

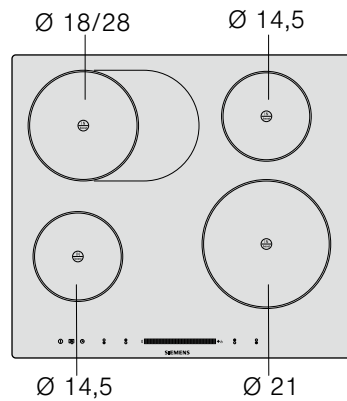
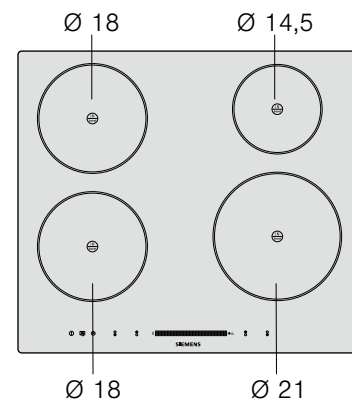
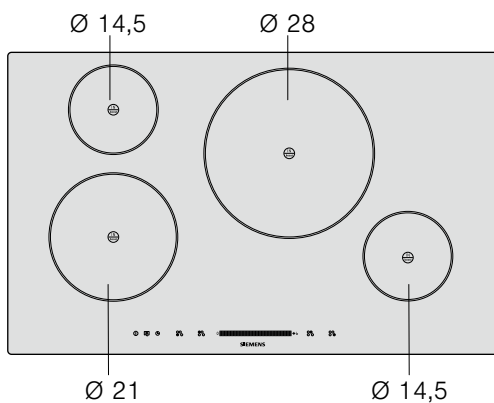
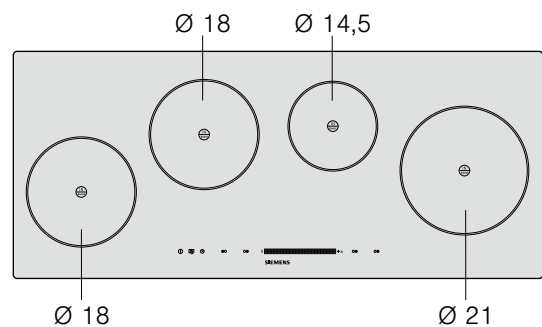
EH6..MB1..,
EH6..ME1..,
EH8..ML1..,
EH9..ME1..

[de] Gebrauchsanleitung.....	2
[nl] Gebruiksaanwijzing	13
[fr] Mode d'emploi	24
[it] Istruzioni per l'uso.....	35



9000308381

SIEMENS

EH6..MB1..**EH6..ME1..****EH8..ML1..****EH9..ME1..**

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	4
Umweltschutz	4
Umweltgerecht entsorgen	4
Tipps zum Energiesparen	4
Induktionskochen	4
Vorteile beim Induktionskochen	4
Geeignete Kochgefäße	4
Das Gerät kennen lernen	5
Das Bedienfeld	5
Die Kochstellen	6
Restwärmeanzeige	6
Kochfeld einstellen	6
Das Kochfeld ein- und ausschalten.	6
Kochstelle einrichten	6
Kochtabelle	7
Kindersicherung	8
Kindersicherung ein- und ausschalten	8
Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten	8
Powerboost-Funktion	8
Gebrauchseinschränkungen	8
Einschalten	8
Ausschalten	8

Zeitprogrammierungsfunktion	8
So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus	8
Ausschaltautomatik	9
Zeitschaltuhr	9
Automatische Zeitabschaltung	9
Reinigungsschutz	9
Grundeinstellungen	10
Zugang zu den Grundeinstellungen	10
Reinigung und Pflege	11
Kochfeld	11
Kochfeldrahmen	11
Betriebsstörungen beheben	11
Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes	12
Kundendienst	12

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0 80 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

Sichere Bedienung

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

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

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

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

Zu heißes Öl und Fett

Brandgefahr!

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

Kochen im Wasserbad

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

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr!

Heiße Kochstellen nicht berühren. Kinder vom Kochfeld fernhalten.

Brandgefahr!

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

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

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

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr!

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

Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

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

Das Kochfeld schaltet sich aus

Brandgefahr!

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

Legen Sie keine Metallgegenstände auf das Induktionskochfeld

Verbrennungsgefahr!

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

Schutz des Gebläses

Beschädigungsgefahr!

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

Achtung!

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

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

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

Achtung!

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

Das Kochfeld ausschalten.

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

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

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

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



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

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch.

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

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

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

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

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

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

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

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

Induktionsgeeignete Spezialgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist. Den Durchmesser über-

prüfen, er könnte sich sowohl auf die Gefäßerkennung als auch auf das Kochergebnis auswirken.

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

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

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

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

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

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

Kochgefäßerkennung

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

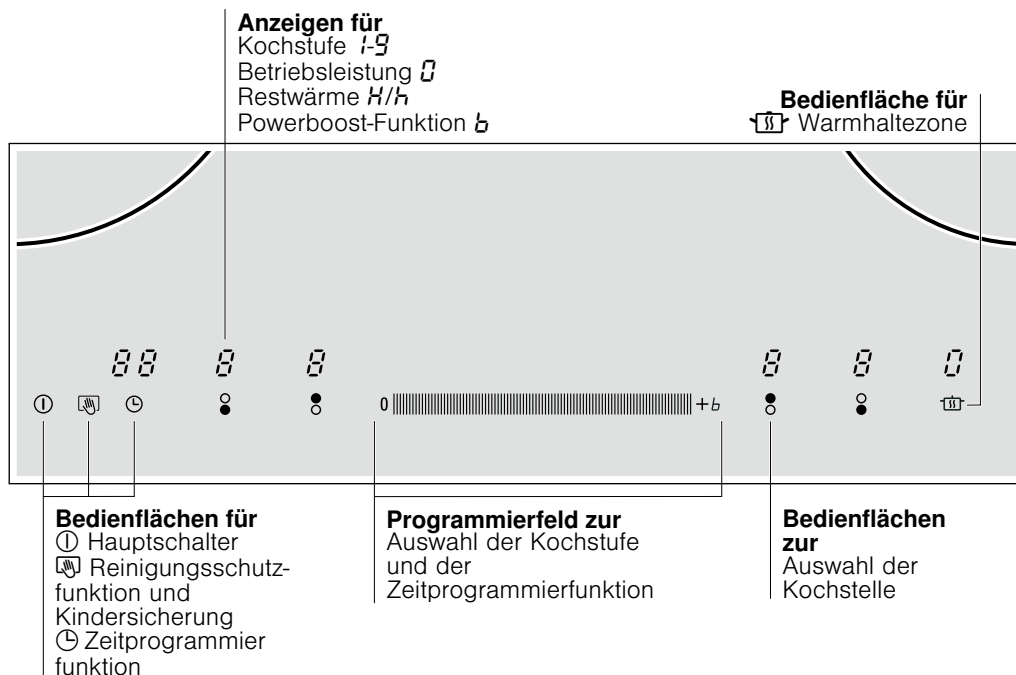
Zwei- und Dreikreis-Kochzone

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

Das Gerät kennen lernen

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

Das Bedienfeld



Bedienflächen

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

Hinweise

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

Die Kochstellen

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

* Die Anzeige für Restwärme leuchtet auf.

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

Restwärmeanzeige

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

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet , solange die Kochstelle warm ist.

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

Kochfeld einstellen

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

Das Kochfeld ein- und ausschalten.

Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Das Symbol  drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol  drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

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

Kochstelle einrichten

Im Programmierfeld wird die gewünschte Kochstufe eingestellt.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

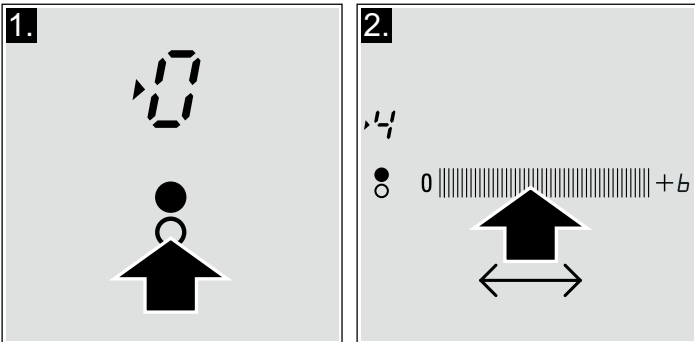
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

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

Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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



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

Kochstelle abschalten

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

Hinweise

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

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Die Garzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität des Gar-
guts ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

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

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

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

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

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

* Fortkochen ohne Deckel
** ohne Deckel

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

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

Ein- und Ausschalten

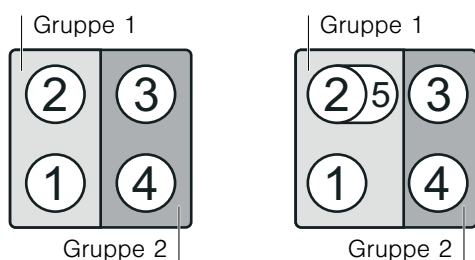
Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

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

Gebrauchseinschränkungen

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



Einschalten

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

Ausschalten

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

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

Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

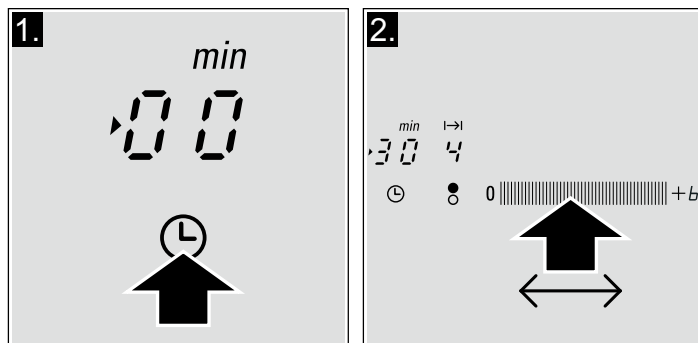
- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

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

So stellen Sie die Funktion ein

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



Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Programmautomatik

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

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

Nach Ablauf der Zeit

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

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol ⌚ mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige I→I aufleuchtet. Garzeit im Programmierfeld ändern oder auf 00 stellen.

Hinweise

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

Ausschaltautomatik

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

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

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

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

Zeitschaltuhr

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

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das Symbol ⌚ mehrfach drücken, bis die Anzeige ⏰ aufleuchtet. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint 00.
 2. Im Programmierfeld die gewünschte Zeit einstellen.
- Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein akustisches Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion ist 00 zu sehen und die Anzeige ⏰ leuchtet auf. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

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

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol ⌚ mehrfach drücken, bis die Anzeige ⏰ aufleuchtet. Zeit im Programmierfeld ändern oder anpassen auf 00.

Automatische Zeitabschaltung

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

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

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

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

Reinigungsschutz

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

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsfunktion ausgestattet. Auf das Symbol ⏸ drücken. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

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

Grundeinstellungen

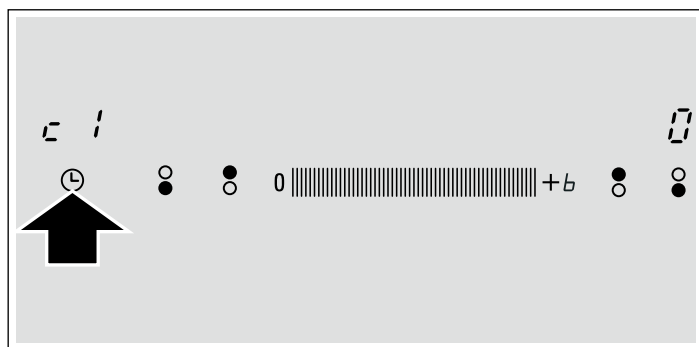
Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
	Ständige Kindersicherung AUS.* EIN.
	Signaltöne Die meisten Signaltöne AUS. Einige Signaltöne AUS. Alle Signaltöne EIN.*
	Ausschaltautomatik AUS.* Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion: 10 Sekunden*. 30 Sekunden. 1 Minute.
	Funktion Power-Management = AUS.* = 1000 W. Mindestleistung. = 1500 W. = 2000 W. ... oder = höchste Leistung des Kochfelds.
	Auswahlzeit der Kochstelle Uneingeschränkt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.* Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt nur für 10 Sekunden ausgewählt.
	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren Persönliche Einstellungen.* Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.
* Werkseinstellung	

Zugang zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

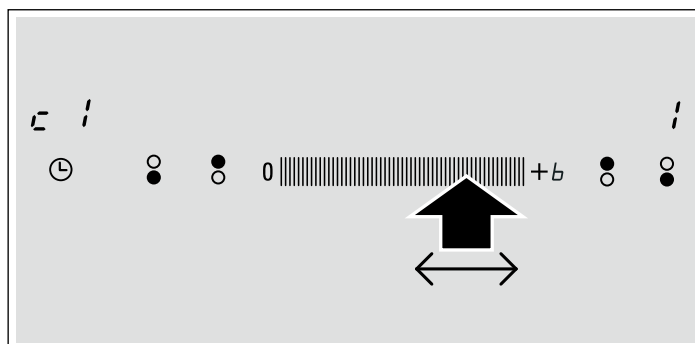
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden 4 Sekunden lang auf das Symbol drücken.



Auf der linken Displayseite ist und auf der rechten zu sehen.

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

4. Dann im Programmierfeld die gewünschte Einstellung auswählen.



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

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

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

Kochfeld

Reinigung

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.

2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

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

⚠ Verletzungsgefahr!!

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

Pflege

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

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

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

Betriebsstörungen beheben

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

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
E_r + Zahl / d + Zahl / E + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F0 / F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2 / U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

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

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

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

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

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

Ein tiefes Pfeifen

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

Knistern

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

Hohe Pfeiftöne

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

Geräusche des Gebläses

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260
D 01801 22 33 66
3,9 ct / min aus dem Festnetz (Mobil ggf. abweichend)
CH 0848 840 040

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

Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid..	13	Functie Powerboost.....	19
Veiligheidsaanwijzingen.....	13	Gebruiksbeperkingen	19
Oorzaken van schade.....	14	Activeren.....	19
Bescherming van het milieu	15	Deactiveren.....	19
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier	15	Timerfunctie	19
Tips om energie te besparen	15	Een kookzone automatisch uitschakelen.....	19
Koken op Inductie.....	15	automatische timer.....	20
Voordelen van het Koken op Inductie	15	De kookwekker	20
Geschikte pannen.....	15	Automatische tijdslimiet	20
Het apparaat leren kennen	16	Beschermingsfunctie bij reiniging	20
Het bedieningspaneel	16	Basisinstellingen	20
De kookzones.....	16	Toegang tot de basisinstellingen.....	21
Restwarmte-indicator.....	16	Onderhoud en reiniging.....	22
Programmeren van de kookplaat	17	Kookplaat.....	22
Aan- en uitzetten van de kookplaat.....	17	Omlijsting van de kookplaat.....	22
De kookzone afstellen	17	Repareren van storingen	22
Kooktabel	17	Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat.....	23
Kinderslot	19	Servicedienst	23
Het kinderslot activeren en deactiveren.....	19		
Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen.....	19		

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

⚠ Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid

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

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

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

Veiligheidsaanwijzingen

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

Veilig gebruik

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

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

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

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

Vochtige bodems van pannen en vochtige kookplaten

Gevaar van verwondingen!

Olie en vet zijn te warm

Brandgevaar!

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

Het bereiden van voedsel au bain-marie

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

Hete kookplaat

Gevaar van brandwonden!

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

Brandgevaar!

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

Als zich vocht tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan dit dampdruk veroorzaken. Bijgevolg zou de pan

kunnen opspringen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar van elektrische ontleding!

Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst.

De kookzone verwarmt, maar de visuele indicatie werkt niet

Gevaar voor brandwonden!

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

De kookplaat wordt uitgeschakeld

Brandgevaar!

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

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden!

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

Onderhoud van de ventilator

Gevaar van beschadiging!

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

Attentie!

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

Algemeen overzicht

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

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

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar van een elektrische ontleding!

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

Attentie!

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

De kookplaat uitschakelen

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Bescherming van het milieu

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

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



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

Tips om energie te besparen

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

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

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

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

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

Speciale pannen voor inductie

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

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

- dun normaal staal
- glas

- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

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

Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Pandetectie

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

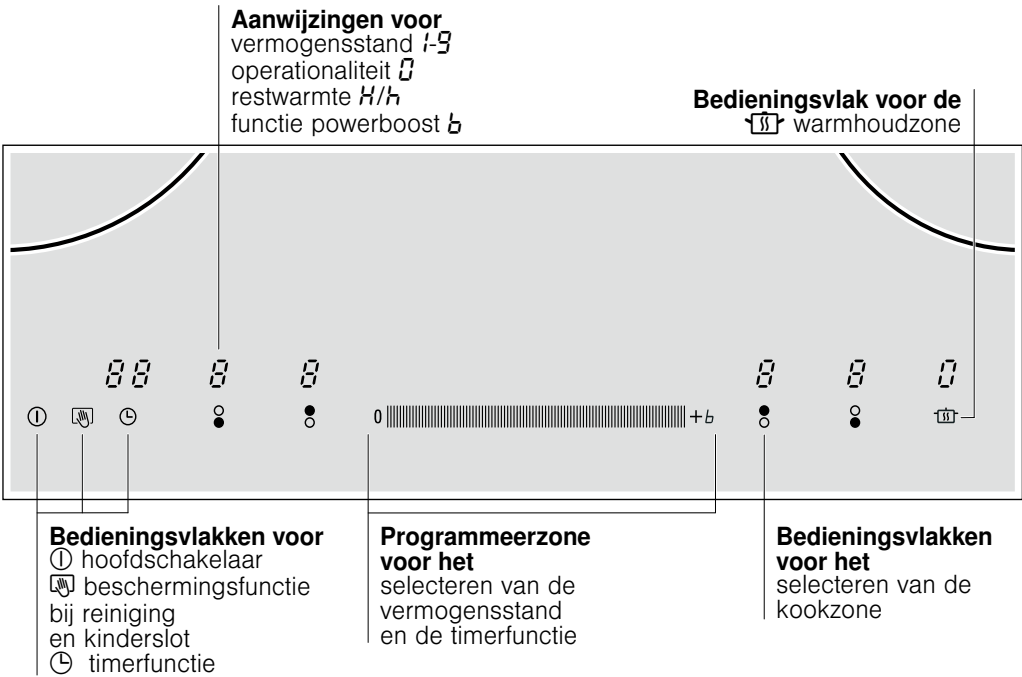
Dubbele of driedubbele kookzone

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

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

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

De kookzones

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

* De restwarmte-indicator gaat aan.

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

Restwarmte-indicator

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

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

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

Programmeren van de kookplaat

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

Aan- en uitzetten van de kookplaat

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

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

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

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

De kookzone afstellen

Regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

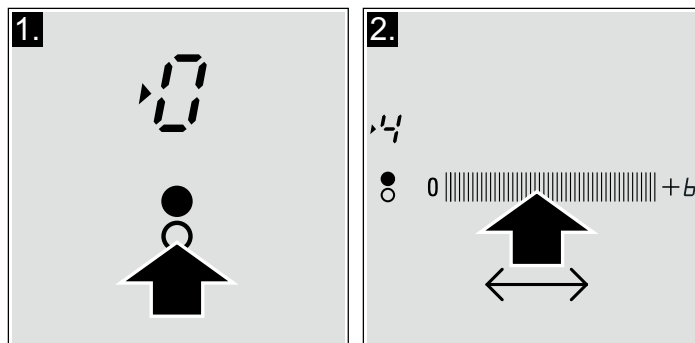
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

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

Selecteer de gewenste vermogensstand .

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

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



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

De kookzone uitschakelen

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

Aanwijzingen

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

Kooktabel

In de volgende tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

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

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

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

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

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

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

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

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

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

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

Activeren en deactiveren

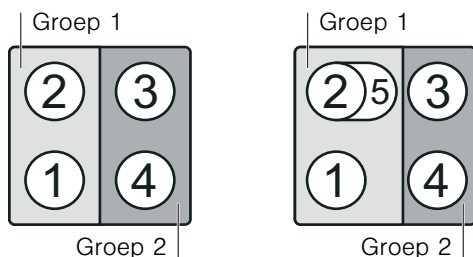
Zie paragraaf "Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

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

Gebruiksbeperkingen

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



Activeren

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

Deactiveren

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

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

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

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

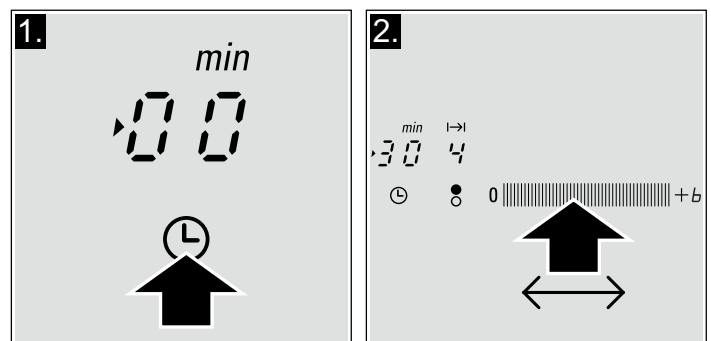
Een kookzone automatisch uitschakelen

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

Zo wordt dit geprogrammeerd

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

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



Na enkele seconden begint de geprogrammeerde tijd te lopen.

Automatische programmering

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

Als in de programmeerzone vooraf de regeling 6 tot 10 ingedrukt wordt, zal de kooktijd met een minuut verlengd

worden. Als de knop ingedrukt gehouden wordt, verhoogt de tijd automatisch tot 99 minuten.

Na het verstrijken van de kooktijd

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

De tijd wijzigen of annuleren

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

Aanwijzingen

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

automatische timer

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

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

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

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

De kookwekker

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

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .
2. Selecteer in de programmeerzone de gewenste tijd. Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

Na het verstrijken van de tijd

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

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

De tijd wijzigen of annuleren

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

Automatische tijdslimiet

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

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

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

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

Beschermingsfunctie bij reiniging

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

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

bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

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

Basisinstellingen

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

Indicator	Functie
 	Permanent kinderslot
	Gedeactiveerd.*
	Geactiveerd.

*Fabrieksinstelling

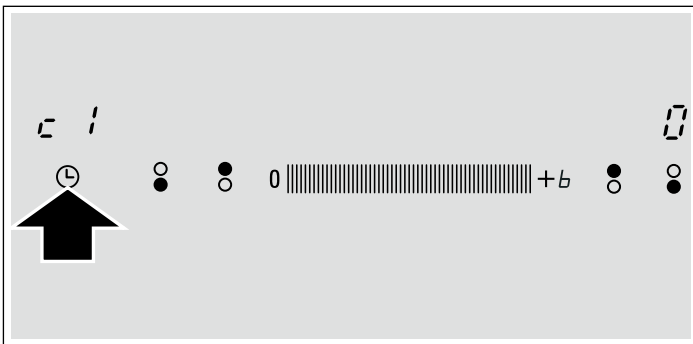
Indicator	Functie
c 2	Akoestische signalen 0 De meeste signalen zijn gedeactiveerd. ! Sommige signalen zijn gedeactiveerd. 2 Alle signalen zijn geactiveerd.*
c 5	Automatische timer 0 Uitgeschakeld.* 1-99 Tijd van de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie ! 10 seconden*. 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Functie Power-Management 0 = Gedeactiveerd.* ! = 1000 W minimumvermogen. !. = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 of 9. = maximumvermogen van de plaat.
c 9	Selectietijd van de kookzone 0 Onbeperkt : de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.* ! Beperkt: De kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.
c 0	Terugkeren naar de standaardinstellingen 0 Persoonlijke instellingen.* ! Terugkeren naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

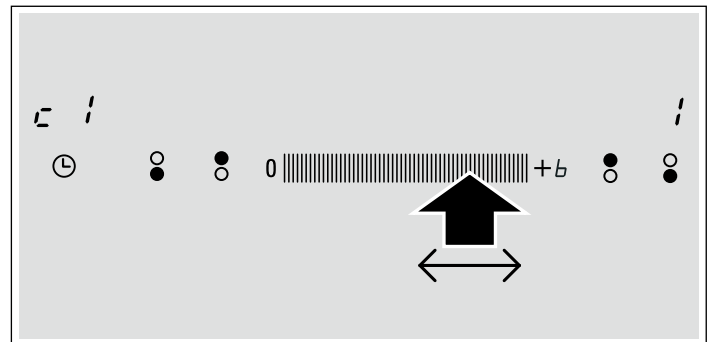
- Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
- Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool ☹ gedurende 4 seconden.



Links op het scherm verschijnt c ! en rechts 0.

- Druk op symbool ☹ totdat links op het scherm de indicator van de gewenste functie getoond wordt.

- Selecteer vervolgens de gewenste instelling in de programmeerzone.



- Houd het symbool ☹ nogmaals gedurende meer dan 4 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Afsluiten

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

Onderhoud en reiniging

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

Kookplaat

Reiniging

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

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

Gebruik nooit:

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

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

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

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

Risico op verwondingen!

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

Onderhoud

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Repareren van storingen

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

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
 knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
 + nummer /  + nummer /  + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
 / 	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
 / 	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en zet de kookplaat weer aan.

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

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

Een diep gezoem zoals in een transformator

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

Een laag fluitend geluid

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

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

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

Geluid van de ventilator

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

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 070 333 1234

B 070 222 142

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

Conseils et avertissements de sécurité	24	Activer	30
Consignes de sécurité	24	Désactiver	30
Causes des dommages	25	Fonction Programmation du temps	30
Protection de l'environnement	26	Éteindre automatiquement une zone de cuisson	30
Élimination des déchets en respectant l'environnement	26	Minuteur automatique	31
Conseils pour économiser de l'énergie	26	La minuterie	31
La cuisson par induction	26	Limitation de temps automatique	31
Avantages de la cuisson par induction	26	Protection de nettoyage	31
Récipients appropriés	26	Réglages de base	31
Se familiariser avec l'appareil	27	Accéder aux réglages de base	32
Le bandeau de commande	27	Soins et nettoyage	33
Les zones de cuisson	27	Plaque de cuisson	33
Indicateur de chaleur résiduelle	27	Cadre de la plaque de cuisson	33
Programmer la plaque de cuisson	28	Réparer des défauts	33
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	28	Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	34
Régler la zone de cuisson	28	Service après-vente	34
Tableau de cuisson	28		
Sécurité-enfants	30		
Activer et désactiver la sécurité-enfants	30		
Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente	30		
Fonction Powerboost	30		
Limitations d'utilisation	30		

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

Conseils et avertissements de sécurité

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

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

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

Consignes de sécurité

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

Manipulation en toute sécurité

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

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

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

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

Huile et matière grasse trop chaudes

Danger d'incendie !

L'huile et la matière grasse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser d'huile ou de matière grasse chauffer trop longtemps sans surveillance. Si l'huile et la matière grasse venaient à s'enflammer, ne pas éteindre avec

de l'eau. Éteindre les flammes avec un couvercle ou une assiette. Éteindre la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain-marie

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

Plaque de cuisson chaude

Risque de brûlures !

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

Risque d'incendie !

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

Bases des récipients et zones de cuisson humides

Risque de lésions !

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

Fissures sur la plaque de cuisson

Risque de décharge électrique !

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

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

Risque de brûlures !

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

La plaque de cuisson s'éteint

Risque d'incendie !

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

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

Risque de brûlures !

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

Attention au ventilateur

Risque de fuite !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans la partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou de papiers. En étant absorbés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

Réparations inadéquates

Risque de décharge électrique !

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

Attention !

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

Eteindre la plaque de cuisson

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

Causes des dommages

Attention !

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

Protection de l'environnement

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

Élimination des déchets en respectant l'environnement



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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

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

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

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

Récipients spéciaux pour la cuisine par induction

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

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

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

Absence de récipient ou taille non adaptée

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

Récipients vides ou à fond mince

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

Détection d'un récipient

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

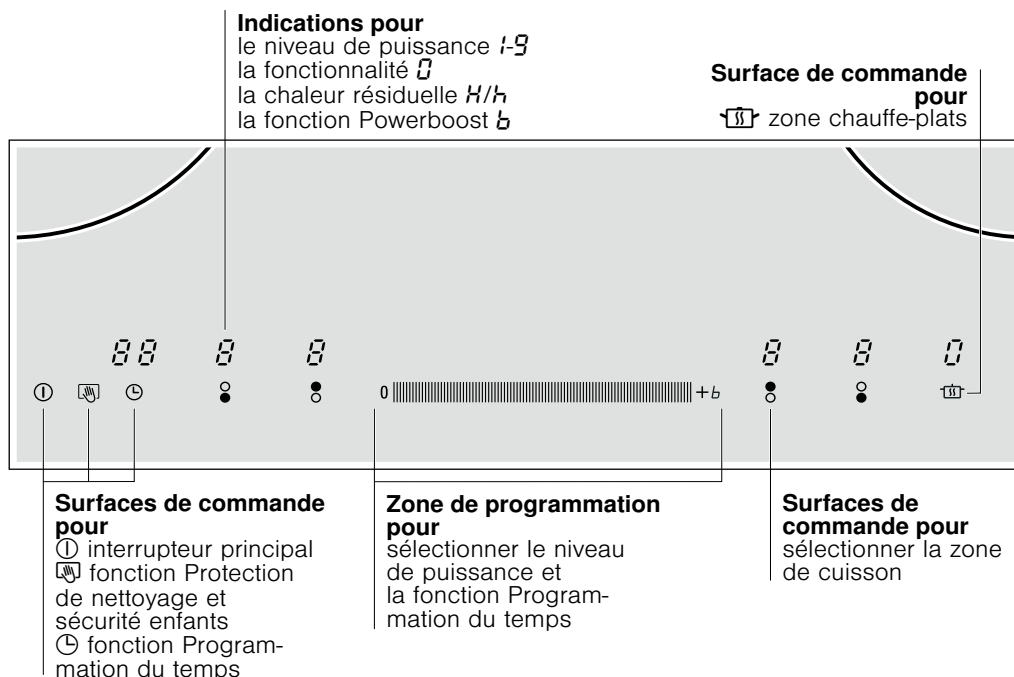
Zone de cuisson double ou triple

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

Se familiariser avec l'appareil

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

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Remarques

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

Les zones de cuisson

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

* L'indicateur de chaleur résiduelle s'éclaire.

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Programmer la plaque de cuisson

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

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

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

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

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

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

Régler la zone de cuisson

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

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

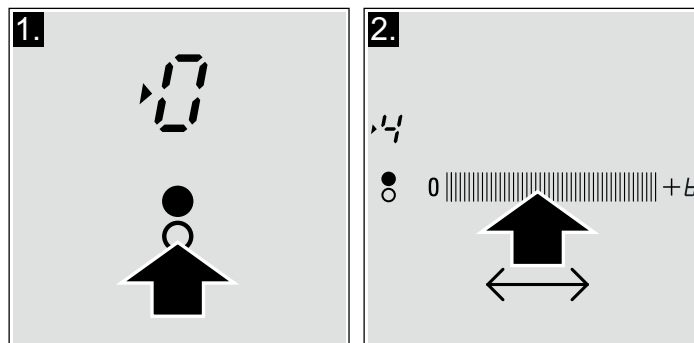
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

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

Sélectionner le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

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



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

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur ① dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarques

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

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

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

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

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

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, nappe de chocolat, beurre, miel	1-1.	-
Gélatine	1-1.	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses réchauffées à l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	5-15 min.
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min.
Cuire à feu doux, porter à ébullition à feu doux		
Boulettes de pommes de terre	4.-5.*	20-30 min.
Poisson	4 -5*	10-15 min.
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

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

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

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

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

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

Activer et désactiver

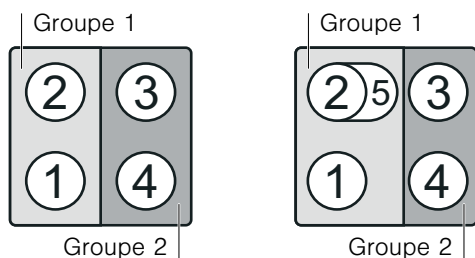
Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost

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

Limitations d'utilisation

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



Activer

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

Désactiver

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

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

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

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

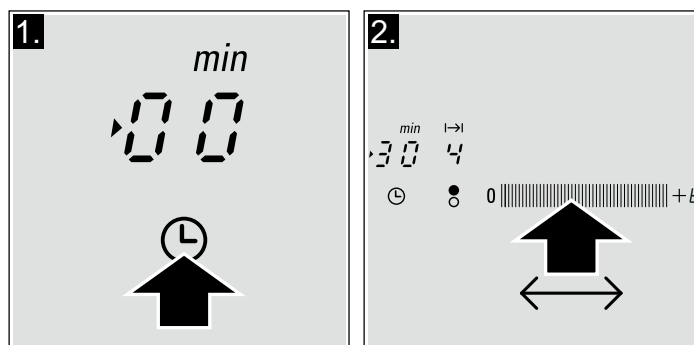
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

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

Programmation

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

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



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

Programmation automatique

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

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

Quand le temps s'est écoulé

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

Modifier ou annuler le temps

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

Remarques

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

Minuteur automatique

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

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

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

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

La minuterie

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

Programmation

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

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

Quand le temps s'est écoulé

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

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

Modifier ou annuler le temps

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

Limitation de temps automatique

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

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

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

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

Protection de nettoyage

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

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

surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

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

Réglages de base

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

Indicateur	Fonction
 	Sécurité enfants permanente
	Désactivée*
	Activée.

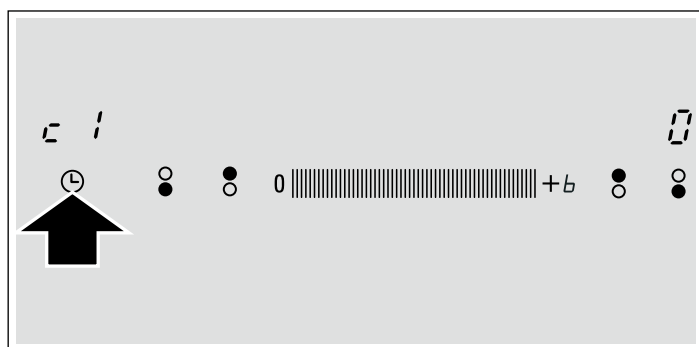
*Réglage d'usine

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

Accéder aux réglages de base

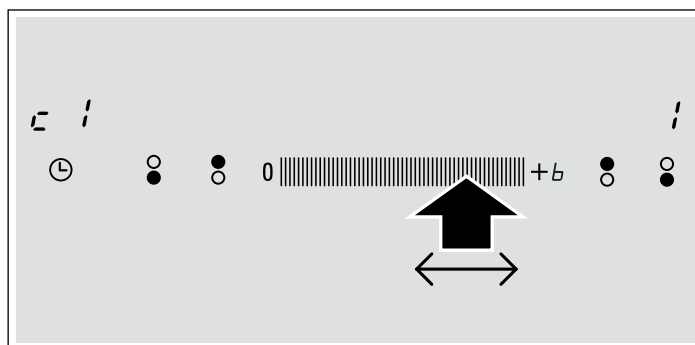
La plaque de cuisson doit être éteinte.

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, maintenir enfoncé le symbole  pendant 4 secondes.



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

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



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

Les réglages auront été correctement enregistrés.

Quitter

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

Soins et nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

Ne jamais utiliser :

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

Grattoir pour verre

Éliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

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

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

Risque de lésions !

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

Soins

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

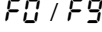
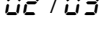
Cadre de la plaque de cuisson

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

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

Réparer des défauts

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

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été coupée. Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements. Panne dans le système électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements. Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenir le Service technique.
 clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé au-dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
 + numéro /  + numéro /  + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
	Le système électronique a surchauffé et a éteint la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
	Le système électronique a surchauffé et a éteint toutes les zones de cuisson.	
	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Contactez le fournisseur électrique.
	Le système électronique a surchauffé et s'est éteint pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

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

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

Un sifflement grave

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

Un crépitement

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

Des sifflements aigus

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

Bruit du ventilateur

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 0 825 398 110
(0,15 € TTC/mn)

CH 0848 840 040

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

Consigli e avvertenze di sicurezza.....	36	Funzione Powerboost.....	42
Norme per la sicurezza.....	36	Limiti di uso.....	42
Cause dei danni.....	37	Attivazione.....	42
Tutela dell'ambiente.....	37	Disattivazione.....	42
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente.....	37	Funzione programmazione del tempo	42
Consigli in materia di risparmio energetico.....	37	Spegnimento automatico di una zona di cottura	42
La cottura a induzione.....	38	Timer automatico.....	43
Vantaggi della cottura a induzione.....	38	La suoneria.....	43
Recipienti adeguati.....	38	Limite automatico di tempo	43
Familiarizzare con l'apparecchio.....	39	Protezione di pulizia.....	43
Pannello comandi.....	39	Impostazioni di base	44
Le zone di cottura.....	39	Accedere alle impostazioni base	45
Spia di calore residuale.....	39	Accorgimenti e pulizia.....	45
Programmazione del piano di cottura.....	40	Piano di cottura.....	45
Accendere e spegnere il piano di cottura	40	Cornice del piano di cottura.....	45
Regolare la zona di cottura	40	Riparare i guasti	46
Tabella di cottura	40	Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	46
Sicurezza bambini	42	Servizio di assistenza tecnica	47
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	42		
Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini.....	42		

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

Consigli e avvertenze di sicurezza

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

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

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

Norme per la sicurezza

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

Manipolazione sicura

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

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

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

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

Olio e grasso troppo caldi

Pericolo di incendio!

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

Cottura di alimenti a bagnomaria

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

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni!

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

Pericolo di incendio!

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

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni!

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

Crepe sul piano di cottura

Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

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

Pericolo di ustioni!

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

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio!

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

Non collocare oggetti metallici sulla piastra a induzione

Pericolo di ustioni!

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

Cura del ventilatore

Pericolo di guasto!

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

Attenzione!

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

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche!

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

Attenzione!

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

Spegnere il piano di cottura

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Tutela dell'ambiente

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

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



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

Consigli in materia di risparmio energetico

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

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

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

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

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

Recipienti speciali per induzione

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

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

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

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

Rilevamento del recipiente

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

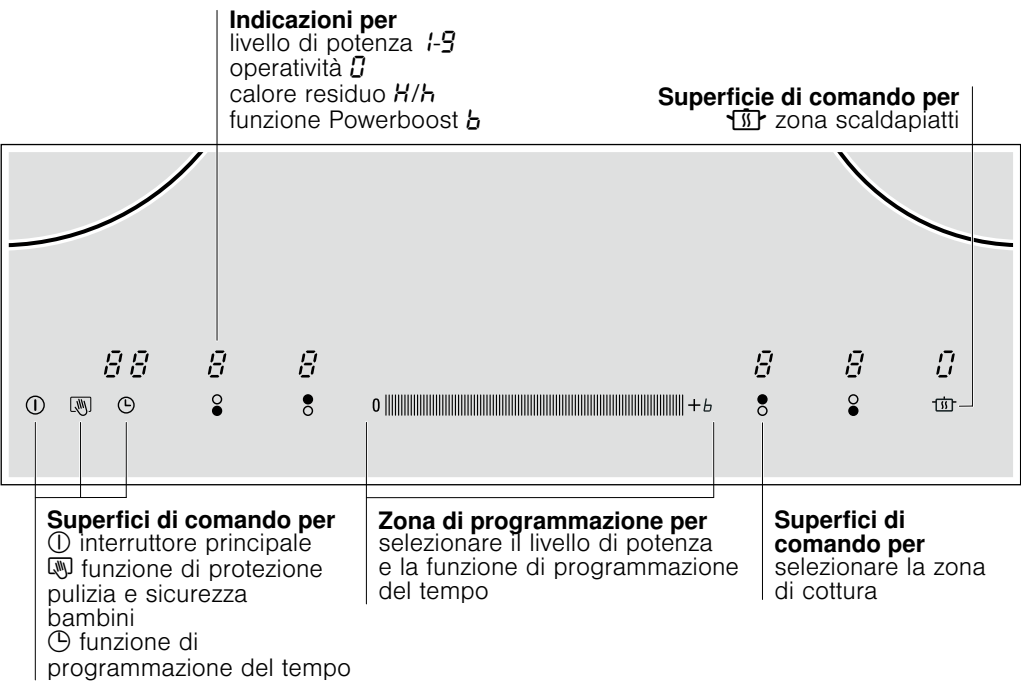
Zona di cottura doppia o tripla

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

Familiarizzare con l'apparecchio

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

Pannello comandi



Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Le zone di cottura

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

* La spia calore residuo si illumina.

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

Spia di calore residuale

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

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

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

Programmazione del piano di cottura

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

Accendere e spegnere il piano di cottura

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

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

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

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

Regolare la zona di cottura

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

Livello di potenza 1 = potenza minima.

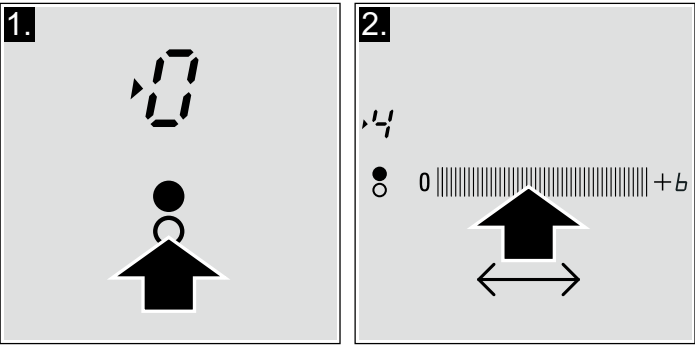
Livello di potenza 9 = potenza massima.

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

Selezionare il livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

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



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

Spegnere la zona di cottura

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

Avvertenze

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

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

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

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

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

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

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

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

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

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Sicurezza bambini

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

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

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

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

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

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

Attivazione e disattivazione

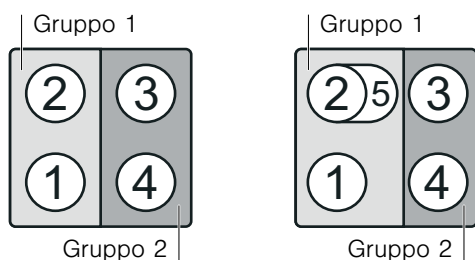
Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

Funzione Powerboost

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

Limiti di uso

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



Attivazione

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

Disattivazione

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

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

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

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

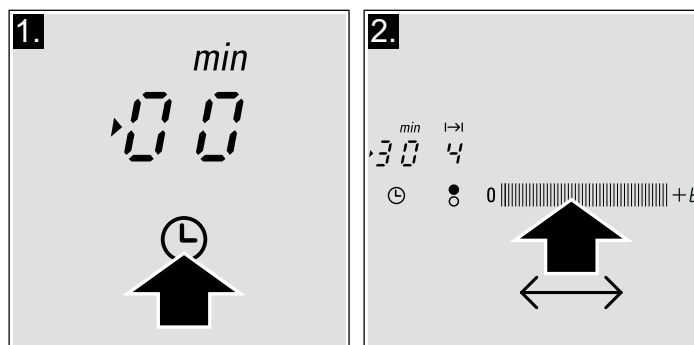
Spegnimento automatico di una zona di cottura

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

Per programmare

1. Selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere il simbolo . La spia  della zona di cottura si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato **00**. Per selezionare un'altra zona di cottura, premere più volte il simbolo  fino a che la spia  della zona di cottura non si illumina.

3. All'interno della zona di programmazione, selezionare il tempo di cottura desiderato. L'impostazione previa possibile è da sinistra a destra 1, 2, 3.... fino a 10 minuti. Nei 10 secondi successivi scorrere le opzioni della zona di programmazione fino a raggiungere il tempo desiderato.



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

Programmazione automatica

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

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

Fine tempo programmato

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

Modificare o annullare il tempo

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

Avvertenze

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

Timer automatico

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

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

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

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

La suoneria

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

Per programmare

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

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Una volta trascorso il tempo programmato

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

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

Modificare o annullare il tempo

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

Limite automatico di tempo

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

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

Premendo uno qualsiasi dei simboli, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivata la limitazione automatica, la stessa varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

Protezione di pulizia

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

Per evitarlo, il piano di cottura dispone di una funzione di protezione di pulizia. Premere il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi si blocca per 35 secondi. A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

Avvertenza: Il blocco non interessa l'interruttore principale. È possibile scollegare il piano di cottura in qualsiasi momento.

Impostazioni di base

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

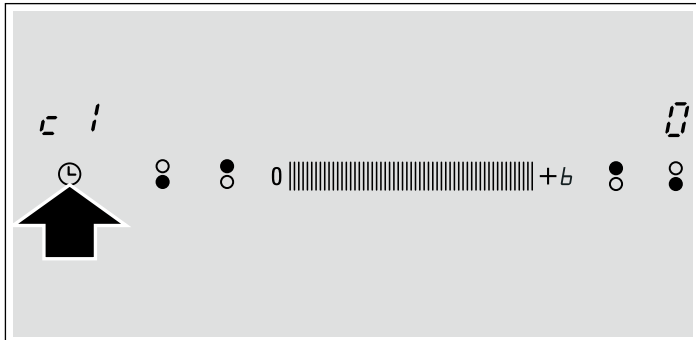
Spia	Funzione
	Sicurezza bambini permanente  Disattivata.*  Attivata.
	Segnali acustici  La maggior parte dei segnali disattivata.  Alcuni segnali disattivati.  Tutti i segnali attivati.*
	Timer automatico  Spento.*  Tempo di scollegamento automatico
	Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo  10 secondi*.  30 secondi.  1 minuto.
	Funzione Power-Management  = Disattivata.*  = 1000 W (potenza minima).  = 1500 W  = 2000 W ...  o  = potenza massima del piano di cottura.
	Tempo di selezione della zona di cottura  Illimitato: rimane selezionata l'ultima zona di cottura programmata.*  Limitato: la zona di cottura rimane selezionata solo per 10 secondi.
	Tornare alle impostazioni predefinite  Impostazioni personalizzate.*  Tornare alle impostazioni di fabbrica.

*Impostazione di fabbrica

Accedere alle impostazioni base

Il piano di cottura deve essere spento.

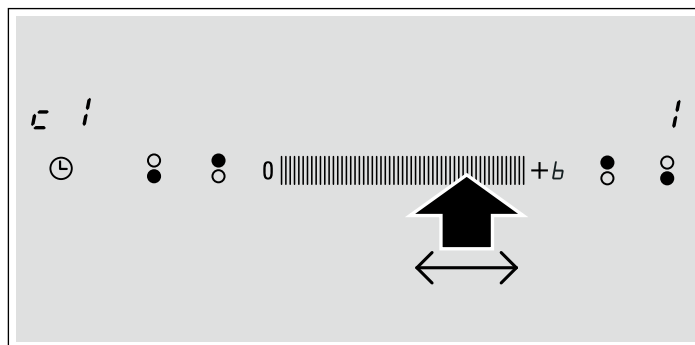
1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei 10 secondi successivi, mantenere premuto il simbolo ⌚ per 4 secondi.



A sinistra dello schermo è visualizzato **C** e a destra **I**.

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

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



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

Uscire

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

Accorgimenti e pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

Non utilizzare mai:

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

Raschietto per il vetro

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

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

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

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Avvertenze

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

Cornice del piano di cottura

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

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

Riparare i guasti

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

Sintomo	Avaria	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica. Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato appoggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
E_r + numero / d + numero / E + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
$FQ / F9$	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
$F2$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
$F4$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
$U1$	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
$U2 / U3$	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

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

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

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

Sibilo basso

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

Crepitio

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

Sibili acuti

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

Rumore del ventilatore

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

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

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

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



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

(901001)

EH6..MB1..,
EH6..ME1..,
EH8..ML1..,
EH9..ME1..

[es] Instrucciones de uso..... 2

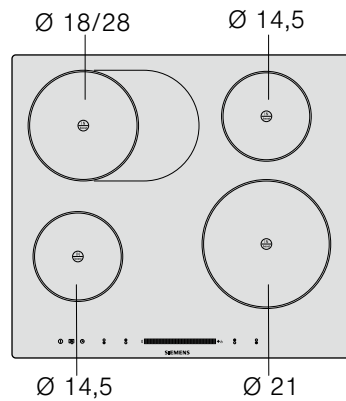
[pt] Instruções de serviço 13



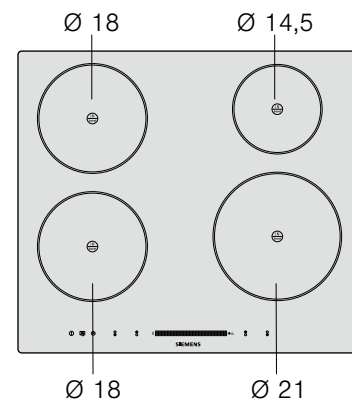
9000308189

SIEMENS

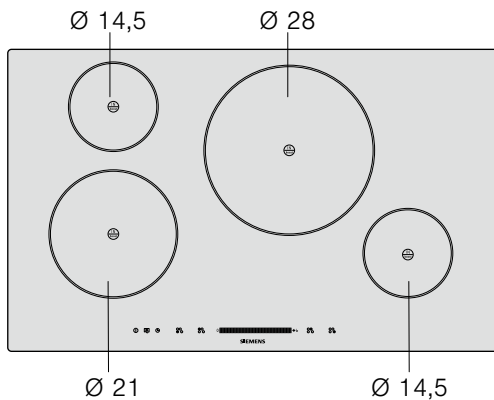
EH6..MB1..



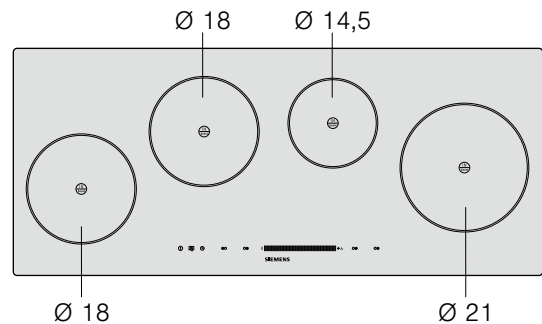
EH6..ME1..



EH8..ML1..



EH9..ME1..



es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	3
Indicaciones de seguridad.....	3
Causas de los daños.....	4
Protección del medio ambiente	4
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	4
Consejos para ahorrar energía	4
La Cocción por Inducción	4
Ventajas de la Cocción por Inducción	4
Recipientes apropiados.....	4
Familiarizarse con el aparato	5
El panel de mando	5
Las zonas de cocción.....	6
Indicador de calor residual	6
Programar la placa de cocción	6
Encender y apagar la placa de cocción	6
Ajustar la zona de cocción	6
Tabla de cocción	7
Seguro para niños	8
Activar y desactivar el seguro para niños.....	8
Activar y desactivar el seguro permanente para niños.....	8

Función Powerboost	8
Limitaciones de uso	8
Activar	8
Desactivar	8
Función programación del tiempo	8
Apagar automáticamente una zona de cocción	8
Temporizador automático	9
El reloj avisador	9
Limitación automática de tiempo	9
Protección de limpieza	9
Ajustes básicos	10
Acceder a los ajustes básicos.....	10
Cuidados y limpieza.....	11
Placa de cocción.....	11
Marco de la placa de cocción	11
Reparar averías	11
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	12
Servicio de Asistencia Técnica.....	12

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:

www.siemens-home.com y también en la tienda online:
www.siemens-eshop.com

Consejos y advertencias de seguridad

Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación correspondiente.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Indicaciones de seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite y grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio!

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente. Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las zonas de cocción calientes. Mantener alejados a los niños de la placa de cocción.

¡Peligro de incendio!

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones!

En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión del vapor. A consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La zona de cocción caliente, pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras!

Apagar la zona de cocción si el indicador no funciona. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se apaga

¡Peligro de incendio!

Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras!

No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

Cuidados del ventilador

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

¡Atención!

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuados por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

¡Atención!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Apagar la placa de cocción

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.

- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo

Consejos para ahorrar energía

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diámetro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que

deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

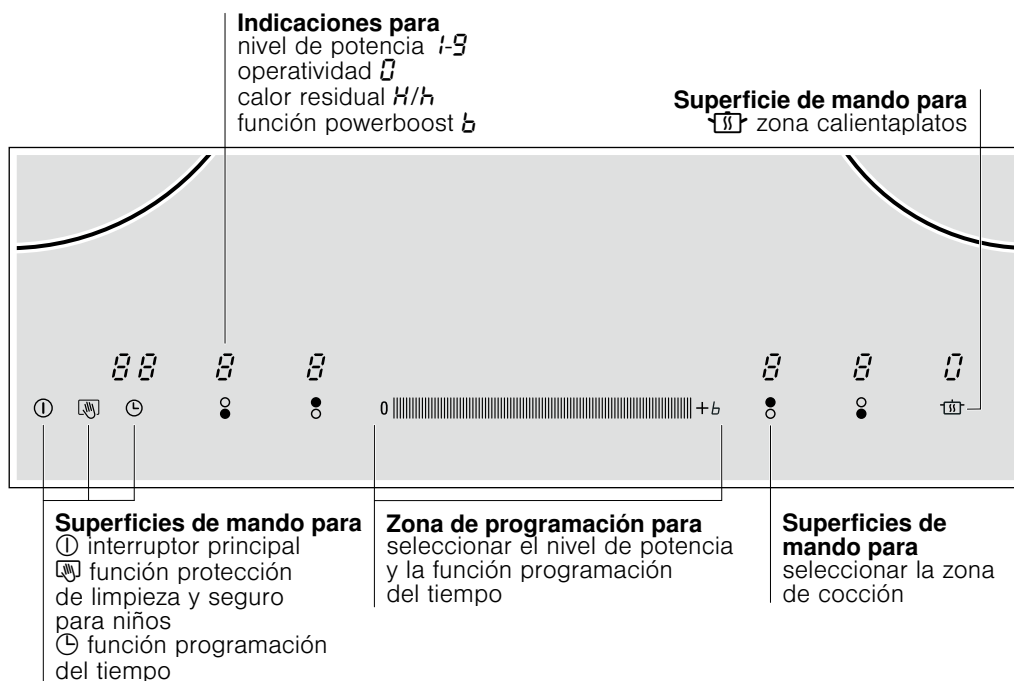
Zona de cocción doble o triple

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Familiarizarse con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios símbolos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
 Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
 Zona de asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
 Zona calentaplatos resistiva	Activar: pulsar el símbolo  en la indicación visual aparece  . Desactivar: volver a pulsar el símbolo  en la indicación visual aparece  .

* El indicador de calor residual se ilumina.

Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **h/H**, se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador **h/H** y el nivel de potencia seleccionado.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo . El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfrien suficientemente.

Nota: La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

En la zona de programación se ajusta el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

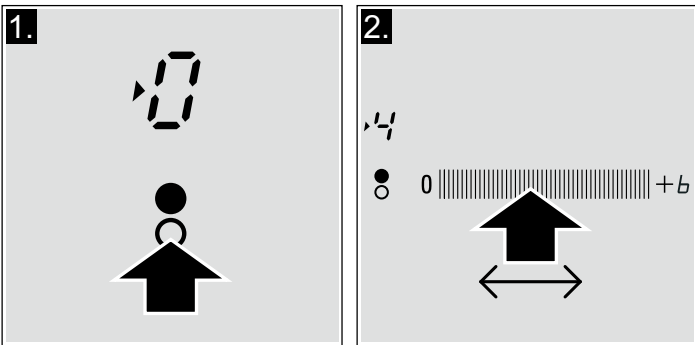
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo  de la zona de cocción deseada. En su indicación visual se ilumina  y el símbolo .
2. En los siguientes 10 segundos, deslizar el dedo en la zona de programación hasta que se ilumine el nivel de potencia deseado.



3. Modificar el nivel de potencia: seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

- Una vez seleccionada la zona de cocción se muestra el símbolo . A continuación, se puede proceder con el ajuste.
- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del nivel de potencia, tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Los niveles de potencia influyen en el resultado de la cocción.

Remover de vez en cuando si se calientan platos de purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-1.	-
Gelatina	1-1.	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2	-
Leche**	1.-2.	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2.-3.	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata	4.-5.*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	25-35 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4.-5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Asar**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír una tras otra
Tortilla	3.-4.	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar

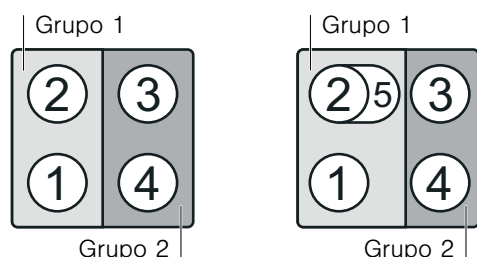
Ver apartado "Ajustes básicos".

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **b** y **9**; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9.



Activar

1. Seleccionar el nivel de potencia 9.
2. Pulsar la zona de programación situada sobre el símbolo **+b**. La función se habrá activado.

Desactivar

Pulsar la zona de programación situada sobre el símbolo **+b**. La función Powerboost se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

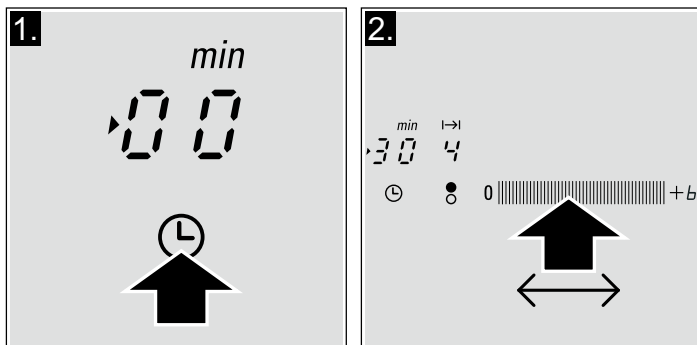
- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

Apagar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

1. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra . Para seleccionar otra zona de cocción, pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  de la zona de cocción deseada se ilumine.
3. Seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado. El ajuste previo posible es de izquierda a derecha 1, 2, 3..... hasta 10 minutos. En los siguientes 10 segundos ir pasando las opciones de la zona de programación hasta alcanzar el tiempo deseado.



Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Programación automática

Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 1 a 5, el tiempo de cocción se reduce un minuto, si se mantiene pulsada, el tiempo se reduce automáticamente a 1 minuto.

Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 6 a 10, el tiempo de cocción aumenta un minuto, si se mantiene pulsada, el tiempo aumenta automáticamente a 99 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece  durante 10 segundos. El indicador  se ilumina. Pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  deseado se ilumine. Modificar el tiempo de cocción con la zona programación, o ajustar a .

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, se puede ajustar para que se visualicen todos los valores de tiempo. Para ello pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  de la zona de cocción deseada se ilumine.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar un tiempo de cocción para todas las zonas de cocción. Tras encender una zona de cocción transcurrirá el tiempo seleccionado. La zona de cocción se apagará automáticamente una vez finalizado el tiempo de cocción.

Las instrucciones sobre cómo activar el temporizador se encuentran en el capítulo "Ajustes básicos".

Nota: Se puede modificar o cancelar el tiempo de cocción de una zona:

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  deseado se ilumine. Modificar el tiempo de cocción con la zona de programación, o ajustar a .

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa

1. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
2. Seleccionar en la zona de programación el tiempo deseado. Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra  y el indicador  se ilumina. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

Al pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. Modificar el tiempo con la zona programación, o ajustar a .

Limitación automática de tiempo

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente **FyB**.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Protección de limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función de protección de limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos.

Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Nota: El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

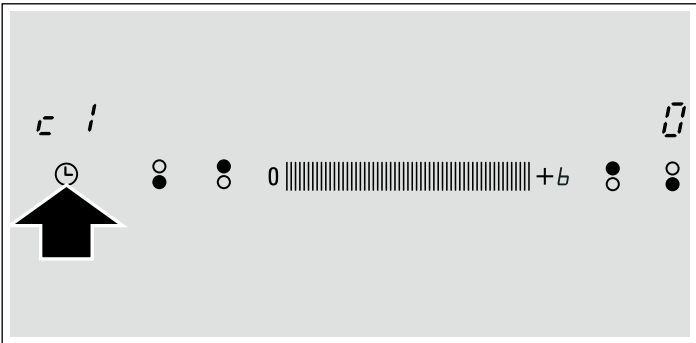
Indicador	Función
	Seguro permanente para niños Desactivado.* Activado.
	Señales acústicas La mayoría de las señales desactivadas. Algunas de las señales desactivadas. Todas las señales activadas.*
	Temporizador automático Apagado.* Tiempo de desconexión automática.
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 10 segundos*. 30 segundos. 1 minuto.
	Función Power-Management = Desactivada.* = 1000 W. potencia mínima. = 1500 W. = 2000 W. ... ó = potencia máxima de la placa.
	Tiempo de selección de la zona de cocción Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 10 segundos.
	Volver a los ajustes por defecto Ajustes personales.* Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

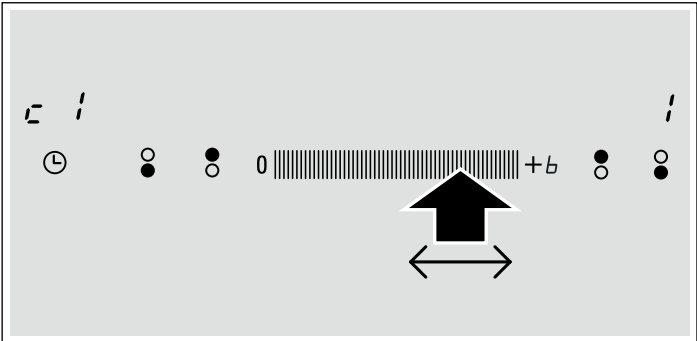
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo durante 4 segundos.



- A la izquierda de la pantalla se muestra y a la derecha .
3. Pulsar varias veces el símbolo hasta que a la izquierda de la pantalla aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado con la zona de programación.



5. Volver a pulsar el símbolo durante más de 4 segundos. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
$\mathcal{E}$ parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
$\mathcal{E}r$ + número / d + número / $\mathcal{E}$ + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$FQ / F9$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$F2$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
$F4$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
$U1$	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
$U2 / U3$	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Conselhos e advertências de segurança	13	Função Powerboost	19
Indicações de segurança.....	13	Limitações de utilização	19
Causas dos danos	14	Activar	19
Protecção do meio ambiente	15	Desactivar	19
Eliminação de resíduos não poluente	15	Função de programação do tempo	19
Conselhos para poupar energia	15	Desligar automaticamente uma zona de cozedura	19
Cozedura por indução	15	Temporizador automático	20
Vantagens da cozedura por indução	15	Temporizador com alarme.....	20
Recipientes apropriados	15	Limitação automática de tempo	20
Familiarizar-se com o aparelho	16	Protecção de limpeza	20
O painel de comandos.....	16	Regulações de base	20
As zonas de cozedura	16	Aceder às regulações de base	21
Indicador de calor residual	16	Cuidados e limpeza	22
Programar a placa de cozedura	17	Placa de cozedura	22
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	17	Friso da placa de cozedura.....	22
Regular a zona de cozedura	17	Reparar avarias	22
Tabela de cozedura.....	17	Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	23
Segurança para crianças	19	Serviço de Assistência Técnica	23
Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças	19		
Activar e desactivar a segurança permanente para crianças	19		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.siemens-home.com e na loja Online: www.siemens-eshop.com

⚠️ Conselhos e advertências de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá manusear correctamente o aparelho.

Conservar as instruções de utilização e de montagem. Caso o aparelho seja entregue a outra pessoa, juntar também a respectiva documentação.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos. Durante o funcionamento, o aparelho deve ser vigiado.

Utilização com segurança

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Óleo e gordura demasiado quentes

Perigo de incêndio!

O óleo e a gordura demasiado quentes inflamam-se rapidamente. Não deixar sobreaquecer o óleo ou a gordura sem vigilância. No caso de o óleo ou a gordura se inflamarem, não apagar as chamas com água. Apagar as chamas com uma tampa ou um prato. Desligar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que, por sua vez, é colocado dentro de um segundo recipiente maior com água. Desta forma, o alimento recebe o calor de forma suave e constante, sendo cozinhado através da água quente e não pelo calor da zona de cozedura directamente. Ao cozinhar alimentos em banho-maria, não deixe que as latas, frascos de vidro ou de outro material entrem em contacto directo com a base do recipiente que contém a água, evitando a ruptura do vidro da placa e do recipiente, devido a um sobreaquecimento da zona de cozedura.

Placa de cozedura quente

Perigo de queimaduras!

Não tocar nas zonas de cozedura quentes. Manter as crianças afastadas da placa de cozedura.

Perigo de incêndio!

- Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura
- Não guardar objectos inflamáveis nem aerossóis nas gavetas que estão debaixo da placa de cozedura.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões!

Se houver líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura, pode gerar-se pressão de vapor. Consequentemente, o recipiente pode saltar. Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Fendas na placa de cozedura

Perigo de descarga eléctrica!

Desligar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com gretas.
Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece, mas a indicação não funciona

Perigo de queimaduras!

Desligue a zona de cozedura, se o indicador não funcionar.
Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozedura desliga-se

Perigo de incêndio!

Se a placa de cozedura se desligar automaticamente e não poder ser utilizada, pode, posteriormente, ligar-se de forma automática. Para evitar que tal aconteça, a placa deve ser desligada da rede eléctrica. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras!

Não deixe facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa de cozedura, sob o perigo de aquecerem muito rapidamente.

Manutenção do ventilador

Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.
	As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica	Verificar os recipientes.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
	Fricção dos recipientes	Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.
Esfoladelas	Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.

Atenção!

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. Desligue o aparelho, caso verifique algum defeito. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações e substituições de cabos de ligação defeituosos só podem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com a formação adequada.

Atenção!

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Não obstante, todos os portadores de pacemakers devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. É impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumpram o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não sejam causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

Desligar a placa de cozedura

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Causas dos danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa

Protecção do meio ambiente

Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Eliminação de resíduos não poluente



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos utilizados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Colocar sempre as tampas correspondentes nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia.
- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.

- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente. Caso o diâmetro do recipiente não coincida com o da zona de cozedura, é melhor que este seja superior ao tamanho da zona de cozedura pois, caso contrário, perde-se metade da energia. Observar: se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente.
- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia e, além disso, conservam-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Seccione um nível de potência mais baixo.

Cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

Recipientes apropriados

Recipientes ferromagnéticos

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, ver se estes são atraídos por um íman.

Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes próprios para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro, poderá afectar tanto a detecção do recipiente, como os resultados da cozedura.

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

Deteção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

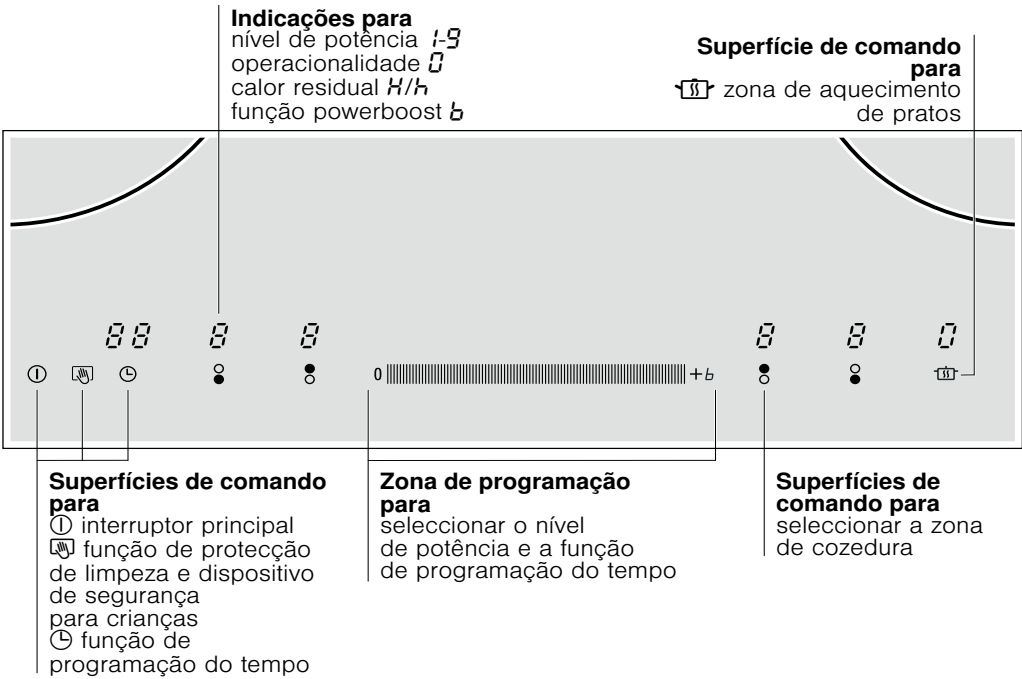
Zona de cozedura dupla ou tripla

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Familiarizar-se com o aparelho

Estas instruções de utilização podem aplicar-se a diferentes placas de cozedura. Na *página 2* é apresentada uma vista geral dos modelos com informações sobre as medidas.

O painel de comandos



Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Notas

- As regulações não são alteradas quando pressionar vários símbolos simultaneamente. Tal permite limpar a zona de programação, caso sejam derramados alimentos.
- Mantenha as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
○ Zona de cozedura simples	Utilize um recipiente com o tamanho adequado.
∞ Zona de assados	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
○ Zona de aquecimento de pratos resistente	Activar: pressione o símbolo ☞ e na indicação aparece <i>!</i> . Desactivar: volte a pressionar o símbolo ☞ e na indicação aparece <i>0</i> .*

* O indicador de calor residual acende-se.

Utilize apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto “Recipientes adequados”.

Indicador de calor residual

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador *h/H* ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador *h/H* e o nível de potência seleccionado.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se com o interruptor principal.

Ligar: pressionar o símbolo ①. O indicador situado sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Desligar: pressionar o símbolo ① até que o indicador situado sobre o interruptor principal desapareça. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual permanece aceso até as zonas de cozedura arrefecerem o suficiente.

Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente, depois de todas as zonas de cozedura estarem desligadas por um período de tempo superior a 20 segundos.

Regular a zona de cozedura

Na zona de programação regula-se o nível de potência pretendido.

Nível de potência 1 = potência mínima.

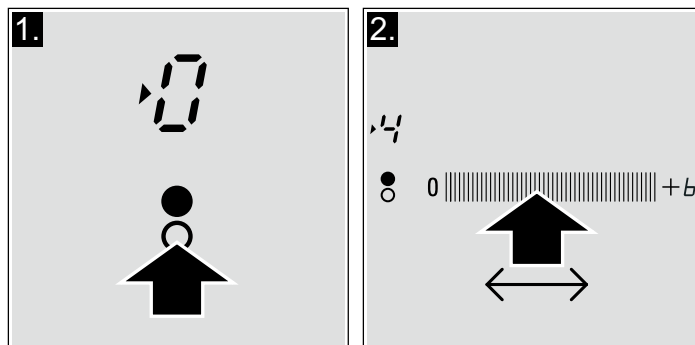
Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Seleccionar o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressione o símbolo ① da zona de cozedura pretendida. Na indicação aparece ① e acende-se o símbolo ►.
2. Nos 10 segundos seguintes, deslize o dedo na zona de programação, até que se acenda o nível de potência pretendido.



3. Alterar o nível de potência: seleccione a zona de cozedura e regule o nível de potência pretendido na zona de programação.

Desligar a zona de cozedura

Na zona de programação, seleccione a zona de cozedura e regule para ①. A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Notas

- Depois de seleccionada a zona de cozedura, o símbolo ► é apresentado. Em seguida, pode proceder à regulação.
- Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do nível de potência, tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

Os níveis de potência influenciam o resultado da cozedura.

Remover de vez em quando, se aquecer pratos de purés, cremes e molhos espessos.

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-1.	-
Gelatina	1-1.	-
Aquecer e manter quente		
Caldo de legumes (por ex. lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Salsichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30 min.

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Cozer em lume brando, ferver em lume brando		
Almôndegas de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4 -5*	10-15 min.
Molhos brancos, por ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, por ex. molho bernaïse, molho holandês	3-4	8-12 min.
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	2-3	25-35 min.
Batatas com casca	4-5	25-30 min.
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min.
Massa	6 -7*	6-10 min.
Cozido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Legumes	2.-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.-4.	7-20 min.
Cozido em panela de pressão	4.-5.	-
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Assar**		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costeletas, ao natural ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min.
Peito, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6	8-20 min.
Peixe e filetes de peixe panados	6-7	8-20 min.
Peixe panado ultracongelado, por ex. douradinhos de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Pratos ultracongelados, por ex. salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	fritar uma a seguir à outra
Tortilha	3.-4.	fritar uma a seguir à outra
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)		
Produtos ultracongelados, por ex. batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção a seguir à outra
Croquetes ultracongelados	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, por ex. peças de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por ex. cogumelos frescos	6-7	
Doçaria, por ex. filhós, fruta em massa de cerveja	4-5	

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada

Activar: pressione o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressione o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio foi desactivado.

Activar e desactivar a segurança permanente para crianças

Com esta função, o sistema de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

Activar e desactivar

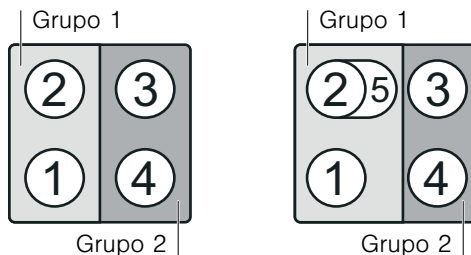
Ver o ponto "Regulações de base".

Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que utilizando o nível de potência 9.

Limitações de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja a funcionar (ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada piscam **b** e **9**; em seguida, o nível de potência regula-se automaticamente **9**.



Activar

1. Seleccionar o nível de potência **9**.
2. Pressione a zona de programação situada sobre o símbolo **+b**. A função é activada.

Desactivar

Pressione a zona de programação situada sobre o símbolo **+b**. A função Powerboost é desactivada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

Função de programação do tempo

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

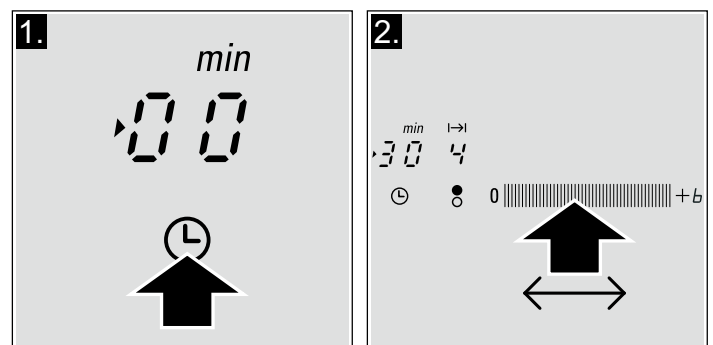
- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Introduza o tempo de cozedura para a zona de cozedura pretendida. A zona desliga-se automaticamente depois de terminado o tempo.

Como programar

1. Seleccionar o nível de potência pretendido.
2. Pressione o símbolo . O indicador **L→** da zona de cozedura acende-se. Na indicação da função de programação do tempo aparece **00**. Para seleccionar outra zona de cozedura, pressione várias vezes o símbolo , até que o indicador **L→** da zona de cozedura pretendida se acenda.
3. Na zona de programação, selecione o tempo de cozedura pretendido. A regulação prévia possível faz-se da esquerda para a direita 1, 2, 3..... até aos 10 minutos. Nos 10 segundos seguintes, vá passando as opções da zona de programação, até atingir o tempo pretendido.



Após alguns segundos, o tempo de cozedura começa a decorrer.

Programação automática

Na zona de programação, se pressionar a regulação prévia de 1 a 5 o tempo de cozedura diminui 1 minuto, se a mantiver premida, o tempo é automaticamente reduzido a 1 minuto.

Na zona de programação, se pressionar a regulação prévia de 6 a 10, o tempo de cozedura aumenta 1 minuto, se a mantiver premida, o tempo é automaticamente aumentado para 99 minutos.

Depois de terminado o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal sonoro e na indicação da função de programação do tempo aparece  durante 10 segundos. O indicador  acende-se. Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar várias vezes o símbolo , até que o indicador  pretendo se acenda. Alterar o tempo de cozedura com a zona de programação, ou regular para .

Notas

- Se programou um tempo de cozedura em várias zonas, pode regular de forma a visualizar todos os valores de tempo. Para tal, pressione várias vezes o símbolo  até que o indicador  da zona de cozedura desejada se acenda.
- Pode-se regular um tempo de cozedura até 99 minutos.

Temporizador automático

Com esta função pode-se seleccionar um tempo de cozedura para todas as zonas de cozedura. Depois de acender uma zona de cozedura, passa o tempo seleccionado. A zona de cozedura apaga-se automaticamente, assim que terminar o tempo de cozedura.

As instruções sobre como activar o temporizador estão no capítulo "Regulações de base".

Nota: Pode alterar-se ou cancelar-se o tempo de cozedura de uma zona:

Pressione várias vezes o símbolo , até que se acenda o indicador  pretendido. Altere o tempo de cozedura utilizando a zona de programação, ou regule para .

Temporizador com alarme

O temporizador com alarme de cozinha permite programar um tempo até 99 minutos. Não depende das outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozedura.

Como programar

1. Pressione o símbolo  várias vezes, até que se acenda o indicador . Na indicação da função de programação do tempo aparece .
2. Na zona de programação, seleccione o tempo pretendido. Após alguns segundos, o tempo começa a passar.

Depois de terminado o tempo

É emitido um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, aparece  e acende-se o indicador . Após 10 segundos, os indicadores apagam-se.

Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressione o símbolo  várias vezes, até que se acenda o indicador . Altere o tempo utilizando a zona de programação ou regule para .

Limitação automática de tempo

Quando a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se a limitação automática do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação da zona de cozedura,  e  piscam alternadamente. Ao pressionar qualquer símbolo, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura. Quando se activa o limite automático, este rege-se pelo nível de potência seleccionado (de 1 a 10 horas).

Protecção de limpeza

Se se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozedura estiver ligada, as regulações podem ser alteradas. Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe de uma função de protecção de limpeza. Pressione o símbolo . O aparelho emite um aviso sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Agora já se pode limpar a

superfície do painel de comandos sem haver o risco de alterar as regulações. **Nota:** Este bloqueio não afecta o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que pretender.

Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades particulares de cada utilizador.

Indicador	Função
	Dispositivo de segurança para crianças permanente
	 Desactivado.*
	 Activado.

*Regulação de fábrica

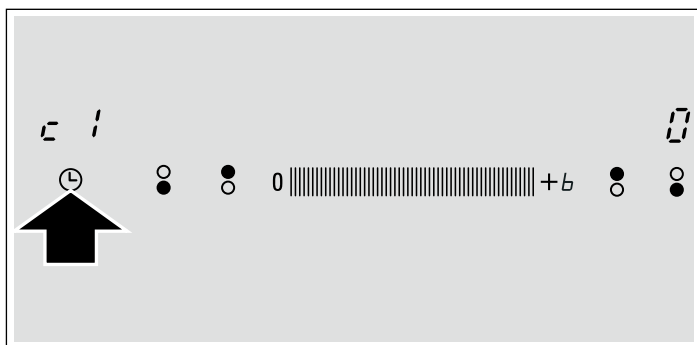
Indicador	Função
c2	Sinais sonoros 0 Maioria dos sinais desactivados. ! Alguns sinais desactivados. 2 Todos os sinais activados.*
c5	Temporizador automático 0 Desligado.* 1:99 Tempo de desconexão automática.
c6	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo ! 10 segundos*. 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c7	Função Power-Management 0 = Desactivada.* ! = 1000 W. potência mínima. !. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ou 9. = potência máxima da placa.
c9	Tempo de selecção da zona de cozedura 0 Ilimitado: permanece seleccionada a última zona de cozedura programada.* ! Limitado: a zona de cozedura permanece seleccionada apenas durante 10 segundos.
c0	Voltar às regulações predefinidas 0 Regulações pessoais.* ! Voltar às regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

Aceder às regulações de base

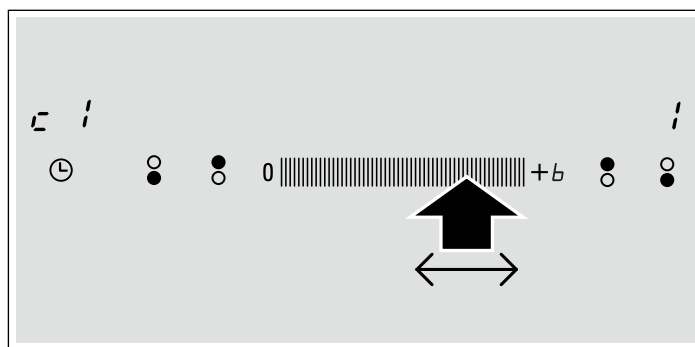
A placa de cozedura deve estar desligada.

1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, manter o símbolo ⌚ pressionado durante 4 segundos.



Do lado esquerdo do ecrã aparece c ! e do lado direito, 0.

3. Pressionar várias vezes o símbolo ⌚, até que do lado esquerdo do ecrã apareça o indicador da função pretendida.
4. De seguida, seleccionar a regulação pretendida com a zona de programação.



5. Voltar a pressionar o símbolo ⌚ durante mais de 4 segundos.

As regulações são correctamente guardadas.

Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queiem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.

Perigo de lesões!

A lâmina está muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, devem ter-se em conta os seguintes conselhos e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido. O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações. Avaria no sistema electrónico.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica. Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações. Se, através das verificações anteriores, a avaria não for solucionada, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
 pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.
 + número /  + número /  + número	Avaria no sistema electrónico.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar uns 30 segundos e voltar a ligar.*
 / 	Produziu-se um erro interno no funcionamento.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar uns 30 segundos e voltar a ligar.*
	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressionar, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*
	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
 1	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Entrar em contacto com o distribuidor de energia eléctrica.
 2 /  3	Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a bancada.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar a ligá-la.

* Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.

Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que colocar água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes

sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência seja diminuída.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois da placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 700

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



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

(900929)

EH6..MB1..,
EH6..ME1..,
EH8..ML1..,
EH9..ME1..

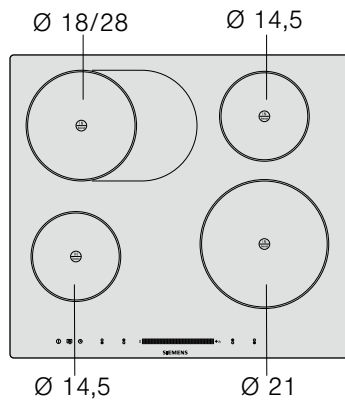
[en] Instruction manual 3



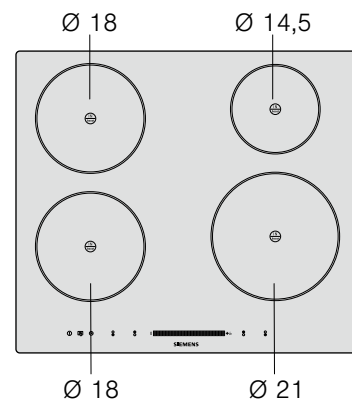
9000308556

SIEMENS

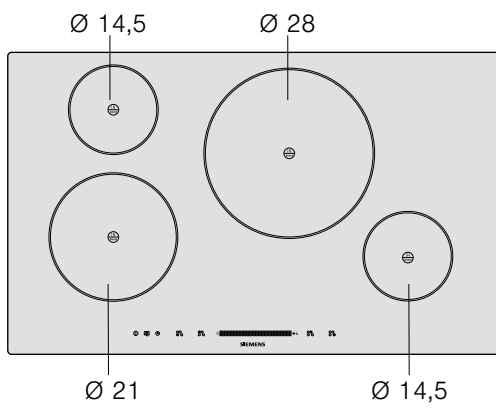
EH6..MB1..



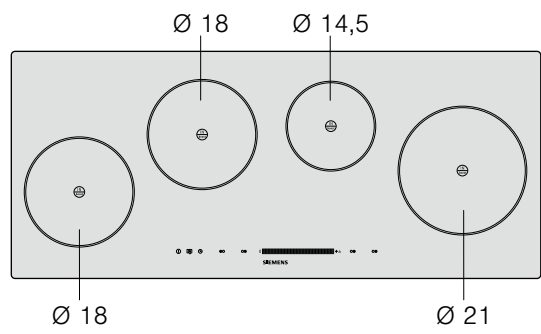
EH6..ME1..



EH8..ML1..



EH9..ME1..



Safety warnings and advice.....	4	The Powerboost Function.....	10
Safety instructions.....	4	Restrictions when using	10
Elements that may damage the appliance	5	To activate.....	10
Protecting the environment	5	To turn off.....	10
Environmentally-friendly disposal of waste products	5	Time programming function.....	11
Energy-saving advice.....	5	Turn off a hotplate automatically	11
Induction cooking	6	Automatic timer	11
Advantages of induction cooking.....	6	The timer	11
Suitable pans.....	6	Automatic time limitation.....	12
Familiarise yourself with the appliance	7	Cleaning protection.....	12
The control panel.....	7	Basic settings	12
Hotplates	7	To access the basic settings.....	13
Residual heat indicator.....	7	Care and cleaning.....	14
Programming the hob.....	8	Hob.....	14
Switching the hob on and off	8	Hob frame	14
Setting the hotplate	8	Fixing malfunctions.....	14
Cooking guidelines.....	8	Normal noise while the appliance is working	15
Childproof lock.....	10	After-sales service.....	15
Activating and deactivating the childproof lock.....	10		
Activating and deactivating the childproof lock.....	10		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.com** and in the online shop **www.siemens-eshop.com**

Safety warnings and advice

Please read these instructions carefully. We advise you not to use the appliance until you have read them.

Keep the operation and installation instructions. If the appliance is passed on to another user, please ensure that the documentation is also passed on with it.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

Safety instructions

This device has been designed exclusively for home use. Only use the hob for food preparation. The appliance must not be left unsupervised while in use.

Safe operation

To use this appliance safely, adults and children who, as a result of

- physical, sensory or mental disability,
- or lack of experience or knowledge,

are not capable of using this appliance, should not do so without the supervision of a responsible adult.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Oil and fat too hot

Risk of fire!!

Oil or fat that is too hot quickly catches fire. Do not leave overheated oil or fat unwatched. If the oil or fat catches fire, never use water to put it out. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch off the hotplate.

Cooking food using the bain-marie method

The bain-marie method allows you to cook food in a saucepan submerged in a larger pan containing water. The water cooks the food with a gentle and constant heat, rather than directly from the heat of the hotplate. When cooking food in bain-marie, you must prevent tins, glass containers or other material from resting directly on the base of the pan containing the water, to prevent the glass on the hob and the pan from breaking due to hotplate reheating.

Hot hob

Risk of burns!!

Do not touch hot hotplates. Keep children away from the hob.

Risk of fire!!

- Never place flammable objects on the hob
- Do not keep flammable items or aerosols in the drawers beneath the hob.

Wet hotplates and pan bases

Risk of injury!!

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump. Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

Cracks in the hob

Risk of electric shock!!

Disconnect the appliance from the mains if the hob is broken or cracked.

Contact the Technical Assistance Service.

The hotplate heats up, but the display does not work

Risk of burns!!

Turn off the hotplate if the indicator does not work. Contact the Technical Assistance Service.

The hob switches off

Risk of fire!!

If the hob switches off automatically and cannot be used, it can subsequently switch on by itself. To avoid this the hob must be disconnected from the mains. Please contact the Technical Assistance Service.

Do not place metal objects on the induction hotplate

Risk of burns!!

Do not leave knives, forks, spoons, lids or other metal objects that can heat up very quickly on the hob.

Fan care

Malfunction risk!

The bottom of the hob is equipped with a fan. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

Caution!

There should be a minimum distance of 2 cm between the drawer and the fan entrance.

Incorrect repairs

Risk of electric shock!!

Poor repairs are dangerous. Switch off the appliance if it is faulty. Contact the Technical Assistance Service. Repairs and the replacement of faulty connection cables may only be performed by qualified personnel from the Technical Assistance Service.

Caution!

This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards. However, people with pacemakers must refrain from approaching the appliance when in use. It is impossible to ensure that all of these devices available on the market comply with current electromagnetic compatibility standards, and that interference which may prevent the device from working correctly will not occur. It is also possible that people with other types of devices, such as a hearing aids, could experience some discomfort.

Switching off the hob

After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

Overview

The following table presents the most common damage caused:

Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Immediately remove spilt food using a glass scraper.
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a tray or working surface.
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check pans.
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs.
	Contact with pans	Lift pots and pans before moving them around.
Chips	Sugar, substances with a high sugar content	Immediately remove spilt food using a glass scraper.

Elements that may damage the appliance

Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of its packaging in such a way that no damage is caused to the environment.

Environmentally-friendly disposal of waste products



This appliance conforms to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive WEEE 2002/96/EC. This directive defines the framework for recycling used appliances within European territory

Energy-saving advice

- Always place the correct lid on the pan. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use.
- Use pans equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must coincide with the diameter of the hotplate. This generally means the pan base diameter is greater than that of the hotplate. If the diameter of the pan is not the same as the diameter of the hotplate, it is preferable to use a pan with a bottom that is larger in diameter than the hotplate, otherwise half the energy will be wasted. Please note: Whether the cookware manufacturer has indicated the diameter of the top of the pan.
- Choose pans of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a great amount of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power immediately when the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

Suitable pans

Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these may be made from:

- enamelled steel
- cast iron
- special cutlery for stainless steel induction pan

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to it.

Special induction pans

There is another type of pan specially made for induction, the base of which is not entirely ferromagnetic. Check the diameter, since this could affect detection of the pan, as well as the cooking results.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 90 seconds, the hotplate will switch off automatically.

Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the hotplate that is most suitable for the diameter of your pan.

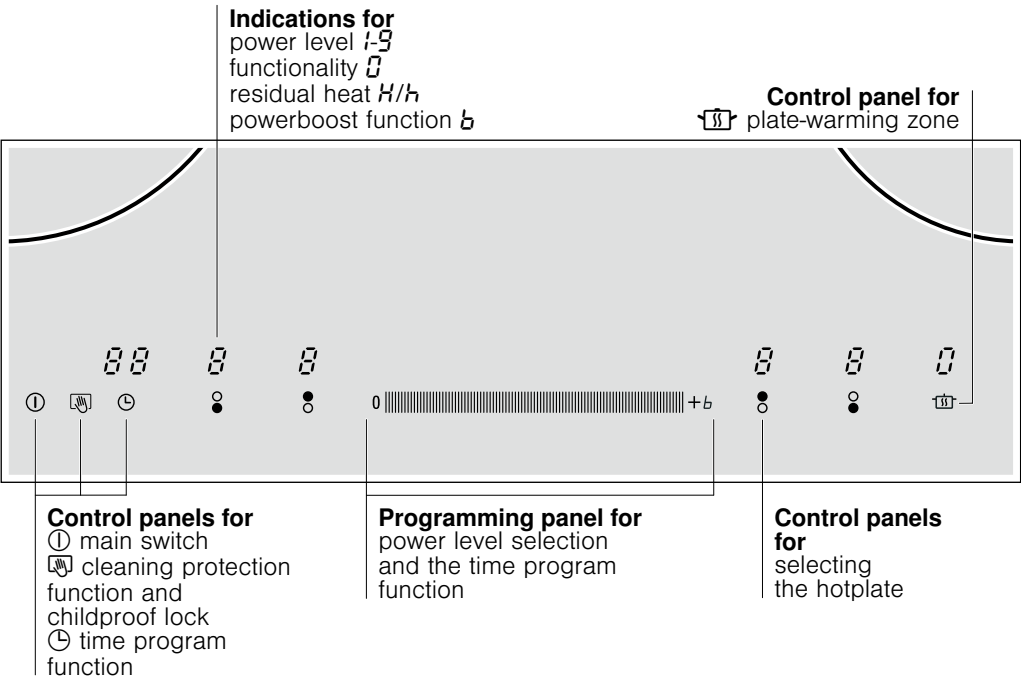
Double or triple hotplate

These hotplates can detect pans of different sizes. Depending on the material and properties of the pan, the hotplate will adapt automatically, switching on part or all of the hotplate and supplying sufficient power to obtain good cooking results.

Familiarise yourself with the appliance

These instructions for use are applicable to other hobs. On *page 2* an overview of the models is provided, along with information on measurements.

The control panel



Control surfaces

Pressing a symbol activates its corresponding function.

Notes

- The settings will not change if several symbols are pressed at the same time. This enables the programming zone to be cleaned when food is spilt.
- Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper functioning.

Hotplates

Hotplate	Turning on and off
○ Single hotplate	Use a correctly sized pan
∞ Broiler	The broiler turns on automatically when a pan large enough to reach its outer edges is placed upon it.
○ Resistive plate-warming zone	To activate: press the symbol and ! appears in the display. To deactivate: press the symbol again and 0 appears in the display.

* The residual heat indicator lights up.

Only use pans suitable for induction cooking, see the "Appropriate cookware" section.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching a hotplate that displays this.

Even when switched off, the **h/H** light will remain on as long as the hotplate remains hot.

If the pan is removed before the hotplate is turned off the **h/H** indicators and the selected power level will appear alternately.

Programming the hob

This section will show you how to program the hotplates. The table contains power levels and cooking times for several dishes.

Switching the hob on and off

The hob is turned on and off with the main switch.

To switch on: press the ① symbol. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To switch off: press the ① symbol until the indicator above the main switch disappears. All hotplates are off. The residual heat indicator stays on until the hotplates have cooled down completely.

Note: The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.

Setting the hotplate

The desired power level is set in the programming panel.

Power level 1 = minimum power.

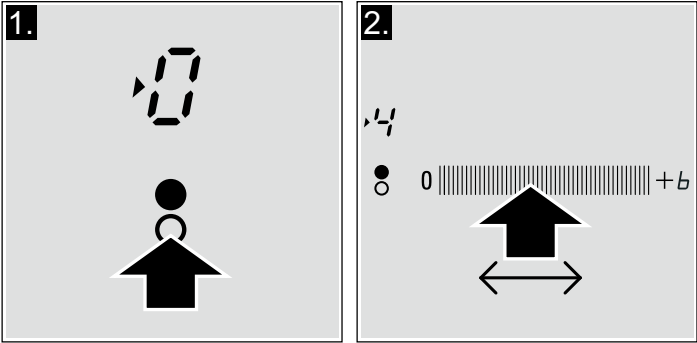
Power level 9 = maximum power.

Each power level has an intermediate setting. This is marked with a dot.

Selecting the power level

The range must be switched on.

1. Press the ① symbol of the desired hotplate. The ① and ► symbols light up in the display.
2. Within the next 10 seconds, slide a finger on the programming panel until the desired power level lights up.



3. Changing the power level: select the hotplate and set the desired level using the programming panel.

Switch off the hotplate

Select the hotplate and set it to ① in the programming panel. The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Notes

- Upon selecting a hotplate the ► symbol is displayed. It may then proceed to be adjusted.
- If no pan has been placed on the induction hotplate, the selected power level flashes. After a certain time has elapsed, the hotplate switches off.

Cooking guidelines

The table below contains some examples.

The cooking times depend on the power level, type, weight and quality of the food. As such they are approximate.

Power levels influence the cooking results.

Remove purées, creams and thick sauces from time to time, if they get too hot.

Use power level 9 to begin cooking.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melt		
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Heating and warming		
Stew (e.g., lentils)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Sausages heated in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2-3	5-15 min
Frozen goulash	2-3	20-30 min
Slow cooking, simmering		
Potato pancakes	4-5*	20-30 min
Fish	4 -5*	10-15 min
White sauces (e.g., bechamel)	1-2	3-6 min
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4	8-12 min

* Continue cooking without a lid

** Uncovered

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Boiling, steaming, roasting		
Rice (with a double amount of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	2-3	25-35 min
Unpeeled potatoes	4-5	25-30 min
Peeled potatoes with salt	4-5	15-25 min
Pasta	6 -7*	6-10 min
Soups	3-4	15-60 min
Vegetables	2-3	10-20 min
Greens, frozen foods	3-4	7-20 min
Cooked in a pressure cooker	4-5	-
Roasting		
Meat roll	4-5	50-60 min
Roast	4-5	60-100 min
Goulash	3-4	50-60 min
Broil**		
Steaks, plain or breaded	6-7	6-10 min
Frozen steaks	6-7	8-12 min
Chops, plain or breaded	6-7	8-12 min
Beefsteak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Chicken breast (2 cm thick)	5-6	10-20 min
Frozen chicken breast	5-6	10-30 min
Fish and fish fillet without breading	5-6	8-20 min
Fish and fish fillet with breading	6-7	8-20 min
Frozen breaded fish (e.g., fish fingers)	6-7	8-12 min
Prawns and shrimps	7-8	4-10 min
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	fry one portion at a time
Omelette	3-4	fry one portion at a time
Fried eggs	5-6	3-6 min
Frying** (150-200g per serving with 1-2 l. of oil)		
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9	fry one portion at a time
Frozen croquettes	7-8	
Meatballs	7-8	
Meat (e.g., chicken pieces)	6-7	
Fish, in breadcrumbs or batter	6-7	
Greens, mushrooms, in breadcrumbs or batter (e.g., baby mushrooms)	6-7	
Confectionary products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5	

* Continue cooking without a lid

** Uncovered

Childproof lock

The hob can be protected against being accidentally turned on, to ensure that children do not switch on the hotplates.

Activating and deactivating the childproof lock.

The range must be turned off.

To activate: press and hold the  symbol for approx. 4 seconds. The  symbol lights up for 10 seconds. The range is locked.

To deactivate: press and hold the  symbol for approx. 4 seconds. The lock is now deactivated.

Activating and deactivating the childproof lock

With this function, the childproof lock automatically activates when a hob is switched off.

Activating and deactivating

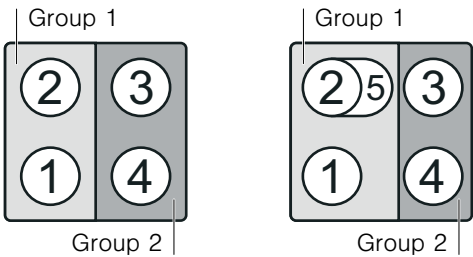
See the "Basic Settings" section.

The Powerboost Function

The Powerboost function can be used to heat food more quickly than using the power level .

Restrictions when using

This function is available for all hotplates, provided that the other zone of the same group is not operating (see image). Otherwise, in the visual display of the selected hotplate  and  will flash; then the power level will automatically set itself to .



To activate

1. Select the power level .
2. Press the programming panel located above the  symbol. The function has been activated.

To turn off

Press the programming panel located above the  symbol. The Powerboost function has been deactivated.

Note: In certain circumstances, the Powerboost function may turn off automatically in order to protect the electronic components inside the hob.

Time programming function

This function may be used in two different ways:

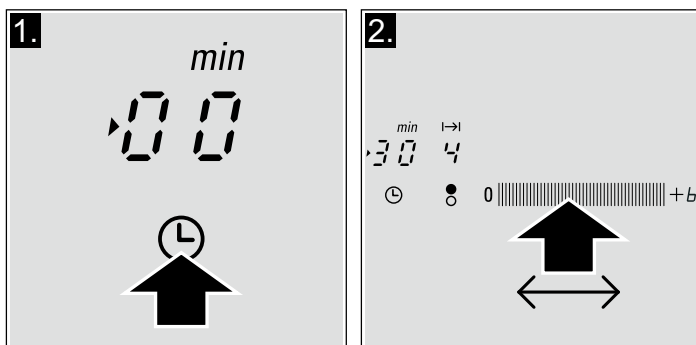
- to automatically switch off a hotplate.
- as a timer.

Turn off a hotplate automatically

Enter the cooking time for the desired hotplate. The hotplate turns off automatically once the time has elapsed.

Programming

1. Select the desired power level.
2. Press the ⏸ symbol. The I→I indicator of the hotplate lights up. 00 lights up in the time program function display. To select another hotplate, press the ⏸ symbol several times until the I→I indicator for the desired hotplate lights up.
3. Select the required cooking time in the programming panel. The possible previous setting is, from left to right 1, 2, 3, etc., up to 10 minutes. Within the next 10 seconds, continue past the options in the programming panel until reaching the desired time.



After a few seconds the cooking time begins to count down.

Automatic programming

If the previous setting from 1 to 5 is pressed in the programming panel, the cooking time is reduced by one minute, if it is held down the time is automatically reduced to one minute.

If the previous setting from 6 to 10 is pressed in the programming panel, the cooking time is increased by one minute, if it is held down the time is automatically increased to 99 minutes.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off. An audible signal sounds and 00 appears in the time program function display for 10 seconds. The I→I indicator lights up. Pressing the ⏸ symbol turns off the indicators and stops the signal.

Changing or cancelling the time

Press the ⏸ symbol several times until the required I→I indicator lights up. Change the cooking time in the programming panel, or set to 00.

Notes

- If a cooking time has been programmed in several zones, it can be set to display all time values. To do this, press the ⏸ symbol several times until the I→I indicator for the required hotplate lights up.
- Cooking times of up to 99 minutes can be programmed.

Automatic timer

With this function you may select a cooking time for all hotplates. Once a hotplate is switched on, the selected time will begin to count down. The hotplate will automatically switch off when the cooking time has elapsed.

Instructions on activating the timer are found in the chapter entitled "Basic settings".

Note: The cooking time of a zone may be cancelled or changed:

Press the ⏸ symbol several times until the required I→I indicator lights up. Change the cooking time in the programming panel, or set to 00.

The timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off a hotplate.

Programming

1. Press the ⏸ symbol several times until the I→I indicator lights up. 00 lights up in the time program function display.
2. Select the desired time in the programming panel. The timer starts to count down after a few seconds.

Once the time has elapsed

A warning beep sounds. In the time program function display 00 is shown, and the I→I indicator comes on. After 10 seconds the indicators turn off.

Pressing the ⏸ symbol turns off the indicators and stops the beep.

Changing or cancelling the time

Press the ⏸ symbol several times until the I→I indicator lights up. Change the cooking time in the programming panel, or set to 00.

Automatic time limitation

If the hotplate remains in use for a long time and no changes are made in the settings, the automatic time limitation function is triggered.

The hotplate stops heating. On the hotplate display, **F** and **B** flash alternately.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The hotplate can now be reset.

When the automatic time function is used, it is governed by the selected power level (from 1 to 10 hours).

Cleaning protection

Cleaning the control panel while the range is on may change the settings.

In order to avoid this, the range has a cleaning protection function. Press the  symbol. An audible signal sounds. The control panel is locked for 35 seconds. The surface of the

control panel can now be cleaned without risk of changing the settings.

Note: The lock does not affect the main switch. The range may be switched off when desired.

Basic settings

The device has several basic settings. These settings may be adapted to the needs of the user.

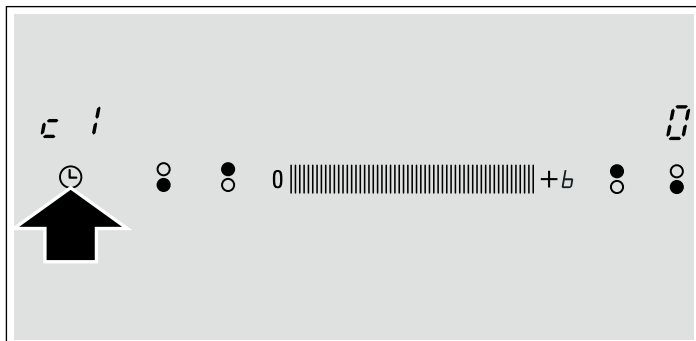
Indicator	Function
 1	Childproof lock  Off.*  On.
 2	Beeps  Most signals deactivated.  Some beeps deactivated.  All beeps activated.*
 5	Automatic timer  Switched off.*  1-99 Automatic shut-off time
 6	Duration of the time program function warning signal  10 seconds*.  30 seconds.  1 minute.
 7	Power-Management function  = Deactivated.*  = 1,000 W minimum power.  = 1,500 W.  = 2,000 W. etc.  or  = maximum power of the hob.
 9	Hotplate time selection  Unlimited: the last hotplate programmed remains selected.*  limited: The hotplate will only remain selected for 10 seconds.
 0	Return to default settings  Personal settings.*  Return to factory settings.

*Factory settings

To access the basic settings

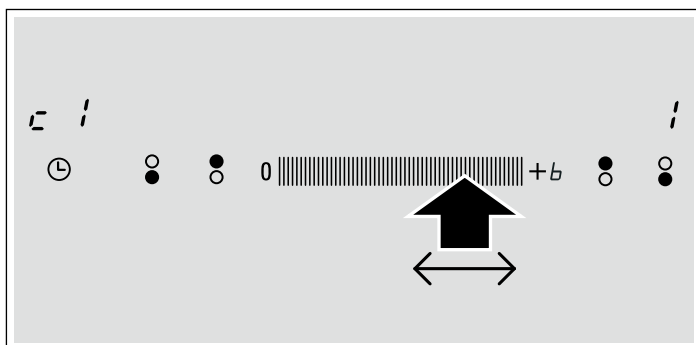
The hob must be turned off.

1. Turn on the hob with the main switch.
2. Within the next 10 seconds, press the ⌚ symbol and hold for 4 seconds.



C / is displayed on the left of the screen and 0 on the right.

3. Press the ⌚ symbol several times until the indicator for the desired function appears on the left of the screen.
4. Then select the desired setting in the programming panel.



5. Press the ⌚ symbol again and hold for more than 4 seconds.

The settings will have been correctly saved.

Quit

To leave the basic settings, turn off the hob at the main switch.

Care and cleaning

The advice and warnings contained in this section aim to guide you in cleaning and maintaining the hob, so that it is kept in the best possible condition

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cold enough before attempting to clean it.

Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs. Follow the instructions provided on the packaging.

Do not use:

- Abrasive products
- heavy-duty cleaners, like oven sprays and stain removers
- Pads that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

Glass scraper

Remove dried-on food remains using a glass scraper.

1. Release the scraper safety catch
2. Use the blade to clean the hob surface

Do not attempt to clean the hob surface with the base of the scraper. This could result in scratching.

Risk of injury!!

The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found.

Care of the appliance

Apply an additive to protect and preserve the hob. Follow the advice and warnings provided with the product.

Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

Fixing malfunctions

Malfunctions are generally caused by minor faults. Before contacting the Technical Assistance Service, make sure you have read the following recommendations and warnings.

Indicator	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted. The appliance has not been correctly connected following the connection diagram. Electronic system malfunction.	Use other electrical appliances to check if there has been a power cut. Make sure that the appliance has been connected correctly. If in the above checks, the malfunction is not resolved, contact the Technical Assistance Service.
 flashing	The control panel is wet or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
 + number /  + number /  + number	Electronic system malfunction.	Disconnect the hob from the mains. Wait 30 seconds or so, then connect it again.*
 / 	There is an internal error in the system.	Disconnect the hob from the mains. Wait 30 seconds or so, then connect it again.*
	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down completely. Then press any symbol on the hob.*
	The electronic system has overheated and all hotplates have been switched off.	
	Supply voltage outside normal operating limits.	Please contact the local electricity board.
 / 	The hotplate has overheated and switched off to protect its working surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not place hot pans on the control panel.

Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, these may produce certain noises or vibrations such as those described below:

A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking on a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. It disappears when water or food is added to the pan.

A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the

vibrations that occur adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary.

A high-pitched whistling sound

This noise is produced mainly in pans made from different materials superimposed on one another, and it occurs when such pans are heated at maximum power on two hotplates at the same time. The whistling disappears or becomes fainter as soon as the power level is lowered.

Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. For this purpose, the hob has a fan that starts working after detecting excess temperatures at different power levels. The fan may also work due to inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

The noises described are normal, they are part of induction heating technology and not a sign of malfunction.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928999

Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.



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

(901014)