen</i>						
Menge 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.	Ja
Menge 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.	Ja
<b>Béchamel-Sauce zubereiten</b>						
Kochgefäß: Stieltopf						
Temperatur der Milch: 7 °C						
Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm					
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz vermischen und alles erhitzen		1	ca. 3:00	Nein		
2. Milch hinzugeben und aufkochen, dabei immer weiterrühren		7	ca. 5:20	Nein		
3. Wenn die Bechamel-Sauce beginnt zu kochen, weitere 2 Minuten bei gleicher Kochstufe umrühren					1	Nein
<b>Milchreis zubereiten</b>						
Kochgefäß: Topf						
Temperatur der Milch: 7 °C						
Milch bis zum Aufschäumen erhitzen. Empfohlene Kochstufe einstellen und den Reis, den Zucker und das Salz zur Milch hinzugeben						
Zutaten: 190 g Rundreis, 23 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm					
Zutaten: 250 g Rundreis, 30 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 18 cm	8.	ca. 6:30	Nein	2 nach ca. 10:00 umrühren	Ja
<b>Reis kochen*</b>						
Kochgefäß: Topf						
Wassertemperatur 20 °C						
Zutaten: 125 g Rundreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Zutaten: 250 g Rundreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 18 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja

\*Rezept gemäß DIN 44550

\*Rezept gemäß DIN EN 60350-2

Getestete Speisen	Kochstelle	Vorheizen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:S)	Deckel	Kochstufe	Deckel
<b>Schweinelende braten</b>						
Kochgefäß: Pfanne						
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C						
2 Lendenfilets (Gesamtgewicht ca. 200 g, 1 cm dick)	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
<b>Pfannkuchen zubereiten**</b>						
Kochgefäß: Pfanne						
55 ml Teig pro Pfannkuchen	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
<b>Tiefgefrorene Pommes frites frittieren</b>						
Kochgefäß: Topf						
Zutaten: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Frittierdurchgang; 200 g tiefgefrorene Pommes frites (z. B. McCain 1-2-3 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein

\*Rezept gemäß DIN 44550

\*Rezept gemäß DIN EN 60350-2

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>16</b>	Zo wordt dit geactiveerd .....	23
Oorzaken van schade .....	18	Zo wordt dit gedeactiveerd .....	23
<b>Bescherming van het milieu</b> .....	<b>18</b>	<b>Timerfunctie</b> .....	<b>23</b>
Milieuvriendelijk afvoeren .....	18	Een kookzone automatisch uitschakelen .....	23
Tips om energie te besparen .....	18	De kookwekker .....	24
<b>Koken op Inductie</b> .....	<b>19</b>	<b>Automatische tijdslimiet</b> .....	<b>24</b>
Voordelen van het Koken op Inductie .....	19	<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>24</b>
Geschikte pannen .....	19	Toegang tot de basisinstellingen .....	25
<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>20</b>	<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>25</b>
Het bedieningspaneel .....	20	Kookplaat .....	25
De kookzones .....	20	Omlijsting van de kookplaat .....	25
Restwarmte-indicator .....	20	<b>Repareren van storingen</b> .....	<b>26</b>
<b>Programmeren van de kookplaat</b> .....	<b>21</b>	Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat .....	26
Kookplaat in- en uitschakelen .....	21	<b>Servicedienst</b> .....	<b>27</b>
Afstellen van de kookzone .....	21	<b>Geteste gerechten</b> .....	<b>27</b>
Kooktabel .....	21		
<b>Kinderslot</b> .....	<b>23</b>		
Het kinderslot activeren en deactiveren .....	23		
Kookplaat geblokkeerd .....	23		
Automatisch kinderslot .....	23		
<b>Functie Powerboost</b> .....	<b>23</b>		
Gebruiksbeperkingen .....	23		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) en in de online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://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. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Geen afdekplaten of ongeschikte kinderbeveiligingsroosters gebruiken. Deze kunnen ongevallen veroorzaken, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

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

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

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

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



## **Risico van brand!**

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

## **Risico van verbranding!**

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel, na elk gebruik, altijd de kookzones uit met de knoppen. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

## **Kans op een elektrische schok!**

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

- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## **Elektromagnetische gevaren!**

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

## **Gevaar voor beschadiging!**

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

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

## **Risico van letsel!**

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

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

### Algemeen overzicht

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

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

## Bescherming van het milieu

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

### Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.

- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Een te kleine diameter t.o.v. de kookzone kan energieverspilling veroorzaken. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Bedek altijd een zo groot mogelijk oppervlak van de kookzone met de pan.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

# Koken op Inductie

## Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

## Geschikte pannen

### Ferromagnetische pannen

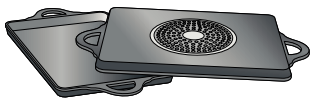
Alleen ferromagnetische pannen zijn geschikt voor inductiekoken, zoals pannen van:

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

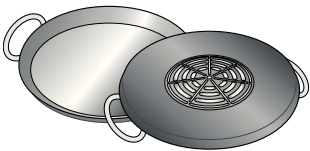
Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

### Andere pannen die geschikt zijn voor inductie

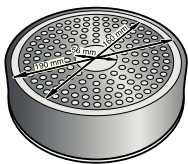
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.



Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.



Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

### Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

### Kenmerken van de bodem van de pan

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

### Geen pan of ongeschikte afmeting

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

### Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

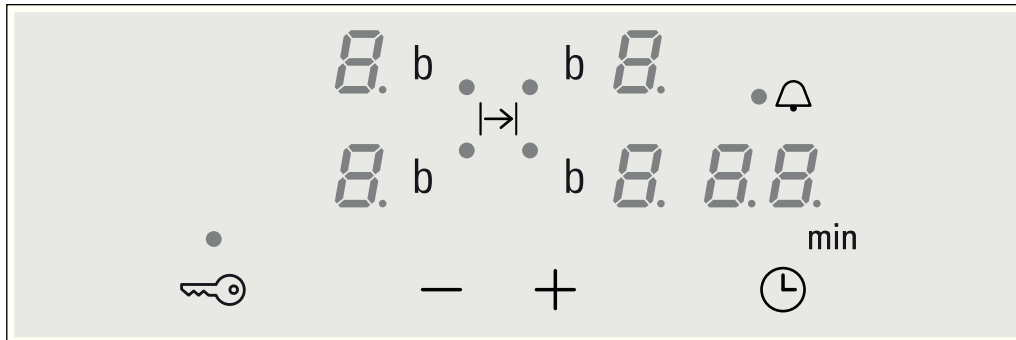
### Pandetectie

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

# Het apparaat leren kennen

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

## Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
	Kinderslot
	Instellingen selecteren
	Functie Powerboost
	Timerfunctie

Indicatoren	
	Operationaliteit
	Vermogensstanden
	Functie Powerboost
	Restwarmte
	Timerfunctie

### Bedieningsvlakken

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

**Aanwijzing:** Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

## De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone.

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

## Restwarmte-indicator

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

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft de indicator *h* of *H*, branden zolang de kookzone warm is.

Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator *h* o *H* en de geselecteerde vermogensstand.

# Programmeren van de kookplaat

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

## Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de kookzoneknoppen in en uit.

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

## Afstellen van de kookzone

De gewenste vermogensstand instellen met de bedieningsknoppen.

0 = kookzone uitgeschakeld.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

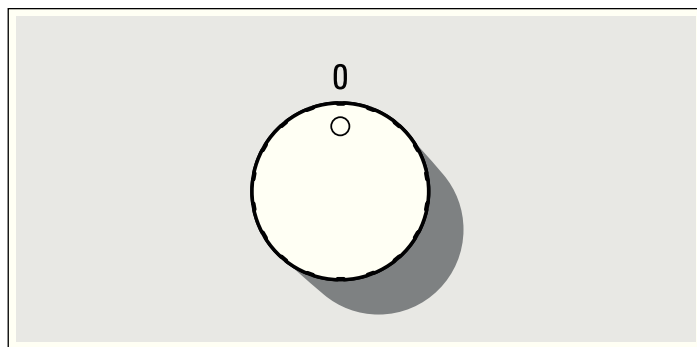
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

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

## De vermogensstand selecteren

Draai de bedieningsknop naar rechts totdat de gewenste vermogensstand bereikt wordt.

Op de visuele indicator gaat de geselecteerde vermogensstand branden.



## De kookzone uitschakelen

Draai de bedieningsknop naar links tot stand 0. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

**Aanwijzing:** Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de gekozen kookstand beginnen knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

## Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

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

Bij het verhitten van purees, crèmes en dikke sauzen dient u af en toe te roeren.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

	Vermogensstand	Kookduur
<b>Smelten</b>		
Chocolade, chocoladecouverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
<b>Verhitten en warmhouden</b>		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1.-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes opgewarmd in water**	3-4	-
<b>Ontdooien en verhitten</b>		
Diepvriesspinazie	3-4	15-25 min.
Diepvriesgoulash	3-4	30-40 min.
<b>Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken</b>		
Aardappelballetjes*	4.-5.	20-30 min.
Vis*	4-5	10-15 min.
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min.

\* Koken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

\*\*\*Geregeld omdraaien

	Vermogensstand	Kookduur
<b>Koken, stomen, smoren</b>		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	30-40 min.
Aardappelen in de schil	4-5	25-30 min.
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60 min.
Groenten	2.-3.	10-20 min.
Diepvriesgroenten	3.-4.	7-20 min.
Koken met de snelkookpan	4.-5.	-
<b>Sudderden</b>		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
<b>Braden / frituren met een beetje olie**</b>		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min.
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min.
Koteletten, al dan niet gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst***	5-6	10-30 min.
Hamburgers, gehaktballetjes (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks	6-7	8-12 min.
Garnalen en steurgarnalen	7-8	4-10 min.
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	een voor een frituren
Omelet	3.-4.	een voor een frituren
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
<b>Frituren** (150-200 g per portie in 1-2 l olie)</b>		
Diepvriesproducten, bv. frieten, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Vlees, bv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7	
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

\* Koken zonder deksel

\*\* Zonder deksel



\*\*\*Geregeld omdraaien


# Kinderslot

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

## Het kinderslot activeren en deactiveren



De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool  gaat branden gedurende 10 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

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

## Kookplaat geblokkeerd

Als er een kookzone wordt geprogrammeerd terwijl de kookplaat geblokkeerd is, gebeurt het volgende:

- Op de indicator van de kookzone knippert  of de restwarmte-indicator knippert afwisselend met .
- Het indicatielampje boven het symbool  licht op.

Schakel de kookzone uit. Deactiveer de blokkering.


## Automatisch kinderslot

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


### Activeren en deactiveren

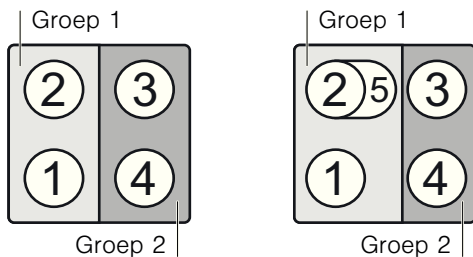
In hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over het inschakelen van het automatische kinderslot.

# Functie Powerboost



Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand  wordt gebruikt.

## Gebruiksbeperkingen

Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet ingeschakeld is (zie afbeelding). Zo niet, dan knipperen op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone  en de vermogensstand; vervolgens wordt de vooraf geselecteerde vermogensstand automatisch afgesteld, zonder dat de functie geactiveerd wordt.





## Zo wordt dit geactiveerd

1. Selecteer de gewenste vermogensstand.
2. Druk op het symbool  dat overeenkomt met de geselecteerde kookzone.  
De indicator  gaat branden.

De functie Powerboost is nu geactiveerd.

## Zo wordt dit gedeactiveerd

Druk op het symbool . De indicator  wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vooraf geselecteerde vermogensstand.

De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

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

# Timerfunctie




Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:





- om een kookzone automatisch uit te schakelen
- als kookwekker

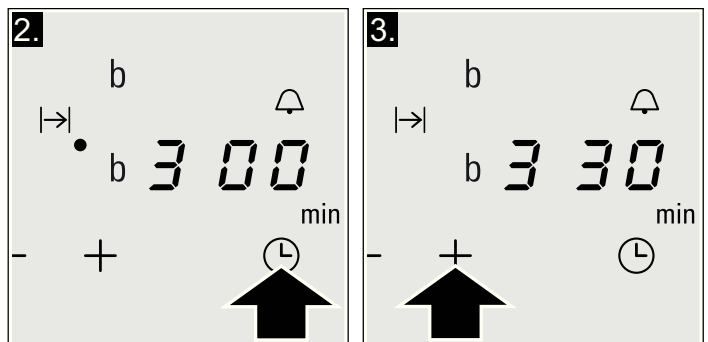
## Een kookzone automatisch uitschakelen

De zone gaat automatisch uit na het verstrijken van de geselecteerde tijd.

### Programmeren van de kooktijd.

1. Selecteer de vermogensstand van de gewenste kookzone met de overeenstemmende bedieningsknop.
2. Druk op het symbool . De indicator  van de kookzone gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .

3. Druk op het symbool  of . De basisinstelling wordt getoond:  
Symbool : 30 minuten.  
Symbool : 10 minuten.





4. Druk op het symbool + of - tot de gewenste kooktijd verschijnt.



Na enkele seconden begint de kooktijd te lopen.

**Aanwijzing:** Het is mogelijk om dezelfde kooktijd voor alle zones automatisch te programmeren. De geprogrammeerde tijd zal onafhankelijk verstrijken voor ieder van de kookzones. In het hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over de automatische programmering van de kooktijd.

#### De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator ● van de gewenste kookzone verschijnt. Wijzig de kooktijd met de symbolen + of -, of pas hem aan op .

#### Na het verstrijken van de tijd

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

#### Aanwijzingen



- Indien er voor verschillende zones een kooktijd geprogrammeerd is, wordt op de visuele indicator van de timerfunctie altijd de tijd getoond van de laatste kookzone waarvan het vermogen of de instelling gewijzigd is.
- De kooktijd kan ingesteld worden tot 99 minuten.



## De kookwekker

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

#### Zo wordt dit geprogrammeerd

1. De kookwekker kan op twee verschillende manieren worden geselecteerd:




- Als de kookzone geselecteerd is: druk 2 keer op symbool .
- Als de kookzone niet geselecteerd is: druk op het symbool .

De indicator ● naast symbool  licht op. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .


2. Druk op het symbool + of -. De basisinstelling wordt getoond. Symbool +: 10 minuten. Symbool -: 05 minuten.


3. Stel de gewenste kooktijd in met de symbolen + of -. Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

#### De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator ● naast het symbool  gaat branden. Wijzig de tijd of stel hem af  met de symbolen + of -.

#### Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt . Na 10 seconden doven de indicators.

Druk op het symbool , de indicators gaan uit en het akoestische signaal stopt.

## Automatische tijdslimiet

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

De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone knipperen afwisselend *F*, *B* en de restwarmte-indicator *h/H*.

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

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











## Basisinstellingen

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

Indicator	Functie
	<b>Automatisch kinderslot</b>  Gedeactiveerd.*  Geactiveerd.
	<b>Akoestische signalen</b>  Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd.  Enkel foutsignaal geactiveerd.  Enkel signaal ter bevestiging geactiveerd.  Alle signalen zijn geactiveerd.*

\*Fabrieksinstelling




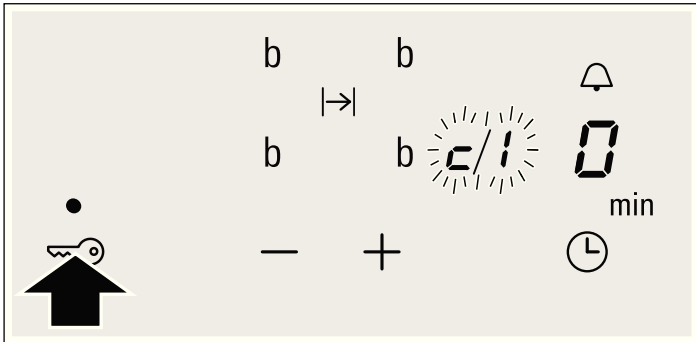
Indicator	Functie
	<b>Automatische programmering van de kooktijd</b>  Uitgeschakeld.*  Tijd van de automatische uitschakeling
	<b>Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie</b>  10 seconden.*  30 seconden.  1 minuut.
	<b>Terug naar de standaardinstellingen</b>  Persoonlijke instellingen.*  Terug naar de fabrieksinstellingen.




\*Fabrieksinstelling


## Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

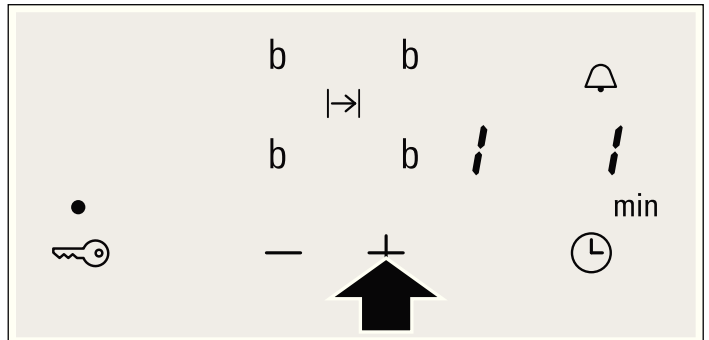
- Schakel de vermogensstand 1 in op de kookzone linksvoor.
- Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool  en houd het gedurende ca. 4 seconden ingedrukt.




Op de visuele indicators lichten afwisselend  en  op en  als vooraf bepaalde instelling.

- Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator van de gewenste functie verschijnt.

- Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen **+** en **-**.



- Druk het symbool  nogmaals gedurende ca. 4 seconden in.

De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

### De basisinstellingen verlaten zonder ze te wijzigen

De kookplaat uitschakelen en opnieuw programmeren.

## Onderhoud en reiniging

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

### Kookplaat

#### Reiniging

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

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

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen
- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuurspunzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

### Omlijsting van de kookplaat

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

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

# Repareren van storingen

Storingen zijn gewoonlijk toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.  Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.  Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.  Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.  Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de Technische Dienst.
De indicators knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
$E_r$ + nummer / $d$ + nummer / $e$ + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*
$FQ / F9$	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*
$F2 / F5$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Draai de bedieningsknop naar de stand 0. Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookzone weer aan.*
$F4$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	Draai de bedieningsknoppen tot de stand 0. Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en schakel hem opnieuw in.*
$U1$	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
$U2 / U3$	De kookzone is oververhit en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en schakel hem opnieuw in.

\* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

**Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.**

## Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

### Een diep gezoem zoals in een transformator

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

### Een laag fluitend geluid

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

### Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de manier waarop het wordt bereid, kunnen de intensiteit van het geluid doen variëren.

## Hoge fluitende geluiden

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

## Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Hiertoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die wordt geactiveerd als een hoge temperatuur wordt gedetecteerd. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

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

# 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 garantietermijn 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.

# Geteste gerechten

Deze tabel is opgesteld door evaluatie-instituten om de controles van onze apparaten te vereenvoudigen.

De gegevens van de tabel verwijzen naar ons toebehoren van Schulte-Ufer (pannenset van 4 stuks voor inductieplaat HZ390042 met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones van Ø 18 cm

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming			Koken	
		Vermogensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermogensstand	Deksel
<b>Chocolade smelten</b>						
Pan: steelpan						
Chocoladecouvertuur (bv. merk Dr. Oetker puur 55% , 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nee
<b>Linzensoep verhitten en warmhouden</b>						
Pan: Kookpan						
Begintemperatuur 20 °C						
<i>Linzensoep*</i>						
Hoeveelheid 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 zonder te roeren	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 zonder te roeren	Ja	1.	Ja
<i>Linzensoep uit blik</i> , bv. linzen met chorizo van Erasco						
Hoeveelheid 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.	Ja
<b>Bechamelsaus bereiden</b>						
Pan: Steelpan						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Ingrediënten: 40 g boter , 40 g meel, 0,5 l melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm					
1. De boter laten smelten, het meel en het zout erdoor mengen en alles laten verhitten		1	circa 3:00	Nee		
2. Voeg de melk toe en breng de saus aan de kook en blijf ondertussen doorroeren		7	circa 5:20	Nee		
3. Als de Bechamelsaus begint te koken, laat dan nog 2 minuten staan terwijl u blijft doorroeren					1	Nee

\*Recept volgens DIN 44550

\*\*Recept volgens DIN EN 60350-2

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming			Koken	
		Vermogensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermogensstand	Deksel
<b>Rijstap maken</b>						
Pan: Gewone pan						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Verwarm de melk tot hij omhoog komt. Verander de aanbevolen vermogensstand en voeg de rijst, de suiker en het zout aan de melk toe.						
Ingrediënten: 190 g. rondkorrelige rijst, 23 g. suiker, 750 ml. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm	8.	circa 6:30	Nee	2 omroeren na circa 10:00	Ja
Ingrediënten: 250 rondkorrelige rijst, 30 g. suiker, 1 l. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 18 cm					
<b>Rijst koken*</b>						
Pan: Kookpan						
Temperatuur van het water 20 °C						
Ingrediënten: 125 g rondkorrelige rijst, 300 g water en een snufje zout	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Ja	2	Ja
Ingrediënten: 250 g rondkorrelige rijst, 600 g water en een snufje zout	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Ja	2.	Ja
<b>Varkenshaas bakken</b>						
Pan: Koekenpan						
Begin temperatuur van de varkenshaas: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
2 varkenshaasfilets (totaal gewicht circa 200 g, 1 cm dik)						
<b>Pannenkoeken bakken**</b>						
Pan: Koekenpan	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
55 ml pannenkoekbeslag						
<b>Diepvriesfrietten bakken</b>						
Pan: Kookpan	Ø 18 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bedraagt	Nee	9	Nee
Ingrediënten: 1,8 kg zonnebloemolie per bereiding: 200 g diepvriesfrietten (bv. McCain 123 Frites Original)						

\*Recept volgens DIN 44550

\*\*Recept volgens DIN EN 60350-2

**Consignes de sécurité** ..... 29  
 Causes des dommages ..... 31  
**Protection de l'environnement** ..... 31  
 Elimination écologique..... 31  
 Conseils pour économiser l'énergie ..... 31  
**La cuisson par induction**..... 32  
 Avantages de la cuisson par induction ..... 32  
 Récipients appropriés..... 32  
**Se familiariser avec l'appareil** ..... 33  
 Le bandeau de commande ..... 33  
 Les zones de cuisson ..... 33  
 Indicateur de chaleur résiduelle..... 33  
**Programmer la plaque de cuisson**..... 34  
 Allumer et éteindre la table de cuisson..... 34  
 Régler la zone de cuisson ..... 34  
 Tableau de cuisson ..... 34  
**Sécurité-enfants** ..... 36  
 Activer et désactiver la sécurité-enfants..... 36  
 Plaque de cuisson bloquée ..... 36  
 Sécurité-enfants automatique ..... 36  
**Fonction Powerboost**..... 36  
 Limitations d'utilisation ..... 36

Activation ..... 36  
 Désactivation ..... 36  
**Fonction Programmation du temps**..... 36  
 Éteindre automatiquement une zone de cuisson..... 36  
 La minuterie ..... 37  
**Limitation de temps automatique** ..... 37  
**Réglages de base** ..... 37  
 Accéder aux réglages de base..... 38  
**Soins et nettoyage** ..... 38  
 Plaque de cuisson ..... 38  
 Cadre de la plaque de cuisson ..... 38  
**Réparation des pannes**..... 39  
 Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil ..... 39  
**Service après-vente** ..... 40  
**Plats testés** ..... 40

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.

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

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Ne pas utiliser de couvercle de protection ni de grille de protection pour enfants inappropriée. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

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

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

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

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

## **Risque d'incendie !**

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

## **Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, déconnectez toujours les zones de cuisson au moyen des boutons de commande. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

## **Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## **Dangers électromagnétiques !**

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques devraient éviter de manipuler cet appareil. Bien que le risque soit minime, il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

## **Risque de panne !**

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

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

## **Risque de blessure !**

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- 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 des dommages

### Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.

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

### Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

## Protection de l'environnement

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

### Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

### Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.

- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Un diamètre trop petit par rapport à la zone de cuisson peut provoquer un gaspillage d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Toujours recouvrir au maximum la zone de cuisson avec le récipient.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

# La cuisson par induction

## Avantages de la cuisson par induction

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

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

## Récipients appropriés

### Récipients ferromagnétiques

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

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

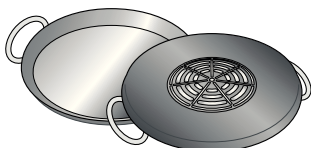
Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, leur fond doit être attiré par l'aimant.

### Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

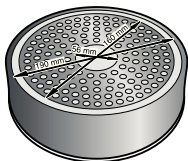
Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.



Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

## Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

## Caractéristiques de la base du récipient

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

## Absence de récipient ou taille non adaptée

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

## Récipients vides ou à fond mince

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

## Détection d'un récipient

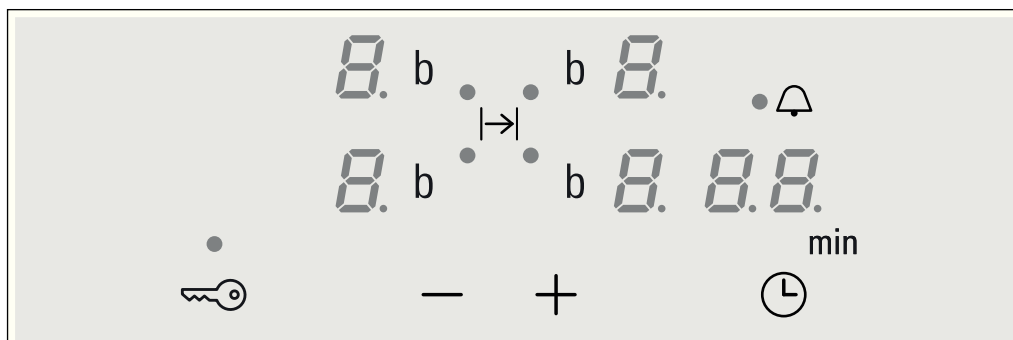
Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.



# Se familiariser avec l'appareil

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

## Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
	Sécurité-enfants
<b>-/+</b>	Sélection des réglages
<b>b</b>	Fonction Powerboost
	Fonction Programmation du temps

Indicateurs	
<b>0</b>	Fonctionnalité
<b>1-9</b>	Niveaux de puissance
<b>b</b>	Fonction Powerboost
<b>H/h</b>	Chaleur résiduelle
<b>00</b>	Fonction Programmation du temps

### Surfaces de commande

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

**Remarque :** Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

## Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
<input checked="" type="radio"/> Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur **h** ou **H** reste éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

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

# Programmer la plaque de cuisson

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

## Allumer et éteindre la table de cuisson

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

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

## Régler la zone de cuisson

Régler le niveau de puissance à l'aide des commandes.

0 = zone de cuisson éteinte.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

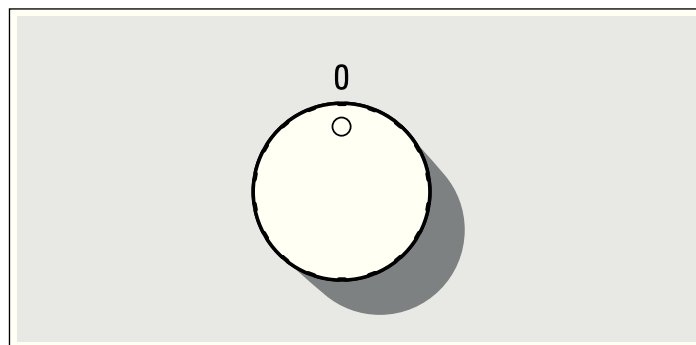
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

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

## Sélectionner le niveau de puissance

Tourner le bouton vers la droite jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse.

Le niveau de puissance sélectionné s'affiche sur le voyant.



## Éteindre la zone de cuisson

Tourner le bouton vers la gauche jusqu'au niveau 0. La zone de cuisson est éteinte et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

**Remarque :** Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

## Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

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

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

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
<b>Réchauffer et garder au chaud</b>		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2.	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et chauffer</b>		
Épinards surgelés	3-4	15-25 min
Goulasch surgelé	3-4	30-40 min
<b>Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux</b>		
Boulettes de pomme de terre*	4-5.	20-30 min
Poisson*	4-5	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner fréquemment

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
<b>Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	30-40 min
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min
Pâtes*	6-7	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.	-
<b>Cuire à l'étouffée</b>		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
<b>Griller / Frire avec peu d'huile**</b>		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé***	5-6	10-30 min
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire une par une
Omelettes	3.-4.	frire une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min
<b>Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)</b>		
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle



\*\*\* Retourner fréquemment


# Sécurité-enfants

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

## Activer et désactiver la sécurité-enfants




La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes environ. L'indicateur situé à côté du symbole  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

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

## Plaque de cuisson bloquée

Si une zone de cuisson est programmée alors que la plaque de cuisson est bloquée :

-  clignote sur l'indicateur de la zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle clignote en alternance avec .
- Le voyant lumineux situé sur le symbole  s'allume.

Éteindre la zone de cuisson. Désactiver le blocage.


## Sécurité-enfants automatique

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


### Activer et désactiver

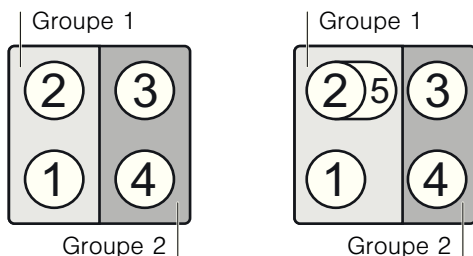
Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

# Fonction Powerboost


Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure .


## Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas allumée, (cf. figure). Sinon, sur l'indicateur visuel de la zone de cuisson sélectionnée, clignoteront  et le niveau de puissance ; ensuite, le niveau de puissance sélectionné auparavant se réglera automatiquement, sans activer la fonction.





## Activation

1. Sélectionner le niveau de puissance souhaité.
2. Appuyer sur le symbole  correspondant à la zone de cuisson sélectionnée.

Le témoin  s'allume.

La fonction Powerboost est alors activée.

## Désactivation

Appuyer sur le symbole . L'indicateur  ne s'affiche plus et la zone de cuisson revient au niveau de puissance sélectionné préalablement.

La fonction Powerboost est alors désactivée.

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

# Fonction Programmation du temps




Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :




- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson
- comme minuterie

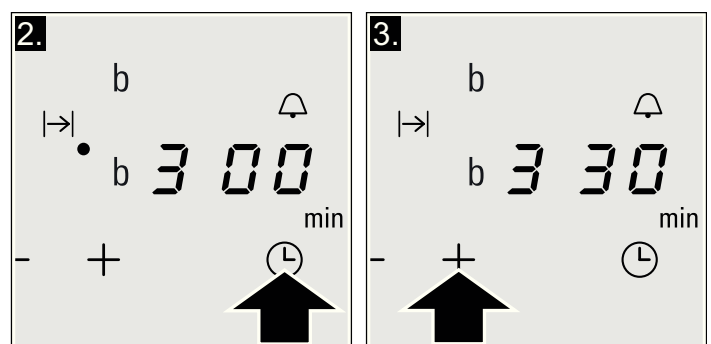
## Éteindre automatiquement une zone de cuisson

La zone s'éteint automatiquement une fois le temps sélectionné écoulé.

### Programmer le temps de cuisson.

1. Sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson désirée avec la commande correspondante.
2. Appuyer sur le symbole . Le témoin  de la zone de cuisson s'allume.  s'affiche sur le voyant de la fonction programmation du temps.

3. Appuyer sur le symbole . Le réglage de base s'affiche :  
Symbole  : 30 minutes.  
Symbole  : 10 minutes.





4. Appuyer sur les symboles + ou - jusqu'à l'affichage du temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson commence à défilé au bout de quelques secondes.



**Remarque :** Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

#### Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur ● de la zone de cuisson souhaitée s'allume. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou régler sur .

#### Quand le temps s'est écoulé

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

#### Remarques



- Si un temps de cuisson a été programmé pour plusieurs zones, le voyant de la fonction Programmation du temps indique toujours le temps de la dernière zone de cuisson sélectionnée.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.



## La minuterie

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

#### Programmation

1. Le minuteur peut être sélectionné de deux manières différentes :

- Si la zone de cuisson a été sélectionnée : appuyer 2 fois sur le symbole .
- Si la zone de cuisson n'a pas été sélectionnée : Appuyer sur le symbole .

Le témoin ● situé à côté du symbole  s'allume.  s'affiche sur le voyant de la fonction Programmation du temps.

2. Appuyer sur le symbole + ou -. Le réglage de base s'affiche.




Symbole + : 10 minutes

Symbole - : 5 minutes


3. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles + ou -.


Le temps commence alors à défilé au bout de quelques secondes.

#### Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur ● situé à côté du symbole  s'allume. Modifier le temps ou régler sur  à l'aide des symboles + ou -.




#### Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique . Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

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

## Limitation de temps automatique

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









La zone de cuisson cesse de chauffer. Le voyant affiche de manière clignotante et alternée ,  et l'indicateur de chaleur résiduelle .

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











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

## Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

Témoin	Fonction
	<b>Sécurité-enfants automatique</b>  Désactivée.*  Activée.
	<b>Signaux sonores</b>  Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.  Seul le signal d'erreur est activé.  Seul le signal de confirmation est activé.  Tous les signaux sont activés.*


\*Réglage d'usine

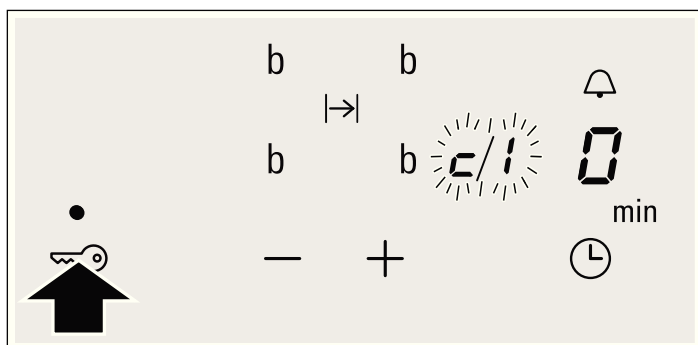
Témoin	Fonction
	<b>Programmation automatique du temps de cuisson</b>  Éteint.*  Temps de déconnexion automatique
	<b>Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps</b>  10 secondes.*  30 secondes.  1 minute.
	<b>Revenir aux réglages par défaut</b>  Réglages personnels.*  Revenir aux réglages d'usine.




\*Réglage d'usine


## Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

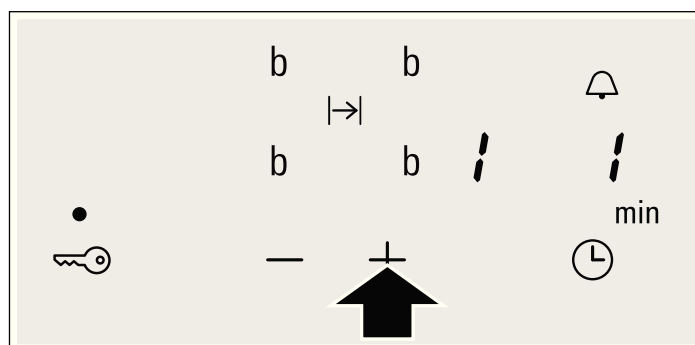
- Sélectionner le niveau de puissance 1 dans la zone de cuisson avant gauche.
- Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir le symbole  enfoncé pendant environ 4 secondes.




 et  s'allument en alternance sur les voyants, tout comme  en tant que réglage prédéterminé.

- Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à l'affichage du témoin de la fonction voulue.

- Sélectionner ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**.



- Appuyer de nouveau sur le symbole  pendant environ 4 secondes.

Les réglages sont alors enregistrés correctement.

### Quitter les réglages de base sans les modifier

Éteindre la plaque de cuisson puis la reprogrammer.

## Soins et nettoyage

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

### Plaque de cuisson

#### Nettoyage

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

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

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

### Cadre de la plaque de cuisson

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

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

# Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service après-vente, il importe de prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Témoin	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.  L'appareil n'a pas été raccordé conformément au schéma de branchement.  Panne dans le système électronique.	À l'aide d'autres appareils électriques, s'assurer de l'absence d'une coupure du courant électrique.  Vérifier que l'appareil a été raccordé conformément au schéma de branchement.  Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente.
Les témoins cli- gnotent	Le bandeau de commande est humide ou est recouvert par un objet.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
$E_r$ + numéro / $d$ + numéro / $E$ + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
$F0 / F9$	Une erreur interne est survenue au niveau du fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
$F2 / F5$	Le système électronique a surchauffé et la zone de cuisson correspondante a été déconnectée.	Tourner la commande sur la position 0. Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnecter la zone de cuisson.*
$F4$	Le système électronique a surchauffé et toutes les zones de cuisson ont été déconnectées.	Tourner les boutons de commande sur la position 0. Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.*
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte (en dehors des limites normales de fonctionnement).	Contactez la compagnie d'électricité.
$U2 / U3$	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

\* Si l'indication persiste, prévenir le Service après-vente.

**Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

## Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

### Un sifflement grave

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

### Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

## Des sifflements aigus

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

### Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

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

# Service après-vente

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

## Numéro E et numéro FD :

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

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

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

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 142  
**FR** 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.

# Plats testés

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HZ 390042) aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
<b>Faire fondre du chocolat</b>						
Récipient : casserole						
Nappage de chocolat (par ex. de la marque Dr. Oetker noir 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Non
<b>Réchauffer et maintenir au chaud un potage aux lentilles</b>						
Récipient : Marmite						
Température initiale 20 °C						
<i>Potage aux lentilles*</i>						
Quantité 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
<i>Potage aux lentilles en conserve, par ex. : lentilles au chorizo de la marque Erasco</i>						
Quantité 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
Quantité 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
<b>Préparer une sauce béchamel</b>						
Récipient : Casserole						
Température du lait : 7 °C						
Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et réchauffer le tout		1	environ 3:00	Non		
2. Ajouter le lait et porter la sauce à ébullition, sans cesser de remuer		7	environ 5:20	Non		
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer					1	Non

\*Recette selon la norme DIN 44550

\*\*Recette selon la norme DIN EN 60350-2



Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
<b>Cuire du riz au lait</b>						
Récipient : Marmite						
Température du lait : 7 °C						
Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Modifier le niveau de cuisson recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 23 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	8.	environ 6:30	Non	2 remuer après environ 10:00	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 18 cm					
<b>Faire cuire du riz*</b>						
Récipient : Marmite						
Température de l'eau 20 °C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	9	environ 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Ø 18 cm	9	environ 2:30	Oui	2.	Oui
<b>Faire dorer du filet de porc</b>						
Récipient : Poêle						
Température initiale du filet de porc : 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
2 filets de porc (poids total d'environ 200 g, 1 cm d'épaisseur)						
<b>Faire dorer des crêpes**</b>						
Récipient : Poêle	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
55 ml de pâte par crêpe						
<b>Faire frire des pommes de terre surgelées</b>						
Récipient : Marmite	Ø 18 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C	Non	9	Non
Ingrédients : 1,8 kg d'huile de tournesol, par bain : 200 g de pommes de terre surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)						

\*Recette selon la norme DIN 44550

\*\*Recette selon la norme DIN EN 60350-2

<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>42</b>	Come attivare la funzione .....	49
Cause dei danni.....	44	Come disattivare la funzione.....	49
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>44</b>	<b>Funzione di programmazione del tempo</b> .....	<b>49</b>
Smaltimento ecocompatibile .....	44	Spegnimento automatico di una zona di cottura .....	49
Consigli in materia di risparmio energetico.....	44	La suoneria .....	50
<b>La cottura a induzione</b> .....	<b>45</b>	<b>Limite automatico di tempo</b> .....	<b>50</b>
Vantaggi della cottura a induzione.....	45	<b>Impostazioni base</b> .....	<b>50</b>
Recipienti adeguati.....	45	Accedere alle impostazioni base .....	51
<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>46</b>	<b>Accorgimenti e pulizia</b> .....	<b>51</b>
Il pannello comandi.....	46	Piano di cottura.....	51
Le zone di cottura.....	46	Cornice del piano di cottura.....	51
Spia del calore residuo.....	46	<b>Riparazione dei guasti</b> .....	<b>52</b>
<b>Programmazione del piano di cottura</b> .....	<b>47</b>	Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio ....	52
Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....	47	<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>53</b>
Regolazione della zona di cottura.....	47	<b>Piatti testati</b> .....	<b>53</b>
Tabella di cottura .....	47		
<b>Sicurezza bambini</b> .....	<b>49</b>		
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini.....	49		
Piano di cottura bloccato .....	49		
Sicurezza bambini automatica .....	49		
<b>Funzione Powerboost</b> .....	<b>49</b>		
Limiti di utilizzo .....	49		

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

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

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

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

Non utilizzare piastre di copertura o griglie di protezione per bambini non adatte. Potrebbero causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

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

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

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

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

## **Pericolo di incendio!**

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

## **Pericolo di scottature!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con i comandi. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

## **Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## **Pericoli elettromagnetici!**

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

## **Pericolo di guasto!**

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

## **Pericolo di lesioni!**

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- 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!

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

### Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

## Tutela dell'ambiente

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

### Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

### Consigli in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.

- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Un diametro troppo piccolo rispetto alla zona di cottura può comportare un eccessivo dispendio di energia. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Coprire sempre la più ampia superficie possibile della zona di cottura con il recipiente.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

# La cottura a induzione

## Vantaggi della cottura a induzione

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

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

## Recipienti adeguati

### Recipienti ferromagnetici

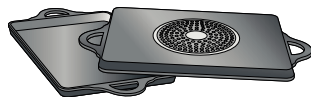
Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

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

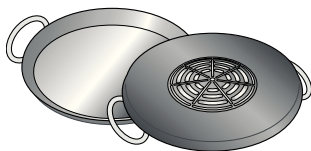
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che la base sia attratta da un magnete.

### Altri recipienti per la cottura a induzione

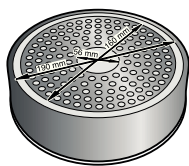
Esiste un altro tipo di recipienti per cottura a induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica.



Se si utilizzano grandi recipienti con un'area ferromagnetica di diametro inferiore, si riscalda soltanto la zona ferromagnetica, per cui la distribuzione del calore potrebbe non essere omogenea.



I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, la potenza fornita può essere inferiore e possono verificarsi problemi di rilevamento, compreso il mancato rilevamento.



Per una buona cottura, è consigliabile che il diametro dell'area ferromagnetica del recipiente corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. Se il recipiente non viene rilevato in una zona di cottura, provare nella zona di diametro immediatamente inferiore.

## Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

## Caratteristiche della base del recipiente

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

## Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

## Recipienti vuoti o con base sottile

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

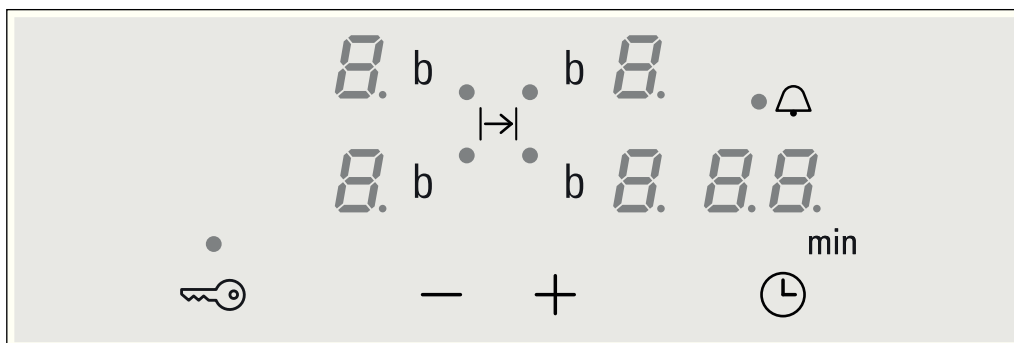
## Rilevamento del recipiente

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

# Conoscere l'apparecchio

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

## Il pannello comandi



### Superfici di comando

	Sicurezza bambini
<b>-/+</b>	Selezionare le impostazioni
<b>b</b>	Funzione Powerboost
	Funzione di programmazione del tempo

### Spie

	Operatività
<b>1-9</b>	Livelli di potenza
<b>b</b>	Funzione Powerboost
<b>H/h</b>	Calore residuo
<b>00</b>	Funzione di programmazione del tempo

### Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

**Avvertenza:** Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

## Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
Zona arrosto	La zona si accende automaticamente utilizzando un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna.

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

## Spia del calore residuo

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

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

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

# Programmazione del piano di cottura

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

## Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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

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

## Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di potenza desiderato mediante i comandi.

0 = zona di cottura spenta.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

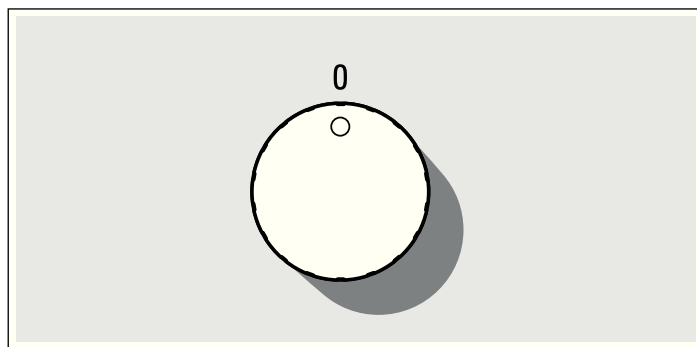
Livello di potenza 9 = potenza massima.

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

## Selezionare il livello di potenza

Girare il comando verso destra fino a raggiungere il livello di potenza desiderato.

Nell'indicatore visivo si illumina il livello di potenza selezionato.



## Spegnere la zona di cottura

Ruotare la manopola verso sinistra fino al livello 0. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia del calore residuo.

**Avvertenza:** Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

## Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

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

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

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

	Livello di potenza	Durata di cottura
<b>Fondere</b>		
Cioccolato, cioccolato da copertura	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
<b>Scaldare e mantenere caldo</b>		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1-2.	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
<b>Scongellare e riscaldare</b>		
Spinaci surgelati	3-4	15-25 min.
Gulasch surgelato	3-4	30-40 min.
<b>Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento</b>		
Crocchette di patate*	4-5.	20-30 min.
Pesce*	4-5	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min.

\* Cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

\*\*\* Girare spesso

	<b>Livello di potenza</b>	<b>Durata di cottura</b>
<b>Bollire, cucinare a vapore, rosolare</b>		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	30-40 min.
Patate con la buccia	4-5	25-30 min.
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Stufato, minestre	3-4.	15-60 min.
Verdure	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	7-20 min.
Stufato in pentola a pressione	4.-5.	-
<b>Stufare</b>		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
<b>Arrostire / Friggere con poco olio**</b>		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min.
Filetti surgelati	6-7	8-12 min.
Bracioline, al naturale o impanate***	6-7	8-12 min.
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min.
Petto (2 cm di spessore)***	5-6	10-20 min.
Petto, surgelato***	5-6	10-30 min.
Hamburger, polpette di carne (3 cm di spessore)***	4.-5.	30-40 min.
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Gamberi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	friggere una per volta
Frittata	3.-4.	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min.
<b>Friggere** (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio)</b>		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta frita in pastella	4-5	

\* Cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

\*\*\* Girare spesso






# Sicurezza bambini

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

## Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini




Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo  per 4 secondi circa. La spia situata accanto al simbolo  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

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

## Piano di cottura bloccato

Programmando una zona di cottura con il piano di cottura bloccato si verifica quanto segue:

- nell'indicatore della zona di cottura lampeggia  o la spia del calore residuo lampeggia in modo alternato insieme a .
- Si accende la spia luminosa situata al di sopra del simbolo .

Spegnere la zona di cottura. Disattivare il blocco.


## Sicurezza bambini automatica

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


### Attivazione e disattivazione

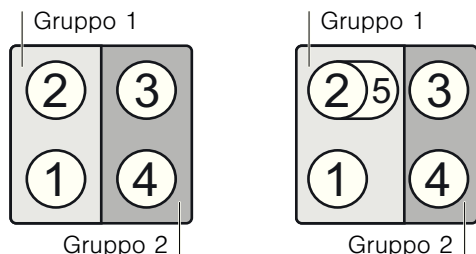
Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative al collegamento della sicurezza bambini automatica.

# Funzione Powerboost


Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza .

## Limiti di utilizzo

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





## Come attivare la funzione

1. Selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere il simbolo  corrispondente alla zona di cottura selezionata.

La spia  si illumina.

La funzione Powerboost è attivata.

## Come disattivare la funzione

Premere il simbolo . La spia  scompare e la zona di cottura tornerà al livello di potenza selezionato in precedenza.

In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

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

# Funzione di programmazione del tempo




Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:



- per spegnere automaticamente una zona di cottura
- come contaminuti


## Spegnimento automatico di una zona di cottura


La zona si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo selezionato.

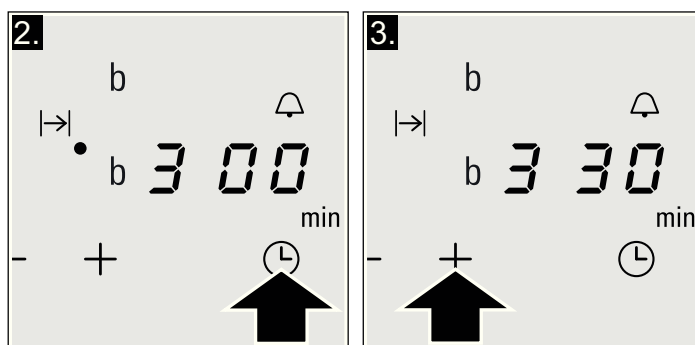
### Programmazione del tempo di cottura.

1. Selezionare il livello di potenza della zona di cottura desiderata con la manopola corrispondente.
2. Premere il simbolo . La spia  della zona di cottura si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato .

3. Premere il simbolo  o . Viene visualizzata l'impostazione base:

Simbolo : 30 minuti.

Simbolo : 10 minuti.





4. Premere i simboli + o - fino a quando non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato.

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



**Avvertenza:** È possibile programmare automaticamente lo stesso tempo di cottura per tutte le zone. Il tempo programmato trascorrerà in modo indipendente per ognuna delle zone di cottura.

Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative alla programmazione automatica del tempo di cottura.

### Modifica o annullamento del tempo

Premere più volte il simbolo  fino a che la spia ● della zona di cottura desiderata non si illumina. Modificare il tempo di cottura con i simboli + o -, o regolare a .

### Fine tempo programmato

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

### Avvertenze



- Se è stato programmato il tempo di cottura per diverse zone, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato sempre il tempo dell'ultima zona di cottura per cui è stata modificata la potenza o l'impostazione.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

## La suoneria


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

### Per programmare

1. Il contaminuti può essere selezionato in due diversi modi:

- Se è stata selezionata la zona di cottura: premere 2 volte il simbolo .
- Se non è stata selezionata la zona di cottura: premere il simbolo .

Si illumina la spia ● situata accanto al simbolo .

Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato .

2. Premere il simbolo + o -. Viene visualizzata l'impostazione base.




Simbolo +: 10 minuti.

Simbolo -: 5 minuti.


3. Regolare il tempo desiderato con i simboli + o -.


Dopo alcuni secondi, il tempo impostato inizia a scorrere.

### Modifica o annullamento del tempo

Premere più volte il simbolo  finché la spia ● situata accanto al simbolo  non si illumina. Modificare il tempo o impostare a  con i simboli + o -.

### Fine tempo programmato

Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato . Dopo 10 secondi, le spie si spengono.

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

## Limite automatico di tempo

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









La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternatamente *F*, *B* e la spia del calore residuo *h/H*.

Premendo un simbolo qualsiasi, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivato il limite automatico, lo stesso varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

## Impostazioni base

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

Spia	Funzione
	<b>Sicurezza automatica bambini</b>  Disattivata.*  Attivata.
	<b>Segnali acustici</b>  Segnale di conferma e segnale di errore disattivati.  Solo il segnale di errore è attivato.  Solo il segnale di conferma è attivato.  Tutti i segnali attivati.*

\*Impostazione di fabbrica

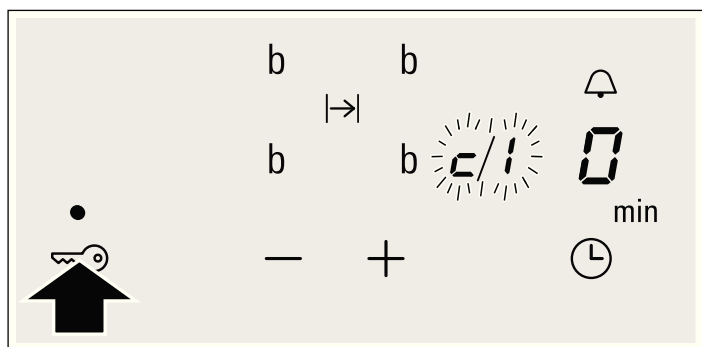
Spia	Funzione
	<b>Programmazione automatica del tempo di cottura</b> Spento.* Tempo di scollegamento automatico
	<b>Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo</b> 10 secondi.* 30 secondi. 1 minuto.
	<b>Tornare alle impostazioni predefinite</b> Impostazioni personalizzate.* Tornare alle impostazioni di fabbrica.

\*Impostazione di fabbrica

## Accedere alle impostazioni base

Il piano di cottura deve essere spento.

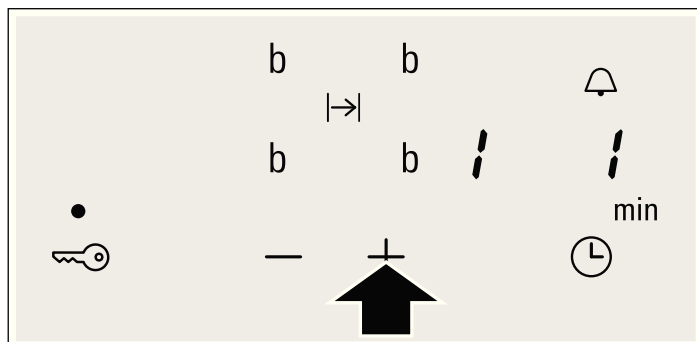
1. Selezionare il livello di potenza 1 nella zona di cottura anteriore sinistra.
2. Nei 10 secondi successivi, mantenere premuto il simbolo per circa 4 secondi.



Negli indicatori visivi si illuminano **c** e **!** alternatamente e come impostazione predefinita.

3. Premere più volte il simbolo fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.

4. Selezionare quindi la regolazione desiderata con i simboli **+** e **-**.



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

### Uscire dalle impostazioni base senza modificarle

Spegnere il piano di cottura e riprogrammarlo.

## Accorgimenti e pulizia

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

### Piano di cottura

#### Pulizia

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

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

Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare un raschietto per vetro. Rispettare le indicazioni del fabbricante.

Si possono acquistare adeguati raschietti per vetro rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica o al nostro negozio online.

### Cornice del piano di cottura

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

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

# Riparazione dei guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Spia	Guasto	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.  Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.  Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, controllando altri apparecchi elettrici, l'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica.  Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.  Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Le spie lampeggiano	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
$E_r$ + numero / $d$ + numero / $E$ + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
$FQ / F9$	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
$F2 / F5$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Ruotare la manopola nella posizione 0. Attendere che il sistema elettronico si sia sufficientemente raffreddato, quindi riaccendere la zona di cottura.*
$F4$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Ruotare i comandi in posizione 0. Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.*
$U1$	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
$U2 / U3$	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

\* Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

**Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.**

## Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

### Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

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

### Sibilo basso

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

### Crepitio

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

## Sibili acuti

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

## Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. Per questo, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che entra in funzione quando la temperatura rilevata è alta. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

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

## Servizio di assistenza tecnica

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

### Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

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

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

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

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

**I** 800-018346  
Linea verde  
**CH** 0848 840 040

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

## Piatti testati

Questa tabella è stata elaborata per facilitare agli istituti di valutazione il controllo dei nostri apparecchi.

I dati della tabella fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione HZ 390042) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola da Ø 16 cm, 1,2 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 16 cm, 1,7 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 22 cm, 4,2 l per zone di cottura da Ø 18 cm
- Padella da Ø 24 cm, per zone di cottura da Ø 18 cm

Piatti testati	Zona di cottura	Preriscaldamento		Cottura		
		Livello di potenza	Durata (Min:S)	Coperchio	Livello di potenza	Coperchio
<b>Fondere cioccolato</b>						
Recipiente: casseruola						
Cioccolato di copertura (ad es. marca Dr. Oetker nero al 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
<b>Riscaldare e mantenere caldo un minestrone di lenticchie</b>						
Recipiente: pentola						
Temperatura iniziale 20 °C						
<i>Minestrone di lenticchie*</i>						
Quantità 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 senza girare	Sì	1.	Sì
Quantità: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 senza girare	Sì	1.	Sì
<i>Minestrone di lenticchie in conserva, ad es. lenticchie con chorizo di Erasco</i>						
Quantità 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.	Sì
Quantità 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.	Sì
<b>Preparare la besciamella</b>						
Recipiente: casseruola						
Temperatura del latte: 7 °C						
Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm					
1. Fondere il burro, mischiare la farina e il sale e riscaldare il tutto		1	circa 3:00	No		
2. Aggiungere il latte e portare la salsa a ebollizione senza smettere di girare		7	circa 5:20	No		
3. Quando la besciamella inizia a bollire, proseguire la cottura per altri 2 minuti senza smettere di girare					1	No

\*Ricetta secondo DIN 44550

\*\*Ricetta secondo DIN EN 60350-2

Piatti testati	Zona di cottura	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di potenza	Durata (Min:S)	Coperchio	Livello di potenza	Coperchio
<b>Cuocere riso al latte</b>						
Recipiente: pentola						
Temperatura del latte: 7 °C						
Riscaldare il latte fino a quando inizia a salire. Cambiare il livello di cottura raccomandato e aggiungere il riso, lo zucchero e il sale						
Ingredienti: 190 g di riso a grani tondi, 23 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm	8.	circa 6:30	No	2 rimuovere dopo circa 10:00	Sì
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 30 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 18 cm					
<b>Cuocere il riso*</b>						
Recipiente: pentola						
Temperatura dell'acqua 20 °C						
Ingredienti: 125 g di riso a grani tondi, 300 g di acqua e una presa di sale	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Sì	2	Sì
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 600 g di acqua e una presa di sale	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Sì	2.	Sì
<b>Friggere il filetto di maiale</b>						
Recipiente: padella						
Temperatura iniziale del filetto: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
2 filetti di maiale (peso totale di circa 200 g, 1 cm di spessore)						
<b>Friggere crêpe**</b>						
Recipiente: padella	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
55 ml di pasta per crêpe						
<b>Friggere patate surgelate</b>						
Recipiente: pentola	Ø 18 cm	9	Fino a quando la temperatura dell'olio raggiunge i 180 °C	No	9	No
Ingredienti: 1,8 kg di olio di girasole per cottura: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)						

\*Ricetta secondo DIN 44550

\*\*Ricetta secondo DIN EN 60350-2



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



9000776551 02 930110