

SIEMENS



Kookplaat

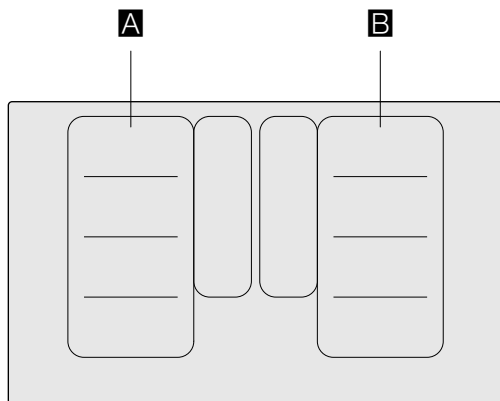
Piano di cottura





EX8..KYE1E

siemens-home.com/welcome

nl	Gebruiksaanwijzing	4
it	Istruzioni per l'uso	41

Register
your
product
online



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave	4
Indice	41

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	5		Warmhoudfunctie	19
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5		Activeren	19
	Oorzaken van schade	7		Deactiveren	19
	Overzicht	7		Overname van instellingen	19
	Milieubescherming	7		Activeren	19
	Tips om energie te besparen	7		Kookhulpfuncties	20
	Milieuvriendelijk afvoeren	7		Functies van de kookhulp	20
	Koken met inductie	8		Geschikte pannen	20
	Voordelen bij koken met inductie	8		Sensoren en speciale accessoires	21
	Pannen	8		Functies en kookstanden	21
	Het apparaat leren kennen	9		Aanbevolen gerechten	24
	Het bedieningspaneel	9		Gerechten	30
	De kookzones	10		Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	30
	Overzicht van de menu's	10		Conformiteitsverklaring	31
	Kookmodi	11		Kinderslot	32
	Restwarmte-indicatie	11		Kinderslot activeren en deactiveren	32
	Apparaat bedienen	11		Automatisch kinderslot	32
	Kookplaat in- en uitschakelen	11		Wrijfbeveiliging	32
	Kookzone instellen	11		Automatische veiligheidsuitschakeling	32
	Kookadvies	12		Automatische veiligheidsuitschakeling	32
	Flex zone	14		Basisinstellingen	33
	Tips voor het gebruik van pannen	14		Weergave van het energieverbruik	34
	Gebruik als twee onafhankelijke kookzones	14		Kookgerei-test	34
	Gebruik als een gecombineerde kookzone	14		Reinigen	35
	Move-functie	15		Kookplaat	35
	Activeren	15		Omlijsting van de kookplaat	35
	Deactiveren	15		Draadloze temperatuursensor	35
	FlexPlus zone	16		Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	36
	Aanwijzingen voor het kookgerei	16		Wat te doen bij storingen?	37
	Activeren	16		Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen	37
	Deactiveren	16		Tips	37
	Tijdfuncties	16		Demo-modus	37
	Programmering van de bereidingstijd	16		Servicedienst	38
	Kookwekker	17		E-nummer en FD-nummer	38
	Stopwatch-functie	17		Testgerechten	39
	PowerBoost-functie	17			
	Activeren	17			
	Deactiveren	18			
	ShortBoost functie	18			
	Advies voor het gebruik	18			
	Activeren	18			
	Deactiveren	18			

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van

een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

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

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

Het bereidingsproces moet in de gaten worden gehouden. Bij een korte bereiding dient u er de hele tijd bij te blijven.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplant, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

Draagt u een actief geïmplant medisch apparaat (bijv. een pacemaker of defibrillator), ga dan na of uw arts voldoet aan de richtlijn 90/385/EWG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 evenals DIN EN 45502-2-1 en DIN EN 45502-2-2 en dat het apparaat conform VDE-AR-E 2750-10 gekozen, geïmplant en geprogrammeerd is. Is aan deze voorwaarden voldaan en worden bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen gebruikt, dan kan deze inductiekookplaat - als het op de juiste manier gebeurt - zonder bezwaar worden gebruikt.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Dragere van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren. Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer de batterij in de draadloze temperatuursensor te heet wordt, kan hij beschadigd raken of barsten. De sensor na het koken van de kookplaat nemen en niet bewaren in de buurt van warmtebronnen.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.

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

Overzicht

In de volgende tabellen ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar.	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe bodems van vormen geven krassen op de kookplaat.	Controleer het kookgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
	Slijtage van de pannen.	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

De draadloze temperatuursensor is voorzien van een batterij. Zorg ervoor dat gebruikte batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

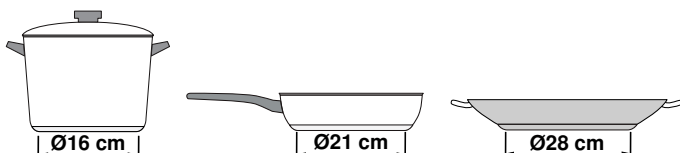
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

- kookgerei van geëmailleerd staal
- kookgerei van gietijzer
- speciaal kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductie.

In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Voor een goed bereidingsresultaat dient het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeen te komen met de grootte van de kookzone. Wordt een pan niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

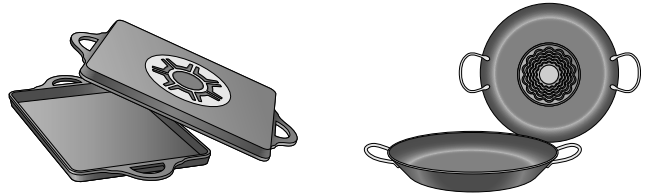


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".

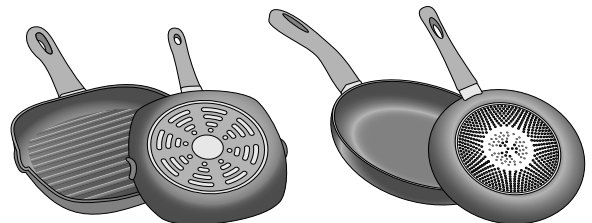


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk ferromagnetisch, dan wordt alleen het ferromagnetische oppervlak heet. Hierdoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld. De temperatuur van het niet-ferromagnetische gebied kan dan te laag zijn om te koken.



- Bestaat het materiaal van de bodem van het kookgerei deels uit aluminium, dan is het ferromagnetische oppervlak ook kleiner. Mogelijk worden dit niet warm genoeg of zelfs helemaal niet herkend.



Niet geschikte pannen

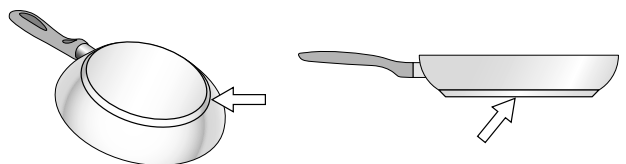
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoevoer.



Geen pan op de kookzone of pannen met onjuiste afmetingen

Wordt er geen pan op de gekozen zone geplaatst of heeft hij niet de juiste afmetingen of bestaat het uit ongeschikt materiaal, dan knippert de weergegeven vermogensstand. Plaats geschikte pannen op de kookzone. De kookzone-indicatie knippert niet meer. Anders schakelt de kookzone na 90 seconden automatisch uit.

Leeg kookgerei of kookgerei met een dunne bodem

Warm geen lege pannen en gebruik geen kookgerei met een dunne bodem. Het kookgerei kan zeer snel heet worden, zodat de veiligheidsuitschakeling niet op tijd wordt geactiveerd. De bodem van de pan kan smelten en het glaskeramiek beschadigen. Raak in geen geval de hete pan aan. Schakel de kookzone uit. Functioneert de kookplaat na het afkoelen niet meer, neem dan contact op met de servicedienst.

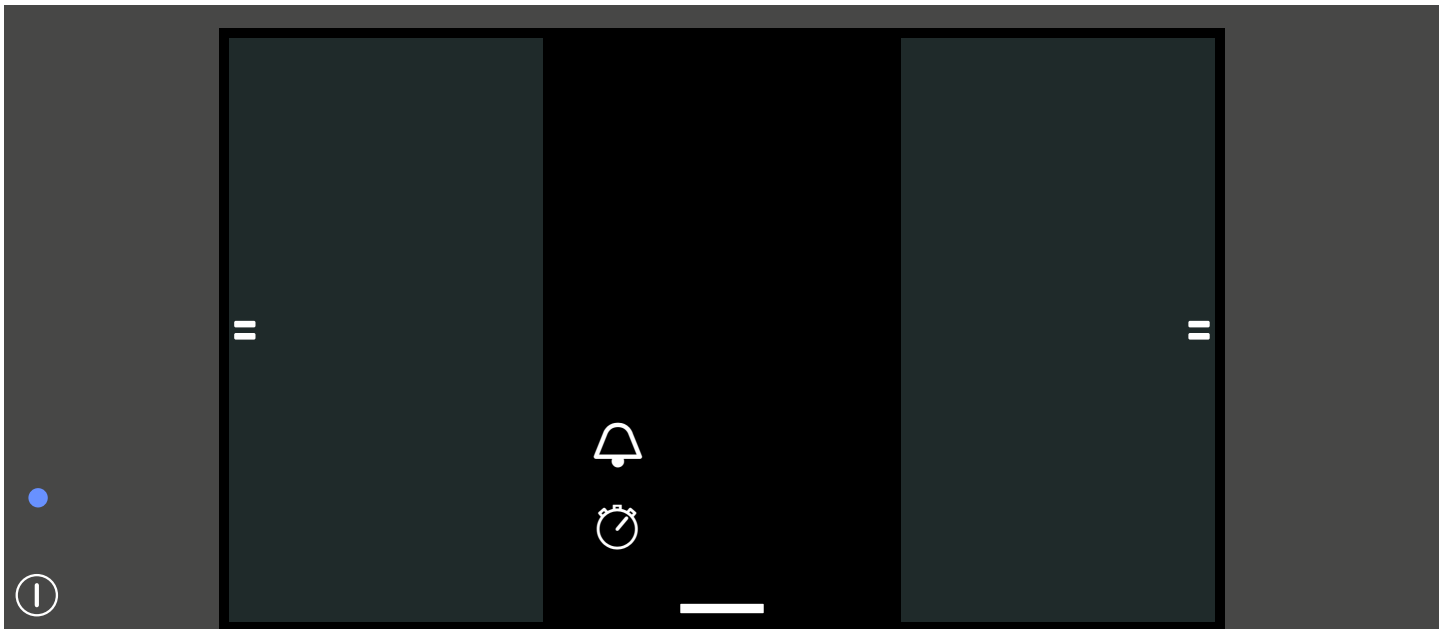
Herkenning van de pan

Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.





Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk leert u de indicaties, de bedieningselementen en de verschillende functies van uw apparaat kennen.



Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
	Hoofdschakelaar
	Flex-zone
	Dockingmenu
	Basisinstellingen
	Wrijfveiliging
	Kinderslot
	Info-menu
	Programmering van de bereidingstijd
	Kookwekker
	Stopwatch-functie
	Vermogensstand
	Vermogensstanden
	Warmhoud-functie
	Move-functie
	PowerBoost-functie

Bedieningsvlakken	
	ShortBoost-functie
	Braadsensor
	Kooksensor
	cookControl

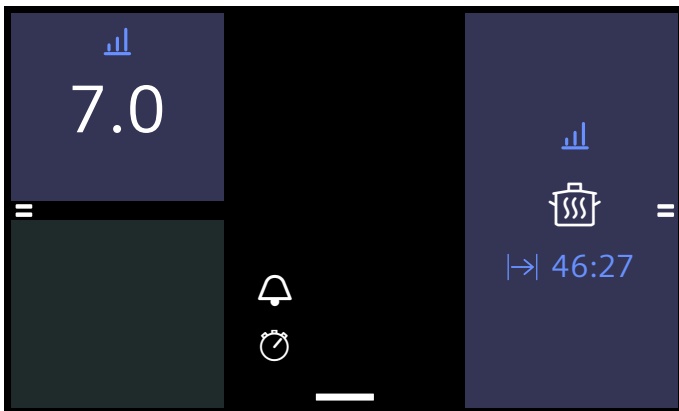
De kookzones

Kookzone		
	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.
	Flexibele kookzone	Zie het hoofdstuk → "Flex zone"
	FlexPlus-kookzone	De FlexPlus-kookzones worden altijd in combinatie met de rechter of linker flexibele kookzone ingeschakeld. Zie paragraaf → "FlexPlus zone"
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie"		

Overzicht van de menu's

De intuïtieve menustructuur van de kookplaat helpt u om snel wegwijs te raken. Hier komt u meer te weten over de belangrijkste menu's.

Hoofdbereik



In het hoofdbereik heeft u op dezelfde manier overzicht over de afzonderlijke kookzones zoals ze op uw kookplaat zijn gerangschikt. U ziet de gekozen verwarmingsmethoden, de vermogensstanden en tijdfuncties van uw actieve kookstanden. Door een kookzone aan te raken gaat u naar het instelbereik van de betreffende kookzone.

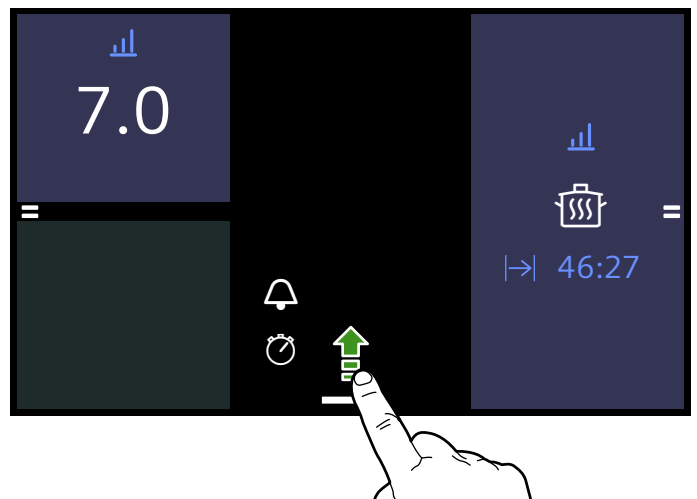
Instelbereik



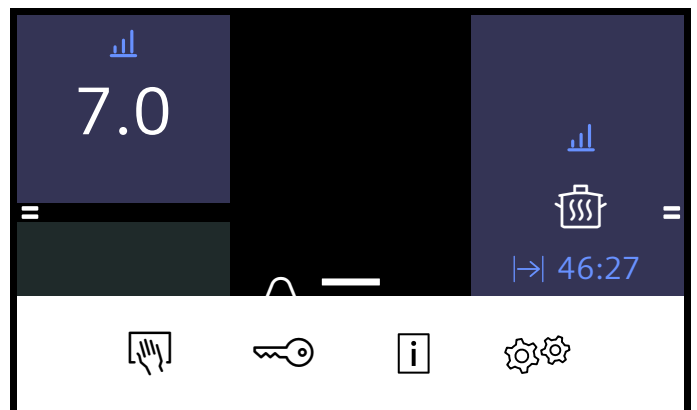
In het instelbereik van een kookzone kunt u verschillende kookmodi en vermogensstanden voor de betreffende kookzone instellen. De vermogensstanden veranderen door ze direct aan te raken of door over de schaal te wrijven. U gaat naar een andere kookmodus door het veld met de actieve kookmodus aan te raken.





Dockingmenu

Om het dockingmenu te openen trekt u het docksymbool in het midden van de onderste rand van het beeldscherm naar boven.




In het dockingmenu heeft u snel toegang tot andere functies en menu's.



- Wrijfbeveiligingsfunctie 
- Kinderslot 
- Info-menu 
- Basisinstellingen 

Om het dockingmenu te sluiten raakt u een plaats buiten het dockingmenu aan. U kunt het menu ook eenvoudig weer naar beneden trekken. Na 10 seconden sluit het dockingmenu automatisch.

Info-menu

Met de info-toets  in het dockingmenu komt u in het info-menu. Hier kunt u informatie over de functies van uw apparaat nalezen.


Ook buiten het info-menu kunt u informatie over actuele functies krijgen. Raak hiervoor gedurende enkele seconden het gewenste veld op het touch-vlak aan. Er verschijnt een info-venster dat de actuele functie beschrijft.

Kookmodi

Uw kookplaat beschikt over verschillende kookmodi. Wissel in het kookmodus-menu tussen de verschillende modi. U komt in dit menu door de actuele kookmodus in het instelbereik aan te raken.

Kookmodus	Functie
Vermogensstand	Handmatige regeling van de temperatuur
Move-functie	Regeling van de temperatuur via de positie van het kookgerei op de kookzones
Powerboost	Grotere hitte dan met vermogensstand 9.0
ShortBoost	Tijdelijk een nog grotere hitte dan Power-Boost
Warmhouden	Warmhouden van gerechten.
Braadsensor	Bakken en braden met automatische temperatuurherkenning van de kookplaat
Kookfuncties	Koken met automatische temperatuurherkenning van de draadloze temperatuursensor
Gerechten	Braden, bakken en koken met voorkeuze van de gerechten

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Hiermee wordt aangegeven dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie  verlicht is.


Wanneer de kookzone na het koken wordt uitgeschakeld, is de restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.


Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen hoe instelt voor een kookzone. In de tabel vindt u vermogensstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Voor het inschakelen op toets  drukken. Er klinkt een signaal en het touch-display is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat bedrijfsklaar.

Uitschakelen: druk op de toets  tot de indicaties verdwijnen. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven de eerste 10 minuten na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Schakelt u de kookplaat binnen deze tijd opnieuw in, dan worden de vorige instellingen gebruikt.

Kookzone instellen

Die gewenste vermogensstand van 1 tot 9 instellen.

Vermogensstand 1 = laagste stand.

Vermogensstand 9 = hoogste stand.

Elke vermogensstand heeft een tussenstand.

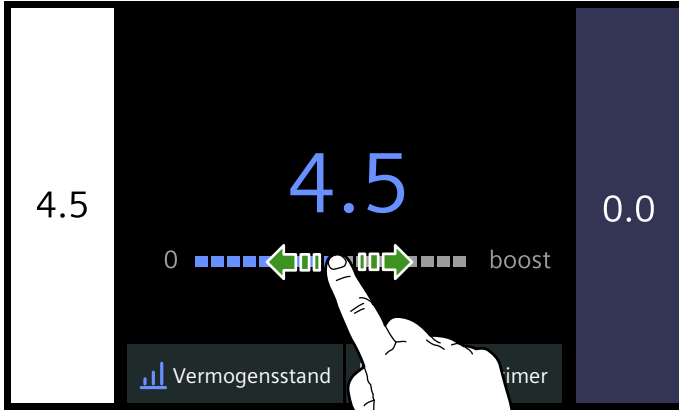
Kookzone en vermogensstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Gewenste kookzone kiezen door hem aan te raken. Het instelbereik van de gekozen kookzone wordt weergegeven.



2. De gewenste vermogensstand kiezen door hem direct aan te raken of door over de schaal te wrijven.



De vermogensstand is ingesteld en wordt weergegeven in het veld van de gekozen kookzone.

Door de actieve kookzone opnieuw aan te raken gaat u terug naar het hoofdvenster.

Door een andere kookzone aan te raken gaat u direct naar het instelbereik van de betreffende kookzone.

Vermogensstand wijzigen

Een kookzone kiezen en vervolgens in het instelbereik van de kookzone de nieuwe vermogensstand instellen.

Kookzone uitschakelen

Een kookzone kiezen en in het instelbereik van de kookzone de vermogensstand op 0 zetten. De kookzone schakelt uit.

Aanwijzingen

- Staat er geen pan op een actieve kookzone, dan knippert de vermogensstand-indicatie. Na enige tijd schakelt de kookzone uit.
- Wanneer er een pan op een kookzone staat en er nog geen vermogensstand is gekozen, wordt de pan automatisch herkend.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoupen en stevige, gebonden sauzen zo nu en dan roeren.
- Voor het voorverwarmen vermogensstand instellen 8 - 9 instellen.
- Bij het koken met deksel de vermogensstand lager zetten zodra er tussen het deksel en de pan stoom vrijkomt.
- Na de bereiding de pan tot het opdienen gesloten houden.
- Bij de bereiding met de snelkookpan de instructies van de fabrikant in acht nemen.
- Gerechten niet te lang garen, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kan de gewenste bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder kookresultaat dient olie of vet niet tot het rookpunt te worden verhit.
- Uw gerechten krijgen een mooie, bruine kleur wanneer u ze na elkaar bakt in kleine porties.
- Het kookgerei kan tijdens het bereidingsproces zeer heet worden. Het gebruik van pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor een energie-efficiënte bereiding vindt u in het hoofdstuk → "Milieubescherming"

Bereidingstabel

In de tabel wordt aangegeven welke vermogensstand geschikt is voor elk gerecht. De bereidingstijd kan afhankelijk van de grootte, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Vermogensstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linsenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash diepvries	3 - 4	35 - 45
*Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		

	Vermogensstand	Bereidingstijd (min.)
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, balletjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht, soepen	3.5 - 4.5	15 - 120
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Goulash, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Koken in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash	3 - 4	50 - 60
Braden en bakken met weinig olie*		
Schnitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	8 - 12
Koteletten, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries**	5 - 6	10 - 30
Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnalen	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Pangerechten, diepvries	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar bakken)	6 - 7	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 6
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
*Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		

Flex zone

Een flexibele kookzone kan naar wens als een gecombineerde kookzone of als twee onafhankelijke kookzones worden gebruikt.

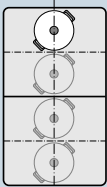
De flexibele kookzone bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

De kookplaat start met twee gecombineerde kookzones.

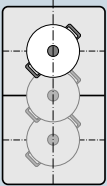
Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

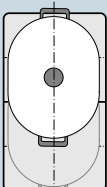
Als een gecombineerde kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm
Plaats de pan in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.

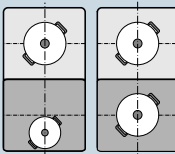


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de pan in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



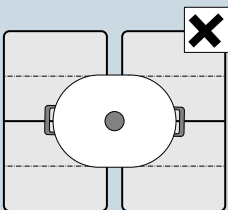
Is er meer dan één kookzone nodig voor de pan, plaats hem dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookzones



De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste vermogensstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Advies




Bij kookplaten met meerdere flexibele kookzones plaatst u de pan zo dat het maar één van de flexibele kookzones beslaat. Anders worden de kookzones niet volgens voorschrift geactiveerd en wordt er geen goed bereidingsresultaat behaald.

Gebruik als twee onafhankelijke kookzones

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookzones.

Scheiden van de gecombineerde kookzone

Symbol  in het midden van de gecombineerde kookzone aanraken.



De gecombineerde kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.




Aanwijzing: Wanneer u de kookplaat uit- en later weer inschakelt, wordt de flexibele kookzone weer omgeschakeld naar één gecombineerde kookzone. Hoe u deze voorinstelling kunt veranderen staat beschreven in het hoofdstuk → "Basisinstellingen"

Gebruik als een gecombineerde kookzone

De flexibele kookzone wordt als een gecombineerde kookzone gebruikt.

De beide afzonderlijke kookzones verbinden

1. Kookgerei plaatsen.
2. Symbool  tussen de beide flexibele kookzones aanraken.

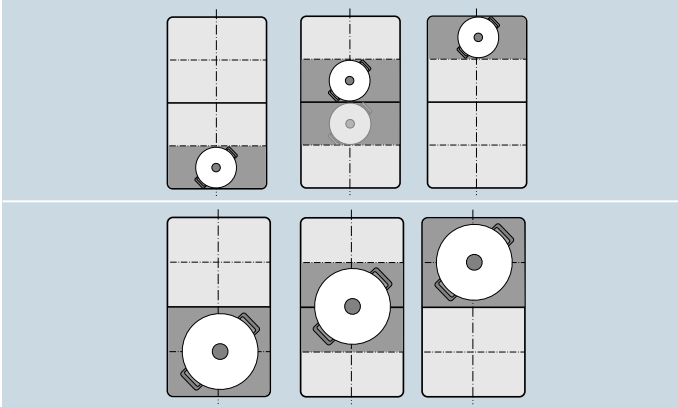
De beide afzonderlijke kookzones zijn nu verbonden. U kunt de vermogensstand of de kookfunctie voor de gecombineerde kookzone in zijn geheel wijzigen.

Move-functie

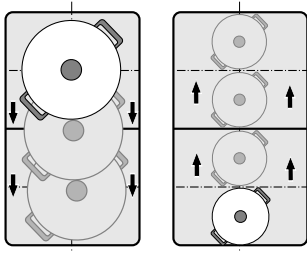
Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd en ingedeeld in drie kookgebieden. Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand.

Gebruik slechts één pan. De grootte van het kookgebied hangt af van de gebruikte vorm en de juiste plaatsing.

Kookgebieden




Met deze functie kan de vermogensstand tijdens het koken eenvoudig worden aangepast door de pan in een ander gebied te plaatsen.



Vooraf ingestelde vermogensstanden:

Voorste gebied = vermogensstand 9.0

Middelste gebied = vermogensstand 5.0

Achterste gebied = vermogensstand 

De vooraf ingestelde vermogensstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u dit kunt doen staat beschreven in het hoofdstuk

→ "Basisinstellingen".

Aanwijzingen

- Wordt er meer dan één kookvorm op de flexibele kookzone herkend, dan wordt de functie gedeactiveerd.
- Wordt de pan binnen de flexibele kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken. De vermogensstand van het nieuwe gebied wordt ingesteld.
- Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone.
2. In het kookmodus-menu de functie powerMove kiezen.

De functie is geactiveerd.

Vermogensstanden wijzigen

De vermogensstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Plaats de pan op het kookgebied en wijzig de vermogensstand in het instelbereik van het betreffende kookgebied.

Aanwijzing: Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de vermogensstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

Deactiveren

De kookzone kiezen en in het instelbereik de knop "Uitschakelen" aanraken. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

De functie is gedeactiveerd.

FlexPlus zone

De kookplaat beschikt over twee FlexPlus-kookzones die zich tussen de beide flexibele kookzones bevinden en in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone in gebruik zijn. Hierdoor kunnen grotere kookvormen worden gebruikt en betere kookresultaten worden behaald.

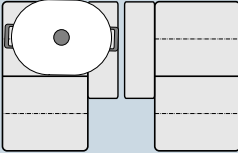
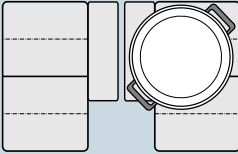
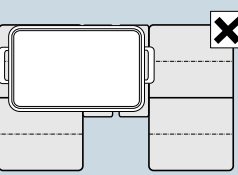
Elk van beide FlexPlus-kookzones wordt automatisch in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone ingeschakeld. Het is niet mogelijk ze gescheiden van de bijbehorende flexibele kookzone in te schakelen.

Aanwijzingen voor het kookgerei

Voor een goede herkenning van de pan en een goede warmteverdeling moet hij in het midden worden geplaatst.

De pan dient de kookzone aan de zijkant en de uitgebreide kookzone te bedekken.

Afhankelijk van de grootte van het kookgerei kan de flexibele kookzone worden geactiveerd als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone:

Kookgerei plaatsen	
	Langwerpig kookgerei: De flexibele kookzone activeren als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone.
	Groot rond kookgerei: De flexibele kookzone activeren als één afzonderlijke kookzone.
	De pan mag niet de beide FlexPlus-kookzones afdekken.

Activeren

- De pan op de kookzone plaatsen.
Aanwijzing: Zorg ervoor dat hij ook de FlexPlus-kookzone bedekt.
- Gewenste kookzone en vermogensstand kiezen.

De FlexPlus-kookzone is automatisch geactiveerd en wordt op het display weergegeven.

Deactiveren

De kookzone kiezen en de vermogensstand in het instelbereik op 0 zetten. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

De FlexPlus-kookzone is gedeactiveerd.

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie tijdfuncties:

- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in

- De kookzone en de gewenste vermogensstand kiezen.
- In het instelbereik van de gewenste kookzone de functie uitschakeltimer kiezen.
- Tijd aanraken om hem te veranderen. De gewenste bereidingstijd in uren en minuten instellen.
- Symbool ▷ aanraken.

De bereidingstijd begint af te lopen.

Aanwijzingen

- U kunt dit display weer verlaten, door het veld van de geselecteerde kookzone opnieuw aan te raken. De functie start in dit geval automatisch, wanneer er zich een pan op de gekozen kookzone bevindt.
- Wordt de flexibele kookzone gekozen als een afzonderlijke kookzone, dan is de ingestelde tijd voor de gehele zone hetzelfde.

Braadsensor en kookfuncties

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone en is de braadsensor of een kookfunctie geactiveerd, dan begint de ingestelde bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gekozen temperatuurstand bereikt is.

Tijd wijzigen, pauzeren of wissen

Ga naar de bereidingstijd door de functie uitschakeltimer in het instelbereik van de kookzone te kiezen of de lopende bereidingstijd in het hoofdbereik van de betreffende kookzone aan te raken.

Om de bereidingstijd te wijzigen kiest u een nieuwe bereidingstijd en raakt u vervolgens het symbool ▷ aan.

Om de bereidingstijd te wissen, raakt u het symbool ✕ aan.



Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit. Er klinkt een signaal en de vermogensstand wordt op 0 gezet.

Kookwekker

De kookwekker functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.


Zo stelt u in


1. Symbool  aanraken.
2. De tijd aanraken om hem te veranderen. Gewenste tijd in uren en minuten instellen.
3. Symbool  aanraken
De tijd begint af te lopen.


Aanwijzing: U kunt dit display weer verlaten door de pijl linksboven in het touch-display aan te raken.

Tijd wijzigen, pauzeren of wissen

Ga naar kookwekker door de lopende tijd in het hoofdbereik aan te raken.

Om de tijd te wijzigen stelt u een nieuwe tijd in. Raak vervolgens het symbool  aan. De kookwekker start met de nieuwe tijd.

Om de tijd op pauze te zetten raakt u het symbool  aan. De kookwekker is op pauze gezet.

Om de tijd te wissen raakt u het symbool  aan. De kookwekker is gedeactiveerd.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.


Nadat de kookwekker is aangeraakt, verdwijnt de indicatie.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die sinds de activering verstreken is.

Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.



Activeren


In het hoofdbereik het symbool  aanraken.

De tijd begint te lopen.

Pauzeren en deactiveren.

Ga naar de stopwatch-functie door de lopende tijd in het hoofdbereik aan te raken.

Om de tijd op pauze te zetten raakt u het symbool  aan. Raak symbool  aan om verder te gaan met de stopwatch-functie.

Om de functie te deactiveren en de tijd terug te zetten raakt u het symbool  aan.

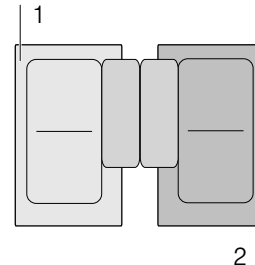
Aanwijzing: U kunt dit display weer verlaten door de pijl linksboven in het touch-display aan te raken.

PowerBoost-functie

Met deze functie kunnen grote hoeveelheden water nog sneller worden verwarmd dan met vermogensstand 9.

Na 10 minuten schakelt deze functie automatisch uit.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: Met een flexibele kookzone kan de functie ook worden geactiveerd wanneer het hele gebied als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Op de schaal naar rechts vegen tot "boost". Vinger er op gedrukt houden.



3. Symbool  aanraken. Vinger loslaten.



De functie is geactiveerd.

Deactiveren

Kookzone kiezen en in het instelbereik een andere vermogensstand instellen.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat.

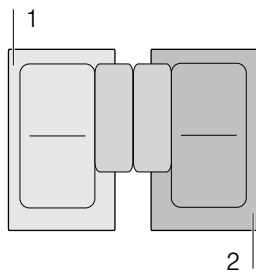
ShortBoost functie

Met deze functie kan het kookgerei sneller worden verwarmd dan met vermogensstand 9. Hiermee kunnen levensmiddelen in de pan met een kleine hoeveelheid olie of vet zeer snel worden verwarmd.

Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

Kies na deactivering van de functie een geschikte doorkookstand voor uw gerechten.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: Met een flexibele kookzone kan de functie ook worden geactiveerd wanneer het hele gebied als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Advies voor het gebruik

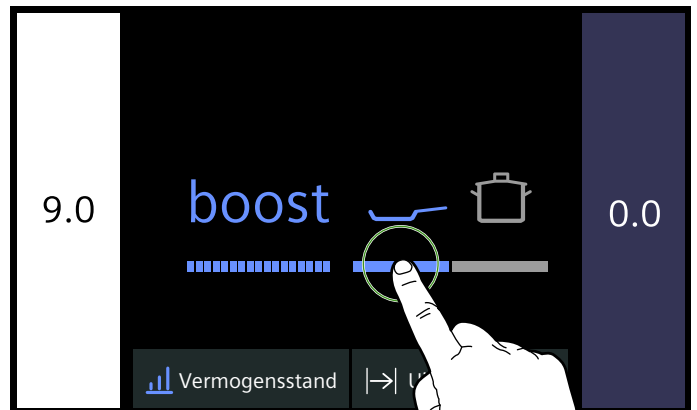
- Gebruik altijd kookgerei dat niet van tevoren verwarmd is.
- Gebruik pannen met een egale bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei, olie, boter of vet verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Geen deksel op het kookgerei leggen.
- Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone. Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in paragraaf → "Koken met inductie"

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Op de schaal naar rechts vegen tot "boost". Vinger er op gedrukt houden.



3. Symbool  aanraken. Vinger loslaten.



De functie is geactiveerd.

Deactiveren

Kookzone kiezen en in het instelbereik een andere vermogensstand instellen.



De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat.


Warmhoudfunctie

Deze functie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warm houden van gerechten.

Activeren

1. De gewenste kookplaat kiezen.
2. De vermogensstand  op de schaal kiezen. De functie is geactiveerd. De kookzone geeft het symbool  weer.

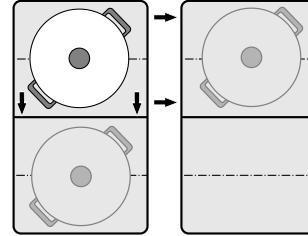
Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Vermogensstand in het instelbereik op 0 zetten. De kookzone schakelt uit. Het symbool  verdwijnt en de restwarmte-indicatie verschijnt. De functie is gedeactiveerd.

Overname van instellingen

Met deze functie kunnen de kookmodus, de vermogensstand en de geprogrammeerde bereidingstijd van de ene naar de andere kookzone worden overgedragen.

Om de instellingen over te dragen plaatst u de pan van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



Aanwijzing: Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flexzone"

Activeren

1. De pan verplaatsten van de actieve naar een andere kookzone. De pan wordt herkend. Na korte tijd verschijnt op het display de vraag of u de huidige instellingen voor de nieuwe kookzone wilt overnemen.
2. Overname van de instellingen bevestigen.

De instellingen worden op de nieuwe kookzone overgedragen. De oorspronkelijke kookzone wordt gedeactiveerd.

Aanwijzingen

- De pan verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen andere pan stond.
- De instellingen van de Move- en braadsensorfuncties kunnen niet op deze wijze op een andere kookzone worden overgedragen.
- Worden er meerdere pannen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor de pan die het laatst verplaatst is.
- De pan tijdens de vraag over de overname van de instellingen naar de laatste kookzone terugzetten, om met de eerdere instellingen verder te koken. Hiervoor is geen bevestiging nodig.

Kookhulpfuncties

De kookhulpfuncties maken het koken eenvoudig en vormen de garantie voor uitstekende kookresultaten. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

Tijdens het koken meten de sensoren voortdurend de temperatuur van het kookgerei. Hierdoor kan het bereidingsresultaat worden geregeld en de juiste temperatuur worden aangehouden.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kan het product worden toegevoegd. De temperatuur wordt automatisch constant gehouden, zonder dat de temperatuurstand hoeft te worden veranderd.

De kookzones die over een braadsensor beschikken zijn voorzien van het symbool Braadsensor.

Als er een draadloze temperatuursensor voorhanden is, zijn de kookfuncties beschikbaar voor alle kookzones.









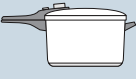



In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- Kookhulpfuncties
- Geschikt kookgerei
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en vermogensstanden
- Aanbevolen gerechten
- Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

Functies van de kookhulp

Met de kookhulpfuncties kan voor elk gerecht de beste bereidingstijd worden gekozen.

In de tabel kunt u zien welke verschillende functie-instellingen er voor de kookhulp beschikbaar zijn:

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaar voor	Activeren
Braadsensor				
Stoven / braden en bakken met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5		Alle kookzones	
Kookfuncties				
Verwarmen / Warmhouden	1/70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken	2/90 °C		Alle kookzones	
Koken	3/100 °C		Alle kookzones	
Koken in de snelkookpan	4/120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	5/170 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze temperatuursensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel of via onze servicedienst worden aangeschaft.

Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem van de pan en plaats de pan in het midden van de kookzone.

De kookfuncties zijn niet geschikt voor het bakken en braden in een bakpan, zoals met de braadsensor.

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor. Deze kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Geef steeds het corresponderende referentienummer op:

- HZ390210 pan met een diameter van 15 cm.
- HZ390220 pan met een diameter van 19 cm.

- HZ390230 pan met een diameter van 21 cm.
- HZ390250 pan met een diameter van 28 cm.

Deze pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden niet veel olie nodig is.

Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld voor pannen van dit type en met deze afmetingen.
- Pannen van een ander type kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

Voor de kookfuncties zijn alle pannen geschikt die gebruikt kunnen worden voor inductiekoken. Informatie over pannen die geschikt zijn voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie".

In de tabel met de kookhulpfuncties staat voor elke functie de geschikte pan vermeld.

Sensoren en speciale accessoires

De sensoren meten de temperatuur van de pan gedurende het hele kookproces. Hierdoor wordt het vermogen met grote precisie geregeld en de juiste temperatuur aangehouden.

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor temperatuurmeting.

- Braadsensor: onder de kookplaat bevinden zich temperatuursensoren. Hiermee wordt de temperatuur van de bodem van de pan gecontroleerd.
- Kookfuncties: een draadloze temperatuursensor leidt de temperatuur van de pan verder naar het bedieningspaneel. De sensor wordt bevestigd aan de pan.

Om de kookfuncties te gebruiken, heeft u een draadloze temperatuursensor nodig.



Beschikt uw kookplaat niet over een draadloze temperatuursensor, dan kunt u deze achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst aanschaffen, met opgave van referentienummer HZ39050.

Temperatuurstanden

Temperatuurstand	Geschikt voor
1 zeer laag	Het maken en inkoken van sauzen, het stoven van groente en het bakken van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine.
2 laag	Het bereiden van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine, bijv. omeletten.
3 gemiddeld - laag	Bakken van vis en gerechten als gehaktballetjes en worstjes.
4 gemiddeld - hoog	Bakken van steaks, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, ragout en groente.
5 hoog	Het bakken van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, saignant, aardappelkoekjes en gebakken aardappels.

Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Plaats de lege pan op de kookzone.

1. De kookzone kiezen. In het kookmodus-menu de kookmodus braadsensor kiezen.
2. De gewenste temperatuurstand kiezen. De functie is geactiveerd. Het temperatuursymbool  knippert tot de braadtemperatuur bereikt is. Bij het bereiken van de braadtemperatuur klinkt een signaal. Het temperatuursymbool  stopt met knipperen en is verlicht.
3. Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

Aanwijzing: U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.

Informatie over de draadloze temperatuursensor vindt u in paragraaf → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor"

Functies en kookstanden

Braadsensor

Met de braadsensor kunt u gerechten klaarmaken met weinig olie in de pan.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op als het nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie en vet raken niet oververhit.
- Als de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en etenswaar heeft bereikt, klinkt er een signaal.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen, anders functioneert de regelaar niet. U kunt wel een spatbeschermingszeef gebruiken, ter voorkoming van vetspetters.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de temperatuursensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Voor het frituren met veel olie in een pan altijd de kookfuncties gebruiken. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", kookstand 5.

Braadsensor uitschakelen

Kookzone kiezen en de vermogensstand in het instelbereik op 0 zetten. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Kookfuncties

Met deze functies kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een pan met rijkelijk olie bij een gecontroleerde temperatuur.

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is ter handhaving van de temperatuur. Zo kan op energie worden bespaard en wordt de olie niet oververhit. De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Op deze wijze wordt voorkomen dat er etenswaar in de pan overkookt. Ook hoeft de temperatuurstand niet te worden veranderd.

Temperatuurbereiken en -standen

Kookfuncties	Temperatuurstand	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	1/70 °C	60 - 70 °C	bijv. soepen, punch
Zachtjes koken	2/90 °C	80 - 90 °C	bijv. rijst, melk
Koken	3/100 °C	90 - 100 °C	bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	4/120 °C	110 - 120 °C	bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	5/170 °C	170 - 180 °C	bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kookfuncties

- Functie Verwarmen/Warmhouden: Diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. De pan afdekken en stand 1/70 °C kiezen. Tussentijds omroeren.
- Functie Zachtjes koken: Gerechten indikken, bijv. sauzen. Het gerecht met de aanbevolen temperatuur aan de kook brengen. Na het binden bij stand 2/90 °C laten wellen. Wanneer het signaal klinkt het gerecht op deze stand gedurende de gewenste tijd warmhouden.
- Functie Koken: Water verwarmen met gesloten deksel. Het kookt niet over. Temperatuurstand 3/100 °C kiezen.
- Functie Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal gedurende de aanbevolen tijd verder koken. Temperatuurstand 4/120 °C kiezen.
- Functie Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het product toevoegen. Temperatuurstand 5/170 °C kiezen.

Aanwijzingen

- Houd tijdens het koken altijd de deksel op de pan. Uitzondering: "Frituren met olie in de pan", Temperatuurstand 5/170 °C.
- Klinkt er geen signaal, ga dan na of er een deksel op de pan ligt.

- De kookfuncties melden wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen (zie de in de tabel aangegeven afwijkingen voor producten die meteen aan het begin moeten worden toegevoegd).

Aanwijzingen

- De hoogte van de inhoud van de pan dient toereikend te zijn om de siliconen patch van de temperatuursensor af te dekken.
- Voor het bakken of braden met weinig olie altijd de braadsensor gebruiken.
- De pan steeds zo plaatsen dat de temperatuursensor niet naar een andere pan wijst.
- Tijdens het koken mag de temperatuursensor niet van de pan worden afgenomen. Is de bereiding beëindigd, dan kunnen de functies voor een andere kookzone worden gekozen.
- Neem de temperatuursensor na de bereiding van de pan. Voorzichtig, de temperatuursensor kan heel heet zijn.

- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel. Mengsels van heet vet kunnen gaan schuimen.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water maar houdt dezelfde temperatuur aan.

Kookpunt instellen


Het punt waarop het water begint te koken hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven zeeniveau bevindt. Kookt het water te hard of te zacht, dan kan het kookpunt worden ingesteld. Hierbij gaat u als volgt te werk:

- Basisinstelling Kookfunctie kiezen, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen"
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 200 - 400 m. Ligt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die overeenkomt met de hoogte boven zeeniveau van uw woonplaats.

Aanwijzing: De temperatuurstand 3/100 °C is voldoende om efficiënt te koken, als het water hierbij tenminste niet te erg kookt. Bent u echter niet tevreden met het kookresultaat, dan kunt u de instelling van het kookpunt veranderen.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en het bedieningspaneel zijn gemaakt.


1. Dockingmenu openen.
2. Basisinstellingen openen en het menu-item Kooksensor kiezen.
3. De optie „Nieuwe kooksensor toevoegen“ kiezen. Binnen 30 seconden op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken. Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding van de temperatuursensor met het bedieningspaneel op het display.

Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.




Aanwijzingen

- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool op de temperatuursensor is na de keuze van de kookzone niet binnen 30 seconden ingedrukt.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg. Temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een niet-correcte verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren. Is de verbinding nog steeds foutief, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

1. Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken. Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen. Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor gereset.
2. Verbindingsprocedure vanaf punt 2 herhalen.

Zo stelt u in

1. Zie hoofdstuk → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor" voor het bevestigen van de temperatuursensor aan de pan
2. Een pan met voldoende vloeistof op de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
3. De kookzone kiezen waarop de pan met de temperatuursensor staat. In het kookmodus-menu van de kookzone de kookmodus Kookfuncties kiezen.
4. Raak het symbool  van de draadloze temperatuursensor aan.
5. Kies de juiste temperatuurstand uit de tabel. De functie is geactiveerd. Het temperatuursymbool  knippert tot het water of de olie de juiste temperatuur heeft bereikt om de etenswaar toe te voegen. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een signaal. Het temperatuursymbool  knippert niet meer en is verlicht.
6. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.

Aanwijzing: . Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.

Kookfuncties uitschakelen

Kookzone kiezen en de vermogensstand in het instelbereik op 0 zetten. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Aanbevolen gerechten

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings- tijd vanaf het ge- luidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels*	Braadsensor	4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd*	Braadsensor	4	6 - 10
Filet**	Braadsensor	4	6 - 10
Koteletten*	Braadsensor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Braadsensor	4	10 - 15
Wiener schnitzel*	Braadsensor	4	10 - 15
Steak rare (saignant)**	Braadsensor	5	6 - 8
Steak, medium**	Braadsensor	5	8 - 12
Steak, well done*	Braadsensor	4	8 - 12
Borst van gevogelte*	Braadsensor	3	10 - 20
Leverkaas	Braadsensor	2	6 - 9
Reepjes vlees in gebonden saus***	Braadsensor	4	7 - 12
Gyros***	Braadsensor	4	7 - 12
Spek*	Braadsensor	2	5 - 8
Gehakt***	Braadsensor	4	6 - 10
Hamburger*	Braadsensor	3	6 - 15
Frikadellen*	Braadsensor	3	6 - 15
Gehaktballen*	Braadsensor	3	10 - 20
Gekookte braadworsten*	Braadsensor	3	8 - 20
Rauwe braadworsten*	Braadsensor	3	8 - 20
Functie Zachtjes koken			
Worstjes****	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 20
Functie Koken			
Vleesballetjes****	Kookfuncties	3 / 100 °C	20 - 30
Soepkip****	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees****	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Functie Koken in de snelkookpan			
Kip*****	Kookfuncties	4 / 120 °C	15 - 25
Rundvlees*****	Kookfuncties	4 / 120 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Stukken kip*****	Kookfuncties	5/170 °C	10 - 15
Gehaktballetjes*****	Kookfuncties	5/170 °C	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
*** Regelmatig roeren.			
**** Warm maken en bereiden met deksel Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
***** Product in het begin toevoegen.			
***** De olie warm maken met gesloten deksel.Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Vis	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Visfilet, ongepaneerd*	Braadsensor	4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd*	Braadsensor	3	10 - 20
Garnalen*	Braadsensor	4	4 - 8
Garnalen*	Braadsensor	4	4 - 8
Hele vis*	Braadsensor	3	10 - 20
Functie Zachtjes koken			
Vis stoven**	Kookfuncties	2 / 90 °C	15 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg***	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
Vis, gepaneerd***	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** Warm maken en bereiden met deksel. Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Eiergerechten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Spiegeleieren in boter*	Braadsensor	2	2 - 6
Spiegeleieren in olie**	Braadsensor	4	2 - 6
Roerei***	Braadsensor	2	4 - 9
Omelet****	Braadsensor	2	3 - 6
Pannenkoeken****	Braadsensor	5	1,5 - 2,5
Wentelteeftjes****	Braadsensor	3	4 - 8
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)****	Braadsensor	3	10 - 15
Functie Koken			
Eieren koken*****	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
* Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
** Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
*** Regelmatig roeren.			
**** De olie warm maken met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de totale tijdsduur per portie).			
***** Product aan het begin toevoegen.			

Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings- tijd vanaf het ge- luidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Knoflook*	Braadsensor	2	2 - 10
Uien*	Braadsensor	2	2 - 10
Courgettes**	Braadsensor	3	4 - 12
Aubergines**	Braadsensor	3	4 - 12
Paprika*	Braadsensor	3	4 - 15
Paddenstoelen*	Braadsensor	4	10 - 15
Groene asperges bakken**	Braadsensor	3	4 - 15
Groente stoven in olie*	Braadsensor	1	10 - 20
Groente glaceren*	Braadsensor	3	6 - 10
Functie Koken			
Broccoli koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	10 - 20
Bloemkool koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	10 - 20
Kool koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 40
Groene bonen koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 30
Kikkererwten****	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Erwten***	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 20
Linzen****	Kookfuncties	3 / 100 °C	45 - 60
Functie Koken in de snelkookpan			
Groente in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	25 - 35
Bonen in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Gepaneerde groente frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
Paddenstoelen in bierdeeg frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
* Regelmatig roeren.			
** Herhaaldelijk keren.			
*** Warm maken en bereiden met deksel. Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
**** Product aan het begin toevoegen.			
***** De olie warm maken met gesloten deksel.Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Aardappels	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het ge-luidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels*	Braadsensor	5	6 - 12
Gebakken aardappels van ongekookte aardappels*	Braadsensor	4	15 - 25
Aardappelkoekjes**	Braadsensor	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti***	Braadsensor	1	50 - 55
Geglaceerde aardappels*	Braadsensor	3	15 - 20
Functie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes****	Kookfuncties	2 / 90 °C	30 - 40
Functie Koken			
Aardappels koken*****	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 45
Functie Koken in de snelkookpan			
Aardappels in de snelkookpan*****	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
* Regelmatig roeren.			
** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
*** Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
**** Warm maken en bereiden met deksel Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
***** Product aan het begin toevoegen.			

Pasta en granen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het ge-luidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijst*	Kookfuncties	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap**	Kookfuncties	2 / 90 °C	5 - 10
Functie Koken			
Pasta**	Kookfuncties	3 / 100°C	7 - 10
Gevulde deegwaren**	Kookfuncties	3 / 100 °C	6 - 15
Functie Koken in de snelkookpan			
Rijst in de snelkookpan***	Kookfuncties	4 / 120 °C	6 - 8
* Warm maken en bereiden met deksel. Levensmiddelen na het warm maken toevoegen.			
** Regelmatig roeren.			
*** Product aan het begin toevoegen.			

Soepen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het ge-luidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Crèmesoepen*	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Functie Koken			
Bouillon**	Kookfuncties	3 / 100°C	60 - 90
Instantsoepen*	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
* Regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Soepen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het ge-luidssignaal (min.)
Functie Koken in de snelkookpan			
Bouillon in de snelkookpan**	Kookfuncties	4 / 120 °C	20 - 30
* Regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Sauzen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het ge-luidssignaal (min.)
Functie Braden en bakken met weinig olie			
Tomatensaus met groente*	Braadsensor	1	25 - 35
Bechamelsaus*	Braadsensor	1	10 - 20
Kaassaus*	Braadsensor	1	10 - 20
Sauzen reduceren*	Braadsensor	1	25 - 35
Zoete sauzen*	Braadsensor	1	15 - 25
* Regelmatig roeren			

Desserts	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het ge-luidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijstepap*	Kookfuncties	2 / 90 °C	40 - 50
Havermoutpap*	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Compote**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 25
Chocoladepudding*	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 5
Functie Frituren met veel olie			
Berliner bollen frituren***	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
Donuts frituren***	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
Buñuelos frituren***	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
* Regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			
*** De olie met gesloten deksel opwarmen.Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Diepvriesproducten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings- tijd vanaf het ge- luidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels*	Braadsensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Braadsensor	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	Braadsensor	4	10 - 30
Chicken Nuggets*	Braadsensor	4	10 - 15
Gyros**	Braadsensor	3	10 - 15
Kebab**	Braadsensor	3	10 - 15
Visfilet, ongepaneerd*	Braadsensor	3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd*	Braadsensor	3	10 - 20
Vissticks*	Braadsensor	4	8 - 12
Frites bakken**	Braadsensor	5	4 - 6
Pangerechten**	Braadsensor	3	6 - 10
Loempia's*	Braadsensor	4	10 - 30
Camembert*	Braadsensor	3	10 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Groente in roomsaus**	Kookfuncties	1 / 70 °C	15 - 20
Functie Koken			
Groene bonen***	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 30
Functie Frituren met veel olie			
Frites frituren****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
* Herhaaldelijk keren.			
** Regelmatig roeren.			
*** Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
**** De olie warm maken met gesloten deksel. Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Andere	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidings- tijd vanaf het ge- luidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Camembert bakken*	Braadsensor	3	7 - 10
Croutons**	Braadsensor	3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden***	Braadsensor	1	5 - 10
Amandelen roosteren****	Braadsensor	4	3 - 15
Noten roosteren****	Braadsensor	4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren****	Braadsensor	4	3 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Goulashsoep warm maken*****	Kookfuncties	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein warm maken*****	Kookfuncties	1 / 70 °C	-
Functie Zachtjes koken			
Melk warm maken*****	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 10
* Herhaaldelijk keren.			
** Regelmatig roeren.			
*** Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen wanneer het water kookt.			
**** Levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
***** Product aan het begin toevoegen.			

Gerechten

Met deze functie kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. Het apparaat kiest de optimale instelling voor u.

Programma kiezen en instellen

1. De gewenste kookzone kiezen.
2. In het instelbereik van de kookzone de verwarmingsmethode "Gerechten-Assistent" kiezen.
3. Gewenste programmagroep kiezen.
4. Gewenste gerecht kiezen.

U wordt volledig door het instelproces van het door u gekozen gerecht geleid en krijgt aanwijzingen voor de bereiding van het door u gekozen gerecht.

Programma afbreken

Kies vermogensstand 0 of verander de verwarmingsmethode om het programma af te breken.

Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf krijgt u de volgende informatie:

- Opplakken van de siliconenpatch
- Gebruik van de draadloze temperatuursensor
- Reinigen
- Batterij vervangen

De temperatuursensor en siliconenpatch kunt u aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst. Geef het corresponderende referentienummer op.

00577921	Set met 5 siliconenpatches
HZ39050	Temperatuursensor en set met 5 siliconenpatches

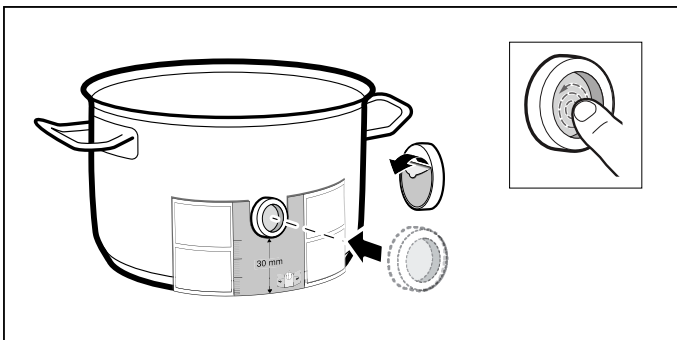
Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan het kookgerei.

Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kookfuncties, dan moet er een siliconenpatch worden aangebracht.

Ga hierbij als volgt te werk:

1. De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vrij van vet te zijn. De pan schoonmaken, goed drogen en de plaats van de lijm inwrijven met bijv. spiritus.
2. De beschermfolie van de siliconenpatch nemen. Met behulp van het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de juiste plaats aan de pan lijmen.



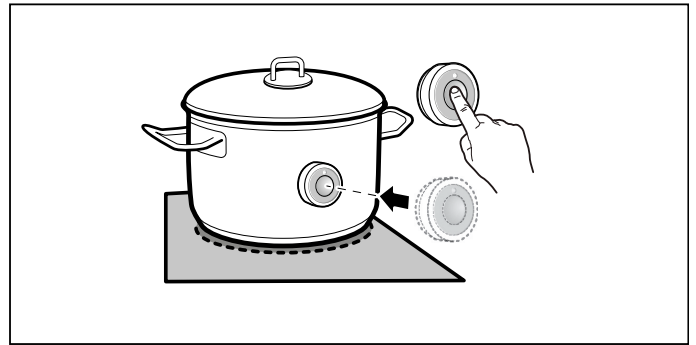
3. De siliconenpatch aandrukken, ook de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. Het kookgerei in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

- Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Mocht de siliconenpatch loslaten, dan moet er een nieuwe worden gebruikt.

Gebruik van de draadloze temperatuursensor

De temperatuursensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat hij zich perfect aanpast.



Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat de temperatuursensor wordt aangebracht.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- De temperatuursensor mag niet op een andere hete pan worden gericht, ter voorkoming van oververhitting.
- Neem de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.
- U kunt maximaal drie temperatuursensoren tegelijkertijd gebruiken.

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

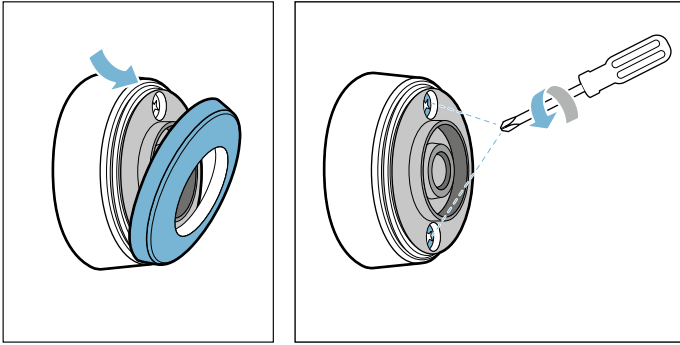
Informatie over de reiniging van de temperatuursensor vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

Batterij vervangen

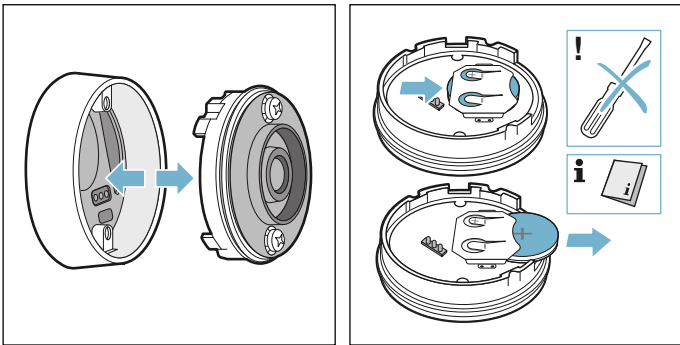
Wanneer het symbool op de draadloze temperatuursensor ingedrukt is en de LED niet oplicht, is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

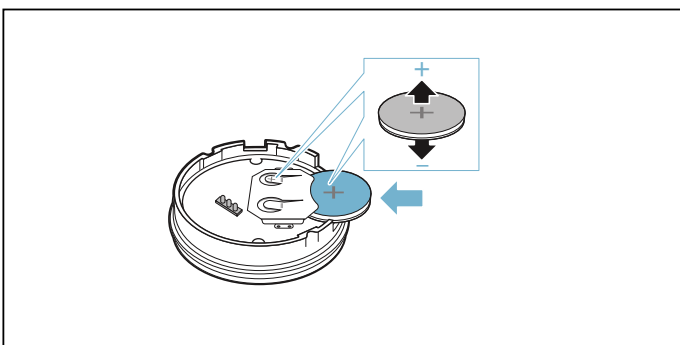
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing afnemen. De schroeven losdraaien met een schroevendraaier.



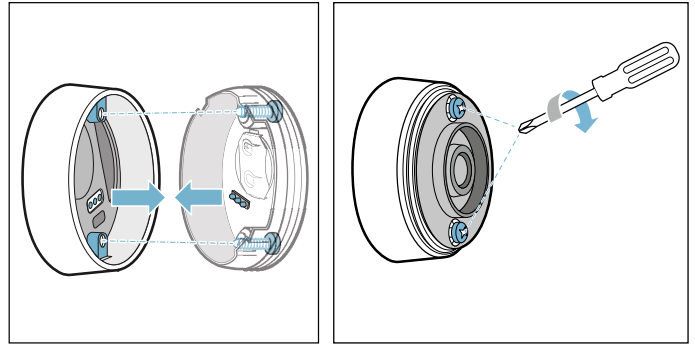
2. Het bovenste deel van de behuizing aftrekken. De oude batterij verwijderen. De nieuwe batterij plaatsen. Let erop dat de positieve en negatieve pool aan de goede kant zitten.

**Attentie!**

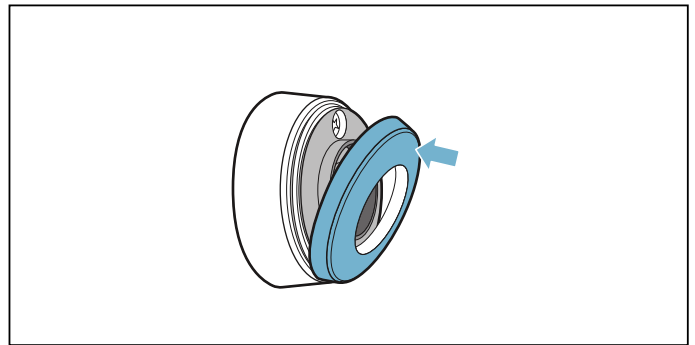
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. Niet de contacten aanraken.



3. Bovenste en onderste deel van de behuizing weer aan elkaar bevestigen. Let er hierbij op dat de contactpennen zich in de juiste positie bevinden.



4. De siliconenafdekking weer aanbrengen op het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor.



Aanwijzing: Gebruik alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032. Deze gaan zeer lang mee.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met de functie Draadloze temperatuursensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 1999/5/EG.

Een uitvoerige R&TTE conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.siemens-home.com, op de productpagina van uw apparaat bij Aanvullende documenten.

De logo's en het merk Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Het gebruik van deze merken door BSH Hausgeräte GmbH staat onder licentie. Alle andere merken en merknamen behoren toe aan de betreffende bedrijven.


Kinderslot

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



Kinderslot activeren en deactiveren

Alle kookplaten moeten uitgeschakeld zijn.

Activeren

1. Dockingmenu openen.
2. Symbool  aanraken.
Het kinderslot is geactiveerd. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar .
2. Symbool  op het display aanraken en 4 seconden ingedrukt houden.
Het kinderslot is gedeactiveerd. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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


In- en uitschakelen

In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Wrijfbeveiliging

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer de kookplaat ingeschakeld is, dan kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen beschikt de kookplaat over de functie om het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden te blokkeren.

Activeren

1. Dockingmenu openen
2. Symbool  aanraken.
De wrijfbeveiligingsfunctie is actief. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder hierbij instellingen te veranderen.

Deactiveren

Deactiveren: na 30 seconden wordt het bedieningspaneel automatisch gedeblokkeerd. Om de wrijfbeschermingsfunctie voortijdig op te heffen een willekeurige plaats op het display aanraken en 4 seconden ingedrukt houden.

Aanwijzingen

- 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie beëindigd is.
- De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone warmt dan niet meer op. Op het display verschijnt een aanwijzing.


Wordt een willekeurig symbool aangeraakt, dan schakelt de indicatie uit. De kookzone kan nu opnieuw worden ingesteld.

Het tijdstip waarop de automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd hangt af van de ingestelde vermogensstand (na 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende voorinstellingen. U kunt deze voorinstellingen aanpassen aan uw gewoonten en behoeften.

Basisinstellingen openen

Open de basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu. Alle kookzones moeten daarvoor uitgeschakeld zijn.

Navigatie binnen de basisinstellingen

Wrijf met uw vinger naar boven of naar beneden in het overzicht om door de verschillende instellingen te bladeren. Raak een instelling aan, zodat u in het submenu andere opties krijgt.

Raak in een submenu het pijlsymbool linksboven aan om terug te keren naar het overzicht.

Basisinstellingen verlaten

Raak in het overzicht het pijl-symbool linksboven aan om de basisinstellingen te verlaten.

Veranderingen opslaan of afwijzen

Bij het verlaten van de basisinstellingen wordt u gevraagd of u de laatste wijzigingen wilt opslaan of afwijzen. Bij het opslaan worden de wijzigingen actief. Bij het afwijzen maakt u de laatste wijzigingen ongedaan.

Instelling	Beschrijving en opties
Taal	U kunt de taal van het apparaat wijzigen.
Geluidssignalen	U kunt kiezen welke geluidssignalen het apparaat moet afspelen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Alle geluidssignalen uit – het apparaat speelt geen geluidssignalen af. ■ Alle geluidssignalen aan* – Het apparaat speelt alle geluidssignalen af. ■ Alleen geluidssignalen voor fouten aan – Het apparaat speelt alleen bij foutmeldingen geluidssignalen af.
Tijdsduur geluidssignaal	U kunt de tijdsduur van de geluidssignalen veranderen.
Toetssignaal	U kunt kiezen of het apparaat bij het aanraken van velden en symbolen op het touch-display geluiden afspeelt.
Helderheid van het display	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
FlexInductie-zone	U kunt kiezen of de flexgebieden van de kookplaat na de start gecombineerd of gescheiden zijn.
powerMove-standen	U kunt de vooringestelde standen van de Move-functie naar eigen inzicht veranderen.
Kinderbeveiliging	U kunt de kookplaat blokkeren met het kinderslot en voorkomen dat kinderen hem onbevoegd gebruiken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Handmatig* – Het kinderslot moet altijd handmatig worden in- en uitgeschakeld. ■ Automatisch – Het kinderslot wordt altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.
Merklogo	U kunt instellen of het merklogo bij de start van het apparaat wordt weergegeven.
herstart	U kunt instellen hoelang uw apparaat de laatst gebruikte instellingen na het uitschakelen onthoudt.
Maximale aansluitwaarde	U kunt het totaalvermogen van de kookplaat begrenzen en aanpassen aan de lokale netaansluiting. Neem voor de aanpassing contact op met uw dealer.
Energieverbruik	U kunt kiezen of het apparaat na het uitschakelen het energieverbruik weergeeft.
Kooksensor	U kunt een nieuwe kooksensor toevoegen.
Kookfunctie	U kunt de hoogte boven zeeniveau van uw standplaats invoeren, zodat de kooksensor preciezer functioneert.
Kookgerei-test	U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie.
Informatie over het apparaat	U kunt informatie over uw apparaat krijgen.
Fabrieksinstellingen	U kunt alle instellingen terugzetten naar de toestand bij levering.

*Voorinstelling bij levering



Weergave van het energieverbruik

Deze functie geeft het totale energieverbruik weer van de laatste keer dat deze kookplaat is gebruikt.

Na uitschakeling wordt het verbruik 10 seconden lang in kWh weergegeven.

In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" kunt u lezen hoe u deze functie inschakelt



Kookgerei-test

Met deze functie kunnen de snelheid en de kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van de pan en de gebruikte kookzone.

1. Plaats de onverwarmde pan met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies het menu-item Serviestest.
De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt op het display het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces. Raak de betreffende kookzone op het display aan om meer over het resultaat van de serviestest te weten te komen.

Aanwijzingen

- De flexibele kookzone is één kookzone; gebruik slechts één pan.
- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van de pan, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de pan warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".
- Informatie over het soort kookgerei, de grootte en plaatsing ervan vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*" en → "*Flexzone*".

Reinigen

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

Kookplaat

Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

Reinig de kookplaat met een vochtig schoonmaakdoekje en droog hem vervolgens met een doek na, zodat er geen kalkvlekken ontstaan.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten. Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de productverpakking.

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van kookplaten van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

Mogelijke vlekken	
Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik worden gebruikt.*
Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.	

Aanwijzing: Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

Draadloze temperatuursensor

Temperatuursensor

Reinig de temperatuursensor met een vochtige doek. Nooit in de vaatwasmachine reinigen. Nooit in water dompelen of schoonmaken onder stromend water.

Haal de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats, bijv. in de verpakking, en niet in de buurt van warmtebronnen.

Siliconenpatch

Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

Aanwijzing: Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

Venster van de temperatuursensor.

Het sensorvenster moet altijd schoon en droog zijn. Ga hierbij als volgt te werk:

- U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of wattenstaafjes en een schoonmaakmiddel voor glas.

Aanwijzingen

- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd.
Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Kinderslot*"

Waarom knipperen de indicaties en is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder de vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen.
De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. De geluiden zijn normaal, horen bij de inductietechnologie en wijzen niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen, zoals bij een transformator:

Is te horen bij het koken op een hogere vermogensstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer een lagere vermogensstand wordt gekozen.

Diep fluiten:

Is te horen wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer water of levensmiddelen in de pan worden gedaan.

Knisperen:

Is te horen bij pannen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van pannen van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het geluidsvolume kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en bereidingswijze van de gerechten.

Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste vermogensstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de vermogensstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator, die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

Kookgerei

Welke pannen zijn geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over pannen die geschikt zijn voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de vermogensstand?

De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld.
Zorg ervoor dat de kookzone waarop de pan staat ingeschakeld is.

De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of de pan geschikt is voor inductie en of hij op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort kookgerei, de grootte en plaatsing ervan vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*", → "*Flex zone*" en → "*Move-functie*".

Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?

De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of de pan geschikt is voor inductie en of hij op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort kookgerei, de grootte en plaatsing ervan vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*", → "*Flex zone*" en → "*Move-functie*".

Schoonmaken**Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?**

Met de speciale glaskeramiek worden optimale resultaten bereikt. Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie voor de reiniging en het onderhoud van uw kookplaat vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

? Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen en tips in acht voordat u contact opneemt met de servicedienst.

Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

Treedt er een probleem op, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch weergegeven op het display. Volg de aanwijzingen op het touch-display op om het probleem te verhelpen.

Aanwijzing: . Bij enkele waarschuwingen wordt een foutcode weergegeven. Geef eventueel ook de foutcode door aan de servicedienst.

Tips

Probleem	Oplossing
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De vermogensstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder "Maximale aansluitwaarde" in de basisinstellingen. Een zeer grote pan kan de maximale aansluitwaarde op dezelfde helft van de kookplaat beïnvloeden. Verdeel de pannen opnieuw.
De powerboost-functie is gedeactiveerd of kan niet worden geactiveerd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder "Maximale aansluitwaarde" in de basisinstellingen.
Wanneer zich een voorwerp op het touch-display bevindt, klinkt er een signaal.	Neem het voorwerp weg en bevestig de aanwijzing op het display. U kunt de kookplaat weer instellen. Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.
De pan wordt niet herkend.	De pan is wellicht niet geschikt voor inductie.
De kookplaat reageert op een ongewone manier of kan niet meer goed worden bediend.	Schakel het apparaat altijd uit via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast. Wacht een paar seconden en schakel het weer in.
Op het display wordt "E" weergegeven.	Kookzone kiezen om de foutcode te lezen.

Demo-modus

Wordt het symbool **DEMO MODE** op het display weergegeven, dan is de demo-modus actief. In de demo-modus verwarmt het apparaat niet. Sluit het apparaat af van de energievoorziening. Wacht een paar seconden en sluit het apparaat weer aan. Vervolgens binnen 3 minuten na inschakeling de demo-modus in de basisinstellingen deactiveren.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

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 de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de kookplaat.

Het E-nummer is ook te vinden op het glaskeramik van de kookplaat. Het E-nummer, de index van de klantendienst (KI) en het FD-nummer kunt u controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Zie hiervoor hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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

Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten, om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

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

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

Testgerechten	Vormen	Kookstand	Voorverwarmen		Bereiden		
			Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel	
Chocolade smelten							
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g)	Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nee	
Linzenschotel opwarmen en warmhouden							
Linzenschotel*							
Begintemperatuur 20 °C							
Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja	
Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja	
Linzenschotel uit blik							
Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco.							
Begintemperatuur 20 °C							
Hoeveelheid: 500 g	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja	
Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja	
Bechamelsaus maken							
Temperatuur van de melk: 7 °C							
Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout							
1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.	Steelpan Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nee	-	-	
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.		7	ca. 6:30	Nee	-	-	
3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan.		-	-	-	2	Nee	
*Recept volgens DIN 44550							
**Recept volgens DIN EN 60350-2							

Testgerechten	Vormen	Voorverwarmen			Bereiden	
		Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel
Rijstepap koken						
Rijstepap, afgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C De melk opwarmen tot deze begint op te komen. Aanbevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.						
In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.						
In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3	Nee
In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	2.5	Nee
Rijst koken						
Watertemperatuur 20 °C						
In ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
In ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Varkenslende braden						
Begintemperatuur van de lende: 7 °C						
Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites						
Hoeveelheid: 1,8 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						

Indice

	Conformità d'uso	42
	Importanti avvertenze di sicurezza	42
	Cause dei danni	44
	Panoramica	44
	Tutela dell'ambiente	44
	Consigli in materia di risparmio energetico	44
	Smaltimento ecocompatibile	44
	Cottura con induzione	45
	Vantaggi della cottura a induzione	45
	Recipienti	45
	Conoscere l'apparecchio	46
	Il pannello comandi	46
	Le aree di cottura	47
	Panoramica dei menu	47
	Modalità di cottura	48
	Indicatore di calore residuo	48
	Uso dell'apparecchio	48
	Attivazione e disattivazione del piano cottura	48
	Impostazione l'area di cottura	48
	Consigli per la cottura	49
	Zona flessibile	51
	Consigli per l'uso dei recipienti	51
	Utilizzo come due aree di cottura indipendenti	51
	Impiego come area di cottura unita	51
	Funzione Move	52
	Attivazione	52
	Disattivazione	52
	Zona FlexPlus	53
	Avvertenze sulle stoviglie	53
	Attivazione	53
	Disattivazione	53
	Funzioni durata	53
	Programmazione del tempo di cottura	53
	Contaminuti	54
	Funzione Cronometro	54
	Funzione PowerBoost	54
	Attivazione	54
	Disattivazione	55
	Funzione ShortBoost	55
	Consigli sull'utilizzo	55
	Attivazione	55
	Disattivazione	55
	Funzione scaldavivande	56
	Attivazione	56
	Disattivazione	56
	Trasferimento delle impostazioni	56
	Attivazione	56
	Funzioni di cottura assistita	57
	Tipi di funzione cottura assistita	57
	Stoviglie adatte	57
	Sensori e accessori speciali	58
	Funzioni e livelli di cottura	58
	Pietanze consigliate	61
	Pietanze	67
	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	67
	Dichiarazione di conformità	68
	Sicurezza bambino	69
	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	69
	Sicurezza bambini automatica	69
	Protezione per la pulizia	69
	Spegnimento di sicurezza automatico	69
	Impostazioni di base	70
	Indicatore consumo di energia	71
	Test per stoviglie	71
	Pulizia	72
	Piano di cottura	72
	Telaio del piano di cottura	72
	Sensore temperatura senza cavo	72
	Domande frequenti e risposte (FAQ)	73
	Malfunzionamento, che fare?	74
	Avvertenze, avvisi e messaggi di errore	74
	Consigli	74
	Modalità demo	74
	Servizio assistenza clienti	75
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	75
	Pietanze sperimentate	76

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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

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

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

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

eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

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

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

Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker o di un dispositivo medico simile devono fare particolarmente attenzione quando utilizzano o si avvicinano ai piani di cottura ad induzione. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente e per informarsi sulle possibili incompatibilità.

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

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

- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Il sensore di temperatura senza cavo è magnetico. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, p. es. pace maker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere il sensore di temperatura in tasca e, per quanto concerne il pace maker o apparecchi medicali simili è necessario mantenere una distanza minima di 10 cm.

⚠ Avviso – Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento. Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- La batteria nel sensore di temperatura senza cavo può danneggiarsi o scoppiare se diventa troppo calda. Togliere il sensore dal piano cottura al termine del lavoro e non lasciarlo in prossimità di sorgenti di calore.
- Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.

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

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di cibo.	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati.	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia.	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi delle stoviglie ruvidi graffiano il piano di cottura.	Controllare la stoviglia.
Variazioni cromatiche	Detergenti non appropriati.	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
	Abrasione causata dalle pentole.	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, alimenti contenenti molto zucchero.	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Il sensore di temperatura senza cavo è dotato di batteria. Smaltire la batteria usata in modo corretto.

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione si differenzia radicalmente dalla cottura tradizionale, il calore si sviluppa direttamente nella stoviglia. Ciò offre una vasta gamma di vantaggi:

- La cottura dei cibi diventa molto più veloce.
- Risparmio energetico.
- Cura e pulizia più semplici. I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- Controllo del calore e sicurezza; il piano di cottura incrementa o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. La zona di cottura a induzione interrompe immediatamente la conduzione di calore se la stoviglia viene rimossa dalla zona di cottura senza che venga prima spenta.

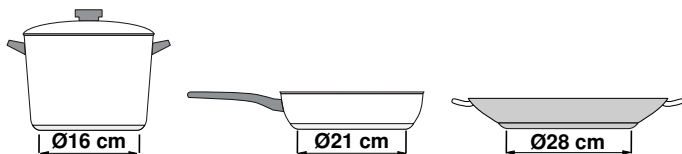
Recipienti

Utilizzare esclusivamente stoviglie in materiale ferromagnetico per la cottura a induzione, ad esempio:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione.

Per verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione è possibile consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza dell'area di cottura. Se la stoviglia collocata sull'area di cottura non viene riconosciuta, tentare nuovamente disponendola su un'area di cottura con un diametro più piccolo.

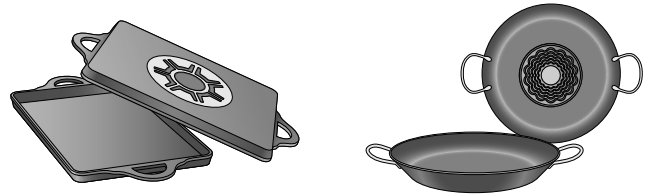


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica area di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa area. Informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile".

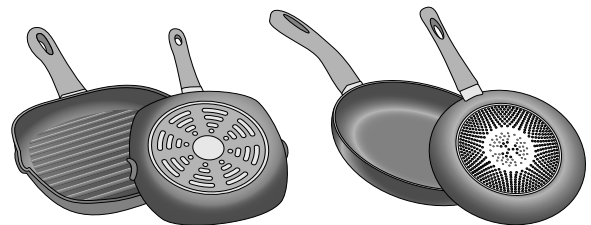


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è soltanto in parte in materiale ferromagnetico, soltanto la superficie ferromagnetica si scalda. Pertanto può succedere che il calore non venga distribuito in maniera uniforme. La zona non in materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



- Se il fondo della stoviglia è composto tra l'altro anche da parti in alluminio, la superficie in materiale ferromagnetico viene ridotta. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



Recipienti non adeguati

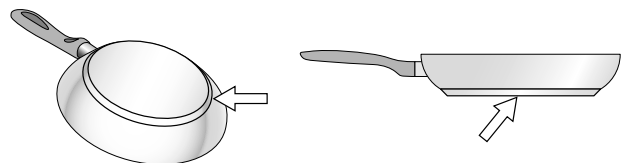
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Utilizzare pentole e padelle di un materiale che distribuisce il calore in maniera uniforme all'interno della pentola, come ad es. pentole con "fondo sandwich" in acciaio in modo da risparmiare tempo ed energia.

Utilizzare stoviglie con fondi piani, i fondi della stoviglia non uniformi compromettono la conduzione del calore.



Nessuna stoviglia sull'area di cottura o stoviglia di dimensioni non adatte

Se non viene collocata alcuna stoviglia sull'area di cottura selezionata o se la stoviglia non è di dimensioni adatte o non è di un materiale adatto, il livello di potenza indicata lampeggia. Collocare una stoviglia adatta sull'area di cottura. Il display dell'area di cottura smette di lampeggiare. In caso contrario l'area di cottura si spegne automaticamente dopo 90 secondi.

Stoviglia vuota o stoviglia con fondo sottile

Non riscaldare alcuna pentola vuota e non utilizzare alcuna stoviglia con fondo sottile. La stoviglia può riscaldarsi molto rapidamente e il disinserimento di sicurezza non viene attivato a tempo debito. Il fondo della stoviglia può fondersi e danneggiare la vetroceramica. Non toccare in nessun caso la stoviglia calda. Spegnerne l'area di cottura. Se dopo il raffreddamento, il piano di cottura non funziona più, contattare il servizio di assistenza clienti.

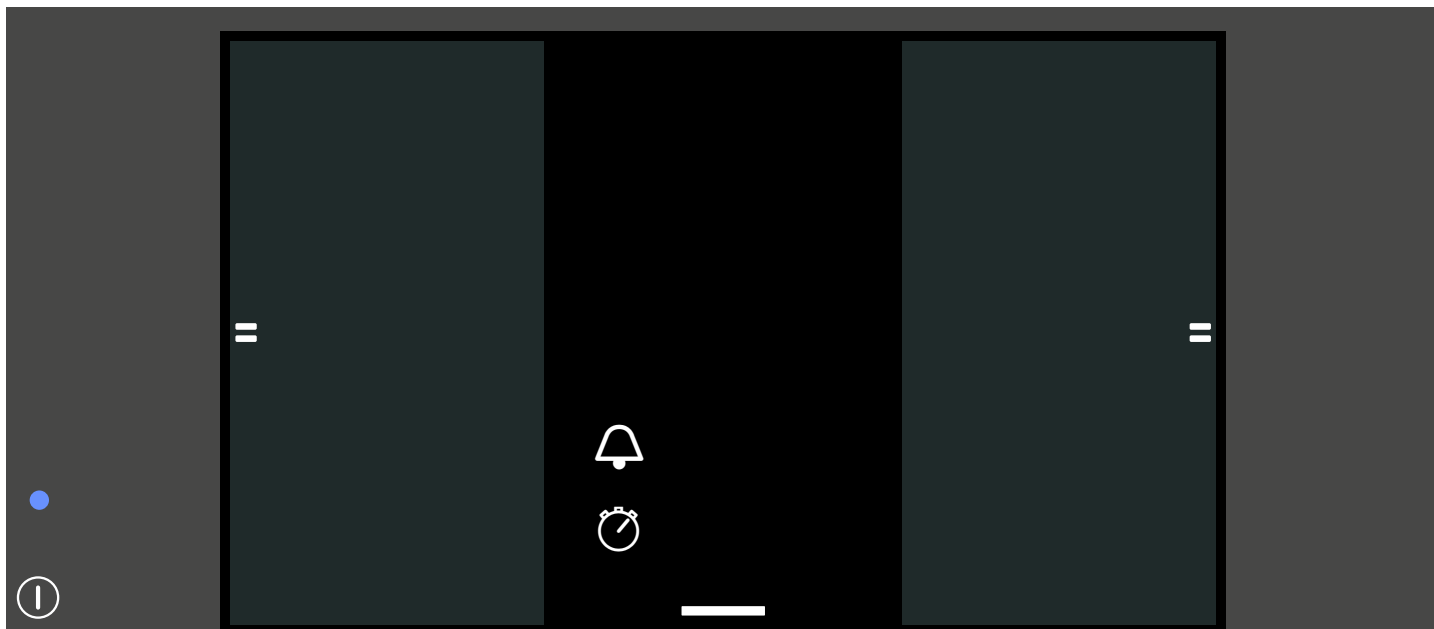
Riconoscimento della pentola

Ogni area di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre l'area di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.






Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo verrete a conoscenza dei display, degli elementi di comando e delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Il pannello comandi



Superfici di comando	
	Interruttore principale
	Zona flessibile
	Menu docking
	Impostazioni di base
	Protezione per la pulizia
	Sicurezza bambini
	Menu Info
	Programmazione del tempo di cottura
	Contaminuti
	Funzione Cronometro
	Livello di potenza
	Livelli di potenza
	Funzione Scaldavivande
	Funzione Move

Superfici di comando	
	Funzione PowerBoost
	Funzione ShortBoost
	Frying sensor
	Sensore di cottura
	Assistente pietanze

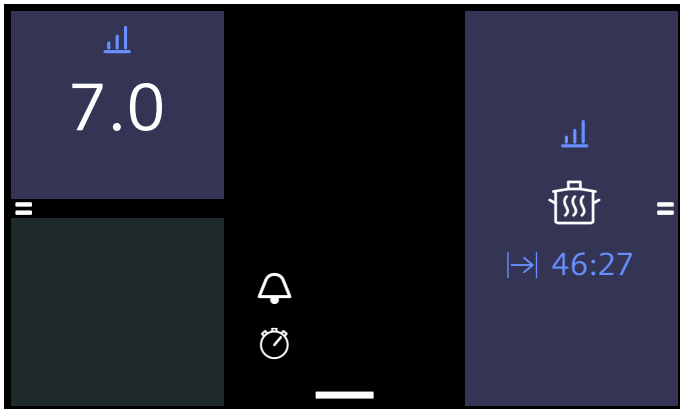
Le aree di cottura

Area di cottura		
	Area di cottura semplice	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
	Area di cottura flessibile	Vedere sezione → "Zona flessibile"
	Area di cottura FlexPlus	Le aree di cottura FlexPlus si accendono sempre in combinazione con la rispettiva area di cottura flessibile destra o sinistra. Vedere sezione → "Zona FlexPlus"
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione"		

Panoramica dei menu

La struttura del menu intuitiva del piano di cottura è un valido supporto per orientarsi rapidamente. Qui potete trovare maggiori informazioni sui menu più importanti.

Campo principale



Nel campo principale si vede la forma in cui vengono disposte le singole aree di cottura sul piano di cottura. Vengono visualizzati i tipi di riscaldamento selezionati, i livelli di potenza e le funzioni di tempo dei livelli di cottura attivi. Toccando un'area di cottura, passare nel campo di regolazione della corrispondente area di cottura.

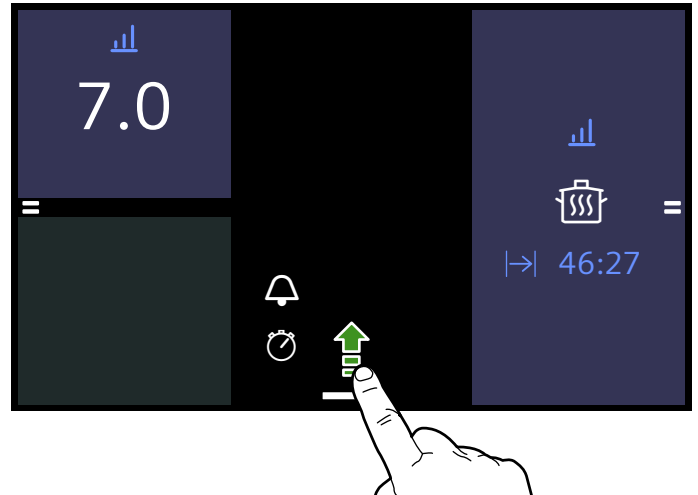
Campo di regolazione



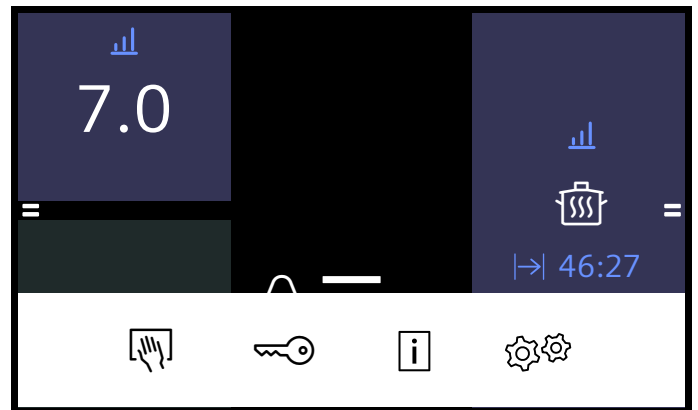
Nel campo di regolazione è possibile impostare diverse modalità di cottura e diversi livelli di potenza per l'area di cottura corrispondente. È possibile modificare i livelli di potenza toccando o strisciando direttamente su una scala. Modificare la modalità di cottura toccando il campo con la modalità di cottura attiva.

Menu docking

Spostare verso l'alto il simbolo dock al centro del bordo inferiore del video per aprire il menu docking.




Nel menu docking è possibile accedere velocemente alle altre funzioni e menu.



- Funzione protezione per la pulizia
- Sicurezza bambini
- Menu Info
- Impostazioni di base

Per chiudere il menu docking, toccare in un punto a piacere fuori dal menu docking. È possibile anche spostare semplicemente il menu di nuovo verso il basso. Dopo 10 secondi il menu docking chiude automaticamente il menu docking.

Menu Info

Con il tasto Info  nel menu docking si raggiunge il menu Info. Qui è possibile leggere le informazioni sulle funzioni dell'apparecchio.


È possibile ottenere informazioni sulle funzioni attuali anche al di fuori del menu Info. Toccare il campo desiderato sulla superficie touch screen per alcuni secondi. Compare una finestra informativa che descrive la funzione attuale.

Modalità di cottura

L'apparecchio dispone di diverse modalità di cottura per la misurazione della temperatura. Sul menu della modalità di cottura commutare tra le singole modalità. Sul campo di regolazione toccare la modalità di cottura attuale per raggiungere questo menu.

Modalità di cottura	Funzionamento
Livello di potenza	Regolazione manuale della temperatura
Funzione Move	Regolazione della temperatura sulla posizione della stoviglia sulle aree di cottura
PowerBoost	Calore maggiore che con il livello di potenza 9.0
ShortBoost	Per un tempo breve calore ancora superiore alla funzione PowerBoost
Scaldavivande	Per tenere in caldo gli alimenti
Frying sensor	Cottura arrosto con riconoscimento automatico della temperatura del piano di cottura
Funzioni di cottura	Cottura con riconoscimento automatico della temperatura del sensore della temperatura senza cavo
Piatti	Cottura arrosto e cottura con la preselezione delle pietanze

Indicatore di calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura che mostra che l'area di cottura è ancora calda. Non toccare l'area di cottura finché l'indicatore del calore residuo  è ancora acceso.


Se dopo una cottura l'area di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo si accende. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è un'area di cottura ancora calda.


Uso dell'apparecchio

In questo capitolo potete leggere come eseguire le impostazioni per un'area di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli di potenza e i tempi di cottura per varie pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano cottura

Il piano di cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore principale.

Accensione: premere il pulsante . Viene emesso un segnale acustico e si accende il display touch screen. Dopo un breve tempo di accensione, il piano cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il tasto  finché non si spengono gli indicatori. L'indicatore di calore residuo resta acceso finché le aree di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per i primi 10 minuti. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Impostazione l'area di cottura

Impostare il livello di potenza desiderato da 1 a 9.

Livello di potenza 1 = livello minimo.

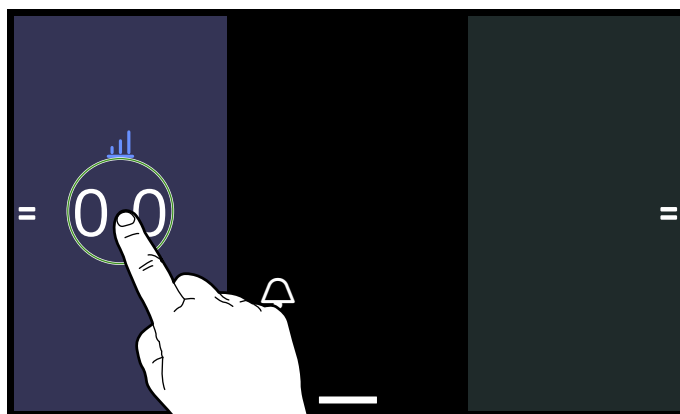
Livello di cottura 9 = livello massimo.

Per ciascun livello di potenza è disponibile un livello intermedio.

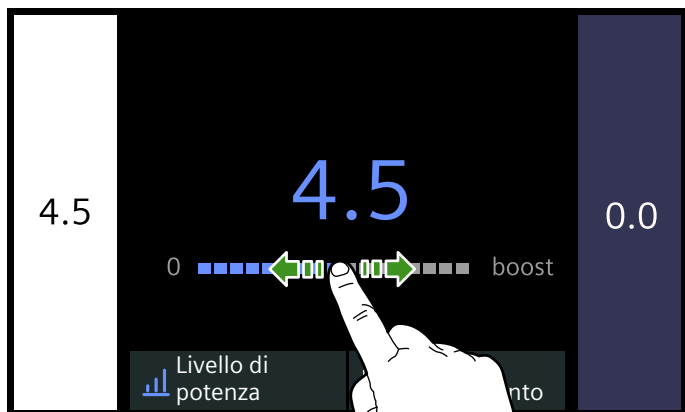
Selezione dell'area di cottura e del livello di potenza

Il piano cottura deve essere attivato

1. Selezionare l'area di cottura desiderata toccandola. La visualizzazione passa nel campo di regolazione dell'area di cottura selezionata.



2. toccando direttamente sul livello di potenza desiderato o selezionando il livello su una scala.



Il livello di potenza è impostato e sul campo viene mostrata l'area di cottura selezionata.

Toccando nuovamente l'area di cottura attiva tornare alla visualizzazione principale.

Toccando un'altra area di cottura, passare direttamente nel campo di regolazione della corrispondente area di cottura.

Modifica del livello di potenza

Selezionare un'area di cottura e infine impostare il nuovo livello di potenza nel campo di regolazione dell'area di cottura.

Disattivazione dell'area di cottura

Selezionare un'area di cottura e portare il livello di potenza su 0 nel campo di regolazione dell'area di cottura. L'area di cottura si spegne.

Avvertenze

- Se non c'è nessuna stoviglia sull'area di cottura attiva l'indicatore dei livelli di potenza lampeggia. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si disattiva.
- Se c'è una stoviglia su un'area di cottura e non è stato selezionato ancora nessun livello di potenza, la stoviglia viene riconosciuta automaticamente.

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scalda purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per il preriscaldamento impostare il livello di potenza 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello di potenza non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. Con il contaminuti può essere impostato il tempo di cottura desiderato.
- Per un risultato di cottura ottimale dal punto di vista della salute, l'olio e il grasso non devono essere riscaldati fino al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → "Tutela dell'ambiente" contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

Tabella di cottura

Nella tabella viene visualizzato il livello di potenza adatto per ogni pietanza. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	Livello di potenza	Tempo di cottura (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
Salsicce scaldate in acqua*	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci, surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 45

*Senza coperchio
** Girare ripetutamente

	Livello di potenza	Tempo di cottura (min.)
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Farinacei, pasta*	6 - 7	6 - 10
Zuppe, minestre	3.5 - 4.5	15 - 120
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Gulasch surgelato	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Involtini	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Cottura arrosto con poco olio*		
Fettina, naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	8 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Hamburger, polpette (spessore 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Scampi, gamberi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Piatti misti, surgelati	6 - 7	6 - 10
Crêpe, (cuocerle una alla volta)	6 - 7	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 6
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-
*Senza coperchio		
** Girare ripetutamente		

Zona flessibile

Un'area di cottura flessibile se necessario può essere utilizzata come area di cottura unica o come due aree di cottura indipendenti.

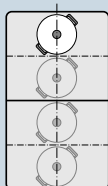
L'area di cottura flessibile è composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se la zona di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

Il piano di cottura si avvia con due aree di cottura unite.

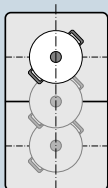
Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di collocare il recipiente al centro:

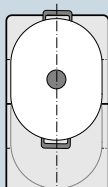
Impiego come area di cottura unita



Diametro di 13 cm oppure di dimensioni inferiori
Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.

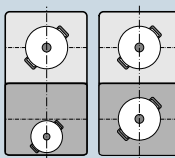


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



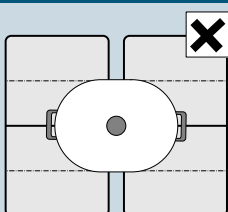
Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore dell'area flessibile.

Utilizzo come due aree di cottura indipendenti



Le aree di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna area di cottura singola impostare il livello di potenza desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna area di cottura.

Consigli



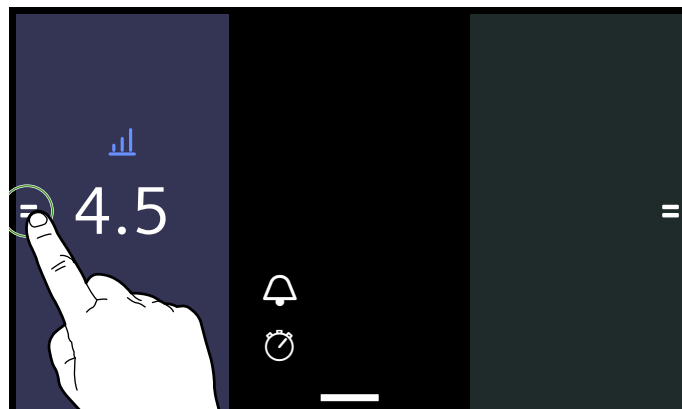
Per piani di cottura con più di un'area di cottura flessibile, accertarsi che la stoviglia sia posizionata in modo tale da coprire soltanto una delle aree di cottura flessibili.
Altrimenti le aree di cottura non vengono attivate in maniera conforme ed è possibile che non si raggiunga un buon risultato di cottura.

Utilizzo come due aree di cottura indipendenti

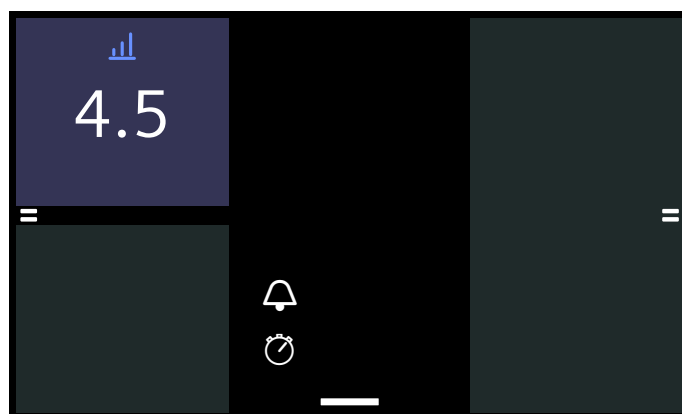
L'area di cottura flessibile viene utilizzata come due aree di cottura indipendenti.

Separazione dell'area di cottura unita

Toccare il simbolo  al centro dell'area di cottura unita.



L'area di cottura unita è disattivata. Entrambe le aree di cottura funzionano ora come due aree di cottura indipendenti.




Avvertenza: Se si spegne il piano di cottura e lo si riaccende più tardi, l'area di cottura flessibile viene trasformata in un'area di cottura unita.

Le istruzioni per la modifica delle preimpostazioni sono disponibili al capitolo → "Impostazioni di base"

Impiego come area di cottura unita

Un'area di cottura flessibile viene utilizzata come un'area di cottura unita.

Collegare entrambe le singole aree di cottura

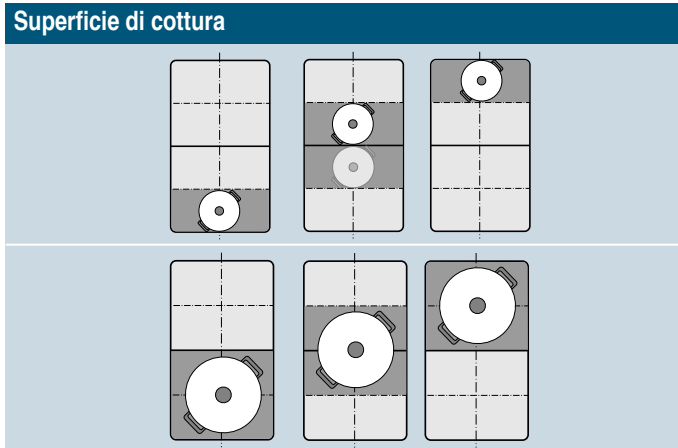
1. Collocare la stoviglia.
2. Toccare il simbolo  tra entrambe le aree di cottura flessibili.

Entrambe le singole aree di cottura sono ora collegate. È possibile modificare del tutto il livello di potenza o la modalità di cottura per l'area di cottura unita.

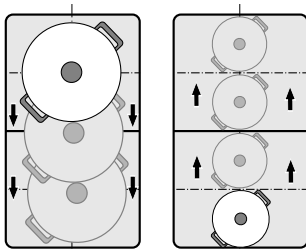
Funzione Move

Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura. Ogni superficie di cottura ha un livello di potenza preimpostato.

Utilizzare soltanto una stoviglia. La dimensione della superficie di cottura dipende dalla stoviglia desiderata e dal suo corretto posizionamento.




Con questa funzione è possibile adattare il livello di potenza durante il processo di cottura semplicemente collocando la stoviglia in un'altra area.



Livelli di potenza preimpostati:

Area anteriore = livello di potenza 9.0

Area centrale = livello di potenza 5.0

Area posteriore = livello di potenza 

I livelli di potenza preimpostati possono essere modificati in modo indipendente per ciascuna zona di cottura. Le istruzioni per la modifica dei livelli di potenza sono disponibili al capitolo → "Impostazioni di base".

Avvertenze

- Se viene riconosciuta più di una stoviglia sull'area di cottura flessibile, la funzione viene disattivata.
- Se la stoviglia viene spostata o sollevata dall'area di cottura attiva flessibile, il piano di cottura avvia una ricerca automatica. Viene impostato il livello di potenza della nuova superficie.
- Ulteriori informazioni relative alla dimensione e alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile"

Attivazione

1. Selezionare una delle due aree di cottura dell'area flessibile.
2. Nel menu Modalità di cottura, selezionare la funzione powerMove.

La funzione è attivata.

Modifica dei livelli di potenza

È possibile modificare i livelli di potenza delle singole superfici di cottura durante il processo di cottura. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura e modificare il livello di potenza nel campo di regolazione della corrispondente superficie di cottura.

Avvertenza: Se la funzione viene disattivata, i livelli di potenza delle tre superfici di cottura vengono riportati ai valori preimpostati.

Disattivazione

Selezionare l'area di cottura e toccare il tasto "Spegnimento" nel campo di regolazione. L'area di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

La funzione è disattivata.

Zona FlexPlus

Il piano di cottura dispone di due aree di cottura FlexPlus, che si trovano tra entrambe le aree di cottura flessibili e che ogni volta sono in funzione in collegamento con l'area di cottura flessibile a destra o a sinistra. A tal proposito è possibile utilizzare recipienti più grandi e raggiungere risultati di cottura migliori.

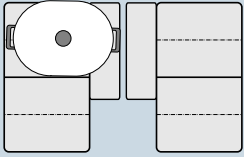
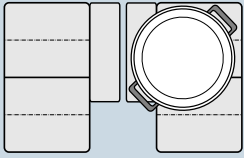
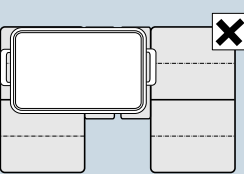
Ciascuna delle due aree di cottura FlexPlus si accende automaticamente sempre in combinazione con la rispettiva area di cottura flessibile destra o sinistra. Non è possibile accendere separatamente l'area di cottura appartenente.

Avvertenze sulle stoviglie

Per un buon riconoscimento della pentola e una buona distribuzione del calore, la stoviglia deve essere posizionata al centro.

La stoviglia dovrebbe coprire l'area di cottura laterale e l'area di cottura ampliata.

A seconda della dimensione della stoviglia, l'area di cottura flessibile può essere attivata come due aree indipendenti o come un'area di cottura singola:

Collocazione della stoviglia	
	Stoviglie ovali: Attivare l'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti o come area di cottura singola.
	Stoviglie rotonde grandi: Attivare l'area di cottura flessibile come area di cottura singola.
	La stoviglia non può coprire contemporaneamente entrambe le aree di cottura FlexPlus.

Attivazione

- Collocare la stoviglia sull'area di cottura.
Avvertenza: Accertarsi che la stoviglia copra anche l'area di cottura FlexPlus.
- Selezionare l'area di cottura desiderata e il livello di potenza.

L'area di cottura FlexPlus viene attivata automaticamente e viene indicata sul display.

Disattivazione

Selezionare l'area di cottura e portare il livello di potenza su 0 nel campo di regolazione. L'area di cottura si attiva e compare l'indicatore del calore residuo.

L'area di cottura FlexPlus è disattivata.

Funzioni durate

Il piano di cottura dispone di tre funzioni durate:

- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione Cronometro

Programmazione del tempo di cottura

Trascorso il tempo impostato l'area di cottura si disattiva automaticamente.

Impostazione

- Selezionare l'area di cottura desiderata e il livello di potenza.
- Nel campo di regolazione dell'area di cottura desiderata, selezionare la funzione Timer spegnimento.
- Toccare il tempo per modificarlo. Impostare il tempo di cottura desiderato in ore e minuti.
- Toccare il simbolo ▷.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenze

- È possibile abbandonare di nuovo il display toccando nuovamente il campo dell'area di cottura selezionata. In questo caso la funzione si avvia automaticamente se la stoviglia non si trova sull'area di cottura selezionata.
- Se l'area di cottura flessibile viene selezionata come unica area di cottura, il tempo impostato è lo stesso per l'intera area di cottura.

Frying sensor e funzioni di cottura

Se per un'area di cottura viene programmato un tempo di cottura, e il sensore di cottura o una funzione di cottura sono attivate, il tempo di cottura impostato inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura desiderato.

Modifica, messa in pausa o cancellazione del tempo impostato

Passare al tempo di cottura, selezionando la funzione Timer di spegnimento nel campo di regolazione dell'area di cottura o toccando il tempo di cottura in corso nel corrispondente campo principale.

Per modificare il tempo di cottura, selezionare un nuovo tempo di cottura e toccare poi il simbolo ▷.

Per cancellare il tempo di cottura, toccare il simbolo X.

Trascorso il tempo impostato

L'area di cottura si spegne. Viene emesso un segnale acustico e il livello di potenza viene impostato su 0.

Contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non disattiva automaticamente un'area di cottura.

Impostazione

1. Toccare il simbolo 🔔.
 2. Toccare il tempo per modificarlo. Impostare il tempo desiderato in ore e minuti.
 3. Toccare il simbolo ▶.
- Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenza: È possibile abbandonare di nuovo il display toccando la freccia in alto a sinistra sul display touch.

Modifica, messa in pausa o cancellazione del tempo impostato

Passare al contaminuti, toccando il tempo che scorre nel campo principale.

Per modificare il tempo, impostare un tempo nuovo. Toccare poi il simbolo ▶. Il contaminuti si avvia con il nuovo tempo.

Per mettere in pausa, toccare il simbolo ⏸. Il contaminuti è messo in pausa.

Per cancellare il tempo, toccare il simbolo ✕. Il contaminuti è disattivato.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Dopo aver toccato il contaminuti, il display si spegne.

Funzione Cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

Funziona indipendentemente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non disattiva automaticamente un'area di cottura.

Attivazione

Toccare il simbolo ⌚ nel campo principale.

Il tempo inizia a scorrere.

Messa in pausa e disattivazione

Passare alla funzione cronometro, toccando il tempo che scorre nel campo principale.

Per mettere in pausa, toccare il simbolo ⏸. Per proseguire la funzione Cronometro, toccare il simbolo ▶.

Per disattivare la funzione e per ripristinare il tempo, toccare il simbolo ✕.

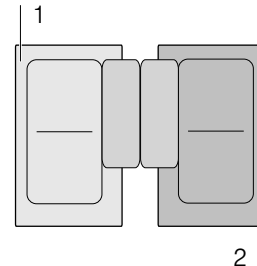
Avvertenza: È possibile abbandonare di nuovo il display toccando la freccia in alto a sinistra sul display touch.

Funzione PowerBoost

Con questa funzione elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente che con il livello di potenza 9.

Dopo circa 10 minuti questa funzione si spegne automaticamente.

È sempre possibile attivare questa funzione per un'area di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



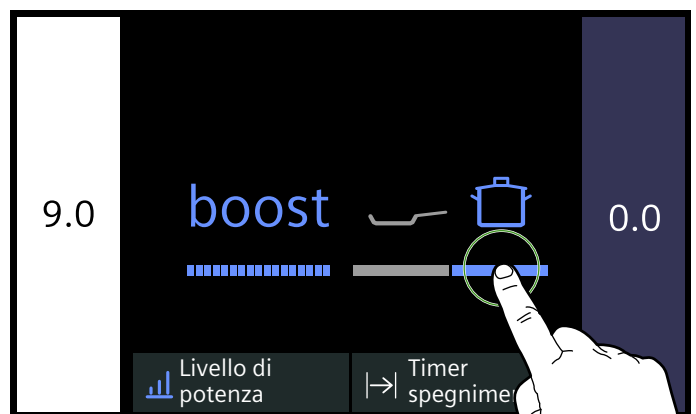
Avvertenza: Con un'area di cottura flessibile è possibile attivare anche la funzione quando l'intera superficie viene utilizzata come area di cottura singola.

Attivazione

1. Selezionare un'area di cottura.
2. Strisciare verso destra sulla barra di avanzamento fino a "boost". Continuare a premere con il dito.



3. Toccare il simbolo 🍲. Togliere il dito.



La funzione è attivata.

Disattivazione

Selezionare un'area di cottura e impostare un altro livello di potenza nel campo di regolazione.

La funzione è disattivata.

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

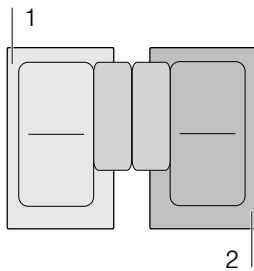
Funzione ShortBoost

Con questa funzione la stoviglia viene riscaldata più velocemente che con il livello di potenza 9. Così è possibile riscaldare molto velocemente le pietanze nella padella, utilizzando una quantità ridotta di olio o burro.

Dopo circa 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.

Dopo aver disattivato la funzione, selezionare un livello di cottura a fuoco lento adatto alla pietanza.

È sempre possibile attivare questa funzione per un'area di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Avvertenza: Con un'area di cottura flessibile è possibile attivare anche la funzione quando l'intera superficie viene utilizzata come area di cottura singola.


Consigli sull'utilizzo

- Utilizzare sempre stoviglie non precedentemente riscaldate.
- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare contenitori con fondi sottili.
- Non riscaldare mai una stoviglia vuota, olio, burro o strutto senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Mettere la stoviglia al centro della zona di cottura. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nella sezione → "Cottura con induzione"

Attivazione

1. Selezionare un'area di cottura.
2. Strisciare verso destra sulla barra di avanzamento fino a "boost". Continuare a premere con il dito.



3. Toccare il simbolo . Togliere il dito.



La funzione è attivata.

Disattivazione

Selezionare un'area di cottura e impostare un altro livello di potenza nel campo di regolazione.



La funzione è disattivata.

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

Funzione scaldavivande


Questa funzione è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie.

Attivazione

1. Selezionare l'area di cottura desiderata.
2. Selezionare il livello di potenza  sulla scala. La funzione è attivata. L'area di cottura indica il simbolo .

Disattivazione

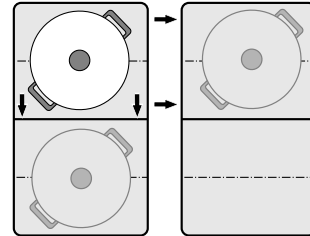
1. Selezionare l'area di cottura.
2. Nel campo di regolazione, portare il livello di potenza su 0.

L'area di cottura si spegne. Il simbolo  si spegne e compare l'indicatore del calore residuo. La funzione è disattivata.

Trasferimento delle impostazioni

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

Per trasmettere le impostazioni, spostare la stoviglia dall'area di cottura accesa su un'altra area di cottura.



Avvertenza: Ulteriori informazioni relative alla corretta posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile"

Attivazione

1. Spostare la stoviglia dall'area di cottura attiva su un'altra.
La stoviglia viene riconosciuta. Dopo un breve lasso di tempo sul display compare la domanda in cui viene chiesto se per la nuova area di cottura si desidera mantenere le impostazioni finora utilizzate.
2. Confermare l'accettazione delle impostazioni.

Anche altre impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura. L'area di cottura originaria è disattivata.

Avvertenze

- Spostare la stoviglia su un'area di cottura che non è accesa, non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.
- Le impostazioni delle funzioni Move e frying sensor in questo modo non possono essere trasmesse su un'altra area di cottura.
- Se vengono commutate più stoviglie, la funzione è pronta per l'uso soltanto per la stoviglia che è stata commutata per ultima.
- Durante la richiesta dell'accettazione delle impostazioni riportare la stoviglia sull'ultima area di cottura, per continuare la cottura con le impostazioni precedenti. Qui non è necessaria una conferma.

Funzioni di cottura assistita

Le funzioni di cottura assistita sono la garanzia di una cottura semplice e garantiscono risultati di cottura impeccabili. I livelli di temperatura consigliati sono adatti ad ogni tipo di cucina.

Permettono di cuocere senza eccedere con i tempi e garantiscono risultati perfetti per piatti arrosto e non.

I sensori misurano durante tutto il processo di cottura la temperatura del contenitore di cottura. Ciò consente di regolare la potenza di cottura per mantenere la temperatura corretta.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile aggiungere gli ingredienti. La temperatura viene mantenuta automaticamente costante, senza che il livello di temperatura debba essere modificato.

Le aree di cottura dotate di Frying sensor sono contrassegnate dal simbolo Frying sensor.

Le funzioni di cottura sono disponibili per tutte le aree di cottura a patto che sia disponibile un sensore di temperatura senza cavo.









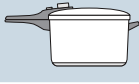

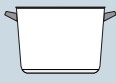

Questo capitolo contiene informazioni su:

- Funzioni di cottura assistita
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di potenza
- Pietanze consigliate
- Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Tipi di funzione cottura assistita

Con le funzioni di cottura assistita è possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella mostra le impostazioni delle diverse funzioni disponibili per la cottura assistita:

Funzioni di cottura assistita	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibile per	Attivazione
Frying sensor				
Stufare/ cuocere arrosto con poco grasso	1, 2, 3, 4, 5		Tutte le aree di cottura	
Funzioni di cottura				
Riscaldare/mantenere in caldo	1/70 °C		Tutte le aree di cottura	
Stufare	2/90 °C		Tutte le aree di cottura	
Cuocere	3/100 °C		Tutte le aree di cottura	
Cuocere nella pentola a pressione	4/120 °C		Tutte le aree di cottura	
Funzione Frittura in olio profondo*	5/170 °C		Tutte le aree di cottura	
*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio. Se il piano cottura non ha un sensore di temperatura senza cavo, l'accessorio può essere richiesto in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza clienti.				

Stoviglie adatte

Scegliere l'area di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della stoviglia e collocare la stoviglia al centro dell'area di cottura.

Le funzioni di cottura non sono adatte per arrostitire in padella, mentre è possibile farlo con Frying sensor.

Esistono padelle perfettamente adatte al Frying sensor. Possono essere richieste in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza

tecnica clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

- HZ390210 padella con un diametro di 15 cm.
- HZ390220 padella con un diametro di 19 cm.
- HZ390230 padella con un diametro di 21 cm.
- HZ390250 padella con un diametro di 28 cm.

Queste padelle sono a copertura antiaderente, in modo da consentire la cottura con poco olio.

Avvertenze

- Il Frying sensor è stato impostato in modo specifico per questa tipologia e dimensione di padelle.
- Altre tipologie di padella potrebbero surriscaldarsi e la temperatura potrebbe posizionarsi al di sotto o al di sopra del livello di temperatura selezionato. Iniziare provando il livello di temperatura più basso e modificarlo in base alle necessità.

Per le funzioni di cottura è adatta qualsiasi stoviglia che possa essere utilizzata per la cottura a induzione. Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

Nella tabella delle funzioni di cottura assistita viene indicata la stoviglia adatta per ciascuna funzione.

Sensori e accessori speciali

I sensori misurano durante tutto il processo di cottura la temperatura della pentola o della padella. In questo modo la potenza viene regolata con estrema precisione mantenendo la giusta temperatura.

L'apparecchio dispone di due diversi sistemi per la misurazione della temperatura:

- Sensore di temperatura: sotto il piano cottura si trovano i sensori di temperatura. Controllare la temperatura del fondo della padella.
- Funzioni cottura: un sensore di temperatura senza cavo inoltra la temperatura della pentola al pannello di comando. Viene collocato sulla pentola.


Per sfruttare le funzioni di cottura, è necessario un sensore di temperatura senza cavo.

Livelli di temperatura

Livello di temperatura	Adatto a
1 molto basso	Preparazione e sterilizzazione di salse, stufare le verdure e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.
2 basso	Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, es omelette.
3 medio - basso	Cottura di pesce e pietanze compatte come polpette e wurstel.
4 medio - elevato	Cottura di bistecche, media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e sottili, ad es. fettine, ragù e verdure.
5 alto	Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche, al sangue, frittelle di patate e patate arrosto.

Impostazione

Scegliere il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella vuota al centro dell'area di cottura.

1. Selezionare l'area di cottura. Nel menu Modalità di cottura, selezionare la modalità di cottura Frying sensor.
2. Selezionare il livello di temperatura desiderato. La funzione è attivata. Il simbolo della temperatura  lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Quando si raggiunge la temperatura di cottura, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della

Se il proprio piano cottura non è dotato di sensore di temperatura senza cavo, è possibile richiederlo in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti indicando il numero di riferimento HZ39050.

Le informazioni relative al sensore di temperatura senza cavo sono contenute nella sezione → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"

Funzioni e livelli di cottura

Sensore di cottura arrosto

Con il Sensore di cottura arrosto è possibile preparare pietanze in padella utilizzando poco olio.

Vantaggi

- L'area di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. L'olio o il grasso non si surriscaldano.
- Se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per l'olio e gli ingredienti da versarvi si ha un segnale acustico.

Avvertenze

- Non utilizzare coperchi sulla padella, altrimenti il regolatore non funziona. Tuttavia è possibile utilizzare un paraspruzzi, per evitare che il grasso schizzi.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non far mai scaldare una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se l'area di cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non è stato attivato correttamente.
- Per la frittura in olio profondo in una pentola utilizzare sempre le funzioni cottura. "Friggere in pentola in olio profondo", livello di cottura 5.

temperatura  smette di lampeggiare e si accende.

3. Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere prima l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura

Selezionare l'area di cottura e portare il livello di potenza su 0 nel campo di regolazione. L'area di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Funzioni di cottura

Con queste funzioni è possibile riscaldare, cuocere, bollire, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola in olio profondo a temperatura controllata.

Queste funzioni sono a disposizione per tutte le aree di cottura.

Vantaggi

- L'area di cottura riscalda solo quando ciò è necessaria per il mantenimento della temperatura. Così è possibile risparmiare energia e l'olio non viene surriscaldato. La temperatura viene controllata costantemente. In questo modo si impedisce, che la pietanza fuoriesca dalla stoviglia durante la cottura. Inoltre il livello di temperatura non deve essere modificato.

Range e livelli di temperatura

Funzioni di cottura	Livello di temperatura	Campo di temperatura	Adatto per
Riscaldare, mantenere in caldo	1/70 °C	60 - 70 °C	p. es. minestre, punch
Stufare	2/90 °C	80 - 90 °C	p. es. riso, latte
Cuocere	3/100 °C	90 - 100 °C	p. es. pasta, verdure
Cuocere nella pentola a pressione	4/120 °C	110 - 120 °C	p. es. pollo, pasticcio.
Frittura in pentola in olio profondo	5/170 °C	170 - 180 °C	p. es. ciambelline, polpette

Consigli per la cottura con le funzioni di cottura

- Funzione scaldare/mantenere in caldo: Prodotti surgelati porzionati, p. es. spinaci. Inserire il prodotto surgelato nella stoviglia. Aggiungere la quantità d'acqua indicata dal produttore. Coprire la stoviglia e selezionare il livello 1/70 °C. Mescolare di tanto in tanto.
- Funzione Stufare: addensare gli alimenti, p.es. salse. Portare a ebollizione la pietanza con la temperatura consigliata. Dopo aver fatto addensare la pietanza, lasciare a riposo a 2/90 °C. Al suono del segnale, mantenere in caldo la pietanza a questo livello per il tempo necessario.
- Funzione cottura: riscaldare l'acqua con coperchio chiuso. Bollendo non trabocca. Selezionare il livello di temperatura 3/100 °C.
- Funzione Cottura nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Selezionare il livello di temperatura 4/120 °C.
- Funzione frittura in olio profondo: scaldare l'olio a coperchio chiuso. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Selezionare livelli temperatura 5/170 °C.

Avvertenze

- Cuocere sempre con coperchio chiuso. Eccezione: "Friggere in pentola in olio profondo", Livello di temperatura 5/170 °C.
- In caso di segnale acustico assicurarsi che sulla pentola vi sia un coperchio.

- Le funzioni di cottura indicano se l'acqua o l'olio raggiunge la temperatura ottimale, per versare le pietanze (vedere le discrepanze indicate nella tabella per pietanza, che deve già essere aggiunte all'inizio).

Avvertenze

- È necessario che il contenuto della stoviglia raggiunga l'altezza desiderata, per coprire il patch di silicone del sensore temperatura.
- Per la cottura arrosto con poco olio utilizzare sempre il Frying sensor.
- Centrare la stoviglia in modo tale che il sensore della temperatura non indichi un'altra stoviglia.
- Non rimuovere il sensore di temperatura dalla stoviglia durante la cottura. Quando la cottura è terminata, le funzioni possono essere selezionate per un'altra area di cottura.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura. Attenzione: il sensore di temperatura può essere molto caldo.

- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento dell'olio. Friggere utilizzando olio o grassi adatti. Non mescolare grassi per frittura diversi, p.es. olio con strutto. Un mix caldo di grassi può schiumare.
- Se il risultato non è soddisfacente, p.es. durante la cottura delle patate, utilizzare per la volta successiva più acqua, mantenendo però il livello di temperatura consigliato.

Impostazione punto di ebollizione


Il punto in cui l'acqua inizia a bollire dipende dall'altitudine del luogo in cui si cucina rispetto al livello del mare. Se l'acqua bolle in maniera eccessiva o insufficiente è possibile impostare il punto di ebollizione. Procedere nel modo seguente:

- Per selezionare la funzione di cottura nelle impostazioni di base, vedere il capitolo → "Impostazioni di base"
- In linea generale le impostazioni di base sono regolate sul 200 - 400 m. Se il punto in cui ci si trova è compreso tra 200 e 400 m slm. non è necessario impostare il punto di ebollizione, diversamente selezionare l'impostazione che corrisponde al punto sul livello del mare in cui ci si trova.

Avvertenza: Il livello di temperatura 3/100 °C è sufficiente per una cottura efficiente, anche nel caso in cui l'acqua non sia in forte ebollizione. Se tuttavia il risultato della cottura non è soddisfacente, modificare l'impostazione del punto di ebollizione.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

Prima del primo utilizzo delle funzioni di cottura è necessario creare il collegamento tra il sensore di temperatura senza cavo e il pannello di comando.


1. Aprire il menu docking.
2. Aprire le impostazioni di base e selezionare la voce del menu Sensore di cottura.
3. Selezionare l'opzione "Aggiunta di un nuovo sensore di cottura".
Premere entro 30 secondi sul simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo.
Dopo pochi secondi appare sul display della zona cottura il risultato di collegamento del sensore di temperatura con il pannello di comando.

Non appena il sensore di temperatura è collegato senza errori al quadro di comando, le funzioni di cottura sono disponibili.




Avvertenze

- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di temperatura può essere causata dai seguenti motivi:
 - Errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo sul sensore di temperatura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
 - La batteria del sensore di temperatura è esaurita. Resettare il sensore di temperatura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
- In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
Se il collegamento continua ad essere errato, rivolgersi al servizio tecnico di assistenza clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

1. Toccare il simbolo  per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto togliere il dito dal simbolo.
Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
2. Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

Impostazione

1. Per fissare il sensore di temperatura alla pentola, vedere il capitolo → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"
2. Collocare una pentola con liquido sufficiente sulla zona cottura desiderata e chiudere sempre con un coperchio.
3. Selezionare l'area di cottura sulla quale si trova la stoviglia con il sensore di temperatura. Nel menu Modalità di cottura dell'area di cottura selezionare le funzioni di cottura.
4. Toccare il simbolo  del sensore di temperatura senza cavo.
5. Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella.
La funzione è attivata.
Il simbolo della temperatura  lampeggia finché l'acqua o l'olio non raggiungono la temperatura misurata per versarvi gli alimenti. Quando si raggiunge la temperatura, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della temperatura  smette di lampeggiare e si accende.
6. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura tenere chiusa la pentola.
Avvertenza: . Non chiudere la pentola con la funzione "Friggere in pentola in olio profondo".

Disattivazione funzioni di cottura

Selezionare l'area di cottura e portare il livello di potenza su 0 nel campo di regolazione. L'area di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Pietanze consigliate

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Carne	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Fettina*	Frying sensor	4	6 - 10
Fettina impanata*	Frying sensor	4	6 - 10
Filetto**	Frying sensor	4	6 - 10
Cotolette*	Frying sensor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Frying sensor	4	10 - 15
Bistecca alla milanese*	Frying sensor	4	10 - 15
Bistecca al sangue**	Frying sensor	5	6 - 8
Bistecca, cottura media**	Frying sensor	5	8 - 12
Bistecca, molto cotta	Frying sensor	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino*	Frying sensor	3	10 - 20
Leberkäse	Frying sensor	2	6 - 9
Geschnetzeltes (Straccetti)***	Frying sensor	4	7 - 12
Gyros***	Frying sensor	4	7 - 12
Pancetta*	Frying sensor	2	5 - 8
Carne tritata***	Frying sensor	4	6 - 10
Hamburger*	Frying sensor	3	6 - 15
Polpette*	Frying sensor	3	6 - 15
Polpette ripiene*	Frying sensor	3	10 - 20
Salsicce scottate	Frying sensor	3	8 - 20
Salsicce crude*	Frying sensor	3	8 - 20
Funzione Stufare			
Salsicce****	Funzioni di cottura	2/90 °C	10 - 20
Funzione Cottura			
Gnocchi alla carne****	Funzioni di cottura	3/100 °C	20 - 30
Pollo per bollito****	Funzioni di cottura	3/100 °C	60 - 90
Bollito****	Funzioni di cottura	3/100 °C	60 - 90
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Pollo*****	Funzioni di cottura	4/120 °C	15 - 25
Manzo*****	Funzioni di cottura	4/120 °C	15 - 25
Funzione Frittura in molto olio			
Porzioni di pollo*****	Funzioni di cottura	5/170 °C	10 - 15
Polpette*****	Funzioni di cottura	5/170 °C	10 - 15
* Girare ripetutamente.			
** Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.			
*** Mescolare regolarmente.			
**** Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.			
***** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			
***** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitire in porzioni senza coperchio.			

Pesce	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Filetto di pesce, al naturale*	Frying sensor	4	10 - 20
Filetto di pesce, impanato*	Frying sensor	3	10 - 20
Gamberetti*	Frying sensor	4	4 - 8
Granchi*	Frying sensor	4	4 - 8
Pesce intero*	Frying sensor	3	10 - 20
Funzione Stufare			
Stufare il pesce**	Funzioni di cottura	2/90 °C	15 - 20
Funzione Frittura in molto olio			
Pesce, in pastella di birra***	Funzioni di cottura	5/170 °C	10 - 15
Pesce, impanato***	Funzioni di cottura	5/170 °C	10 - 15
* Girare ripetutamente.			
** Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.			
*** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio.			

Piatti a base di uova	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Uova al tegamino nel burro*	Frying sensor	2	2 - 6
Uova al tegamino nell'olio**	Frying sensor	4	2 - 6
Uova strapazzate***	Frying sensor	2	4 - 9
Omelette****	Frying sensor	2	3 - 6
Crêpe****	Frying sensor	5	1,5 - 2,5
Toast alla francese****	Frying sensor	3	4 - 8
Kaiserschmarrn (omelette dolce)****	Frying sensor	3	10 - 15
Funzione Cottura			
Cottura delle uova*****	Funzioni di cottura	3/100 °C	5 - 10
* Inserire il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.			
** Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.			
*** Mescolare regolarmente.			
**** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio (per la durata totale per porzione vedere la tabella).			
***** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Verdure e legumi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Aglio*	Frying sensor	2	2 - 10
Cipolle*	Frying sensor	2	2 - 10
Zucchine**	Frying sensor	3	4 - 12
Melanzane**	Frying sensor	3	4 - 12
Peperone*	Frying sensor	3	4 - 15
Funghi*	Frying sensor	4	10 - 15
Cuocere gli asparagi verdi**	Frying sensor	3	4 - 15
Cuocere le verdure nell'olio*	Frying sensor	1	10 - 20
Glassare le verdure*	Frying sensor	3	6 - 10
Funzione Cottura			
Cuocere i broccoli***	Funzioni di cottura	3/100 °C	10 - 20
Cuocere il cavolfiore***	Funzioni di cottura	3/100 °C	10 - 20
Cuocere il cavolo***	Funzioni di cottura	3/100 °C	30 - 40
Cuocere i fagiolini***	Funzioni di cottura	3/100 °C	15 - 30
Ceci****	Funzioni di cottura	3/100 °C	60 - 90
Piselli***	Funzioni di cottura	3/100 °C	15 - 20
Lenticchie****	Funzioni di cottura	3/100 °C	45 - 60
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Verdure nella pentola a pressione****	Funzioni di cottura	4/120 °C	3 - 6
Ceci nella pentola a pressione****	Funzioni di cottura	4/120 °C	25 - 35
Fagioli nella pentola a pressione****	Funzioni di cottura	4/120 °C	25 - 35
Lenticchie nella pentola a pressione****	Funzioni di cottura	4/120 °C	10 - 20
Funzione Frittura in molto olio			
Friggere le verdure impanate*****	Funzioni di cottura	5/170 °C	4 - 8
Friggere le verdure in pastella di birra*****	Funzioni di cottura	5/170 °C	4 - 8
Friggere i funghi impanati*****	Funzioni di cottura	5/170 °C	4 - 8
Friggere i funghi in pastella di birra*****	Funzioni di cottura	5/170 °C	4 - 8
* Mescolare regolarmente.			
** Girare ripetutamente.			
*** Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.			
**** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			
***** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitire in porzioni senza coperchio.			

Patate	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Patate arrosto da patate lesse*	Frying sensor	5	6 - 12
Patate arrosto da patate crude*	Frying sensor	4	15 - 25
Frittelle di patate**	Frying sensor	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero***	Frying sensor	1	50 - 55
Patate glassate*	Frying sensor	3	15 - 20
Funzione Stufare			
Canederli di patate****	Funzioni di cottura	2/90 °C	30 - 40
Funzione Cottura			
Cuocere le patate*****	Funzioni di cottura	3/100 °C	30 - 45
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Patate nella pentola a pressione*****	Funzioni di cottura	4/120 °C	10 - 20
* Mescolare regolarmente.			
** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.			
*** Inserire il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.			
**** Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.			
***** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Pasta e cereali	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Riso*	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	3 - 8
Budino di semolino**	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	5 - 10
Funzione Cottura			
Pasta**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	7 - 10
Pasta ripiena**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	6 - 15
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Riso nella pentola a pressione***	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	6 - 8
* Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo aver riscaldato la padella.			
** Mescolare regolarmente.			
*** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Minestre	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Vellutate*	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	10 - 15
Funzione Cottura			
Brodo**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	60 - 90
Minestre istantanee*	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	5 - 10
* Mescolare regolarmente.			
** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Minestre	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Brodo nella pentola a pressione**	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	20 - 30
* Mescolare regolarmente.			
** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Salse e sughi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Salsa di pomodoro con verdure*	Frying sensor	1	25 - 35
Besciamella*	Frying sensor	1	10 - 20
Salsa al formaggio*	Frying sensor	1	10 - 20
Ridurre salse e sughi*	Frying sensor	1	25 - 35
Salse dolci*	Frying sensor	1	15 - 25
* Mescolare regolarmente			

Dessert	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Riso al latte*	Funzioni di cottura	2/90 °C	40 - 50
Zuppa d'avena*	Funzioni di cottura	2/90 °C	10 - 15
Composta**	Funzioni di cottura	3/100 °C	15 - 25
Budino al cioccolato*	Funzioni di cottura	2/90 °C	3 - 5
Funzione Frittura in molto olio			
Friggere i bomboloni***	Funzioni di cottura	5/170 °C	5 - 10
Friggere le ciambelline***	Funzioni di cottura	5/170 °C	5 - 10
Friggere Buñuelos (palline al formaggio)***	Funzioni di cottura	5/170 °C	5 - 10
* Mescolare regolarmente.			
** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			
*** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitire in porzioni senza coperchio.			

Prodotti surgelati	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Fettina*	Frying sensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Frying sensor	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino*	Frying sensor	4	10 - 30
Nugget di pollo*	Frying sensor	4	10 - 15
Gyros**	Frying sensor	3	10 - 15
Kebab**	Frying sensor	3	10 - 15
Filetto di pesce, al naturale*	Frying sensor	3	10 - 20
Filetto di pesce, impanato*	Frying sensor	3	10 - 20
Bastoncini di pesce*	Frying sensor	4	8 - 12
Cottura di patate fritte**	Frying sensor	5	4 - 6
Piatti saltati in padella**	Frying sensor	3	6 - 10
Involtini primavera*	Frying sensor	4	10 - 30
Camembert*	Frying sensor	3	10 - 15
Funzione Riscaldare/mantenere in caldo			
Verdure in salsa alla panna**	Funzioni di cottura	1/70 °C	15 - 20
Funzione Cottura			
Fagiolini***	Funzioni di cottura	3/100 °C	15 - 30
Funzione Frittura in molto olio			
Friggere le patate fritte****	Funzioni di cottura	5/170 °C	4 - 8
* Girare ripetutamente.			
** Mescolare regolarmente.			
*** Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.			
**** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitire in porzioni senza coperchio.			

Altro	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Cuocere al forno il camembert*	Frying sensor	3	7 - 10
Crostini**	Frying sensor	3	6 - 10
Piatti pronti di alimenti asciutti***	Frying sensor	1	5 - 10
Tostare le mandorle****	Frying sensor	4	3 - 15
Tostare le noci****	Frying sensor	4	3 - 15
Tostare i pinoli****	Frying sensor	4	3 - 15
Funzione Riscaldare/mantenere in caldo			
Riscaldare il gulasch*****	Funzioni di cottura	1/70 °C	10 - 20
Riscaldare il vin brulè*****	Funzioni di cottura	1/70 °C	-
Funzione Stufare			
Riscaldare il latte*****	Funzioni di cottura	2/90 °C	3 - 10
* Girare ripetutamente.			
** Mescolare regolarmente.			
*** Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento quando l'acqua bolle.			
**** Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.			
***** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Pietanze

Con questa funzione è possibile preparare i piatti più diversi. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

Selezione e impostazione del programma

1. Selezionare l'area di cottura desiderata.
2. Nel campo di regolazione dell'area di cottura, selezionare il tipo di riscaldamento "Assistente pietanze".
3. Selezionare il gruppo di programmi desiderato.
4. Selezionare la pietanza desiderata.

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza desiderata e riceverete le avvertenze per la preparazione delle pietanze selezionate.

Interruzione del programma

Selezionare il livello di potenza 0 o modificare il tipo di riscaldamento, per interrompere il programma.

Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Questa sezione contiene le seguenti informazioni:

- Applicazione del patch di silicone
- Utilizzo del sensore di temperatura senza cavo
- Pulizia
- Sostituzione della batteria

Il sensore di temperatura e il patch di silicone possono essere richiesti presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare il numero di riferimento corrispondente.

00577921	Set da 5 patch di silicone
HZ39050	Sensore di temperatura e set da 5 patch di silicone

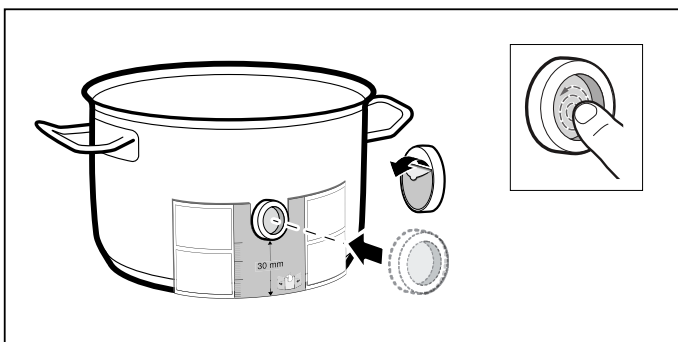
Applicazione del patch di silicone

Il patch di silicone fissa il sensore di temperatura sulle stoviglie.

Quando una pentola viene utilizzata per la prima volta con le funzioni di cottura, è necessario applicare un patch di silicone.

Procedere come segue:

1. Il punto in cui verrà incollato il patch non deve essere unto. Pulire la pentola, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio con alcool.
2. Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito applicare il patch di silicone sulla pentola all'altezza desiderata.



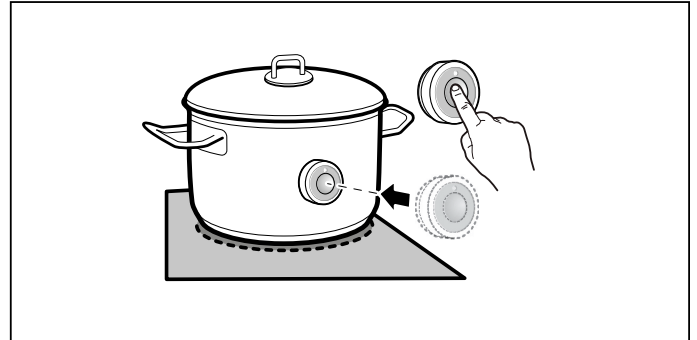
3. Premere contro il patch di silicone, anche la superficie interna. La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la stoviglia durante questo lasso di tempo.

Avvertenze

- Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.
- Se il patch di silicone si stacca, è necessario utilizzarne uno nuovo.

Utilizzo del sensore di temperatura senza cavo

Apportare il sensore di temperatura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



Avvertenze

- Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di temperatura.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di temperatura punti verso la superficie laterale esterna del piano cottura.
- Il sensore di temperatura non deve essere orientato verso un'altra stoviglia calda per evitare un surriscaldamento.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro e non in prossimità di fonti di calore.
- È possibile utilizzare fino a tre sensori di temperatura contemporaneamente.

Pulizia

Il sensore di temperatura senza cavo non deve essere lavato in lavastoviglie.

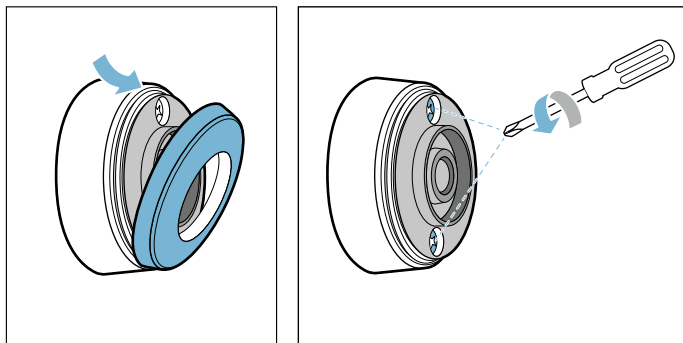
Le informazioni per la pulizia del sensore di temperatura sono presenti al capitolo → "Pulizia"

Sostituzione della batteria

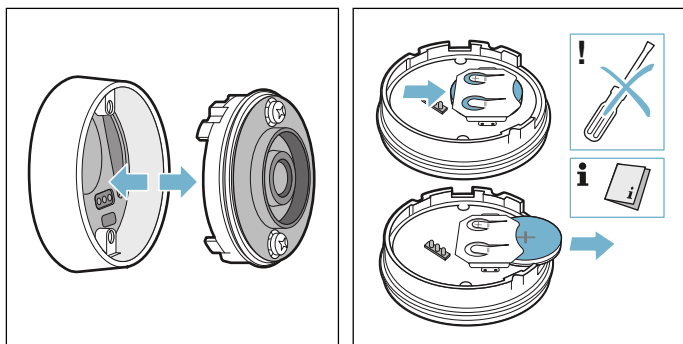
Se il simbolo sul sensore di temperatura senza cavo è stato premuto e il LED non si è acceso, la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

1. Rimuovere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento. Svitare le viti con un cacciavite.

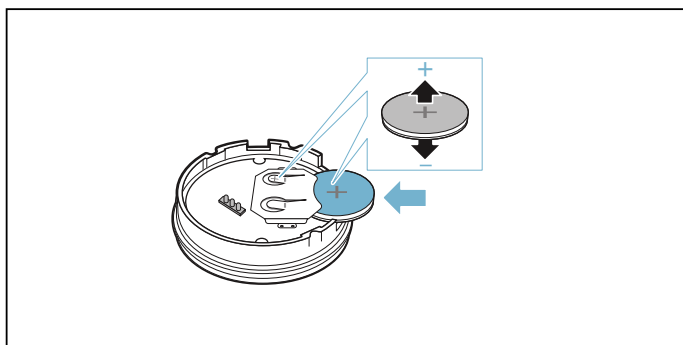


2. Rimuovere la parte superiore dell'alloggiamento. Rimuovere la batteria esausta. Inserire la batteria nuova. Prestare attenzione alla disposizione dei poli.

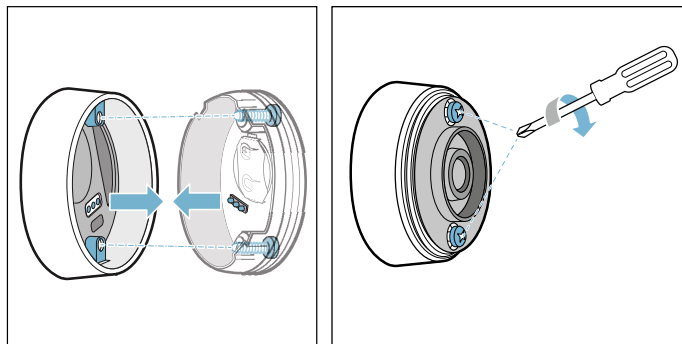


Attenzione!

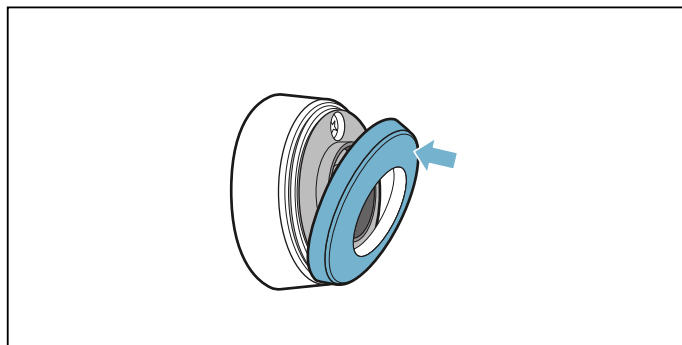
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i contatti.



3. Rimontare la parte superiore dell'alloggiamento con la parte inferiore dello stesso. Prestare attenzione al corretto orientamento dei contatti.



4. La copertura di silicone deve essere nuovamente collocata sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura.



Avvertenza: Utilizzare solo batterie di qualità di tipo CR2032. Durano particolarmente a lungo.

Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di temperatura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 1999/5/CE.

Una dichiarazione di conformità dettagliata R&TTE è consultabile su Internet, sul sito www.siemens-home.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

I loghi e i marchi Bluetooth® sono marchi di fabbrica registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e ogni uso del marchio deve avvenire dietro licenza di BSH Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi dei marchi sono marchi e nomi dei marchi delle rispettive aziende.


Sicurezza bambino

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini



Tutte le aree di cottura devono essere disattivate.

Attivazione

1. Aprire il menu docking.
2. Toccare il simbolo .

È attivata la sicurezza bambini. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale .
2. Toccare il  e tenerlo premuto il per 4 secondi. La sicurezza bambini è disattivata. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambini automatica

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


Attivazione e disattivazione

Nel capitolo → "Impostazioni di base" viene illustrato come inserire la sicurezza bambini automatica.

Protezione per la pulizia

Se si pulisce il pannello di comando quando il piano di cottura è ancora attivo si rischia di modificare le impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone della funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione

1. Aprire il menu docking
2. Toccare il simbolo .

La funzione di protezione è attiva. Il pannello di comando rimane bloccato per 30 secondi. È quindi possibile pulire la superficie senza modificare le impostazioni.

Disattivazione

Dopo 30 secondi il pannello di comando viene abilitato automaticamente. Per terminare anticipatamente la funzione di protezione toccare un punto qualsiasi sul display e tenerlo premuto per 4 secondi.

Avvertenze

- Trascorsi 30 secondi dopo l'attivazione viene emesso un segnale acustico. Ciò indica che la funzione è terminata.
- Il blocco per la pulizia non influisce sull'interruttore principale. Il piano di cottura può essere disattivato in ogni momento.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non sono state effettuate modifiche alle impostazioni, viene attivato automaticamente il disinserimento di sicurezza.

L'area di cottura smette di riscaldare. Sul display compare un avviso.


Toccano un qualsiasi simbolo, l'indicatore si spegne. Ora l'area di cottura può essere nuovamente impostata.

Il momento in cui viene attivato il disinserimento di sicurezza automatico dipende dal livello di potenza impostato (dopo 1-10 ore).

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie preimpostazioni che possono essere adeguate alle necessità individuali dell'utente.

Apertura delle impostazioni di base

Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking. Tutte le aree di cottura devono essere disattivate.

Navigazione tra le impostazioni di base

Trascinare verso l'alto o verso il basso il dito sulla panoramica per sfogliare le diverse impostazioni. Toccare un'impostazione per ottenere altre opzioni nel sottomenu.

Nel sottomenu toccare il simbolo della freccia in alto a sinistra, per tornare alla panoramica.

Per uscire dalle impostazioni di base:

Nella panoramica toccare il simbolo della freccia in alto a sinistra, per abbandonare le impostazioni di base.

Per salvare o rifiutare le modifiche

Per abbandonare le impostazioni di base viene richiesto se si desidera salvare o rifiutare le ultime modifiche effettuate. Con il salvataggio le modifiche restano attive. Rifiutando si ritorna allo stato precedente alle modifiche effettuate.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Lingua	È possibile modificare la lingua dell'apparecchio.
Segnali acustici	È possibile selezionare quali segnali acustici l'apparecchio deve riprodurre. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tutti i segnali acustici spenti – L'apparecchio non produce nessun segnale acustico. ■ Tutti i segnali acustici accesi – L'apparecchio produce tutti i segnali acustici. ■ Accesi soltanto i segnali d'errore – L'apparecchio riproduce i segnali acustici soltanto in caso di messaggi d'errore.
Durata del segnale acustico	È possibile modificare la durata dei segnali acustici.
Tono tasti	È possibile selezionare se l'apparecchio deve riprodurre dei suoni quando si toccano i campi e i simboli sul display touch.
Luminosità del display	È possibile modificare la luminosità del display.
Zona a induzione flessibile	È possibile selezionare se, dopo l'avvio, le superfici flessibili del piano di cottura sono unite o separate.
Livelli powerMove	È possibile modificare liberamente i livelli preimpostati della funzione Move.
Sicurezza bambini	È possibile bloccare il piano di cottura con la sicurezza bambini ed evitare che i bambini possano attivarlo accidentalmente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuale* – La sicurezza deve essere sempre attivata e disattivata manualmente. ■ Automatica – La sicurezza bambini viene attivata automaticamente al momento dello spegnimento del piano di cottura.
Logo	È possibile impostare se all'avvio dell'apparecchio il logo del marchio deve essere visualizzato.
ReStart	È possibile impostare per quanto tempo dopo lo spegnimento l'apparecchio deve memorizzare le ultime impostazioni utilizzate.
Potenza massima assorbita	È possibile limitare la potenza totale del piano di cottura e adattarla all'allacciamento alla rete locale. Per l'adattamento contattare il vostro rivenditore.
Consumo d'energia	È possibile selezionare se dopo lo spegnimento sull'apparecchio deve essere visualizzato il consumo di energia.
Sensore di cottura	È possibile aggiungere un nuovo sensore di cottura.
Funzione di cottura	È possibile immettere l'altezza sul livello del mare della località in cui ci si trova, per garantire un funzionamento più preciso del sensore di cottura.
Test per stoviglie	È possibile verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione.
Informazioni sull'apparecchio	È possibile ottenere informazioni sull'apparecchio.
Impostazioni predefinite	È possibile ripristinare tutte le impostazioni sullo stato al momento della consegna.

*Impostazione predefinita al momento della consegna

Indicatore consumo di energia

Questa funzione indica il consumo di energia totale dell'ultimo processo di cottura di questo piano di cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo kWh.

Nel capitolo → *"Impostazioni di base"* viene illustrato come attivare questa funzione

Test per stoviglie

Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dall'area di cottura utilizzata.

1. Collocare la stoviglia fredda, con ca. 200 ml di acqua, al centro dell'area di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare la voce del menu Test per stoviglie.
La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi sul display compare il risultato relativo alla qualità e alla rapidità del processo di cottura. Toccare l'area di cottura corrispondente sul display per saperne di più sul risultato del test per stoviglie.

Avvertenze

- L'area flessibile è un'unica area di cottura; utilizzare una sola stoviglia.
- Se l'area di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldato soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Impostazioni di base"*.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → *"Cottura con induzione"* e → *"Zona flessibile"*.

Pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

A cottura ultimata pulire sempre il piano di cottura. In questo modo i residui incrostati non vengono bruciati. Pulire il piano di cottura soltanto quando l'indicatore calore residuo è spento.

Pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo in modo che non si formino macchie di calcare.

Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo. Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

I raschietti adatti sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

Con spugne speciali per il trattamento dei piani di cottura in vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Possibili macchie	
Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano di cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente per piani di cottura in vetroceramica.*
Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire subito. Utilizzare un raschietto per vetro. Attenzione: pericolo di ustione.*
* Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.	

Avvertenza: Non utilizzare alcun detergente quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

Telaio del piano di cottura

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

- Utilizzare solo soluzione di lavaggio calda.
- Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.
- Non impiegare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Sensore temperatura senza cavo

Sensore temperatura

Pulire il sensore di temperatura con un panno umido. Non lavare mai in lavastoviglie. Non immergere in acqua, né lavare sotto acqua corrente.

Rimuovere il sensore di temperatura dopo la cottura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Patch di silicone

Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Avvertenza: Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di temperatura

La finestra del sensore deve essere sempre asciutta e pulita. Procedere come segue:

- Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini cotonati e un detergente per vetri.

Avvertenze

- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Uso

Perché non posso accendere il piano di cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

È attivata la sicurezza bambini.

Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Sicurezza bambino"*

Perché lampeggiano gli indicatori e viene emesso un segnale acustico?

Rimuovere liquidi e residui di cibo dal pannello di comando. Rimuovere tutti gli oggetti presenti sul pannello di comando.

Le istruzioni per la disattivazione del segnale acustico si trovano nel capitolo → *"Impostazioni di base"*

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

A seconda delle caratteristiche del fondo della stoviglia si possono riscontrare dei rumori durante il funzionamento. Questi rumori sono normali per la tecnologia a induzione e non sono indice di alcun difetto.

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

Si verifica durante la cottura a un livello di potenza elevato. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di potenza.

Sibilo intenso:

Si verifica quando la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

Scoppietto:

Si verifica per recipienti composti da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. Il volume del rumore può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

Tonalità elevate dei sibili:

Si verificano quando due aree di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di potenza. È possibile che tali tonalità scompaiano o diminuiscano, abbassando il livello di potenza.

Rumore della ventola:

Il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva.

Stoviglie

Quale stoviglia è adatta per il piano di cottura a induzione?

Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Perché l'area di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di potenza?

L'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Accertarsi che l'area di cottura, sulla quale è collocata la stoviglia, sia accesa.

La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative al tipo, alla dimensione e al posizionamento della stoviglia sono contenute nei capitoli

→ *"Cottura con induzione"*, → *"Zona flessibile"* e → *"Funzione Move"*.

Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di potenza alto?

La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative al tipo, alla dimensione e al posizionamento della stoviglia sono contenute nei capitoli

→ *"Cottura con induzione"*, → *"Zona flessibile"* e → *"Funzione Move"*.

Pulizia

Come si pulisce il piano di cottura?

I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detersivi per la pulizia della vetroceramica. Si consiglia di non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi, detersivi per lavastoviglie (concentrati) o panni abrasivi.

Ulteriori informazioni relative alla pulizia e alla cura del piano di cottura si trovano nel capitolo → "Pulizia"

? Malf funzionamento, che fare?

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

Avvertenze, avvisi e messaggi di errore

Se si verifica un problema, sul display vengono mostrati automaticamente avvisi, avvertenze e messaggi di errore. Seguire le avvertenze sul display touch per risolvere il problema.

Avvertenza: . Per alcune avvertenze viene indicato il codice di errore. Immettere eventualmente il codice di errore se si richiede l'intervento del servizio di assistenza clienti.

Consigli

Problema	Rimedio
Il piano di cottura non si accende.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica. Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Il livello di potenza dell'area di cottura non può essere aumentato.	È stata limitata la potenza complessiva del piano di cottura. Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce "Registrazione potenza massima". Una stoviglia molto grande può influire sul livello di potenza massimo sulla stessa metà del piano di cottura. Distribuire nuovamente la stoviglia.
È stata disattivata la funzione powerboost o non può essere attivata.	È stata limitata la potenza complessiva del piano di cottura. Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce "Registrazione potenza massima".
Se un oggetto si trova sul display touch viene emesso un segnale acustico.	Rimuovere l'oggetto e confermare l'avvertenza sul display. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione del piano di cottura. Non mettere nessuna stoviglia calda sul pannello di comando.
La stoviglia non viene riconosciuta.	Può darsi che la stoviglia non sia adatta per la cottura a induzione.
Il piano di cottura reagisce in maniera insolita o non è più possibile eseguire correttamente alcun comando.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili. Attendere un paio di secondi e collegarlo nuovamente.
Sul display compare "E".	Selezionare l'area di cottura per leggere il codice di errore.

Modalità demo

Se il simbolo ^{DEMO}MODE viene visualizzato sul display, la modalità demo è attiva. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione energetica. Attendere un paio di secondi e collegarlo nuovamente. Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti dallo spegnimento nel menu Impostazioni di base.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice 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 sull'apparecchio:

- sul certificato di identificazione.
- Sulla parte inferiore del piano di cottura.

Anche il codice prodotto (E) si trova sulla superficie di vetroceramica del piano di cottura. Nelle impostazioni di base è possibile verificare il codice prodotto (E), il codice del servizio clienti (KI) ed il codice di produzione (FD). A tale proposito consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*.

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

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

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

Pietanze sperimentate	Stoviglie	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di cottura	Durata (Min:Sec)	Co-perchio	Livello di cottura	Co-perchio
Sciogliere il cioccolato						
Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao, 150 g)	Casseruola Ø 16 cm	-	-	-	1.5	No
Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie						
Minestra di lenticchie* Temperatura iniziale 20 °C						
Quantità: 450 g	Pentola Ø 16 cm	9	1:30 (senza mescolare)	Sì	1.5	Sì
Quantità: 800 g	Pentola Ø 22 cm	9	2:30 (senza mescolare)	Sì	1.5	Sì
Zuppa di lenticchie dalla lattina ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco. Temperatura iniziale 20 °C						
Quantità: 500 g	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Sì	1.5	Sì
Quantità: 1 kg	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Sì	1.5	Sì
Preparazione della besciamella						
Temperatura del latte: 7 °C Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5 % di grassi) e un pizzico di sale						
1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare.	Casseruola Ø 16 cm	2	ca. 6:00	No	-	-
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.		7	ca. 6:30	No	-	-
3. Quando la besciamella inizia a bollire, lasciarla sulla zona cottura ancora per 2 minuti continuando a mescolare.		-	-	-	2	No
*Ricetta secondo DIN 44550						
**Ricetta secondo DIN EN 60350-2						

Pietanze sperimentate	Stoviglie	Preriscaldamento		Coperchio	Cottura	
		Livello di cottura	Durata (Min:Sec)		Livello di cottura	Coperchio
Cottura riso al latte						
Riso al latte, cotto con il coperchio Temperatura del latte: 7 °C Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Impostare il livello di cottura consigliato e aggiungere al latte riso, zucchero e sale. Tempo di cottura incluso preriscaldamento ca. 45 min.						
Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale	Pentola Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	No	3 (mescolare dopo 10 min.)	Sì
Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale	Pentola Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	No	3 (mescolare dopo 10 min.)	Sì
Riso al latte, cotto senza il coperchio Temperatura del latte: 7 °C Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente. Selezionare il livello di cottura consigliato, quando il latte ha raggiunto ca. 90 °C, continuare la cottura ad un livello inferiore per circa 50 min.						
Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale	Pentola Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	No	3	No
Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale	Pentola Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	No	2.5	No
Cottura del riso*						
Temperatura dell'acqua: 20 °C						
Ingredienti: 125 g di riso dal chicco allungato, 300 g di acqua e un pizzico di sale	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Sì	2	Sì
Ingredienti: 250 g di riso dal chicco allungato, 600 g di acqua e un pizzico di sale	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Sì	2.5	Sì
Cucinare la lombata di maiale						
Temperatura iniziale della lombata: 7 °C						
Quantità: 3 lombate di maiale (peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore) e 15 ml di olio di girasole	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
Preparazione delle crêpe**						
Quantità: 55 ml di impasto per crêpe	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
Frittura di patatine fritte surgelate						
Quantità: 1,8 l di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)	Pentola Ø 22 cm	9	Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180 °C	No	9	No
*Ricetta secondo DIN 44550						
**Ricetta secondo DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerkllicentie van Siemens AG



9001176191
97102655