

SIEMENS



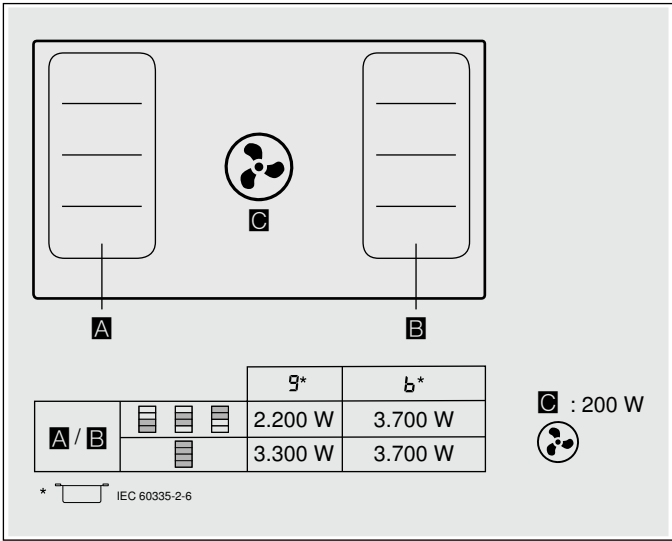
Piano di cottura a induzione flessibile con sistema di aspirazione integrato

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome





it Istruzioni per l'uso

Register
your
product
online



Indice

	Conformità d'uso	4		Funzione PowerBoost	23
	Importanti avvertenze di sicurezza	5		Attivazione	23
	Cause dei danni	8		Disattivazione	23
	Panoramica	8		Funzione ShortBoost	24
	Tutela dell'ambiente	9		Consigli sull'utilizzo	24
	Risparmio energetico	9		Attivazione	24
	Smaltimento ecocompatibile	9		Disattivazione	24
	Cottura con induzione	9		Funzione scaldavivande	24
	Vantaggi della cottura a induzione	9		Attivazione	24
	Recipienti	9		Disattivazione	24
	Conoscere l'apparecchio	11		Trasferimento delle impostazioni	25
	Il nuovo apparecchio	11		Attivazione	25
	Accessori speciali	11		Funzioni di cottura assistita	26
	Il pannello comandi	12		Tipi di funzione cottura assistita	26
	Le zone di cottura	13		Stoviglie adatte	27
	Visualizzazione calore residuo	13		Sensori e accessori speciali	27
	Funzione sensore di cottura (opzione)	13		Funzioni e livelli di cottura	27
	Tipi di esercizio	13		Pietanze consigliate	31
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	14		Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	37
	Prima messa in funzione	14		Dichiarazione di conformità	38
	Uso dell'apparecchio	15		Sicurezza bambino	39
	Attivazione e disattivazione del piano di cottura	15		Attivare e disattivare la sicurezza bambini	39
	Impostazione della zona di cottura	15		Sicurezza bambini automatica	39
	Attivazione e disattivazione dell'aspirazione	16		Protezione per la pulizia	39
	Livello intensivo	17		Spegnimento di sicurezza automatico	39
	Avvio automatico	17		Impostazioni di base	40
	Funzionamento automatico con controllo sensori	17		In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	41
	Funzione post-cottura	17		Indicatore consumo di energia	42
	Consigli per la cottura	18		Test per stoviglie	43
	Zona flessibile	20		Pulizia	43
	Consigli per l'uso dei recipienti	20		Detergente	43
	Come un'unica zona di cottura	20		Ai componenti da pulire	44
	Come due zone di cottura indipendenti	20		Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura)	44
	Funzione Move	21		Piano di cottura	45
	Attivazione	21		Aspirazione	45
	Disattivazione	21		Pulizia del serbatoio di raccolta	47
	Funzioni durata	22		Sensore temperatura senza cavo	47
	Programmazione del tempo di cottura	22			
	Contaminuti	22			
	Funzione cronometro	23			

	Domande frequenti e risposte (FAQ)	48
	Malfunzionamento, che fare?	50
	Servizio assistenza clienti	52
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	52
	Pietanze sperimentate	53

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 2000 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.

Nell'utilizzo delle funzioni di cottura la zona di cottura impostata deve corrispondere alla zona di cottura sulla quale si trova la pentola con il sensore di temperatura.

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.

Importanti avvertenze di sicurezza

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

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Sostanze e vapori pericolosi o esplosivi non devono essere aspirati.

Prestare attenzione a che non penetrino nell'apparecchio liquidi o piccoli componenti.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

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

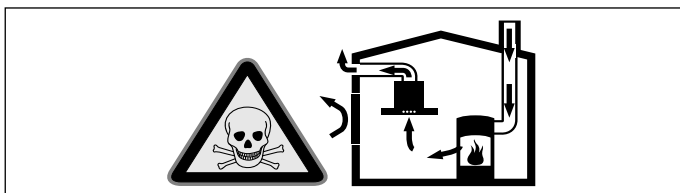
Avviso – Pericolo di soffocamento!

Il materiale d'imballaggio è pericoloso per i bambini. Non lasciare mai che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

Avviso – Pericolo di morte!

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento.

È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.



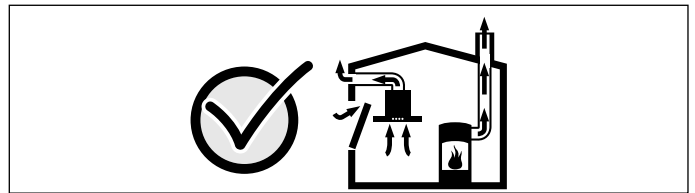
I focolari che dipendono dall'aria ambiente (peres. a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) ricavano l'aria per la combustione dalla stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (peres. camino).

In concomitanza della cappa accesa, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria: senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.

- Assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente.
- Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.

Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato il focolare non supera i 4 Pa (0,04 mbar).

Questo è garantito se l'aria necessaria alla combustione può affluire nella stanza attraverso aperture non fisse, peres. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche.



Consultate in ogni caso lo spazzacamino responsabile che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.

Se la cappa è usata solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

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.
- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi.

Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese .

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

- I depositi di grasso presenti nei filtri possono incendiarsi. Pulire l'apparecchio come descritto. Rispettare gli intervalli di pulizia. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare). L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

⚠ 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.
- La copertura filtro in metallo diventa calda molto rapidamente sul piano cottura. Mai appoggiare la copertura filtro sul piano cottura. Mai appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla copertura filtro.
- 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.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

⚠ 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 elettromagnetici!

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

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- Alcuni componenti all'interno dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.
- Utensili per cottura e piani cottura raggiungono temperature molto elevate. Non toccare mai piani cottura e utensili per cottura molto caldi.
- 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.
- Padelle wok non adatte possono causare incidenti. Usare esclusivamente il wok fornito dal produttore come accessorio speciale.

⚠️ 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.

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.
- Pericolo di danni da corrosione. Accendere sempre l'apparecchio durante la cottura per evitare la formazione di condensa. La condensa può causare danni da corrosione.
- Pericolo di danni da umidità che penetra nell'elettronica. Non pulire mai gli elementi di comando con un panno bagnato.
- Danni alla superficie causati da una errata pulizia. Pulire le superfici in acciaio inox sempre nel verso della spazzolatura. Non usare un detergente per acciaio inox sugli elementi di comando.
- Danni alla superficie causati da detersivi aggressivi o abrasivi. Non usare mai detersivi aggressivi e abrasivi.

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.
	Detersivi non appropriati.	Utilizzare esclusivamente detersivi 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	Detersivi non appropriati.	Utilizzare esclusivamente detersivi indicati per piani di cottura di questo tipo.
	Abrasione causata dalle pentole.	Sollevarle 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.

Risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro in modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i costruttori delle stoviglie spesso indicano il diametro superiore della pentola che spesso è maggiore del diametro del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso. Così da risparmiare energia.
- Durante la cottura accertarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, affinché la cappa di aspirazione possa lavorare con efficienza emettendo un livello di rumore contenuto.
- Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura. Impostare il livello intensivo soltanto se necessario. Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.
- In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato. I vapori di cottura già diffusi nella cucina rendono necessario un utilizzo prolungato della cappa di aspirazione.
- Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.
- Pulire e sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo indicati al fine di incrementare l'efficacia del sistema di aspirazione ed evitare il rischio di incendio.

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.

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.

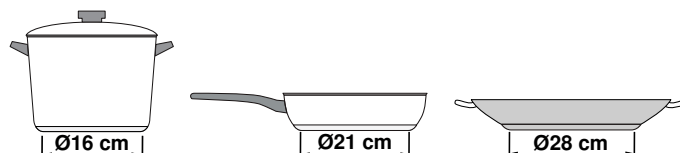
Recipienti

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.

È possibile verificare da sé se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione.

Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia posta sulla zona di cottura non viene riconosciuta, disporla su una zona di cottura con un diametro più piccolo.

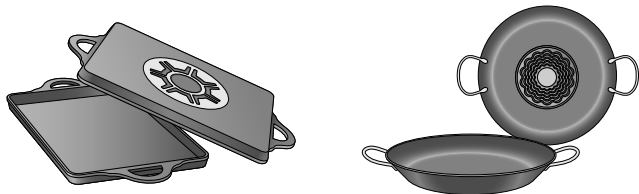


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo .

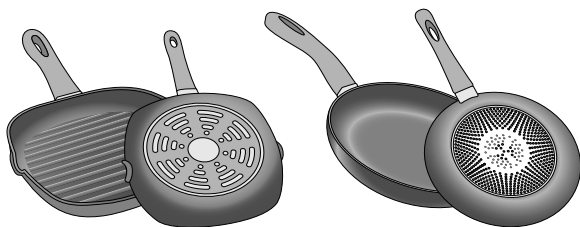


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- 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

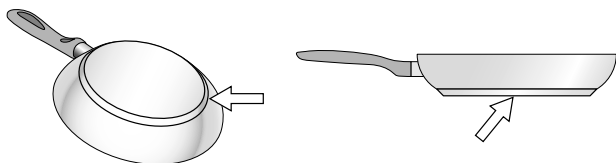
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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.



Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

Riconoscimento della pentola

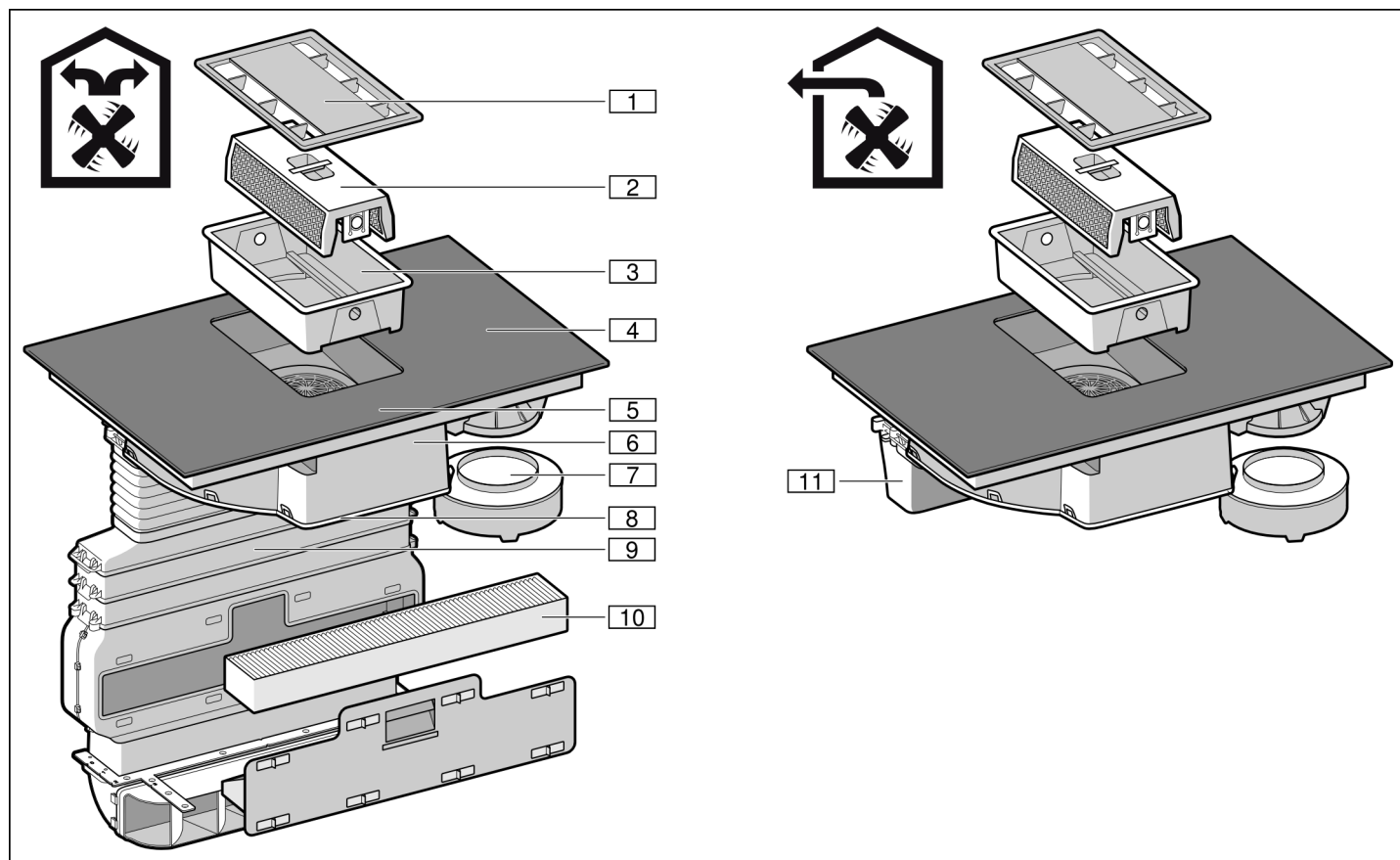
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

Conoscere l'apparecchio

Le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura si trovano in → *Pagina 2*

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Il nuovo apparecchio



N.	Denominazione
1	Copertura filtro
2	Filtro antigrasso metallico
3	Contenitore
4	Piano cottura
5	Pannello di comando
6	Alloggiamento della ventola
7	Serbatoio di raccolta
8	Copertura alloggiamento
9	Condutture*
10	Filtri a carbone attivo*
11	Per tubo di espulsione**

* solo per funzionamento a ricircolo d'aria
 ** solo per modalità di aspirazione

Accessori speciali

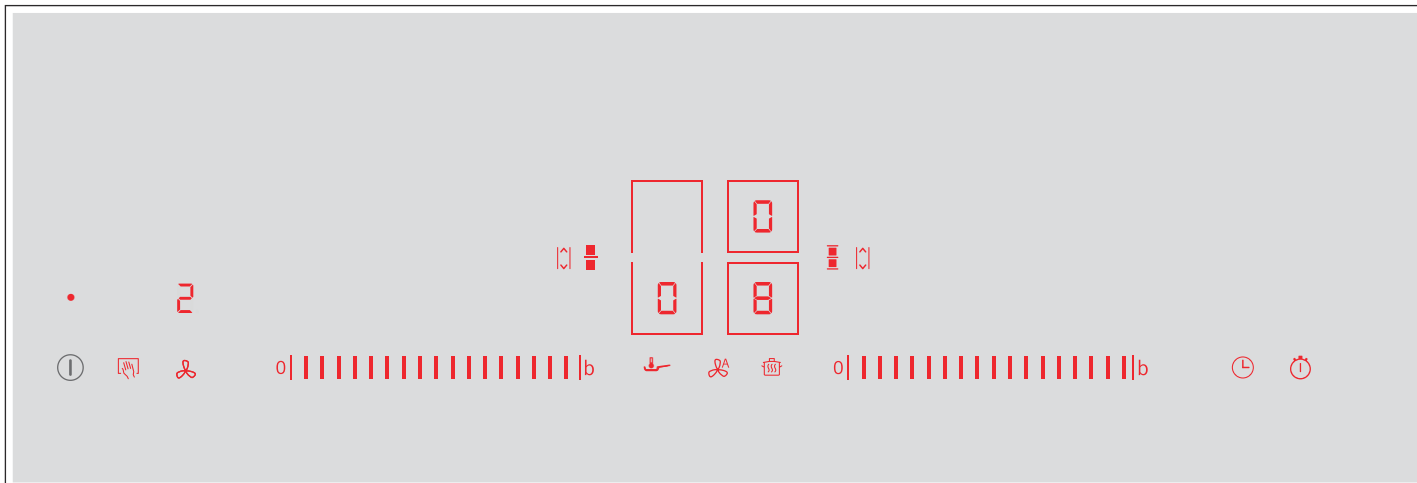
Set scarico	HZ381400
Set ricircolo	HZ381500
Filtri a carbone attivo	HZ381700

Stoviglie adatte

Esistono padelle perfettamente adatte alla funzione sensore cottura arrosto. 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:

Padella con un diametro di 15 cm.	HZ390210
Padella con un diametro di 19 cm.	HZ390220
Padella con un diametro di 21 cm.	HZ390230

Il pannello comandi



Superfici di comando	
	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
	Bloccaggio del pannello di comando per eseguire la pulizia e attivazione della sicurezza bambini
	Passare da campo di regolazione del piano cottura e ventilazione/Reimpostare indicazioni di saturazione
	Selezionare la zona di cottura
	Impostazione dei livelli di cottura/Impostazione dei livelli ventola 1-9 sul campo di regolazione sinistro
	Attivazione Funzione Powerboost e Shortboost per livelli di cottura/Attivazione livello intensivo per ventilazione
	Accensione sensore di cottura arrosto
	Accensione del funzionamento automatico aspirazione
	Accensione funzione scaldavivande
	Programmazione dei tempi di cottura e del contaminuti
	Attivazione della funzione cronometro
	Attivare la funzione Move
	Accensione area di cottura flessibile

Display	
	Stato di funzionamento
	Livelli di cottura/Livelli ventola
	Calore residuo
	Funzione PowerBoost /Livello intensivo di aerazione
	Funzione ShortBoost
	Funzione Scaldavivande
	Sensore di cottura arrosto
	Funzioni di cottura
	Temperatura Funzioni di cottura
	Sicurezza bambini
	Funzione timer
	Impostazione del tempo di cottura

Display	
	Contaminuti
	Trasmissione dell'impostazione
	Display del timer
	Consumo d'energia
	Funzionamento automatico aspirazione
	Indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico
	Indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo

Superfici di comando

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

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- I simboli corrispondenti delle superfici di comando si accendono a secondo della disponibilità. Gli indicatori delle zone di cottura o delle funzioni selezionate si accendono con un'intensità luminosa maggiore.
- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	
	Zona di cottura singola Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
	Area di cottura flessibile Vedere sezione → "Zona flessibile"
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione"	

Visualizzazione calore residuo

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

Sulla base del livello del calore residuo viene visualizzato quanto segue:

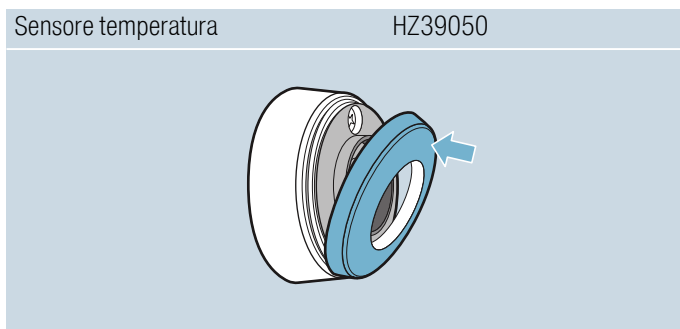
- Indicatore **H**: temperatura elevata
- Indicatore **h**: temperatura bassa

Se durante la cottura si rimuove la stoviglia dalla zona rispettiva, l'indicatore di calore residuo e il livello di cottura selezionato lampeggiano in modo alternato.

Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.

Funzione sensore di cottura (opzione)

A seconda della versione dell'apparecchio il sensore di temperatura è presente sull'apparecchio come accessorio, oppure può essere ordinato come accessorio speciale con il seguente numero di articolo.



Tipi di esercizio

Questo apparecchio può essere impiegato per aspirazione o ricircolo.

Modalità aspirazione



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro per grassi e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.

Avvertenza: L'aria esausta non deve essere immessa né in un camino per il fumo o per i gas di scarico funzionante, né in un pozzo di aerazione dei locali di installazione di focolari.

- Se l'aria esausta viene immessa in un camino per fumo o gas di scarico non in funzione, è necessario ottenere l'autorizzazione di un tecnico specializzato.
- Se l'aria esausta viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare una cassetta a muro telescopica.

Esercizio di ricircolo



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro antigrasso e un filtro ai carboni attivi e quindi reimmessa nella cucina.

Avvertenza: Per catturare gli odori nell'esercizio di ricircolo, è necessario installare un filtro ai carboni attivi. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con esercizio di ricircolo sono indicate nell'opuscolo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso i rivenditori specializzati, tramite il servizio clienti o il punto vendita on-line.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Fare attenzione alle seguenti avvertenze prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta:

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario eseguire alcune impostazioni.

Prima messa in funzione


Avvertenza: Alla consegna l'apparecchio è impostato sul funzionamento a ricircolo d'aria.

Impostazioni possibili:


- In caso di funzionamento a ricircolo d'aria, con l'indicazione **c 17** viene impostato il valore **0** (impostazioni di fabbrica).
- In caso di modalità a estrazione d'aria con l'indicazione **c 17** viene impostato il valore **1**.

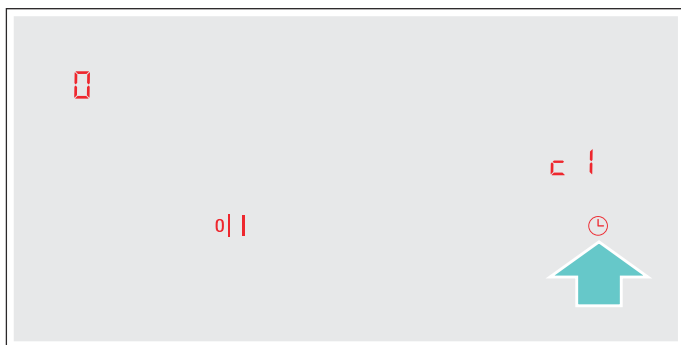
Passaggio dell'indicatore alla modalità aspirante


Per la modalità di aspirazione occorre modificare opportunamente l'indicatore del controllo elettronico nelle impostazioni di base.

1. Verificare se l'apparecchio è collegato e spento.
2. Accendere l'apparecchio.
3. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

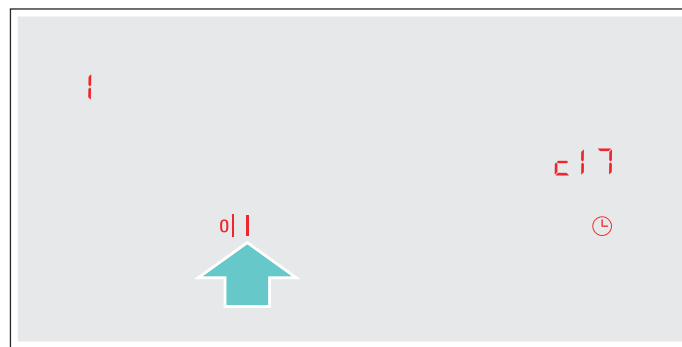
Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	95.
Numero di fabbricazione 2	05


4. Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base. Sugli indicatori si accendono **c 1** e **0** come preimpostazione.



5. Toccare ripetutamente il simbolo , fino a quando **c 17** viene visualizzato.

6. Selezionare l'impostazione **1** nel campo di regolazione.




7. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. Le impostazioni vengono memorizzate.
8. Per uscire dalle Impostazioni di base disattivare l'apparecchio con l'interruttore generale.

L'indicazione del controllo elettronico è passata su funzionamento a estrazione d'aria.


Passaggio dell'indicatore al funzionamento a ricircolo d'aria

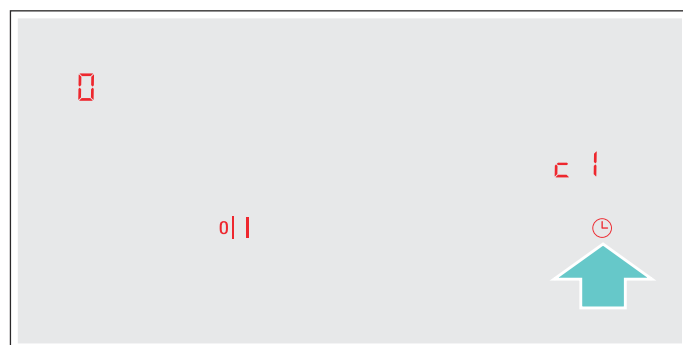
Alla consegna l'apparecchio è impostato sul funzionamento a ricircolo d'aria.


Se le impostazioni sono state modificate, procedere come segue per impostare il display del controllo elettronico nelle impostazioni di base per il funzionamento a ricircolo.


1. Verificare se l'apparecchio è collegato e spento.
2. Accendere l'apparecchio.
3. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

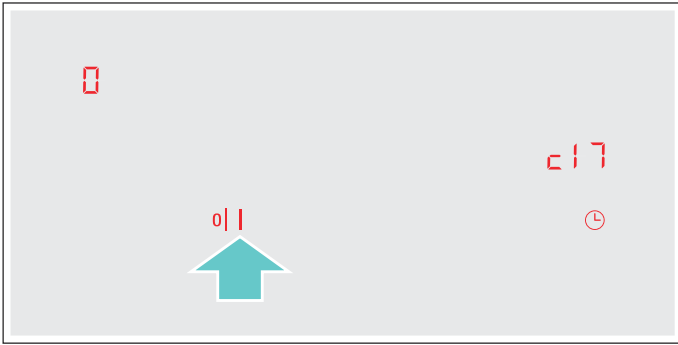
Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	95.
Numero di fabbricazione 2	05


4. Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base. Sugli indicatori si accendono **c 1** e **0** come preimpostazione.



5. Toccare ripetutamente il simbolo , fino a quando **c 17** viene visualizzato.

6. Selezionare l'impostazione  nel campo di regolazione.



7. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. Le impostazioni vengono memorizzate.
8. Per uscire dalle Impostazioni di base disattivare l'apparecchio con l'interruttore generale.

L'indicazione del controllo elettronico è passata su funzionamento a ricircolo d'aria.

Uso dell'apparecchio

Questo capitolo illustra come impostare una zona di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli e i tempi di cottura per varie pietanze.


Avviso – Pericolo di scottature!


La copertura filtro in metallo diventa calda molto rapidamente sul piano cottura. Mai appoggiare la copertura filtro sul piano cottura. Mai appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla copertura filtro.

Avvertenza: Accendere la cappa di aspirazione prima di iniziare la cottura e spegnerla solo pochi minuti dopo il termine della cottura. In questo modo il vapore di cottura viene aspirato in modo efficace.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Attivare e disattivare il piano di cottura con l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Sono accesi i simboli che appartengono alle zone di cottura e le funzioni disponibili in questo momento. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo  finché non si spengono gli indicatori. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone 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 30 secondi e la ventilazione è attiva.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Impostazione della zona di cottura

Nel campo di regolazione impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.


Livello di cottura 9 = livello massimo.

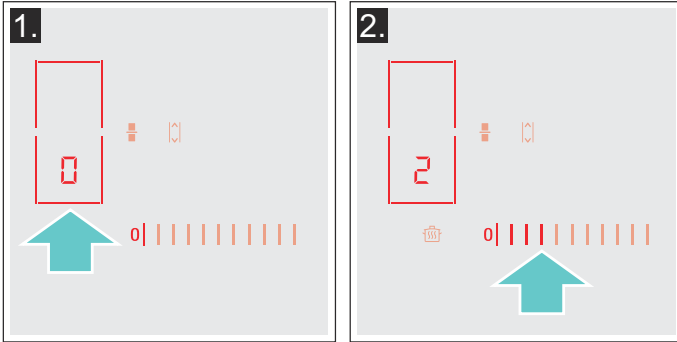
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da **5**.

Avvertenza: Le zone di cottura a sinistra vengono impostate nel campo di regolazione a sinistra; le zone di cottura a destra vengono regolate nel campo di regolazione a destra.

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare i simboli □ e □ della zona di cottura desiderata.
L'indicatore  si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Strisciare con il dito sul campo di regolazione finché non viene visualizzato il livello di cottura desiderato.




Il livello di cottura è impostato.

Modifica del livello di potenza

Selezionare la zona di cottura e impostare il livello di potenza desiderato nella zona di programmazione.

Spegnere la zona di cottura

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

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se è stato collocato un recipiente nella zona di cottura prima di accendere il piano di cottura, questo verrà rilevato entro 20 secondi dopo aver premuto l'interruttore principale e la zona di cottura verrà selezionata automaticamente. Una volta avvenuto il rilevamento, selezionare il livello di potenza entro i 20 secondi successivi, altrimenti la zona di cottura si spegnerà.

Attivazione e disattivazione dell'aspirazione





Avvertenza: Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.


Avvertenza: Se non è disponibile nessun filtro antigrasso metallico l'aspirazione non può essere accesa. Inserire il filtro antigrasso metallico. Le funzioni dei piani cottura sono disponibili anche senza filtro antigrasso metallico. → "Pulizia" a pagina 43

Avvertenza: Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla copertura filtro. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.

Avvertenza: Non appena abbiate acceso la ventola, il campo di regolazione destro non è disponibile. Con il campo di regolazione sinistro si modifica il livello di potenza della ventola.

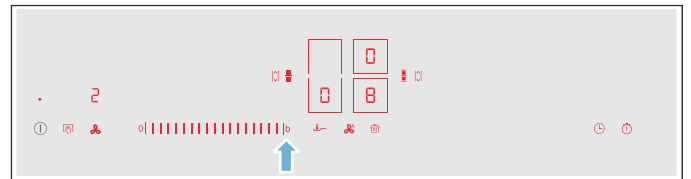
Attivazione dell'aspirazione

Avvertenza: Se i simboli  e  non sono disponibili, inserire correttamente il filtro grasso metallico. I simboli  e  sono disponibili. La ventilazione può essere accesa.


1. Toccare il simbolo .
La ventilazione parte dal livello di potenza **2**. Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori e sul campo di regolazione sinistro. Il campo di regolazione sinistro non è disponibile.

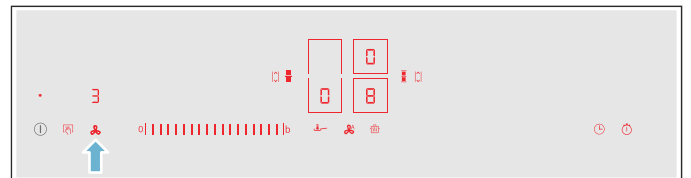
Avvertenze

- I livelli di cottura non possono essere modificati durante l'impostazione del livello di potenza della ventilazione.
 - Durante un periodo di alcuni secondi è possibile selezionare un livello di potenza per la ventilazione. Successivamente il campo di regolazione può essere riutilizzato per l'impostazione dei livelli di cottura.
2. Selezionare infine il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.
Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo di regolazione a sinistra.






Impostazione del livello di potenza

1. Toccare il simbolo .
La ventilazione parte dal livello di potenza **2**. Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo di regolazione a sinistra. Il campo di regolazione sinistro non è disponibile.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione sinistro.
Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo di regolazione a sinistra.



Disattivazione dell'aspirazione

Se si desidera spegnere l'apparecchio, toccare il simbolo ①. Se si desidera solo spegnere l'aspirazione, procedere come segue:



1. Toccare il simbolo .
2. Nel campo di regolazione selezionare il simbolo .
3. Toccare il  simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.



Avvertenza: Sulla base delle impostazioni di base selezionate, dopo lo spegnimento dell'apparecchio si avvia il post-funzionamento.

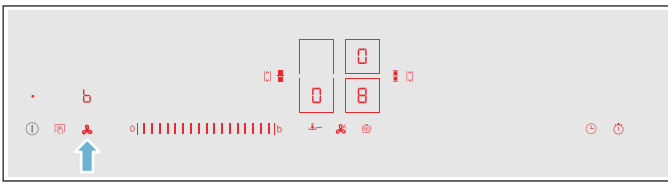
Livello intensivo


Se si formano odori forti o in caso di eccessivo vapore, attivare il livello intensivo. A tal proposito la cappa di aspirazione viene attivata al massimo della potenza per un tempo ridotto, al termine del quale la cappa passa autonomamente a un livello inferiore.

Attivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Toccare il simbolo .



Il simbolo  e i simboli del campo di regolazione sinistro si illuminano. Sul campo degli indicatori compare . Il livello intensivo è attivato.



Avvertenza: Dopo 8 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza .

Avvertenza: Dopo alcuni secondi viene nuovamente visualizzato il campo di regolazione per i livelli di cottura.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Nei prossimi secondi scorrere il campo di regolazione fino a visualizzare il livello di potenza  o un altro livello di potenza.

Avvio automatico


In funzione delle impostazioni di base selezionate sono possibili le seguenti opzioni, non appena viene scelto il livello di potenza di un'area di cottura:


- L'aspirazione non si avvia.
- L'aspirazione si avvia con livello di potenza scelto dal sensore.
- L'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.

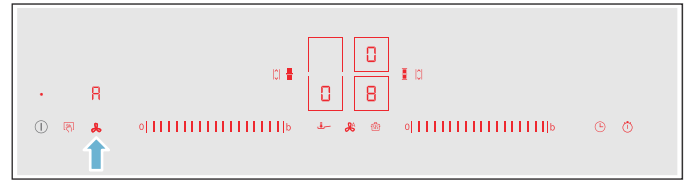
Nelle impostazioni di base scegliere l'opzione desiderata. Inoltre nelle impostazioni di base è possibile adattare la sensibilità del sensore.

Funzionamento automatico con controllo sensori.

Attivazione

Toccare il simbolo .

Il livello di potenza ottimale viene impostato automaticamente con l'aiuto di un sensore. Sul campo degli indicatori compare .



Disattivazione

Toccare il simbolo .

Sul campo degli indicatori viene indicato l'ultimo livello di potenza impostato dal sensore. Il funzionamento automatico è disattivato.



Funzione post-cottura

Grazie al post-funzionamento dopo lo spegnimento, l'aspirazione da piano continua a funzionare per alcuni minuti. In questo modo viene rimosso il vapore ancora presente. Poi il sistema di aspirazione si spegne automaticamente.


Nelle impostazioni di base possono essere selezionate le seguenti opzioni per il post-funzionamento:

- Disattivazione post-funzionamento
- Attivazione funzionamento automatico con post-funzionamento a comando tramite sensori
- Attivazione del post-funzionamento per una durata stabilita in un livello di potenza definito

Avvertenza: Se almeno una zona di cottura è stata attiva per almeno un minuto, il post-funzionamento si accende in automatico.

Se la funzione automatica con post-funzionamento controllato tramite sensori è attivo, durante il post-funzionamento si illuminano i simboli  e .

Disattivazione

Toccare il simbolo .

Il post-funzionamento viene subito terminato.

Se è presente una delle seguenti condizioni, il post-funzionamento viene disattivato.

- Il periodo di post-funzionamento è trascorso.
- L'apparecchio viene nuovamente acceso.
- Con funzione automatica attivata e post-funzionamento controllato da sensore, il sensore rileva la qualità corrispondente per l'aria dell'ambiente.

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scalda purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia. Per ottenere un buon risultato di cottura non è necessario che fuoriesca vapore.
- 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. E' possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un timer.
- Per un risultato di cottura più sano, si dovrebbe evitare l'olio fumante.
- 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 cottura adatto per ogni pietanza. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda del tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra, ad es. minestra 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
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaise 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
Pasticcio	3.5 - 4.5	120 - 180
Minestre	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-

* Senza coperchio

** Girare ripetutamente

***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Stufare		
Involtini	4-5	50-65
Stufato	4-5	60-100
Gulasch***	3-4	50-60
Stufare / cuocere 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
Polpette (spessore 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6-7	10-20
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, carne a strisce alla maniera asiatica	7-8	15-20
Piatti misti, surgelati	6-7	6-10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5-7.5	-
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, ad es. porzioni di pollo	6-7	-
Pesce, panato 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		
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		

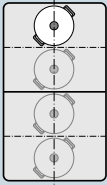
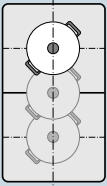
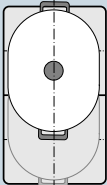
Zona flessibile

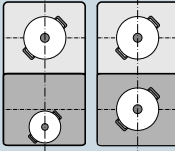
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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.

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:


Come un'unica zona di cottura	
	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 della zona flessibile.

Come due zone di cottura indipendenti	
	Le zone di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna delle zone di cottura impostare il livello di cottura desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna zona di cottura.

Come un'unica zona di cottura

L'area di cottura flessibile viene attivata come zona di cottura singola.

Attivazione


1. Selezionare l'area di cottura flessibile con il simbolo .
2. Selezionare il corrispondente livello di cottura nel campo di regolazione.

La zona di cottura flessibile è attivata.

Modifica del livello di cottura


Selezionare la zona di cottura e modificare il livello di cottura nel rispettivo campo di regolazione.

Aggiunta di una nuova stoviglia

Collocare la nuova stoviglia sulla zona di cottura e toccare infine due volte il simbolo . La nuova stoviglia viene riconosciuta e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Avvertenza: Se la stoviglia viene spostata o sollevata dalla zona di cottura impiegata, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Disattivazione



Toccare il simbolo .

L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le zone di cottura continuano a funzionare come due zone di cottura indipendenti.

Come due zone di cottura indipendenti

Utilizzare la zona di cottura flessibile come due zone di cottura indipendenti.


Staccare le zone di cottura

1. Toccare il simbolo .
 2. Selezionare la zona di cottura desiderata con il simbolo .
 3. Selezionare il corrispondente livello di cottura nel campo di regolazione.
- La zona di cottura è attivata.

Avvertenze

- Se il piano di cottura si spegne e poi si accende nuovamente, viene utilizzata nuovamente l'area di cottura flessibile come zona di cottura unica.
- Per modificare l'impostazione di configurazione dell'area flessibile, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Collegamento di entrambe le zone di cottura

Toccare il simbolo .

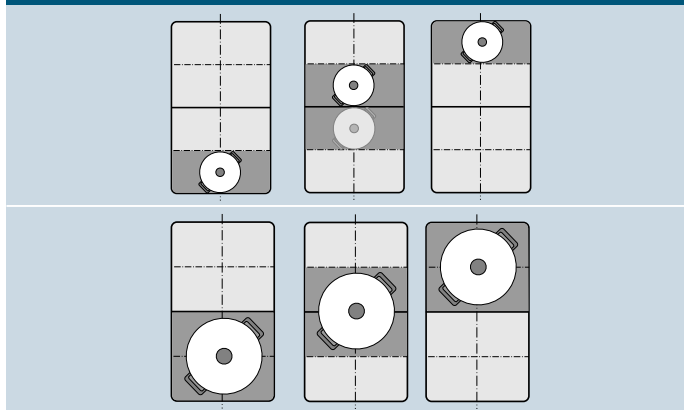
La zona di cottura flessibile è attivata.

Funzione Move

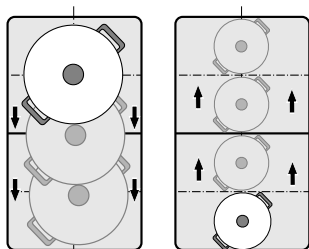
Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

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

Superficie di cottura



Affinché la stoviglia possa essere spostata durante il processo di cottura su un'altra superficie di cottura con un livello di cottura differente:



Livelli di cottura preimpostati:

Parte anteriore = livello di cottura **9**

Parte centrale = livello di cottura **5**


Parte posteriore = livello di cottura **1.5**

I livelli di cottura preimpostati possono essere modificati in modo indipendente per ciascuna zona di cottura. Le istruzioni per la modifica dei livelli di cottura 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 all'interno dell'area di cottura flessibile, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e viene impostato un livello di cottura della superficie sul quale era stata rilevata la stoviglia.
- Ulteriori informazioni relative alla dimensione e alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile"

Attivazione

1. Selezionare una delle due zone di cottura dell'area di cottura flessibile.
2. Toccare il simbolo , si accende con un'intensità luminosa maggiore. L'area di cottura flessibile viene attivata come zona di cottura singola. Il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia si accende nell'indicatore delle zone di cottura.

La funzione è attivata.


Modifica del livello di cottura

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


Avvertenze

- Viene modificato soltanto il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia.
- Se la funzione viene disattivata, i livelli di cottura delle tre superfici di cottura vengono riportati ai valori preimpostati.

Disattivazione

Toccare il simbolo . Si accende con un'intensità luminosa minore.

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: Se una superficie di cottura viene impostata su  la funzione si disattiva entro pochi secondi.

Funzioni durata





Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro


Programmazione del tempo di cottura

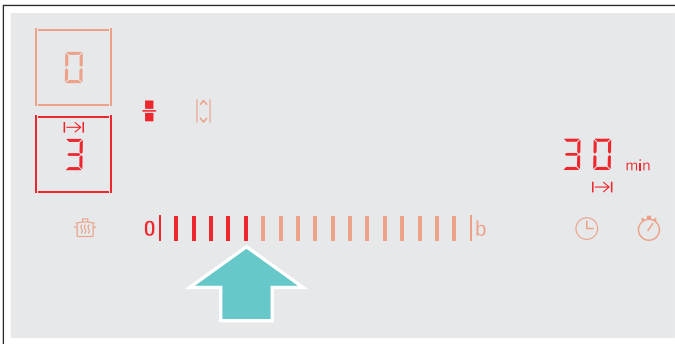
Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione:

1. Toccare due volte il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione .
2. Selezionare la zona di cottura. L'indicatore  si accende.
3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.



4. Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.
5. Selezionare il livello di cottura desiderato.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenze

- Per tutte le zone di cottura può essere impostato automaticamente lo stesso tempo di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle zone di cottura. Le informazioni per la programmazione automatica del tempo di cottura sono contenute nella sezione → "Impostazioni di base"

- Se la zona di cottura flessibile viene selezionata come unica zona di cottura, il tempo impostato per l'intera zona di cottura è lo stesso.
- Se per la zona di cottura combinata viene selezionata la funzione Zona combinata o la funzione Move, il tempo impostato è lo stesso per entrambe le tre zone di cottura.


Sensore di cottura


Se per una zona di cottura viene programmato un tempo di cottura, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura desiderato.


Funzioni di cottura

Se viene programmato un tempo di cottura per una delle zone e una delle funzioni è attivata, il tempo di cottura impostato viene avviato solo quando la temperatura per la zona selezionata è stata raggiunta.



Modifica o cancellazione del tempo



Toccare due volte il simbolo , quindi selezionare la zona di cottura.


Nel campo di regolazione, modifica il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.


Una volta trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne, l'indicatore  lampeggia e sulla zona di cottura viene visualizzato . Viene emesso un segnale acustico.

Quando sull'indicatore del timer lampeggiano  e l'indicatore .

Toccano il simbolo  gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze





- Quando è stato programmato un tempo di cottura per più zone di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre la durata di cottura più breve.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente di una zona di cottura toccare due volte il simbolo  e selezionare la zona di cottura.
- È possibile impostare un tempo di cottura fino a **99** minuti.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

e funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalla altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Impostazione

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono  e l'indicazione .
2. Selezionare il tempo di cottura desiderato nel campo di regolazione e confermare questa impostazione toccando il simbolo .

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione del tempo

Toccare il simbolo ⌚.

Nel campo di regolazione, modificare il tempo di cottura o impostare **00**, per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo ⌚ per confermare l'impostazione selezionata.

Una volta trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer lampeggiano **00** e il simbolo 🔔.

Dopo aver toccato il simbolo ⌚ gli indicatori si spengono.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

Funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Attivazione

Toccare il simbolo ⌚. Sull'indicatore del timer si accendono **00**.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Disattivazione

Toccare il simbolo ⌚. Sull'indicatore del timer compaiono **00** e poi si spengono.

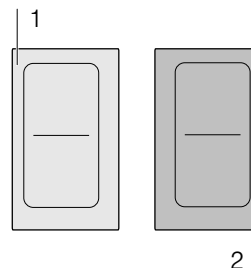
La funzione è disattivata.

Avvertenza: Per la disattivazione del cronometro, deve essere selezionata questa funzione.

Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost possono essere riscaldate grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura corrispondente **9**.

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



Avvertenza: Nell'area flessibile può essere attivata anche la funzione Powerboost se la zona di cottura viene utilizzata come unica zona di cottura.

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **b**.

L'indicatore **b** si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **b**.

L'indicatore **b** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura **9**.

La funzione è disattivata.

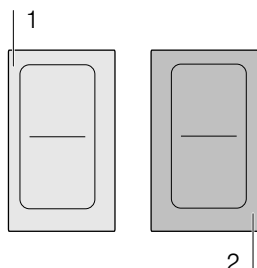
Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

Funzione ShortBoost

Con la funzione ShortBoost la stoviglia può essere riscaldata più rapidamente rispetto al tempo impiegato dal livello di cottura **9**.

Dopo aver disattivato la funzione, selezionare il livello di cottura adatto per la pietanza.

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



Avvertenza: Con l'area di cottura flessibile, la funzione Shortboost può essere anche attivata quando viene utilizzata come zona 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 una zona di cottura.
2. Toccare due volte il simbolo **b**.
L'indicatore **b** si accende.
La funzione è attivata.

Disattivazione


1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **b**.
L'indicatore **b** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura **9**.
La funzione è disattivata.

Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione ShortBoost può disattivarsi 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. Toccare il simbolo .
2. Entro i prossimi 10 secondi, selezionare la zona di cottura desiderata.
L'indicatore **L** si accende.
La funzione è attivata.

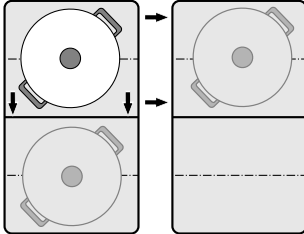
Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare la zona di cottura.
L'indicatore **L** si spegne. La zona di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.
La funzione è disattivata.

Trasferimento delle impostazioni

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di cottura, il tempo di cottura programmato e la funzione cottura selezionata da una zona di cottura all'altra.

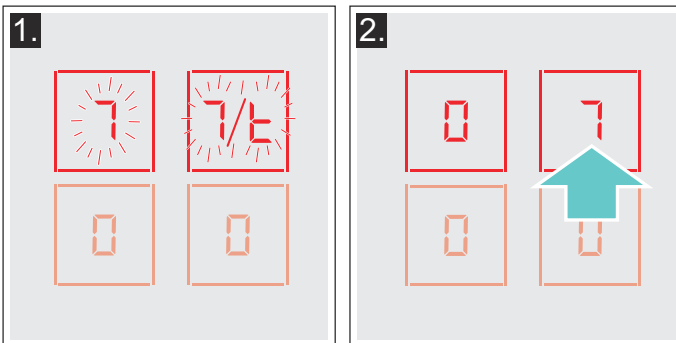
Per trasmettere le impostazioni, spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.



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

Attivazione

1. Spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.
Sulla zona di cottura originaria lampeggia il livello di cottura.
La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova zona di cottura lampeggiano il livello di cottura precedentemente selezionato e il simbolo $\frac{7}{t}$.
2. Selezionare la nuova zona di cottura per confermare le impostazioni.
Il livello di cottura della zona di cottura originaria viene impostato su 0.



Le impostazioni sono state trasmesse alla nuova zona di cottura.

Avvertenze

- Spostare la stoviglia su una zona di cottura che non è accesa, non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.
- La funzione PowerBoost o ShortBoost può essere commutata soltanto da sinistra verso destra o viceversa, se non è attiva alcuna zona di cottura.
- Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra zona di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione è pronta per l'uso per entrambe le stoviglie.
- Se vengono commutate più stoviglie, la funzione è pronta per l'uso soltanto per la stoviglia che è stata commutata per ultima.

Funzioni di cottura assistita

Con le funzioni di cottura assistita cucinare diventa facilissimo e i risultati sono sempre perfetti. 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 arrostiti e non.

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

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile aggiungere gli ingredienti. Gli ingredienti non si surriscaldano e non scuoce nulla.

Le zone di cottura dotate di un Sensore di cottura arrostito sono contrassegnate dal simbolo del Sensore di cottura arrostito.

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




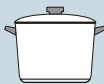

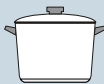



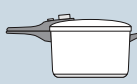



Questo capitolo contiene informazioni su:

- Tipi di funzione cottura assistita
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di cottura
- 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
Sensore di cottura arrostito				
Stufare / cuocere arrostito con poco grasso	1, 2, 3, 4, 5			
Funzioni di cottura				
Riscaldare / mantenere in caldo	1/70 °C		Tutte le zone di cottura	
Stufare	2/90 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere	3/100 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere nella pentola a pressione	4/120 °C		Tutte le zone di cottura	
Funzione Frittura in olio profondo*	5/170 °C		Tutte le zone 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 la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della stoviglia e collocare la stoviglia al centro della zona di cottura.

Le funzioni di cottura non sono adatte per arrostitire in padella, mentre è possibile farlo con il sensore di cottura arrosto.

Esistono padelle perfettamente adatte al sensore di cottura arrosto. 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.

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

Avvertenze

- Il sensore di cottura arrosto è stato impostato in modo specifico per questa tipologia e dimensione di padelle.
- Può succedere che nelle aree di cottura flessibili non si attivi il sensore di cottura arrosto in presenza di una differente dimensione della padella o di una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → "Zona flessibile".
- Altre padelle 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.

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.

Le zone di cottura con questa funzione sono contrassegnate con il simbolo per il Sensore di cottura arrosto.

Vantaggi

- La zona 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 la zona 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.

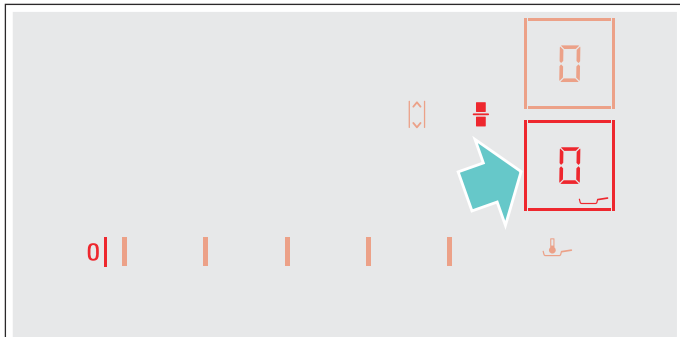
Livelli di temperatura

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.

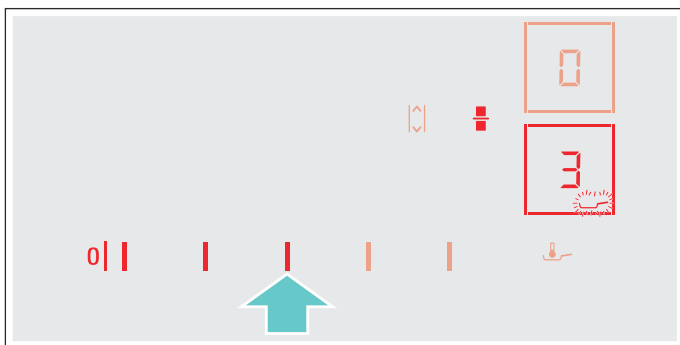
Impostazione

Scegliere il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella vuota sulla zona di cottura.


1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato l'indicatore .



3. Nei 10 secondi successivi selezionare il grado di temperatura desiderato nel campo di regolazione.



La funzione è attivata.

Il simbolo della temperatura  lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso un segnale e il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.


4. 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.

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

Disattivazione del sensore di cottura arrosto

Toccare il simbolo  e selezionare la zona di cottura. La zona di cottura si disattiva e si accende 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 zone cottura.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. Olio e grasso non si surriscaldano. La temperatura viene controllata costantemente. Si impedisce che le pietanze trabocchino. La temperatura non deve essere reimpostata.
- Un segnale acustico avvisa quando l'acqua o l'olio hanno raggiunto la temperatura ottimale per aggiungere l'alimento. Se un ingrediente deve essere aggiunto già all'inizio, ciò verrà indicato nella tabella.

Avvertenze

- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare pentole e padelle con il fondo sottile o deformato.
- Riempire la pentola in modo tale che il livello del contenuto stia al di sopra del patch di silicone all'esterno della pentola.
- Per la cottura arrosto con poco olio utilizzare il frying sensor.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di temperatura punti verso la superficie laterale esterna del piano cottura.
- Non rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola durante la cottura. Quando la cottura è terminata, le funzioni possono essere selezionate per altre zone di cottura.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Attenzione: il sensore di temperatura può essere molto caldo.

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.
- 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 le impostazioni di base **C 4**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base"
- In linea generale le impostazioni di base sono regolate sul 3. 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 le impostazioni all'interno della seguente Tabella corrispondenti alla relativa altezza:

Altezza	Valore di regolazione C 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5

* Impostazione di base

Altezza	Valore di regolazione C 4
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Oltre 1400 m.	9



* Impostazione di base




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.


Per collegare il sensore di temperatura senza cavo con il pannello di comando, procedere nel modo seguente:

1. Per selezionare le impostazioni di base **C 14** vedere il capitolo → "Impostazioni di base"
Il display di una zona cottura e il display— si illuminano. I campi delle impostazioni si disattivano.
2. Selezionare la zona cottura con display acceso.
Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  lampeggia.
3. Premere entro 30 secondi il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo.
Dopo pochi secondi compare sull'indicatore della zona di cottura il risultato di connessione del sensore di temperatura con il pannello di comando.



Risultato	
	Connessione senza errori
	Connessione con errori: dovuta a un errore di trasmissione.
	Connessione con errori: dovuta a un errore del sensore di temperatura.

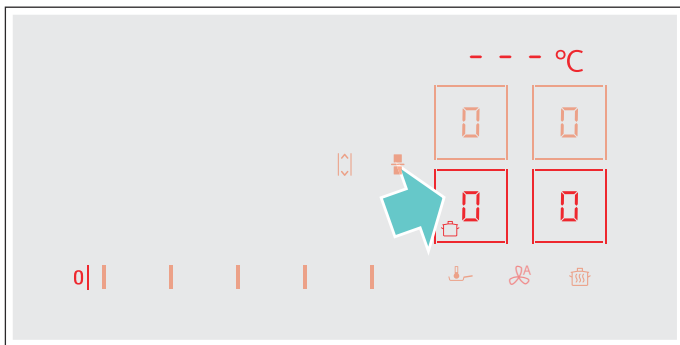
- Una volta collegato correttamente il sensore di temperatura al pannello di comando, sono disponibili le funzioni di cottura.
- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di temperatura può essere causata dai seguenti motivi:
 - Errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo sul sensore 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 la connessione continua a essere errata **1**, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

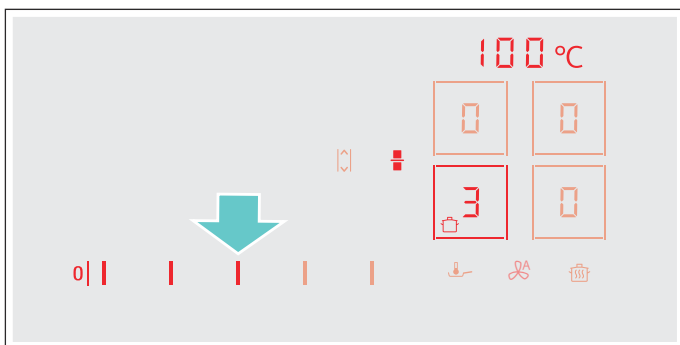
1. Toccare il simbolo  per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto togliere il dito dal simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
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. Premere il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo. Sul pannello di comando si illumina il display  per tutti i piani di cottura.
4. Selezionare la zona cottura sulla quale si trova la pentola con il sensore di temperatura.



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 giusta per versarvi gli alimenti. Viene emesso un segnale e il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.

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 la zona di cottura e posizionarlo nel campo di regolazione su . La zona di cottura si disattiva e compare l'indicazione calore residuo.

Avvertenza: Per attivare nuovamente le funzioni di cottura, attendere ca. 10 secondi.

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, al naturale o impanata	Sensore di cottura arrosto	4	6 - 10
Filetto	Sensore di cottura arrosto	4	6 - 10
Cotolette*	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	Sensore di cottura arrosto	5	6 - 8
Bistecche, cottura media o ben cotte (spessore 3 cm)	Sensore di cottura arrosto	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	Sensore di cottura arrosto	3	8 - 20
Hamburger, polpette di carne tritata, polpettine di carne ripiene*	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 30
Leberkäse	Sensore di cottura arrosto	2	6 - 9
Spezzatino, gyros	Sensore di cottura arrosto	4	7 - 12
Carne tritata	Sensore di cottura arrosto	4	6 - 10
Speck	Sensore di cottura arrosto	2	5 - 8
Funzione Stufare			
Salsicce	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	10 - 20
Funzione Cottura			
Polpette	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	20 - 30
Pollo	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	60 - 90
Carne di vitello cotta o stufata	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	60 - 90
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Pollo, vitello***	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	15 - 25
Funzione Frittura in molto olio			
Porzioni di pollo e polpette**	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	10 - 15
* Girare ripetutamente.			
** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitore in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella).			
*** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Pesce	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Cucinare il pesce intero, per es. la trota	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	Sensore di cottura arrosto	3 - 4	10 - 20
Gamberetti, granchi	Sensore di cottura arrosto	4	4 - 8
Funzione Stufare			
Stufare il pesce, per es. nasello	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	15 - 20
Funzione Frittura in molto olio			
Pesce, panato o in pastella di birra*	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	10 - 15
* Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere a porzioni senza coperchio (la tabella indica la durata per porzione).			

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			
Crêpe*	Sensore di cottura arrosto	5	-
Omelette*	Sensore di cottura arrosto	2	3 - 6
Uova al tegamino	Sensore di cottura arrosto	2 - 4	2 - 6
Uovo strapazzato	Sensore di cottura arrosto	2	4 - 9
Frittata dolce stracciata	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 15
Toast alla francese	Sensore di cottura arrosto	3	4 - 8
Funzione Cottura			
Cottura delle uova**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	5 - 10
* Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.			
** 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			
Aglione, cipolle	Sensore di cottura arrosto	1 - 2	2 - 10
Zucchine, melanzane	Sensore di cottura arrosto	3	4 - 12
Peperoni, asparagi verdi	Sensore di cottura arrosto	3	4 - 15
Verdure stufate in olio es. zucchini, peperoni verdi	Sensore di cottura arrosto	1	10 - 20
Funghi	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 15
Glassare le verdure	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 10
Funzione Cottura			
Verdura fresca, per es. broccoli	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	10 - 20
Verdura fresca, per es. cavolini di Bruxelles	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	30 - 40
Ceci*	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	60 - 90
Piselli	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	15 - 20
Zuppa di lenticchie*	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	45 - 60
Funzione Cottura nella pentola a pressione*			
Verdura, per es. fagiolini	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	3 - 6
Ceci, fagioli	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	25 - 35
Minestra di lenticchie	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	10 - 20
Funzione Frittura in molto olio			
Verdure e funghi impanati o pastellati**	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	4 - 8
* Aggiungere l'alimento già all'inizio.			
** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitore in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella).			

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)	Sensore di cottura arrosto	5	6 - 12
Patate arrosto (da patate crude)	Sensore di cottura arrosto	4	15 - 25
Frittelle di patate*	Sensore di cottura arrosto	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	Sensore di cottura arrosto	1	50 - 55
Patate glassate	Sensore di cottura arrosto	3	15 - 20
Funzione Stufare			
Gnocchi di patate	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	30 - 40
* Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.			
** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Patate	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura Patate**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	30 - 45
Funzione Cottura nella pentola a pressione Patate**	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	10 - 12
* Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta. ** 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
Semolino	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	5 - 10
Funzione Cottura Pasta	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	7 - 10
Ravioli	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	6 - 15
Funzione Cottura nella pentola a pressione Riso**	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	5 - 8
* Riscaldare con coperchio, cuocere senza coperchio girando spesso. ** 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 Minestre istantanee, ad es. vellutate*	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	10 - 15
Funzione Cottura Brodi fatti in casa, p. es. zuppe a base di carne o verdura**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	60 - 90
Minestre istantanee, ad es. minestra con la pasta	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	5 - 10
Funzione Cottura nella pentola a pressione Brodo fatto in casa, p. es. zuppa di verdure**	Funzioni di cottura	4 / 120 °C	3 - 6
* Girare spesso. ** Aggiungere gli alimenti 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	Sensore di cottura arrosto	1	25 - 35
Besciamella	Sensore di cottura arrosto	1	10 - 20
Salsa al formaggio, per es. salsa al gorgonzola	Sensore di cottura arrosto	1	10 - 20
Ridurre la salsa, per es. il sugo al pomodoro, sugo alla Bolognese	Sensore di cottura arrosto	1	25 - 35
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	Sensore di cottura arrosto	1	15 - 25

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
Pappa di 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			
Pasticceria, per es. bomboloni, ciambelline e krapfen****	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	5 - 10

* Mescolare regolarmente.

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

*** Riscaldare con coperchio, cuocere senza coperchio girando spesso.

**** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostiti in porzioni senza coperchio (nella tabella viene indicato il tempo per ciascuna porzione).

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	Sensore di cottura arrosto	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino*	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 30
Nugget di pollo	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 15
Gyros, kebab	Sensore di cottura arrosto	3	5 - 10
Filetto di pesce, naturale o impanato	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	Sensore di cottura arrosto	4	8 - 12
Patate fritte	Sensore di cottura arrosto	5	4 - 6
Pietanze cotte in padella, ad es. verdure in tegame con pollo	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 10
Involtini primavera	Sensore di cottura arrosto	4	10 - 30
Camembert/formaggio	Sensore di cottura arrosto	3	10 - 15
Funzione Riscaldare/mantenere in caldo			
Verdure congelate con salsa alla panna, per es. crema di spinaci**	Funzioni di cottura	1 / 70 °C	15 - 20
Funzione Cottura			
Verdura congelata, per es. fagiolini**	Funzioni di cottura	3 / 100 °C	15 - 30
Funzione Frittura in molto olio			
Patatine fritte congelate***	Funzioni di cottura	5 / 170 °C	4 - 8
* Girare ripetutamente.			
** Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore.			
*** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostiti in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella).			

Altro	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Camembert/formaggio	Sensore di cottura arrosto	3	7 - 10
Piatti pronti con aggiunta di acqua, ad es. pasta in busta*	Sensore di cottura arrosto	1	5 - 10
Crostini	Sensore di cottura arrosto	3	6 - 10
Mandorle/noci/pinoli	Sensore di cottura arrosto	4	3 - 15
* Aggiungere l'alimento già all'inizio e girare regolarmente.			
** Aggiungere l'alimento già all'inizio.			

Altro	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Riscaldare/mantenere in caldo			
Piatti pronti, per es. Gulash*	Funzioni di cottura	1 / 70 °C	10 - 20
Vin brulé**	Funzioni di cottura	1 / 70 °C	-
Funzione Stufare			
Latte**	Funzioni di cottura	2 / 90 °C	-

* Aggiungere l'alimento già all'inizio e girare regolarmente.
 ** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

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

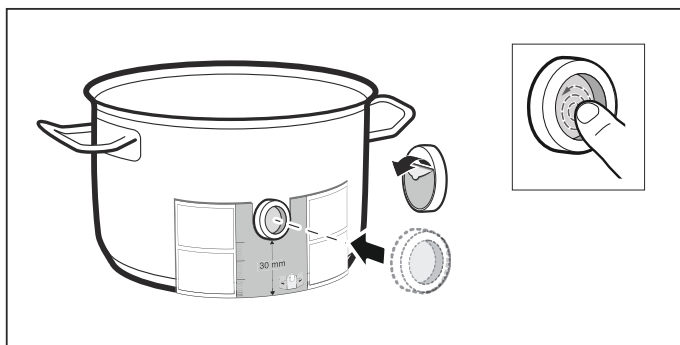
Applicazione del patch di silicone

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.

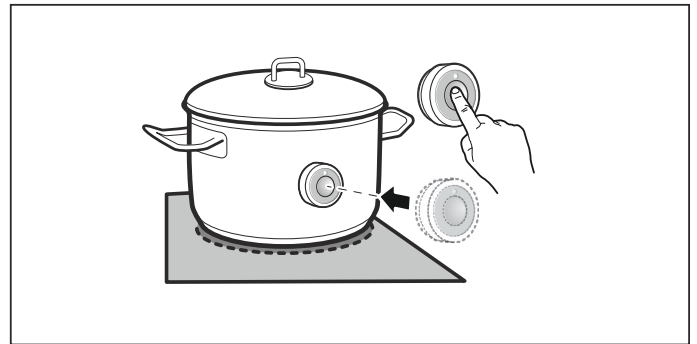
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la stoviglia durante questo lasso di tempo.

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 apportare 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 ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Pulizia

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

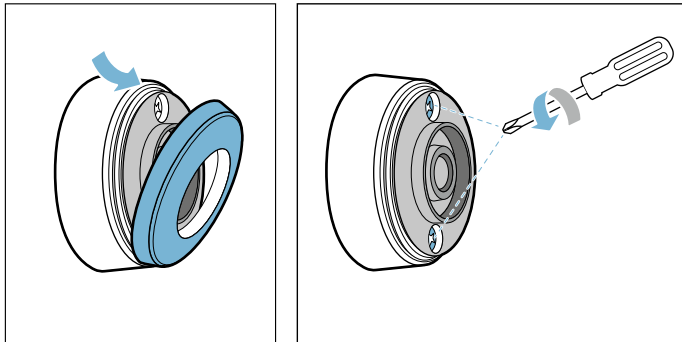
Le informazioni per la pulizia del sensore di temperatura sono presenti al capitolo → "Pulizia"

Sostituzione della batteria

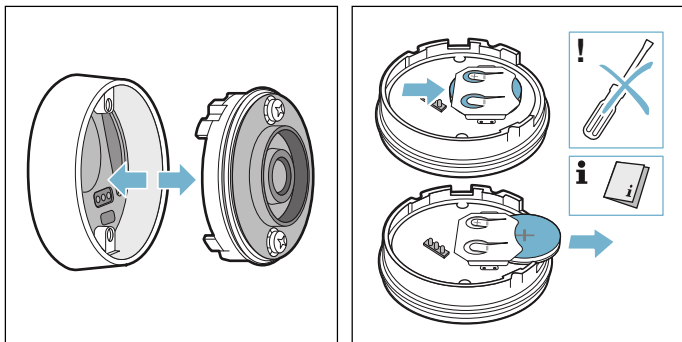
Se il simbolo sul sensore di temperatura senza cavo è stato premuto e il LED non si è acceso, la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

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

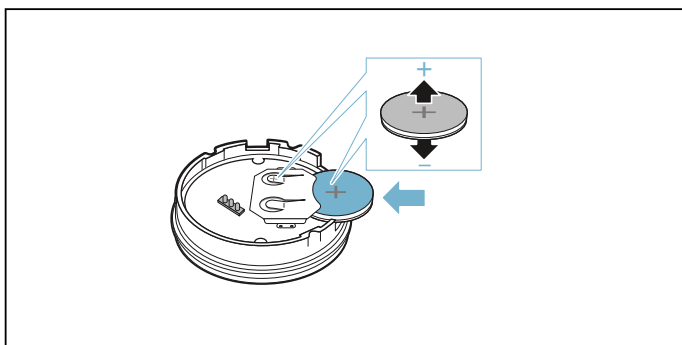


2. Rimuovere la parte superiore dell'alloggiamento. Rimuovere la batteria esausta. Inserire la batteria nuova. Prestare attenzione alla disposizione dei poli.

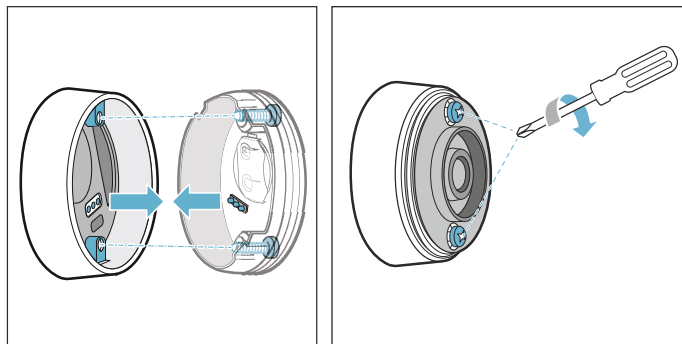


Attenzione!

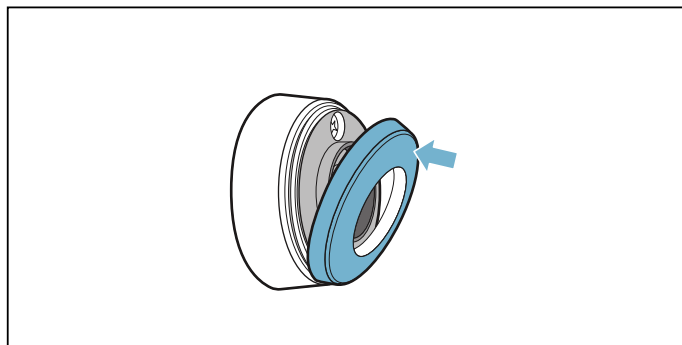
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i contatti.



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.


Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. L'indicatore  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. 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

La pulizia del pannello di comando quando il piano di cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone della funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello di comando rimane bloccato per 35° secondi. È quindi possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: dopo 35 secondi il pannello di comando viene abilitato. Per la terminare anticipatamente la funzione toccare il simbolo .

Avvertenze

- Trascorsi 30 secondi dopo l'attivazione viene emesso un segnale acustico. Ciò indica che a breve terminerà il blocco.
- 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 una zona di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non sono state effettuate modifiche alle impostazioni, viene attivato automaticamente il disinserimento di sicurezza.

La zona di cottura smette di riscaldare. Sull'indicatore della zona di cottura lampeggiano alternativamente **F**, **B** e l'indicatore del calore residuo **h** o **H**.

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

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

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di varie impostazioni di base. Queste possono essere adeguate alle proprie abitudini individuali.

Indicatore	Funzione
c 1	Sicurezza bambini automatica 0 Manuale*. 1 Automatica. 2 La funzione è disattivata.
c 2	Segnali acustici 0 Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 È attivato solo il segnale di errore. 2 È attivato solo il segnale di conferma. 3 Tutti i segnali acustici sono attivati.*
c 3	Visualizzazione del consumo di energia 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c 4	Impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare 1-2 Riduzione 3 Impostazione di base 4-9 Aumento
c 5	Programmazione automatica del tempo di cottura 00 Disattivata.* 0 1-99 Tempo fino allo spegnimento automatico.
c 6	Durata del segnale acustico di fine timer 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c 7	Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano di cottura 0 Disattivata.* 1 1000 W di potenza minima. 1.5 1500 W 2 2000 W ... 9 oppure 9. Potenza massima del piano di cottura.
c 11	Modifica dei livelli di cottura preimpostati per la funzione Move -9 Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura anteriore. -5 Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura centrale. -1.5 Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura posteriore.
c 12	Controllare la stoviglia, il risultato dell'operazione di cottura 0 Non adatto 1 Non ottimale 2 Adatto


* Impostazioni di fabbrica

Indicatore	Funzione
c 13	Configurazione dell'attivazione dell'area di cottura flessibile 0 Come due zone di cottura indipendenti. 1 Come un'unica zona di cottura.*
c 14	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il piano di cottura 0 Collegamento senza errori 1 Collegamento con errori: dovuto a un errore di trasmissione. 2 Collegamento con errori: dovuto a un errore del sensore di temperatura.
c 17	Impostazione del funzionamento a ricircolo e a estrazione di aria 0 Il funzionamento a ricircolo d'aria è impostato.* 1 Il funzionamento a estrazione è impostato.
c 18	Impostazione avvio automatico 0 Disattivata. 1 Attivata: funzionamento automatico con controllo sensori.* 2 Attivata: la ventilazione viene avviata con livello di potenza stabilito.
c 19	Impostazione della sensibilità dei sensori per ventilazione 1 Minima impostazione della sensibilità dei sensori. 2 Media impostazione della sensibilità dei sensori.* 3 Impostazione massima della sensibilità dei sensori.
c 20	Impostazione post-funzionamento 0 Disattivata. 1 Attivata: funzione automatica con post-funzionamento con comando a sensore. 2 Attivata: la ventilazione è attiva nel funzionamento a estrazione d'aria per circa 6 minuti e nel funzionamento a ricircolo d'aria per circa 30 minuti a livello di potenza 1 , spegnendosi poi automaticamente allo scadere di tale periodo.*
c 0	Ripristino delle impostazioni iniziali 0 Regolazioni individuali.* 1 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.



* Impostazioni di fabbrica

In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:


Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

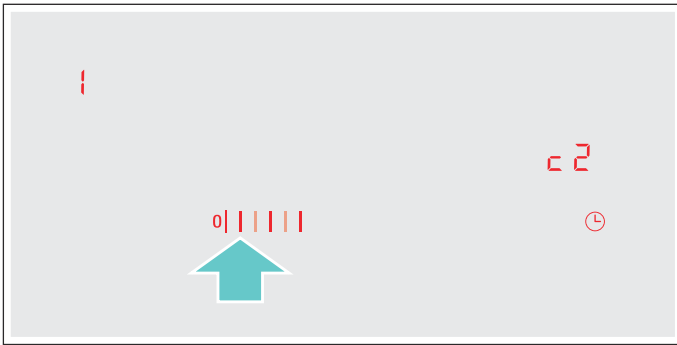
Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	95.
Numero di fabbricazione 2	05

3. Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base. Sugli indicatori si accendono **c 1** e  come preimpostazione.



4. Toccare il simbolo  ripetutamente finché non compare la funzione desiderata.

5. Selezionare infine l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.



6. Toccare il simbolo ⌚ per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

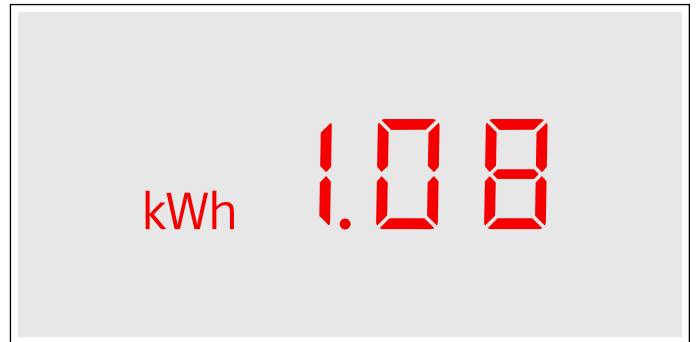
Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Indicatore consumo di energia

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

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

La figura mostra un esempio con un consumo di **1,08** kWh.



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

Test per stoviglie

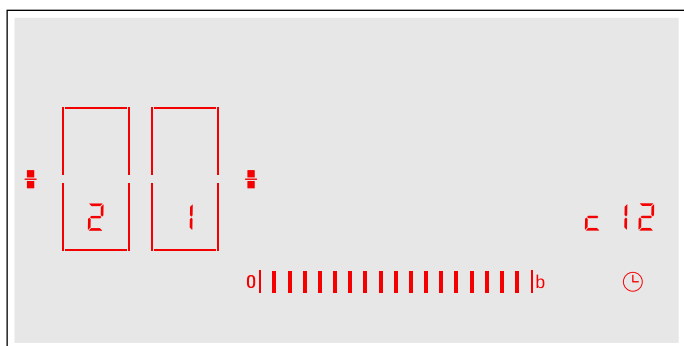
Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dalla zona di cottura utilizzata.

1. Collocare la stoviglia fredda con ca. 200 ml di acqua al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **c 12**.
3. Toccare il campo di regolazione. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia **—**.

La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato della qualità e della rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato	
0	La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.*
1	La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.*
2	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.
* Se dovesse esserci una zona di cottura più piccola, testare nuovamente la stoviglia su una zona di cottura più piccola.	

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

Avvertenze

- L'area flessibile è un'unica zona di cottura; utilizzare una sola stoviglia.
- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldata 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

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica. Pulire l'apparecchio soltanto con un panno umido. Prima della pulizia staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

Alcuni componenti all'interno dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

Avvertenza: Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.

Avvertenze

- Prima di pulire, togliere tutti i gioielli dalle braccia e dalle mani.
- Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

Detergente

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

Osservare tutte le istruzioni e le avvertenze riportate sui prodotti detergenti.

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

Attenzione!

Danni alla superficie

Non utilizzare:

- detersivi per piatti non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore
- detergenti per forno
- detergenti corrosivi, contenenti cloro o aggressivi
- detergenti a elevato contenuto di alcol
- Spugne dure e graffianti, spazzole o pagliette abrasive.

Attenzione!

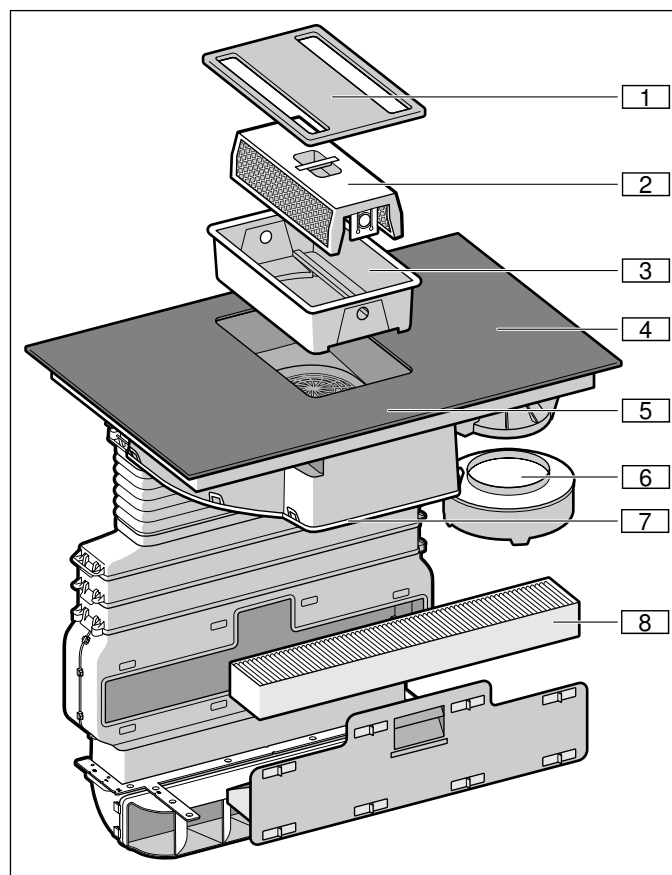
Danni alla superficie

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Campo	Detergenti
Vetroceramica	<p>Detergente per vetro in caso di macchie da residui di calcare e di acqua: Pulire il piano cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente per piani di cottura in vetroceramica o un detergente per vetro (articolo n° 00311499).</p> <p>Raschietto per vetro, (Articolo n° 00087670) per macchie da zucchero, amido di riso o plastica: Pulire immediatamente. Attenzione: pericolo di ustione.</p> <p>Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.</p> <p>Avvertenza: Non utilizzare detergenti per lavastoviglie.</p>
Acciaio inox	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.</p> <p>Lasciare in ammollo in poca acqua e un po' di detergente, non strofinare.</p> <p>Pulire le superfici in acciaio inox sempre nel verso della spazzolatura.</p> <p>Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato (Articolo n° 00311499). Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.</p> <p>Avvertenza: Per la pulizia del telaio del piano di cottura non utilizzare raschietti per vetro.</p>
Plastica	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno morbido o in lavastoviglie.</p>
Elementi di comando	<p>Soluzione di lavaggio calda o detergente per vetri idoneo (Articolo n° 00311499): pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.</p>
Ghisa (Copertura filtro)	<p>Soluzione di lavaggio calda o detergente per vetri idoneo (Articolo n° 00311499): pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Avvertenza: Non lavarlo in lavastoviglie!</p>

Ai componenti da pulire



N.	Denominazione
1	Copertura filtro
2	Filtro antigrasso metallico
3	Contenitore
4	Piano cottura
5	Pannello di comando
6	Serbatoio di raccolta
7	Copertura alloggiamento
8	Filtro a carbone attivo (solo con funzionamento a ricircolo d'aria)

Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con 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.

Piano di cottura

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

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

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

I raschietti adatti (articolo n° 00087670) 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.

Aspirazione

Per garantire l'adeguato assorbimento di grassi e odori è necessario sostituire o pulire periodicamente i filtri.

Filtro grassi metallico

I filtri antigrasso metallici devono essere puliti ogni 30 ore di esercizio oppure almeno una volta al mese.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi.

Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese .

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

Filtri a carbone attivo

Il filtro a carbone attivo deve essere sostituito a intervalli regolari. Osservare a tal proposito l'indicazione di saturazione sull'apparecchio.

Indicazione di saturazione

In caso di saturazione del filtro antigrasso metallico o del filtro a carboni attivi, dopo lo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico.

Nel campo degli indicatori si illuminano i seguenti simboli:

- **Il filtro grassi metallico:** *F 10* si illumina
- **Il filtro a carbone attivo:** *F 11* si illumina
- **Filtro grassi metallico e filtro a carbone attivo:** *F 10* e *F 11* si illuminano in modo alternato

Al più tardi a questo punto occorre pulire il filtro antigrasso metallico o sostituire il filtro a carbone attivo.

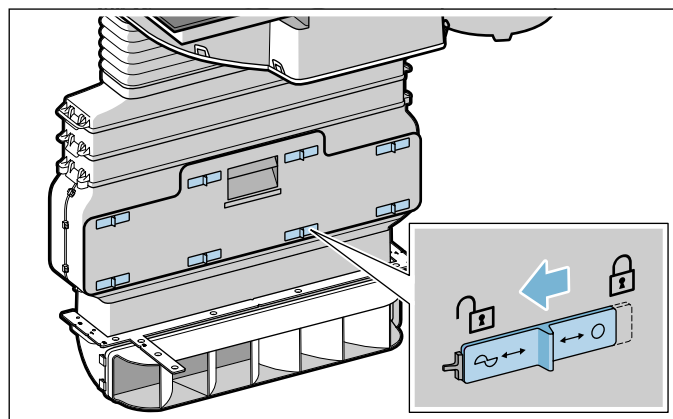
Sostituzione del filtro a carbone attivo (solo con modalità ricircolo)

I filtri a carbone attivo trattengono le particelle del vapore della cucina che causano i cattivi odori. Vengono immessi soltanto nel funzionamento a ricircolo.

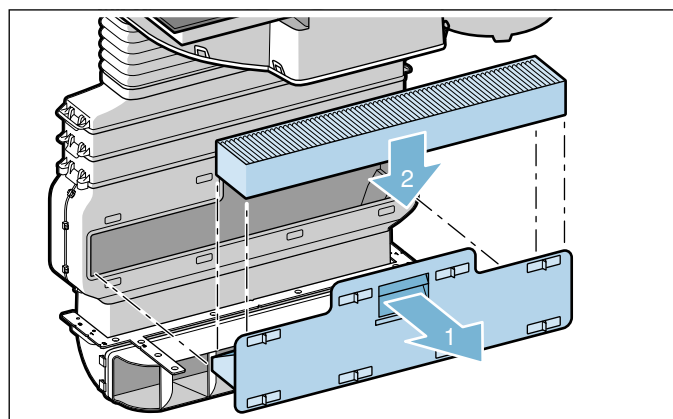
Avvertenze

- Il filtro a carbone attivo non è compreso nella fornitura. Il filtro a carbone attivo (articolo n. HZ381700) è disponibile presso i negozi specializzati, presso il servizio clienti o anche nello shop online.
- Il filtro a carbone attivo non può essere pulito o riattivato.
- Utilizzare soltanto filtri originali poiché garantiscono un funzionamento ottimale.

1. Nei mobili a incasso aprire tutti gli elementi di chiusura sul cassetto nel canale piatto.



2. Aprire il cassetto nel canale piatto e rimuovere il filtro a carbone attivo.



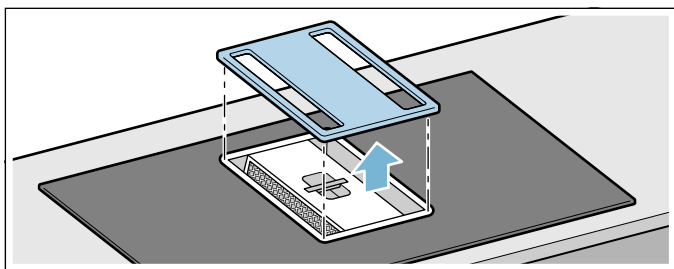
3. Inserire il nuovo filtro a carbone attivo.
4. Chiudere il cassetto nel canale piatto e tutti gli elementi di chiusura.

Avvertenza: Accertarsi che tutti gli elementi di chiusura siano chiusi correttamente. Diversamente possono insorgere rumori e la potenza di aspirazione potrebbe subire una riduzione.

Rimuovere il filtro metallico per grassi

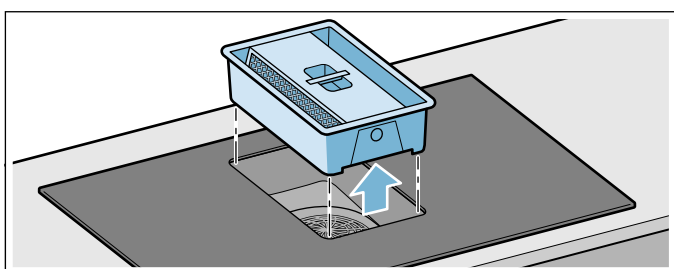
I filtri antigrasso metallici filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, i filtri devono essere puliti almeno una volta al mese.

1. Rimuovere la copertura filtro.



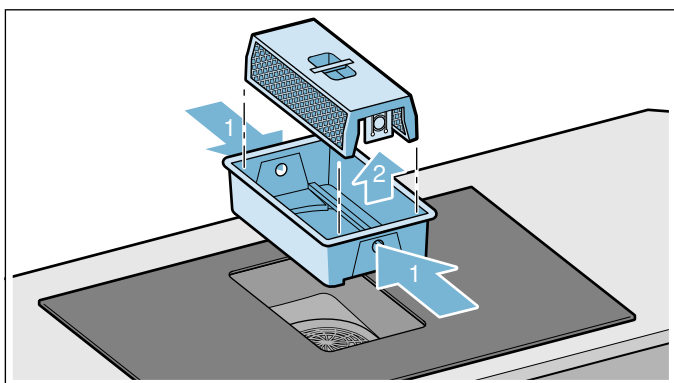
Avvertenza: Accertarsi che la copertura filtro non cada e non danneggi il piano cottura.

2. Rimuovere il filtro antigrasso metallico e il contenitore.



Avvertenza: Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro antigrasso metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.

3. Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro antigrasso metallico dal contenitore.



4. Se necessario svuotare il contenitore.
5. Pulire il filtro grassi metallico e la copertura filtro.
6. Dopo aver smontato il filtro antigrasso metallico, pulire l'apparecchio internamente.

Pulire il filtro metallico antigrasso

Avvertenze

- Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
- I filtri antigrasso metallici possono essere puliti con lavaggio in lavastoviglie o a mano.

A mano:

Avvertenza: In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297). Questo prodotto può essere ordinato tramite il punto vendita on-line.

- Mettere a mollo i filtri antigrasso metallici in una soluzione di lavaggio calda.
- Per la pulizia del filtro antigrasso metallico utilizzare una spazzola e poi sciacquare bene il filtro.
- Lasciare asciugare i filtri grassi metallici.

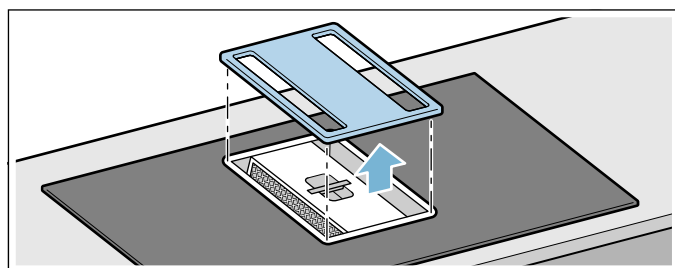
In lavastoviglie:

- Non lavare i filtri antigrasso metallici molto sporchi insieme alle altre stoviglie.
- Riporre i filtri antigrasso metallici nella lavastoviglie senza fissarli. Non incastrare i filtri antigrasso metallici.

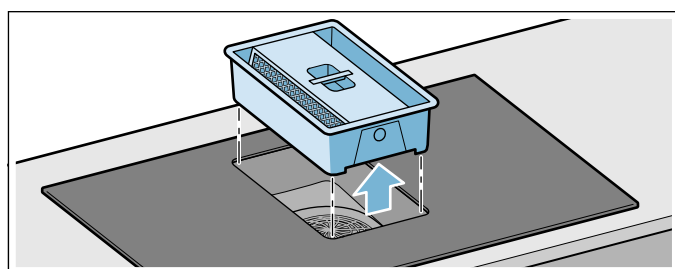
Smontare e pulire gli altri componenti dell'apparecchio

Pulire regolarmente anche la parte interna dell'aspirazione del piano cottura. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297).

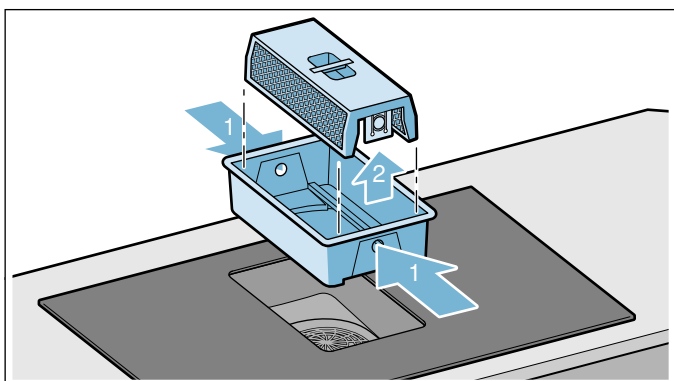
1. Rimuovere la copertura filtro e pulire con un panno umido o in lavastoviglie.



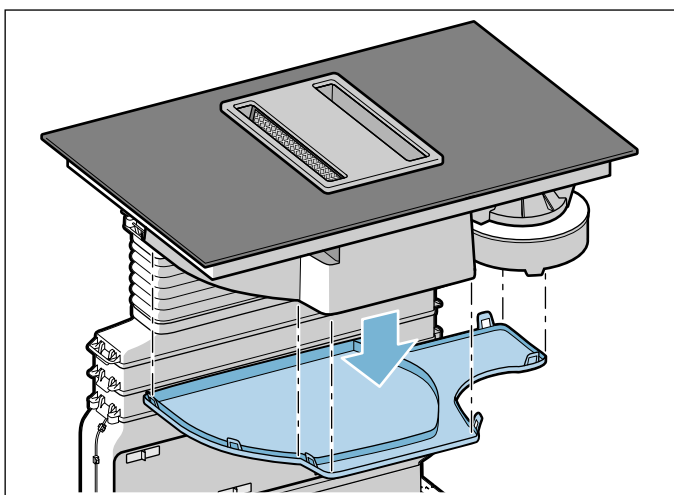
2. Rimuovere il filtro antigrasso metallico e il contenitore.



3. Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro antigrasso metallico dal contenitore.



4. Se necessario svuotare il contenitore.
5. Pulire in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico ed il contenitore.
6. Se necessario rimuovere e pulire l'alloggiamento sotto all'apparecchio.



7. Dopo la pulizia rimontare i componenti asciugati.



Inserire il filtro grassi metallico.

1. Inserire il contenitore.
2. Inserire il filtro grassi metallico.
Avvertenza: Accertarsi che il filtro antigrasso metallico sia inserito correttamente. Diversamente l'aspirazione non funziona.
3. Appoggiare la copertura filtro.

Ripristino delle indicazioni di saturazione

Quando il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché i simboli **F 10** e **F 11** si spengano.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio **F 10** o **F 11** si illuminano.

1. Toccare il simbolo .
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
2. Se **F 11** si illumina, toccare nuovamente il simbolo .
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro carbone attivo è resettata.

Pulizia del serbatoio di raccolta

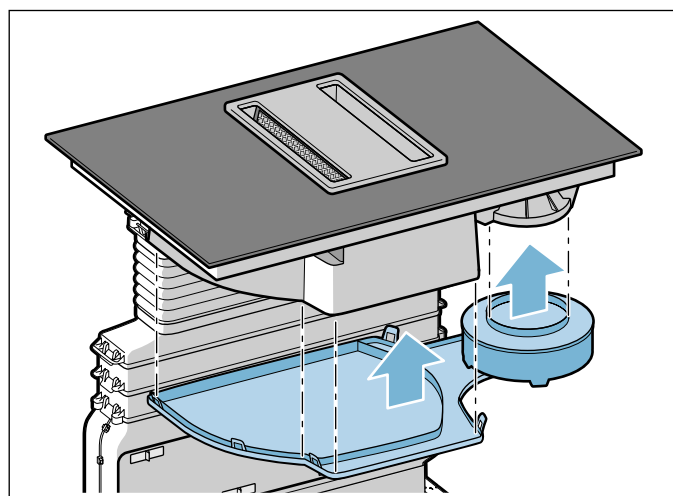
Avvertenze

- Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata. Se degli oggetti finiscono nell'apparecchio, rimuoverle solo dopo che si è raffreddato. A tale scopo rimuovere la copertura filtro e prelevare il filtro antigrasso metallico e il contenitore.
- Se del liquido finisce nell'apparecchio dall'alto, viene raccolto nel serbatoio apposito. Svitare e svuotare il serbatoio di raccolta. Se necessario rimuovere la copertura dell'alloggiamento.

1. Svitare il serbatoio di raccolta con due mani.

Avvertenze

- Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.
- Se necessario rimuovere la copertura dell'alloggiamento.



2. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta.
3. Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.
4. fissare nuovamente la copertura alloggiamento.

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.

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 elevato. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di cottura.

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 zone di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali tonalità scompaiano o diminuiscano, abbassando il livello di cottura.

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 la zona di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?

La zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Accertarsi che la zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, è accesa.

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → "Cottura con induzione", → "Zona flessibile" e → "Funzione Move"

Stoviglie

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 cottura alto?

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione 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?

Di norma le anomalie sono semplici da eliminare. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

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.

Anomalia / visualizzazione	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
L'illuminazione del simbolo non funziona.	L'unità di comando è guasta.L'unità di comando è guasta.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
La ventilazione non funziona.	Il filtro grassi metallico non è impostato correttamente.	Impostare correttamente il filtro grassi metallico. → "Pulizia" a pagina 43
	Il sensore per il riconoscimento del filtro non funziona.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
F 10	Il filtro grassi metallico è saturo.	Pulire il filtro grassi metallico. → "Pulizia" a pagina 43
F 11	Il filtro a carbone attivo è saturo.	Sostituire filtro a carbone attivo. → "Pulizia" a pagina 43
Nessun display	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico.	Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano di cottura.
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. La cottura può proseguire.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere qualche secondo. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
F 1 / F6	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
F0	Non è possibile attivare la funzione Trasmissione delle impostazioni	Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando qualunque. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Trasmissione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
F9	Non è possibile attivare l'area di cottura FlexPlus	Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando qualunque. Con le restanti zone di cottura è possibile cucinare come di consueto. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
F8	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere sezione
E8202	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di temperatura e attivare nuovamente la funzione.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

E8203	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	Se il sensore di temperatura non viene utilizzato, rimuovere le stoviglie e collocarle a distanza da altre zone cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo la zona di cottura.
E8204	La batteria del sensore di temperatura è vuota.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"
E8205	Il sensore di temperatura non è più collegato.	Disattivare e riattivare infine la funzione.
E8206	Il sensore di temperatura è rotto/difettoso.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display del sensore di temperatura non si illumina	Il sensore di temperatura non risponde e il display non si illumina.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria" Se il problema perdura, tenere premuto il pulsante del sensore di temperatura per 8 minuti e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura. Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display sul sensore di temperatura lampeggia due volte.	La batteria del sensore di temperatura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"
Il display sul sensore di temperatura lampeggia tre volte.	Il sensore di temperatura non è più collegato.	Tenere premuto il simbolo sul sensore di temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura.
E9000 E90 10	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Contattare il gestore del servizio elettrico.
U400	Il piano di cottura non è collegato correttamente.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
dE	La modalità demo è attivata	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Avvertenze

- Se sull'indicatore compare **E**, tenere premuto il sensore della zona di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano di cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.

Servizio assistenza clienti

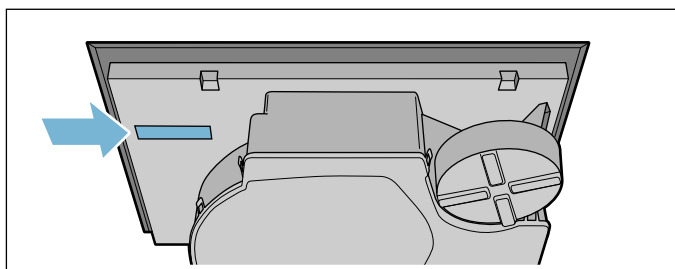
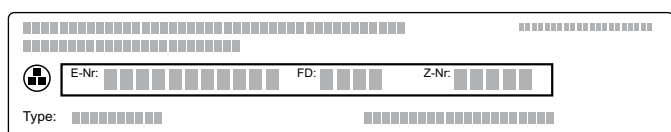
Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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 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)	Si	1.5	Si
Quantità: 800 g	Pentola Ø 22 cm	9	2:30 (senza mescolare)	Si	1.5	Si
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.)	Si	1.5	Si
Quantità: 1 kg	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Si	1.5	Si
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.bsh-group.com

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG



9001240865
961020(00)