

SIEMENS

EX9..LX...

Induction hob



NL	Gebruikershandleiding	2
IT	Manuale utente	22



Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade voorkomen	4
3	Milieubescherming en besparing.....	5
4	Geschikt kookgerei	5
5	Uw apparaat leren kennen.....	7
6	Voor het eerste gebruik	8
7	De Bediening in essentie.....	8
8	flexInduction.....	10
9	powerMove Plus.....	11
10	Tijdfuncties.....	11
11	powerBoost	12
12	shortBoost.....	12
13	Warmhoudfunctie.....	13
14	flexMotion.....	13
15	fryingSensor.....	13
16	Kinderslot	15
17	Veegbeveiliging.....	15
18	Individuele veiligheidsuitschakeling	15
19	Basisinstellingen	15
20	Kookgerei-test.....	17
21	Reiniging en onderhoud.....	17
22	Storingen verhelpen	18
23	Afvoeren	19
24	Servicedienst.....	19
25	Testgerechten	19

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Als u een actief, geïmplant medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplant en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

- ▶ Niet wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er zich geen potten en pannen meer op bevinden.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.

- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

→ Pagina 19

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.

- ▶ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- ▶ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

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. Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.
- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

Hier vindt u de meest voorkomende oorzaken van schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramik en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

LET OP!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

- ▶ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, bewaar daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.
- ▶ Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

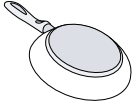

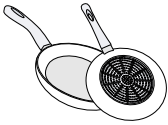
4 Geschikt kookgerei

Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Om het kookgerei correct te herkennen, moet u met de grootte en het materiaal van het kookgerei rekening houden. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder → "Kookgerei-test", Pagina 17.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei	Roestvaststalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei warmt snel op en wordt veilig herkend.
Geschikt	De bodem is niet volledig ferromagnetisch.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig.
	Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Deze bodems van het kookgerei verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor minder vermogen aan het kookgerei wordt afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	
Niet geschikt		

Opmerkingen

- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

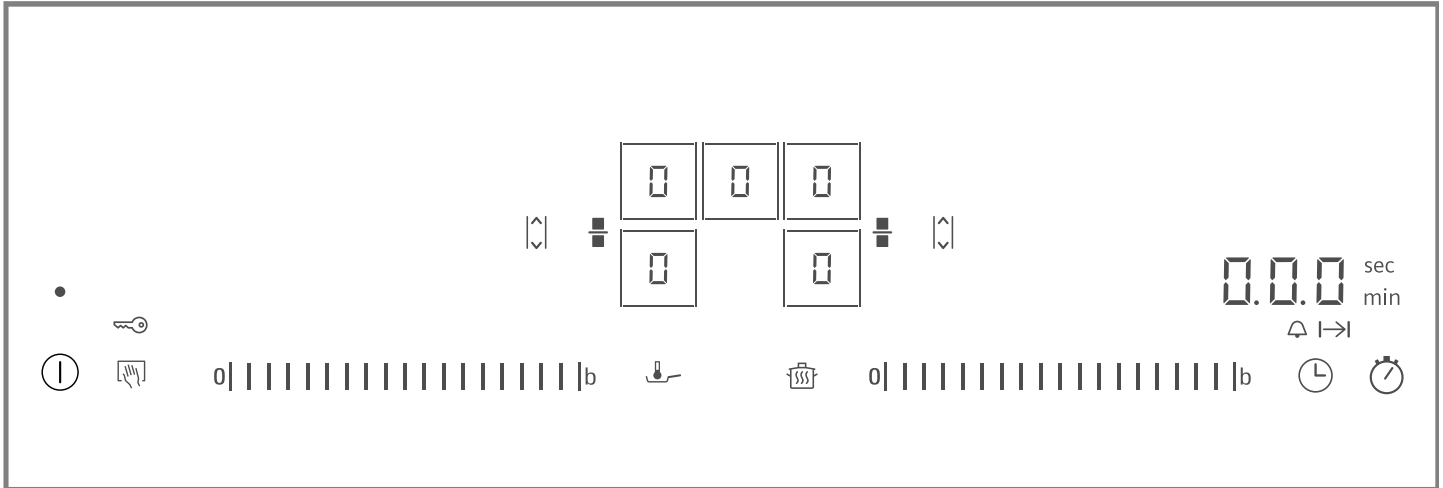
5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

5.2 Bedieningspaneel

Individuele details, zoals kleur en vorm, kunnen afwijken van de illustratie.



Tip: Houd het bedieningspaneel schoon en droog.

Opmerking: Geen pannen in de buurt van de displays en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

Keuzesensoren

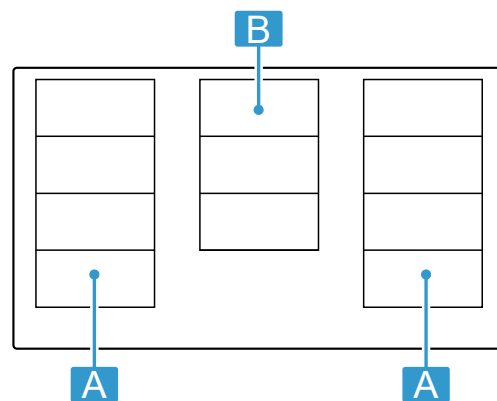
Wanneer de kookplaat opwarmt, lichten de symbolen van de bedieningsvlakken op die op dat moment beschikbaar zijn.

Sensor	Functie
⓪	Hoofdschakelaar
□/□	Kookzone kiezen
0	Instelgedeelte
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
⏏	powerMove Plus
👉	Veegbeveiliging / Kinderslot
🗑️	Warmhoudfunctie
👉	fryingSensor
⌚	Uitschakeltimer / Timer
🕒	countUp function

Afhankelijk van de status van de kookplaat lichten ook de indicatoren voor de kookzones en de verschillende geactiveerde en beschikbare functies op.

5.3 Verdeling van de kookzones




Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.



Gebied	Hoogste kookstand
A	Vermogensstand 9 powerBoost 2.200 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 powerBoost 3.300 W 3.700 W
B	Vermogensstand 9 powerBoost 2.600 W 3.700 W



5.4 Kookzone

Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:

Gebied	Type kookzone
	Kookzone van één enkele kring
	Flex-Zone → "flexInduction", Pagina 10
	Middelste kookzone met één ring

5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de kookzone niet aanraken.

Indicatie	Betekenis
	De kookzone is heet.
	De kookzone is warm.

6 Voor het eerste gebruik

Houd de volgende adviezen aan.

6.1 Eerste reiniging

Verpakkingsresten van het kookplaatoppervlak verwijderen en het oppervlak met een vochtige doek afvegen. Een lijst met de aanbevolen reinigingsmiddelen vindt u op de officiële website siemens-home.bsh-group.com.

Meer informatie over onderhoud en reiniging.

→ Pagina 17

6.2 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdsbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

6.3 Kookgerei

Een lijst van het aanbevolen kookgerei vindt u op de officiële website siemens-home.bsh-group.com.

Meer informatie over het passende kookgerei.

→ Pagina 5

7 De Bediening in essentie


7.1 Kookplaat inschakelen

- ▶  aanraken.
De symbolen van de kookzones en de momenteel beschikbare functies branden.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

reStart

- ▶ Wanneer u het apparaat binnen 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen.



7.2 De kookplaat uitschakelen

- ▶  aanraken tot de indicaties doven.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

7.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Voor het product en het geplande bereidingsproces de meest geschikte vermogensstand kiezen.


1.  van de gewenste kookzone aanraken.
✓ De indicatie  is helderder verlicht.
2. Selecteer de gewenste vermogensstand in het instelgebied.
✓ De vermogensstand is ingesteld.

Opmerking: Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, of de pan niet geschikt is, dan knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

quickStart

- ▶ Wanneer u vóór het inschakelen kookgerei op de kookplaat plaatst, dan wordt dit bij het inschakelen herkend en wordt de betreffende kookzone automatisch gekozen. Vervolgens in de volgende 20 seconden de vermogensstand kiezen, anders schakelt de kookplaat zelf uit.

Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand of op  instellen.
✓ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

7.4 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ "Energie besparen", Pagina 5

Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand (☰) voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (⌚ min) kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

	☰	⌚ min
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1.5 - 2	-
Melk ¹	1.5 - 2.5	-
Gekookte worstjes ¹	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis ¹	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamel-saus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap ²	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

	☰	⌚ min
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Suddereren		
Rolgebraad	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash ²	3 - 4	50 - 60
Suddereren / braden met weinig vet¹		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Filet van gevogelte, 2 cm dik	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleieren in olie	5 - 6	3 - 6
Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren¹		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

8 flexInduction

De flexibele kookzone maakt het voor u mogelijk om kookgerei in gelijk welke vorm of grootte naar wens te plaatsen. Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

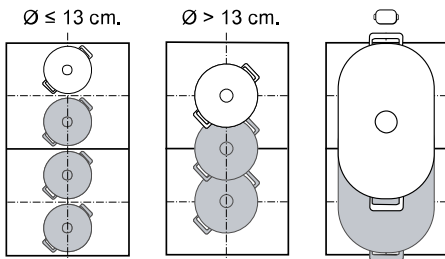
8.1 Plaatsen van het kookgerei

De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

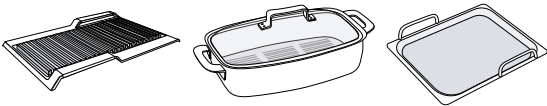
Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het koken met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



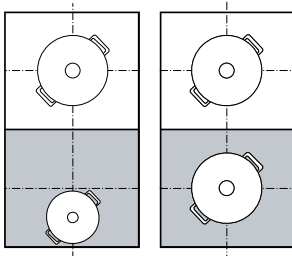
- Aanbevolen langwerpig kookgerei :



Als twee gescheiden kookzones

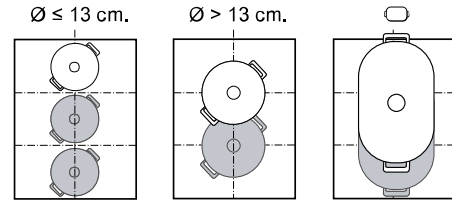
Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

U kunt de voorste en achterste zone gescheiden van elkaar gebruiken en voor elke een eigen vermogensstand instellen.



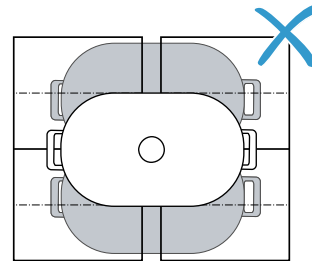
Middelste kookzone

De kookzone bestaat uit drie inductoren, welke als één enkele kookzone functioneren. Plaatsen van het kookgerei




Attentie


Plaats geen kookgerei in het midden tussen de rechter- en linkerzone. De kookzones worden anders niet correct geactiveerd en u realiseert geen goed bereidingsresultaat.



8.2 Schakel flexInduction in

- Plaats het kookgerei op de kookzone.
- Kies de kookzone.
 - Al naar gelang de grootte en positie van de pan worden de kookzones automatisch gescheiden of verbonden.
 - De FlexZone is verbonden en  brandt.

Opmerkingen

- U kunt de instellingen van de kookzone handmatig wijzigen door  aan te raken.
- U kunt de standaardconfiguratie van de flexibele kookzone wijzigen. Hoe u dat kunt doen kunt u vinden in het hoofdstuk Basisinstellingen. → Pagina 15
- Wanneer u het kookgerei van een actieve verbonden kookzone verplaatst of optilt, start automatische zoekfunctie. Elke kookgerei, dat bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

9 powerMove Plus

Met deze functie kunt u de vermogensstand van het kookgerei wijzigen, door het gewoon in de flexibele kookzone naar voren of terug te schuiven. De zone wordt hiervoor in drie gebieden met verschillende vermogensstanden onderverdeeld.

9.1 Plaatsen en verplaatsen van het kookgerei

Slechts een stuk kookgerei gebruiken. Het kookgebied hangt van het gebruikte kookgerei en zijn grootte en positie af.



Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand:

- Voorste gebied = kookstand 9
- Middelste gebied = kookstand 5
- Achterste gebied = kookstand 1.5

U kunt de standaardinstelling van de vooringestelde vermogensstanden wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert → Pagina 15.



9.2 powerMove Plus activeren

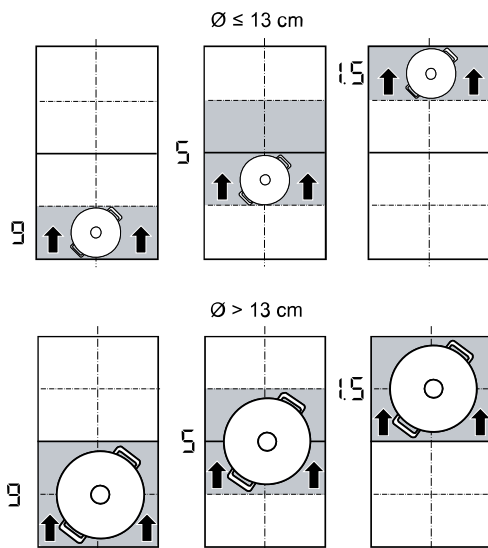
Vereiste: Slechts één stuk kookgerei op een flexibele zone plaatsen.

1. Een van de beide kookzones van de flexibele zone kiezen.
2. Op  drukken.
- ✓  brandt helderder en de vermogensstand van het gebied waarin de pan zich bevindt, brandt.
- ✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: U kunt de vermogensstanden van de gebieden tijdens het koken wijzigen.

9.3 powerMove Plus deactiveren

- ▶  aanraken
- ✓  is zwakker verlicht.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.



10 Tijdfuncties




Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:



- Uitschakeltimer
- Timer
- countUp function

10.1 Uitschakeltimer

Maakt de programmering van een bereidingstijd voor één of meerdere kookzones mogelijk. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.


Uitschakeltimer inschakelen



1.  twee keer aanraken.
- ✓ De indicaties  en  zijn verlicht.

2. De gewenste kookzone en bereidingstijd kiezen.
- ✓ De indicatie  van de kookzone licht op.
3. Met  bevestigen.
4. De gewenste vermogensstand kiezen.
- ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
- ✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een geluidssignaal.

Opmerking: Wanneer in een kookzone, waarin fryingSensor is geactiveerd, een bereidingstijd is geprogrammeerd, begint de geprogrammeerde bereidingstijd af te tellen, zodra het gekozen temperatuurniveau is bereikt.

Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen





1.  twee keer aanraken.
2. Kies de kookzone.

- Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.
- Bevestig met .




10.2 Timer

Maakt de activering mogelijk van een timer van 0 tot 99 min. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Timer inschakelen

- Raak  aan.
 - ✓  en  branden.
- Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
- Bevestig met .
 - ✓ De tijd begint af te lopen.
 - ✓ Als de tijd is verstreken, klinkt er een signaal en knipperen de displays.



Timer wijzigen of uitschakelen

- Raak  aan.
- Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.
- Met  bevestigen.


10.3 countUp function

De stopwatchfunctie geeft de tijd weer die sinds de activering is verstreken.


Schakel countUp function in

- ▶ Raak  aan.
- ✓  branden.
- ✓ De tijd begint af te lopen.

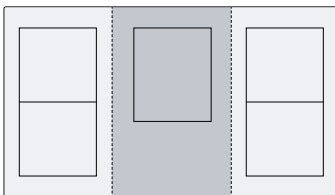
Schakel countUp function uit

- ▶ Raak  aan.
- ✓ De indicaties van de looptijdprogrammeerfunctie gaan uit.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

11 powerBoost

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met .

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.




11.1 powerBoost inschakelen

- Kies de kookzone.
- Op **b** tippen. De indicatie **b** brandt.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.


Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

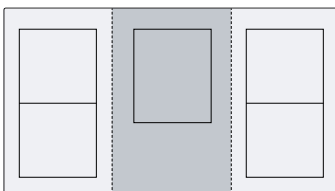
11.2 powerBoost uitschakelen

- Kies de kookzone.
- Op **b** tippen. De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand .
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.

12 shortBoost

Met deze functie verhit u pannen sneller dan met . Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



12.1 Gebruiksadviezen

- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.


- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

12.2 Schakel shortBoost in

- Kies de kookzone.
- Twee keer op **b** tippen. **b**⁻ is verlicht.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

12.3 shortBoost uitschakelen



- Kies de kookzone.
- Op **b** tippen. **b**⁻ dooft en de kookzone schakelt terug naar de kookstand .
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Om hoge temperaturen te vermijden schakelt deze functie na 30 seconden automatisch uit.

13 Warmhoudfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om chocolade of boter te smelten en gerechten warm te houden.

13.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Druk op .
 2. Kies in de volgende 10 seconden de gewenste kookzone.
 brandt.
- ✓ De functie start.

13.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Raak  aan.
 2. Selecteer kookzone.
 verdwijnt.
 De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie brandt.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

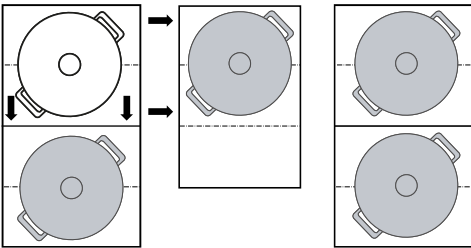
14 flexMotion


Met deze functie kunt u de kookstand en de geprogrammeerde bereidingstijd van de ene naar de andere kookzone overdragen.


14.1 flexMotion

Vereiste: Verplaats het kookgerei naar een kookzone die niet ingeschakeld is en nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder geen ander kookgerei stond.

1. Verplaats het kookgerei.



Het kookgerei wordt herkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen afwisselend de eerder gekozen kookstand en .


2. Kies de nieuwe kookzone in de instellingen over te nemen.
 Het apparaat zet het vermogen van de oorspronkelijk kookzone op .
- ✓ De instellingen zijn op de nieuwe kookzone overgedragen.

Opmerking: Wanneer u een nieuw kookgerei op een andere kookzone plaatst, voordat u de instellingen heeft bevestigd, dan kunt u deze functie voor beide pannen gebruiken.

15 fryingSensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden.

In de plaats van tijdens het koken vaak de vermogensstand aan te passen, bij het begin een keer de gewenste doeltemperatuur kiezen. De sensoren onder de keramische glasplaat meten dan de temperatuur van het kookgerei en houden deze tijdens het volledige kookproces constant.

Deze functie is op alle kookzones beschikbaar die met  zijn gemarkeerd.

15.1 Voordelen

- De temperatuur wordt constant gehouden zonder dat u de vermogensstand hoeft te veranderen.
- Olie wordt niet oververhit. Het aanbranden van de levensmiddelen wordt verhinderd.

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is voor het behouden van de temperatuur, waardoor er energie wordt gespaard.

15.2 Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies
1	120 °C	Koken en inkoken van sauzen, bakken van groente
2	140 °C	In olijfolie of boter aanbraden
3	160 °C	Bakken van vis en grove levensmiddelen
4	180 °C	Frituren van gepaneerde, bevroren en gegrilde gerechten
5	215 °C	Hogetemperatuurgrill en grillplaat




15.3 Aanbevolen kookgerei

Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.

Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop siemens-home.bsh-group.com.


Opmerking: U kunt ook ander kookgerei gebruiken. Afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei kan de bereikte temperatuur echter van de gekozen temperatuurstand afwijken.

15.4 fryingSensor inschakelen

1. Lege pan op de kookzone plaatsen.
2.  aanraken en aansluitend de kookzone kiezen.
3. In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.
 - ✓ De functie start.  knippert tot de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.
 - ✓ Als de doeltemperatuur is bereikt, weerklinkt een signaal en  stopt met knipperen.
4. Het braadvet en dan het product in de braadpan doen.

Opmerking: Als u meer dan 250 ml olie nodig hebt om te koken, dan de olie toevoegen en een paar seconden wachten voordat u het te bereiden product toevoegt.

15.5 Schakel fryingSensor uit

- ▶ De kookzone kiezen en  aanraken.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

15.6 Adviezen voor het koken met fryingSensor

De volgende tabel toont de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur δ en de bereidingstijd \ominus min zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

	δ	\ominus min
Vlees		
Schnitzels	4	6-10
Schnitzel, gepaneerd	4	6-10
Filet	4	6-10
Koteletten	3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dik	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dik	5	8-12
Steak, well done, 3 cm dik	4	8-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik	5	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik	5	20-30
Borst van gevogelte, 2 cm dik	3	10-20
Spek	2	5-8
Gehakt	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik	3	6-15
Vleesballetjes, 2 cm dik	3	10-20
Worstjes	3	8-20




	δ	\ominus min
Chorizo, verse worst	3	10-20
Brochettes, kebabs	3	10-20
Gyros	4	7-12
Vis en zeevruchten		
Visfilet	4	10-20
Visfilet, gepaneerd	4	10-20
Vis, gebakken, heel	3	10-20
Sardienen	4	6-12
Scampi, garnalen	4	4-8
Inktvis, sepia	4	6-12
Eiergerechten		
Spiegeleieren in boter	2	2-6
Spiegeleieren	4	2-6
Roerei	2	4-9
Omelet	2	3-6
French toast	3	4-8
Crêpes, blini's, tortilla's, taco's	5	1-3
Groente		
Gebakken aardappelen	5	6-12
Frites	4	15-25
Aardappelkoekjes	5	2-4
Uien, gebraden knoflook	2	2-10
Uienringen	3	5-10
Courgettes, aubergines, paprika	2	4-12
Groene asperges	3	4-15
Paddestoelen	4	10-15
Groente, in olie gesmoord	1	10-20
Groente in tempuradeeg	4	5-10
Diepvriesproducten		
Chicken nuggets	4	10-15
Vissticks	4	8-12
Frites	5	4-8
Pangerechten	3	6-10
Loempia's	4	10-30
Pastei, kroketten	5	3-8
Sauzen		
Tomatensaus	1	25-35
Bechamelsaus	1	10-20
Kaassaus	1	10-20
Zoete sauzen	1	15-25
Sauzen, ingekookt	1	25-35
Andere		
Gebakken kaas	3	7-10
Croutons	3	6-10
Geroosterd brood	4	4-8
Droge kant-en-klaarmaaltijden	1	5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd	4	3-15
Popcorn	5	3-4

16 Kinderslot



De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

16.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Op  tippen.
 2. Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De indicatie  is 10 seconden lang verlicht.
 - ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

16.2 Kinderslot uitschakelen

1. Op  tippen.
 2. Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

16.3 Automatisch kinderslot

U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. → *Pagina 15*

17 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.


De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

17.1 Schakel Veegbeveiliging in


- ▶ Druk op . Er klinkt een waarschuwingssignaal en  brandt.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

17.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

- ▶ symbool  aan.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

18 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft  weer en schakelt uit.

De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.
Druk op een willekeurige button.

19 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

19.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
 <i>1</i>	Kinderslot	 - Handmatig. ¹ <i>1</i> - Automatisch. <i>2</i> - Uitgeschakeld
 <i>2</i>	Akoestische signalen	 - Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. <i>1</i> - Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. <i>2</i> - Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. <i>3</i> - Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld ¹ .

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
$\text{c } 3$	Weergave energieverbruik Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.	0 - Uitgeschakeld ¹ 1 - Ingeschakeld
$\text{c } 5$	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	00 - uitgeschakeld. ¹ 01-99 - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
$\text{c } 6$	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	1 - 10 seconden ¹ 2 - 30 seconden 3 - 1 minuut
$\text{c } 7$	Vermogensbegrenzing Maakt indien nodig de begrenzing mogelijk van het totale vermogen van de kookplaat, indien vereist, op basis van de omstandigheden van uw elektrische installatie. De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. Precieze gegevens vindt u op het typeplaatje. Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt $\text{c } 7$ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.	0 - Uitgeschakeld. Maximaal vermogen van de kookplaat 1 - 1 - 1000 W. Laagste stand. 1 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère. 3 - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 - Maximaal vermogen van de kookplaat.
$\text{c } 11$	powerMove Plus Maakt de wijziging mogelijk van de vooringestelde vermogensstanden van de drie kookbereiken van de flexibele kookzone. Kies hiervoor een van de beide kookzones, stel de gewenste vermogensstand in het instelbereik in raak $\text{c } 11$ aan om de nieuwe vermogensstand te bevestigen en de volgende kookzone te selecteren.	9 - Vooringestelde vermogensstand voor de voorste kookzone. 5 - Vooringestelde vermogensstand voor de middelste kookzone. 1,5 - Vooringestelde vermogensstand voor de achterste kookzone.
$\text{c } 12$	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	0 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.
$\text{c } 13$	flexInduction Inschakelmodus van de FlexZone wijzigen.	0 - Als twee onafhankelijke kookzones. 1 - Als een gecombineerde kookzone. ¹
$\text{c } 0$	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	0 - Individuele instellingen ¹ . 1 - Fabrieksinstellingen.

¹ Fabrieksinstelling

19.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Raak $\text{c } 0$ aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden $\text{c } 4$ seconden lang aan.

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Service (TS)	0 1
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	02.
Fabricagenummer 2	05

- ✓ De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

3. Raak $\text{c } 0$ aan om naar de basisinstellingen te gaan.
✓ $\text{c } 1$ en $\text{c } 0$ lichten op als voorinstelling.
4. Raak $\text{c } 0$ net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. De gewenste instelling in het instelbereik kiezen.
6. Raak $\text{c } 0$ gedurende 4 seconden aan.
✓ De instellingen zijn opgeslagen.

19.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- ▶ Raak $\text{c } 0$ aan.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

20 Kookgerei-test

De kwaliteit van de pan heeft een grote invloed op de snelheid en het resultaat van het kookproces. Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.

Ga *vóór* de test na of de diameter van de bodem van de pan met de grootte van de gebruikte kookzone overeenstemt.

De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.

→ *Pagina 15*

20.1 Kookgerei-test uitvoeren

De flexibele kookzone is als enige kookzone zo ingesteld dat deze slechts één enkele pan controleert.




1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
2. Roep de basisinstellingen op en kies *1* of *2*.

3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knipt de indicatie —.
- ✓ De test is bezig.
- ✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

20.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u zien wat het resultaat voor kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

Resultaat

- | | |
|---|---|
|  | Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd. |
|  | Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal. |
|  | Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde. |

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

21 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

21.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop siemens-home.bsh-group.com.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten

21.2 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn. Laat alleen bij suikervlekken, rijstzetmeel, kunststof- of aluminiumfolie de kookplaat niet afkoelen.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek. Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

Tips

- Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
- Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.

21.3 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek. Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

22 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 19

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

22.1 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display E verschijnt, de sensor van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

22.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema. Storing in de elektronica <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
$F5$ + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
$F5$ en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.
$F1/F6$	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.
$F0$	flexMotion wordt niet geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. Zoals gebruikelijk koken zonder de functie flexMotion te gebruiken. Contact opnemen met de Service.
$F8$	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Voor het instellen van de kookzone een willekeurige toets aanraken en het display uitschakelen.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
E 9000/E9010	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400/E9011	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
d E	De demo-modus is geactiveerd. ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd.

22.3 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

23 Afvoeren

23.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

24 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig. De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

24.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 15* laten weergeven.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

25 Testgerechten

Deze instellingsaanbevelingen zijn bedoeld voor testinstututen om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken. De testen worden met onze kooksets voor inductiekookplaten uitgevoerd. Indien nodig kunt u deze accessoiresets op een later tijdstip aanschaffen bij de vakhandel, via onze technische klantenservice of in onze webshop.

25.1 De couverture smelten.

Ingrediënten: 150 g pure chocolade (55% cacao).

- Pot Ø 16 cm zonder deksel
 - Koken: Vermogensstand 1.5

25.2 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550

Begintemperatuur 20°C

Opwarmen zonder omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 450 g
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
 - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

25.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Bijv.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatuur 20°C

Na 1 min. opwarmen omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 500 g
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pan Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

25.4 Bechamelsaus

Melktemperatuur: 7°C

- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 40 g boter, 40 g meel, 0,5 l melk met 3,5% vetgehalte en een snufje zout

Bechamelsaus maken

1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.
 - Verwarm het: duur 6 min., vermogensfase 2
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.
 - Verwarm het: duur 6 min. 30 sec., vermogensfase 7
3. Als de bechamelsaus aan de kook komt, laat deze dan nog 2 minuten op de kookzone staan, onder voortdurend roeren.
 - Kookpunt: Vermogensstand 2

25.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. De melk verwarmen tot hij begint op te komen. Verwarmen zonder deksel. Na 10 min. opwarmen omroeren.
2. Stel het aanbevolen vermogen in en voeg rijst, suiker en zout toe aan de melk.

Bereidingstijd inclusief opwarmen, ca. 45 min.

- Pan Ø 16 cm Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 3

- Pan Ø 20 cm Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

25.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen.
2. Wanneer de melk ca. 90 °C heeft bereikt, kiest u het aanbevolen prestatieniveau en laat u de melk ca. 50 minuten sudderen op een lage stand.
 - Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 3
 - Pot Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

25.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550

Watertemperatuur: 20°C

- Pan Ø 16 cm met deksel Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2
- Pan Ø 20 cm met deksel Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

25.8 Varkenslende braden

Begintemperatuur van de lende: 7°C

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 3 varkenslendenen, totaalgewicht ca. 300 g, 1 cm dik, en 15 ml zonnebloemolie
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

25.9 Crêpes bereiden

Recept volgens DIN EN 60350-2

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 55 ml deeg per crêpe
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

25.10 Diepvriesfrites frituren

- Pan Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 2 l zonnebloemolie. Voor elke bakcyclus: 200 g bevroren frites, 1 cm dik.
 - Opwarmen: vermogensstand 9, tot de olie een temperatuur van 180°C bereikt.
 - Kookpunt: Vermogensstand 9

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

1	Sicurezza	22
2	Prevenzione di danni materiali.....	24
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	25
4	Stoviglie adatte	25
5	Conoscere l'apparecchio.....	27
6	Prima del primo utilizzo	28
7	Comandi di base	28
8	flexInduction.....	30
9	powerMove Plus.....	31
10	Funzioni durata	31
11	powerBoost	32
12	shortBoost.....	32
13	Funzione scaldavivande.....	33
14	flexMotion.....	33
15	fryingSensor.....	33
16	Sicurezza bambini.....	35
17	Protezione per la pulizia	35
18	Spegnimento di sicurezza individuale.....	35
19	Impostazioni di base.....	36
20	Test stoviglie da cucina.....	37
21	Pulizia e cura	37
22	Sistemazione guasti.....	38
23	Smaltimento	39
24	Servizio di assistenza clienti.....	39
25	Pietanze sperimentate	40

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

Se avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in EN 45502-2-1 che in EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono utilizzati utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Dopo ogni utilizzo disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale.

- ▶ Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente perché su di esso non si trovano più né pentole né padelle.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio assistenza clienti.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio

dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.

- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 39*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del piano cottura può causare una scarica elettrica.

- ▶ Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al piano cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.

Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.

- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

Qui sono riportati le cause dei danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture conoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture conoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture conoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.

Danno	Causa	Provvedimento
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o coperchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello di comando o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

ATTENZIONE!

Questo piano cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore.

- ▶ Sotto il piano cottura si trova un cassetto, nel quale non bisogna conservare oggetti piccoli o appuntiti, carta o canovacci. Questi oggetti potrebbero essere aspirati e potrebbero quindi danneggiare la ventilazione e il processo di raffreddamento.
- ▶ Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve essere rispettata una distanza minima di 2 cm.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Solleverare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

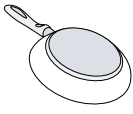
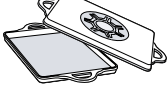
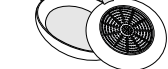
4 Stoviglie adatte

Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia su una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.

4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

Per riconoscere correttamente la stoviglia, tenere conto delle relative dimensioni e del relativo materiale. Tutti i fondi delle stoviglie devono essere completamente piani e lisci.

Con Test stoviglie da cucina verificare che la stoviglia sia adeguata. Ulteriori informazioni sono riportate su → "Test stoviglie da cucina", Pagina 37.

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
Stoviglia consigliata	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta	Il fondo non è completamente ferromagnetico.	Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.
	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi fondi riducono la superficie ferromagnetica, causando una minore fornitura di potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene rilevata solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
	Non adatta	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.

Note

- In linea di massima non utilizzare piastre adattatrici tra il piano cottura e la stoviglia.
- Non riscaldare la stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile poiché possono riscaldarsi a temperature troppo elevate.

5 Conoscere l'apparecchio

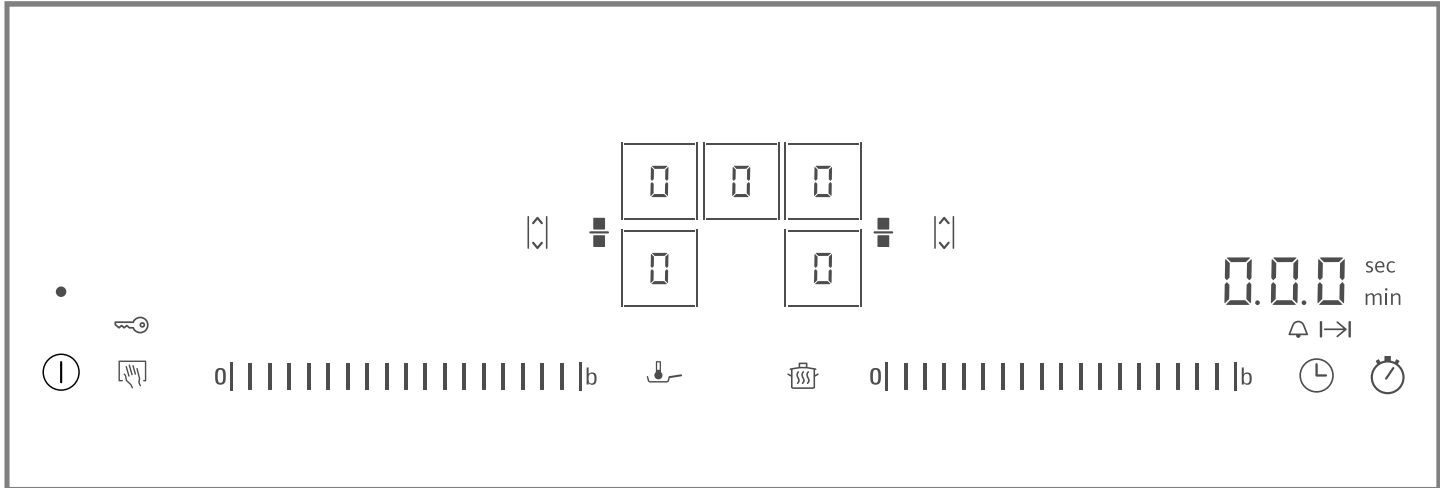
5.1 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e

la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

5.2 Pannello di comando

I singoli dettagli, come il colore e la forma, possono differire dall'illustrazione.



Consiglio: Mantenere il pannello di comando asciutto e pulito.

Nota: Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Sensori di selezione

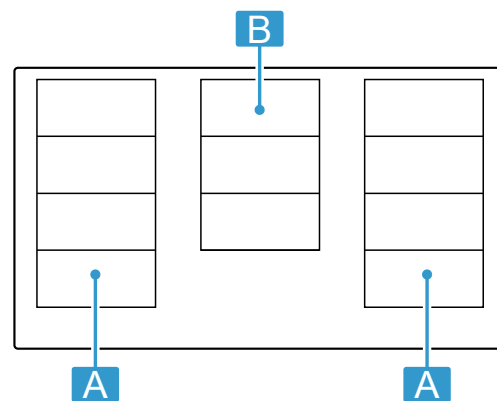
Se il piano cottura si scalda, sono accesi i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento.

Sensore	Funzione
Ⓢ	Interruttore principale
□/□	Selezionare l'area di cottura
0	Campo di regolazione
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
⏏	powerMove Plus
👉	Protezione per la pulizia / Sicurezza bambini
🔥	Funzione scaldavivande
👉	fryingSensor
🕒	Timer di spegnimento / Contaminuti
🕒	countUp function

A seconda dello stato del piano si accendono anche le spie delle aree di cottura e delle varie funzioni attivate e disponibili.

5.3 Ripartizione delle aree di cottura




La potenza indicata è stata calcolata con le pentole a norma che sono descritte in IEC/EN 60335-2-6. La potenza può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della stoviglia.



Zona	Livello di cottura massimo	
A	Livello di potenza 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Livello di potenza 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
B	Livello di potenza 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W



5.4 Area di cottura

Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si desidera utilizzare:

Zona	Tipo di area di cottura
	Area cottura singola
	Area flessibile → "flexInduction", Pagina 30
	Area di cottura centrale semplice

5.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare la zona di cottura.

Display	Significato
	L'area di cottura è calda.
	La zona di cottura è tiepida.

6 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

6.1 Prima pulizia

Rimuovere i residui di imballaggio dal piano cottura e pulire la superficie con un panno umido. Sul sito web ufficiale siemens-home.bsh-group.com è riportato un elenco dei detergenti consigliati.

Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura. → Pagina 37

6.2 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.


6.3 Stoviglie

Sul sito web ufficiale siemens-home.bsh-group.com è riportato un elenco delle stoviglie consigliate.

Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee. → Pagina 25

7 Comandi di base


7.1 Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare . Si illuminano i simboli delle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

reStart

- ▶ Se l'apparecchio viene attivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.



7.2 Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare  finché gli indicatori non si spengono.
- ✓ Tutte le aree di cottura sono disattivate.

Nota: Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 20 secondi.

7.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

L'area di cottura dispone di 17 livelli di potenza, quelli da 1 a 9 vengono visualizzati con valori intermedi. Selezionare il livello di potenza più adatto al cibo e al processo di cottura previsto.


1. Toccare il simbolo  dell'area di cottura desiderata.
 - ✓ L'indicatore  si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.
 - ✓ Il livello di potenza è impostato.

Nota: Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia o se la stoviglia non è adatta, lampeggia il livello di potenza selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

quickStart

- ▶ Se la stoviglia è stata collocata sul piano cottura prima dell'accensione, durante l'accensione questa stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura viene selezionata in automatico. Infine, nei 20 secondi successivi selezionare il livello di potenza altrimenti il piano cottura si spegne.

Modifica del livello di potenza o spegnimento dell'area di cottura

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione o impostarlo su .
 - ✓ Il livello di cottura dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.

7.4 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura collocare un coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in
→ "Risparmio energetico", Pagina 25

Consigli per la cottura

La tabella indica qual è il livello di potenza (☰) adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura (⌚ min) può variare in base a tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	☰	⌚ min
Fusione		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte ¹	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite ¹	3 - 4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce ¹	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte ²	2 - 3	30 - 40

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

	☰	⌚ min
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso¹		
Fettina, al naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina surgelata	6 - 7	6 - 12
Bracioline al naturale o impanate	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo, surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce al naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti da saltare in padella, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uovo al tegamino con olio	5 - 6	3 - 6
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio¹		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

		⌚ min
Pesce impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-

¹ Senza coperchio
² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

		⌚ min
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

¹ Senza coperchio
² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

8 flexInduction

L'area di cottura flessibile consente di posizionare a piacere le stoviglie di qualsiasi forma e dimensione. È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se l'area di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

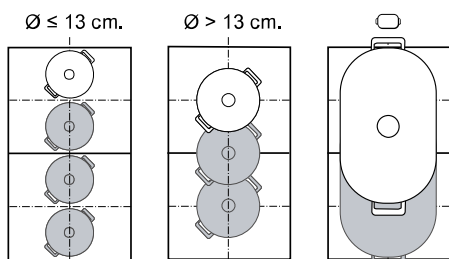
8.1 Disposizione della stoviglia

È possibile configurare l'area di cottura flessibile in due modi, a seconda della stoviglia che viene utilizzata. Per garantire un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore, disporre la stoviglia al centro, come illustrato nelle figure.

Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:



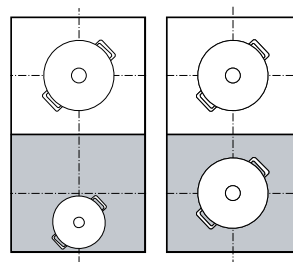
- Stoviglie ovali consigliate



Impiego come due aree di cottura separate

Consigliato per la cottura con due stoviglie.

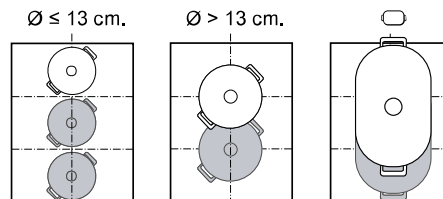
È possibile utilizzare l'area anteriore e quella posteriore in modo separato tra loro e impostare un livello di potenza per ciascuna.



Area di cottura media

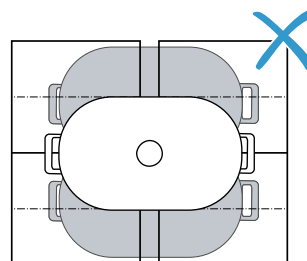
L'area di cottura è composta da tre induttori che funzionano come un'unica area.

Disposizione della stoviglia



Attenzione


Non posizionare stoviglie al centro tra le zone di cottura destra e sinistra. Le aree di cottura non vengono attivate in maniera corretta e non si raggiunge un buon risultato di cottura.



8.2 Attivazione di flexInduction

- Posizionare la stoviglia sull'area di cottura.
- Selezionare l'area di cottura.
 - A seconda della dimensione e della posizione della stoviglia, le aree di cottura si collegano o si scollegano automaticamente.
 - La Flex Zone è collegata e si accende.

Note

- Premendo , è possibile modificare manualmente le impostazioni dell'area di cottura.
- È possibile modificare la configurazione standard dell'area di cottura flessibile. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere.
→ Pagina 36

9 powerMove Plus

Questa funzione consente di modificare il livello di potenza di una stoviglia, semplicemente spostandola avanti o indietro nell'area di cottura flessibile. Allo scopo, l'area viene suddivisa in tre zone dotate di diversi livelli di potenza.

9.1 Disposizione e spostamento della stoviglia

Utilizzare solo una stoviglia. La superficie di cottura dipende dalla stoviglia utilizzata, nonché dalla relativa dimensione e dal relativo posizionamento.

Ogni superficie di cottura ha un livello di potenza preimpostato:



- Parte anteriore = livello di cottura 9
- Parte centrale = livello di cottura 5
- Parte posteriore = livello di cottura 1.5

È possibile modificare le impostazioni standard dei livelli di potenza preimpostati. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → Pagina 36.

- Se si sposta o si solleva la stoviglia da un'area attiva collegata, si avvia una ricerca automatica. Ciascuna stoviglia che viene trovata all'interno dell'area di cottura durante questa ricerca, viene scaldata con il livello di potenza precedentemente selezionato.



9.2 Attivazione di powerMove Plus

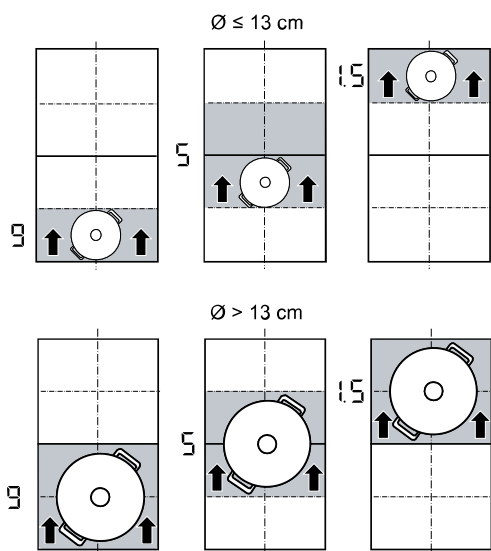
Requisito: Collocare solo una stoviglia su un'area flessibile.

1. Selezionare una delle due aree di cottura dell'area flessibile.
2. Premere .
 - ✓  si accende con un'intensità luminosa maggiore e il livello di potenza della zona in cui si trova il contenitore si illumina.
 - ✓ La funzione è attivata.

Nota: È possibile modificare i livelli di potenza delle zone durante il processo di cottura.

9.3 Disattivazione di powerMove Plus

- ▶ Toccare .
- ✓  si accende con un'intensità luminosa minore.
- ✓ La funzione è disattivata.



10 Funzioni durata




Il piano cottura dispone di diverse funzioni per l'installazione dei tempi di cottura:

- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- countUp function

10.1 Timer di spegnimento

Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura. Trascorso il tempo, l'area di cottura viene disattivata automaticamente.

Attivazione di Timer di spegnimento

1. Toccare due volte .
- ✓ Si accendono gli indicatori  e .

2. Selezionare l'area e il tempo di cottura che si desiderano.
- ✓ L'indicatore **I→I** della zona di cottura si illumina.
3. Confermare con **⊖**.
4. Selezionare il livello di potenza desiderato.
- ✓ Il tempo di cottura inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, l'area di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Nota: Se si programma un tempo di cottura in un'area di cottura in cui è attivato fryingSensor, il tempo di cottura programmato inizia a decorrere non appena si raggiunge il livello di temperatura selezionato.

Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Toccare due volte **⊖**.
2. Selezionare l'area di cottura.
3. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare **00** per cancellare il tempo.
4. Confermare con **⊖**.

10.2 Contaminuti

Consente l'attivazione di un contaminuti da 0 a 99 minuti. Questa funzione non dipende dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

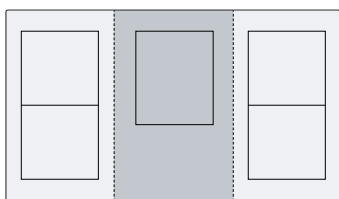
Attivazione di Contaminuti

1. Toccare **⊖**.
- ✓ **00** e **↻** si illuminano.

11 powerBoost

Questa funzione consente di riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto a **S**.

La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



11.1 Attivazione di powerBoost

12 shortBoost

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a **S**.

La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione.
3. Confermare con **⊖**.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

ContaminutiModifica o disattivazione

1. Toccare **⊖**.
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare **00** per cancellare il tempo.
3. Confermare con **⊖**.

10.3 countUp function

La funzione Cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

Attivazione di countUp function

- ▶ Toccare **⊖**.
- ✓ **00** si accendono.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

Disattivazione di countUp function

- ▶ Toccare **⊖**.
- ✓ Gli indicatori della funzione di programmazione del tempo di esecuzione si spengono.
- ✓ La funzione è disattivata.

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere **b**. L'indicatore **b** si accende.
- ✓ La funzione è attivata.

Nota: Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

11.2 Disattivazione di powerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere **b**. L'indicatore **b** si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura **S**.
- ✓ La funzione è disattivata.

Nota: A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

12.1 Consigli per l'uso

- Non mettere il coperchio sulla padella.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento di padelle vuote.
- Utilizzare solo padelle fredde.
- Utilizzare padelle con fondo completamente piatto. Non utilizzare padelle con fondi sottili.

12.2 Attivazione di shortBoost

1. Selezionare l'area di cottura.

2. Toccare due volte **b**. **b**⁻ si accende.

✓ La funzione è attivata.

Nota: Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

12.3 Disattivazione di shortBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Premere **b**. **b**⁻ si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura **5**.
- ✓ La funzione è disattivata.

Nota: Per evitare temperature elevate dopo 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.

13 Funzione scaldavivande

È possibile utilizzare questa funzione per far sciogliere il cioccolato o il burro e mantenere calde le pietanze.

13.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

1. Premere **☰**.
 2. Entro i prossimi 10 secondi, selezionare l'area di cottura desiderata.
- ⏻** si accende.
- ✓ Avviare la funzione.

13.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Toccare **☰**.
 2. Selezionare l'area di cottura.
- ⏻** si spegne.
- L'area di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.
- ✓ La funzione è disattivata.

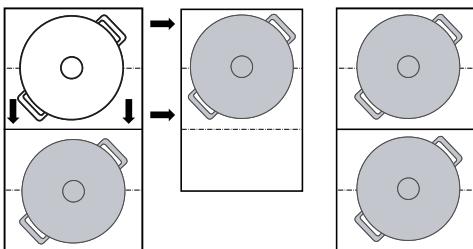
14 flexMotion

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di cottura e il tempo di cottura programmato da un'area di cottura all'altra.

14.1 flexMotion

Requisito: Spostare la stoviglia su un'area di cottura che non è accesa e non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.

1. Spostare la stoviglia.



La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova area di cottura lampeggiano in modo alternato il livello di potenza precedentemente selezionato e **⏻**.


2. Per acquisire le impostazioni, selezionare la nuova area di cottura.
- L'apparecchio imposta il livello di potenza dell'area di cottura originaria su **5**.
- ✓ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

Nota: Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra area di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione può essere utilizzata per entrambe le stoviglie.

15 fryingSensor

Adatto per preparare o ridurre salse, frittelle o cuocere uova con burro, arrostitire verdure o bistecche al grado desiderato mantenendo la temperatura sotto controllo.

Anziché regolare spesso il livello di potenza durante la cottura, selezionare la temperatura desiderata una volta all'inizio. Quindi i sensori sotto la vetroceramica misurano la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante tutto il processo di cottura.

Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura contrassegnate con .

15.1 Vantaggi

- La temperatura viene mantenuta costante senza che sia necessario modificare il livello di potenza.
- L'olio non si surriscalda. Si evita di bruciare il cibo.
- L'area di cottura riscalda solo quando è necessario mantenere la temperatura, il che consente di risparmiare energia.

15.2 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Levello	Temperatura	Funzioni
1	120 °C	Cottura e riduzione di salse, cottura arrosto di verdure
2	140 °C	Rosolatura in olio d'oliva o burro
3	160 °C	Cottura arrosto di pesce e alimenti grossolani
4	180 °C	Frittura di prodotti impanati, congelati e grigliati
5	215 °C	Grill ad alta temperatura e piastra grill




15.3 Stoviglie consigliata

Per questa funzione, sono state sviluppate delle stoviglie speciali che danno risultati ottimali.

La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online siemens-home.bsh-group.com.


Nota: È possibile utilizzare anche altre stoviglie. Tuttavia, a seconda delle caratteristiche della stoviglia, la temperatura raggiunta può differire dal livello di temperatura selezionato.

15.4 Attivazione di fryingSensor

- Posizionare gli utensili per cottura vuoti sull'area di cottura.
- Toccare  e infine selezionare l'area di cottura.
- Nei 10 secondi successivi impostare il grado di temperatura desiderato nel campo di regolazione.
 - ✓ Avviare la funzione.  lampeggia finché la temperatura impostata non viene di nuovo raggiunta.
 - ✓ Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e  smette di lampeggiare.
- Versare il grasso dell'arrosto e successivamente il cibo nella pentola.

Nota: Se sono necessari più di 250 ml di olio per cucinare, aggiungere l'olio e aspettare qualche secondo prima di aggiungere il cibo.

15.5 Disattivazione di fryingSensor

- Selezionare e  toccare l'area di cottura.
- ✓ La funzione è disattivata.

15.6 Consigli per la cottura con fryingSensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura δ e i tempi di cottura \ominus min dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

	δ	\ominus min
Carne		
Fettina	4	6-10
Fettina, impanata	4	6-10
Filetto	4	6-10
Costoletta	3	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese	4	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm	5	6-8
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm	5	8-12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm	4	8-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm	5	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm	5	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	3	10-20
Pancetta	2	5-8
Carne tritata	4	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm	3	6-15
Polpette, spessore 2 cm	3	10-20
Salsicce	3	8-20
Chorizo, salsiccia fresca	3	10-20
Spiedini, kebab	3	10-20
Gyros	4	7-12
Pesce e frutti di mare		
Filetto di pesce	4	10-20
Filetto di pesce, impanato	4	10-20
Pesce arrosto, intero	3	10-20
Sardine	4	6-12
Scampi, gamberi	4	4-8
Calamaro, seppia	4	6-12
Piatti a base di uova		
Uova al tegamino con burro	2	2-6
Uova al tegamino	4	2-6
Uovo strapazzato	2	4-9
Omelette	2	3-6
French toast	3	4-8
Crêpes, blini, pancake, tacos	5	1-3
Verdura		
Patate arrosto	5	6-12
Patatine fritte	4	15-25
Frittelle di patate	5	2-4
Cipolle, aglio arrostito	2	2-10
Anelli di cipolla	3	5-10
Zucchine, melanzane, peperoni	2	4-12
Asparagi verdi	3	4-15
Funghi	4	10-15

	⌚	⌚ min
Verdura, stufate in olio	1	10-20
Verdure in tempura	4	5-10
Prodotti surgelati		
Nugget di pollo	4	10-15
Bastoncini di pesce	4	8-12
Patatine fritte	5	4-8
Piatti saltati in padella	3	6-10
Involtoni primavera	4	10-30
Pasticci, crocchette	5	3-8
Salse e sughi		
Sugo di pomodoro	1	25-35




	⌚	⌚ min
Besciamella	1	10-20
Salsa al formaggio	1	10-20
Salse dolci	1	15-25
Salse, ridotte	1	25-35
Altro		
Formaggio arrosto	3	7-10
Crostini	3	6-10
Pane tostato	4	4-8
Piatti pronti di alimenti asciutti	1	5-10
Mandorle, noci, pinoli, tostati	4	3-15
Popcorn	5	3-4

16 Sicurezza bambini



Il piano cottura è dotato di una sicurezza bambini. Grazie alla quale si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

16.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Premere .
 2. Toccare  per 4 secondi.
- ✓ L'indicatore  si illumina per 10 secondi.
 - ✓ Il piano cottura è bloccato.

16.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

1. Premere .
 2. Toccare  per 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

16.3 Sicurezza bambini automatica

È possibile attivare la sicurezza bambini anche in modo automatico, ogni volta che si spegne il piano cottura.



Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 36*.

17 Protezione per la pulizia

Consente il blocco del pannello di comando per la pulizia, affinché le impostazioni non vengano modificate involontariamente.


Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

17.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

- ▶ Premere . Viene emesso un segnale acustico e  si accende.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. 5 secondi prima dello spegnimento viene emesso un segnale acustico.

17.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per spegnere anticipatamente la funzione:

- ▶ toccare .
- ✓ Il pannello di comando è sbloccato.

18 Spegnimento di sicurezza individuale

La funzione di sicurezza viene attivata se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni. L'area di cottura indica **FB** e si spegne.

Il tempo da 1 a 10 ore dipende dal livello di potenza selezionato.

Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

19 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

19.1 Panoramica delle impostazioni di base



Display	Impostazione	Valore
<i>c 1</i>	Sicurezza bambini	0 - Manuale. ¹ 1 Automatica. 2 - Disattivato.
<i>c 2</i>	Segnali acustici	0 - Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 - È attivato solo il segnale di errore. 2 - È attivato solo il segnale di conferma. 3 - Tutti i segnali acustici sono attivati ¹ .
<i>c 3</i>	Indicatore del consumo d'energia Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura. La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.	0 - Disattivato. ¹ 1 - Attivato.
<i>c 5</i>	Spegnimento automatico	00 - spento. ¹ 01-99 - Tempo fino allo spegnimento automatico.
<i>c 6</i>	Durata del segnale acustico di fine timer	1 - 10 secondi ¹ 2 - 30 secondi 3 - 1 minuto
<i>c 7</i>	Limitazione della potenza Consente, in caso di necessità, la limitazione della potenza totale del piano cottura a causa delle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. I dati precisi sono riportati sulla targhetta identificativa. Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato $_$ e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	0 - Disattivata. Potenza massima del piano cottura ¹ . 1 - 1000 W potenza minima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W consigliato per 13 Ampere. 3. - 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... 9 - Potenza massima del piano cottura.
<i>c 11</i>	powerMove Plus Permette di cambiare i livelli di potenza preimpostati delle tre zone di cottura dell'area di cottura flessibile. A tal fine, selezionare una delle due aree di cottura, impostare il livello di potenza desiderato nell'intervallo di regolazione e toccare \ominus , per confermare il nuovo livello di potenza e selezionare l'area di cottura successiva.	9 - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura anteriore. 5 - Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura centrale. 1,5 - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura posteriore.
<i>c 12</i>	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile verificare la qualità della stoviglia.	0 Non adatto. 1 Non ottimale. 2 Adatto.
<i>c 13</i>	flexInduction Modifica della modalità di attivazione della Flex Zone.	0 - Utilizzo come due aree di cottura indipendenti. 1 - Impiego come area di cottura unita. ¹
<i>c 0</i>	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	0 - Impostazioni individuali ¹ . 1 - Impostazioni di fabbrica.


¹ Impostazione di fabbrica

19.2 Vai alle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Per accendere il piano cottura, toccare \odot .
2. Durante i 10 secondi successivi toccare \ominus per 4 secondi.

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	 
Numero di fabbricazione	<i>Fd</i>
Numero di fabbricazione 1	<i>02.</i>
Numero di fabbricazione 2	<i>0.5</i>

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione per richiamare i singoli indicatori.
- 3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare .
- ✓ Si accendono *c* e *0* come preimpostazione.

20 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

Prima del controllo, accertarsi che la dimensione del fondo della stoviglia coincida con quella dell'area di cottura utilizzata.



L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ *Pagina 36*


20.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina


L'area di cottura flessibile è impostata come area unica, in modo che controlli solo una singola stoviglia.

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare *c* / *2*.

4. Toccare ripetutamente , finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare  per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

19.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Toccare .
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore .




✓ Si avvia il test.

✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

20.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella è riportato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

Risultato

- | | |
|---|--|
|  | La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata. |
|  | La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale. |
|  | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato. |

Per attivare nuovamente questa funzione, toccare il campo di regolazione.

21 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

21.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti, in commercio o presso il punto vendita online siemens-home.bsh-group.com.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detersivi non idonei.
- ▶ Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo. Tale condizione può causare segni sulla superficie.

Detergenti non appropriati

- Detersivi per piatti non diluiti
- Detergenti per lavastoviglie

- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi, come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

21.2 Pulizia del piano cottura

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Requisito: Il piano cottura deve essere freddo. In presenza di macchie di zucchero, amido di riso, plastica o pellicola di alluminio, non lasciare raffreddare il piano cottura.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
2. Pulire il piano cottura con un detergente per vetro-ceramica.

Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consigli

- Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
- Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

21.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Se dopo l'utilizzo il telaio del piano cottura è sporco o presenta delle macchie, questo deve essere pulito.

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

22 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 39

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

22.1 Massaggi di avviso

Note

- Quando sugli indicatori compare **E** tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

22.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. ▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.
F5 + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. ▶ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F1/F6	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
FD	flexMotion non viene attivato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un tasto qualsiasi. Cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione flexMotion. Contattare il servizio di assistenza clienti.
F8	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.
E 9000/E9010	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
U400/E9011	Il piano cottura non è correttamente collegato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
dE	La modalità demo è attivata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

22.3 Rumore normale del dispositivo

A volte un dispositivo a induzione può causare rumori o vibrazioni come ronzii, sibili, crepitii, rumori di ventola o suoni ritmici.

23 Smaltimento

23.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

24 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

24.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.

- sulla parte inferiore del piano cottura.

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 36*.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

25 Pietanze sperimentate

I consigli di impostazione sono rivolti agli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi. I test sono stati effettuati con i nostri set di pentole per piani cottura a induzione. Se necessario, è possibile acquistare questi set di accessori in un secondo momento presso rivenditori specializzati, tramite il nostro servizio clienti o nel nostro negozio online.

25.1 Sciogliere la glassa.

Ingredienti: 150 g di cioccolato fondente (55% cacao).

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio
 - Cucina: Livello di prestazione 1.5

25.2 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura iniziale 20 °C

Riscaldare senza mescolare

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 450 g
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 800 g
 - Riscaldamento: durata 2 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

25.3 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ad esempio: diametro della lente 5-7 mm. Temperatura di partenza 20 C

Riscaldare per 1 minuto mescolando.

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 500 g
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 1 kg
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

25.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

- Pentola Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte con 3,5% di grasso e un pizzico di sale

Preparazione della besciamella

1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare il tutto.
 - Riscaldamento: durata 6 min., stadio di potenza 2
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.
 - Riscaldamento: durata 6 min. 30 sec., stadio di potenza 7
3. Quando la besciamella arriva a ebollizione, lasciate-la sulla zona di cottura per altri 2 minuti, mescolando continuamente.
 - Cucinare a distanza: Livello di potenza 2

25.5 Cuocere il budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire.

Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

2. Impostare il livello di potenza consigliato e aggiungere riso, zucchero e sale al latte.

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

- Vaso Ø 16 cm Ingredienti: 190 g di riso a chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

25.6 Cottura del budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente.

2. Quando il latte ha raggiunto circa 90 °C, selezionare il livello di prestazione consigliato e far bollire a fuoco lento per circa 50 minuti con un'impostazione bassa.

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3

- Vaso Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Proseguimento della cottura: livello di potenza 2.5

25.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Ingredienti: 125 g di riso dal chicco lungo, 300 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Proseguimento della cottura: livello di potenza 2
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Proseguimento della cottura: livello di potenza 2.5

25.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

- Padella Ø 24 cm senza coperchio ingredienti: 3 lombate di maiale, peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore e 15 g di olio di girasole
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Proseguimento della cottura: livello di potenza 7

25.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

- Padella Ø 24 cm senza coperchio Ingredienti: 55 ml di pasta per crêpe
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Proseguimento della cottura: livello di potenza 7

25.10 Frittura di patatine fritte surgelate

- Pentola Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 2 l di olio di girasole. Per ogni ciclo di frittura: 200 g di patatine fritte surgelate, spessore 1 cm.
 - Riscaldamento: livello di potenza 9 fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura di 180 °C.
 - Proseguimento della cottura: livello di potenza 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page.

NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG
IT Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001874608 (040226)

nl, it