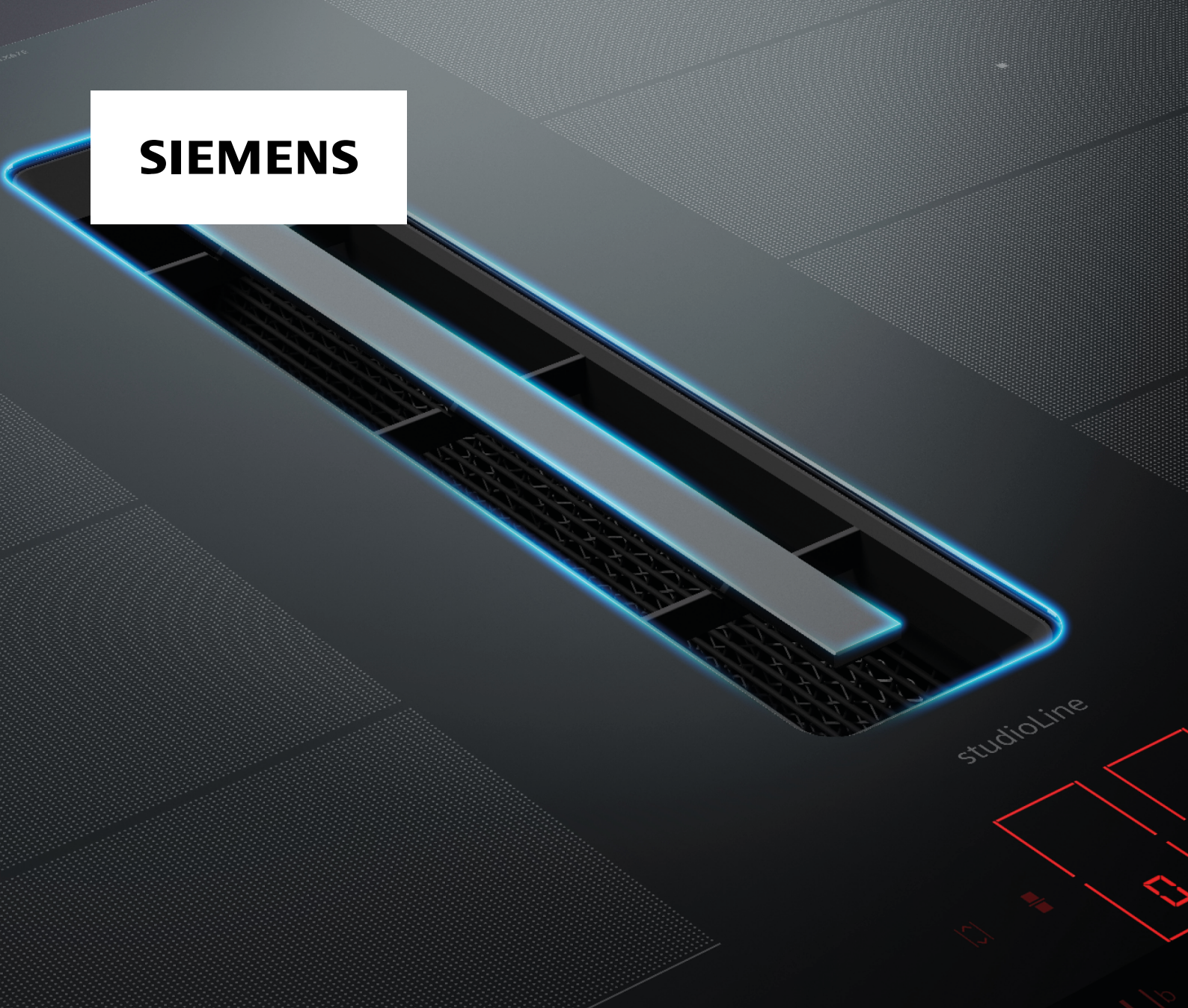




SIEMENS



Inductiekookplaat met geïntegreerd
ventilatiesysteem

Piano di cottura a induzione con sistema
di aspirazione integrato

EH8..BE15.

nl Gebruikershandleiding

3

it

Manuale utente

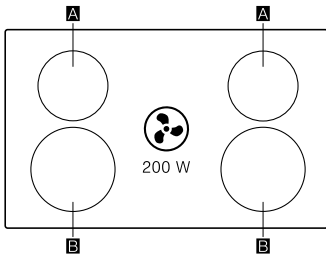
25



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.



| | | g^1 | b^1 |
|----------|------|--------|--------|
| A | Ø 18 | 1.800W | 3.100W |
| B | Ø 21 | 2.200W | 3.700W |

¹ IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Veiligheid..... | 3 |
| 2 | Materiële schade voorkomen..... | 6 |
| 3 | Milieubescherming en besparing..... | 6 |
| 4 | Afvoeren..... | 7 |
| 5 | Koken met inductie..... | 7 |
| 6 | Uw apparaat leren kennen..... | 9 |
| 7 | Functies..... | 10 |
| 8 | Voor het eerste gebruik..... | 10 |
| 9 | De Bediening in essentie..... | 11 |
| 10 | Tijdfuncties..... | 13 |
| 11 | PowerBoost-functie..... | 14 |
| 12 | Kinderslot..... | 14 |
| 13 | Automatische veiligheidsuitschakeling..... | 15 |
| 14 | Basisinstellingen..... | 15 |
| 15 | Pan controleren..... | 16 |
| 16 | Functie PowerManager..... | 17 |
| 17 | Reiniging en onderhoud..... | 17 |
| 18 | FAQ..... | 19 |
| 19 | Storingen verhelpen..... | 21 |
| 20 | Servicedienst..... | 22 |
| 21 | Testgerechten..... | 23 |



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het correcte gebruik van het apparaat in acht te nemen.

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
- om gevaarlijke of explosieve stoffen en dampen af te zuigen.
- om kleine onderdelen of vloeistoffen af te zuigen.

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

1.3 Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien

zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

1.4 Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

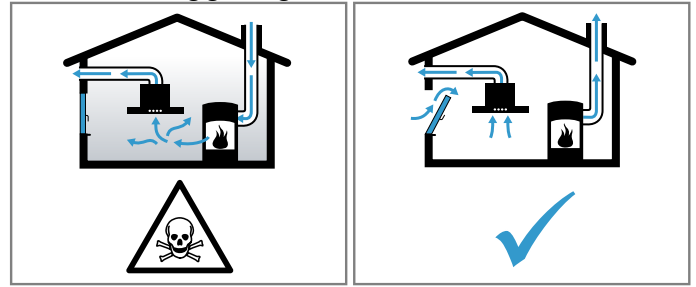
Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging. Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) betrekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten. In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gas-

sen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.



- ▶ Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer het apparaat in luchtafvoermodus werkt, en er tegelijkertijd vuurbron is die gebruik maakt van de aanwezige lucht.
- ▶ U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin de vuurbron zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd. Een luchtaanvoer/afvoer in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.
- ▶ Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.
- ▶ Indien het apparaat alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Hete oliën en vetten vliegen snel in brand.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Een brand nooit blussen met water.
- ▶ Kookzone uitschakelen
- ▶ Vlammen voorzichtig met een deksel, blusdeken of iets dergelijks verstikken.

De kookzones worden erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen.
- ▶ Geen voorwerpen op de kookplaat leggen. Het apparaat wordt heet.
- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

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

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

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

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

- ▶ Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- ▶ De vetfilters regelmatig reinigen.
- ▶ Nooit in de omgeving van het apparaat met open vuur werken (bijv. flamberen).
- ▶ Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer de vuurbron een afgesloten, niet verwijderbare afscherming heeft. Er mogen geen vonken wegspringen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzones en de omgeving ervan, met name een eventueel aanwezige kookplaatrand, worden zeer heet.

- ▶ Nooit de hete vlakken aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de servicedienst.

Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertrallies kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Uitsluitend door ons goedgekeurde beveiligingsvoorzieningen, zoals kindertrallies, mogen worden gebruikt.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

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

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.
- ▶ Wanneer er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het vetfilter of het overloopreservoir pas verwijderen nadat het apparaat is afgekoeld.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
 - ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
 - ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
 - ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
 - ▶ "Contact opnemen met de servicedienst."
→ *Pagina 22*
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.

- ▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen. Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

2 Materiële schade voorkomen

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- ▶ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- ▶ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

- ▶ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

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

| Schade | Oorzaak | Maatregel |
|--|---------------------------------------|---|
| Vlekken | Overgelopen etenswaar | Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat. |
| Vlekken | Ongeschikte reinigingsmiddelen | Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. |
| Krassen | Zout, suiker of zand | Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten. |
| Krassen | Ruwe bodems van pannen | Het kookgerei controleren. |
| Verkleuring | Ongeschikte reinigingsmiddelen | Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. |
| Verkleuring | Slijtage van pannen, bijv. aluminium | Pannen optillen om ze te verplaatsen. |
| Schelpvormige beschadiging van het oppervlak | Suiker of sterk suikerhoudend voedsel | Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat. |

3 Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door het apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier af te voeren.

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

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

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

Pannen afsluiten met een passend deksel.

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

Deksel zo min mogelijk oplichten.

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

Glazen deksel gebruiken

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

Pannetjes met vlakke bodem gebruiken.

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

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

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

Met weinig water koken.

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

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand. Een passende doorkookstand gebruiken.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie

Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan.

- Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.

Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand.

- De geuren verdelen zich minder in de ruimte.

Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.

- Het apparaat verbruikt geen energie.

Bij het koken voldoende ventileren.

- Het apparaat werkt efficiënter en met minder bedrijfsgeluiden.

De filter met de opgegeven intervallen reinigen of vervangen.

- De effectiviteit van het filter blijft behouden.

4 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

4.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

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

5 Koken met inductie

5.1 Voordelen bij koken met inductie

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

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Regeling van de warmtetoevoer en de zekerheid dat de kookplaat de warmtetoevoer direct na de bediening verhoogt of verlaagt. De inductiekookplaat onderbreekt de warmtetoevoer wanneer u het kookgerei van de kookzone haalt, zonder dat u deze eerst uitschakelt.

5.2 Kookgerei

Uitsluitend ferromagnetische kookgerei is geschikt voor het koken met inductie.

Bijvoorbeeld:

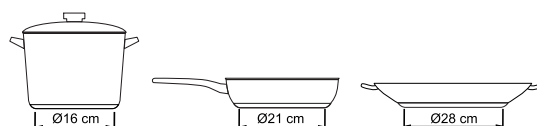
- Kookgerei van geëmailleerd staal

- Kookgerei van gietijzer
- Speciaal voor inductie geschikt kookgerei van roestvaststaal

Overige informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder

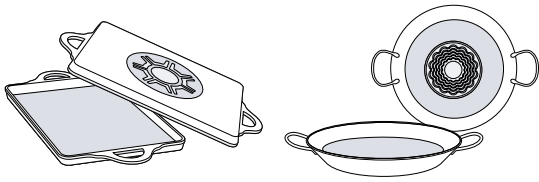
→ "Pan controleren", Pagina 16

Zorg ervoor, om een goed bereidingsresultaat te behalen, dat het ferromagnetische bereik van de bodem van het kookgerei overeenkomt met de grootte van de kookplaat. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met een kleinere diameter.

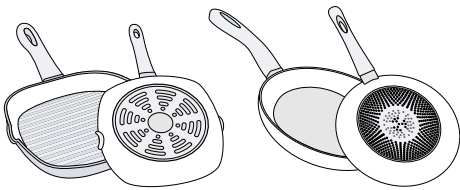


De bodem van vele inductiekookgerei is niet volledig ferromagnetisch:

Bij groot kookgerei met een kleine ferromagnetische bodem wordt alleen het ferromagnetische vlak verhit. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig. Daarom kan de temperatuur van het niet ferromagnetische bereik te laag zijn om te koken.



Bodems van kookgerei met aluminiumgehalte reduceren het ferromagnetische oppervlak. Daardoor kan het uitgangsvermogen reduceren en het kookgerei wordt onvoldoende of helemaal niet herkend en daarom niet voldoende verhit.



Niet geschikt kookgerei

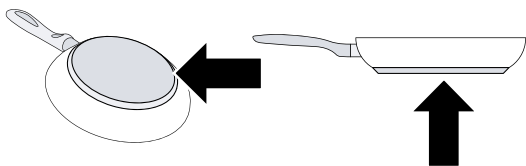
Gebruik nooit verdeelplaten of kookgerei van:

- normaal staal met dunne bodems
- Glas
- Aardewerk
- Koper
- Aluminium

Textuur van de bodem van het kookgerei

De textuur van de bodem van het kookgerei kan het kookresultaat beïnvloeden. Kookgerei van materialen die de hitte gelijkmatig verdelen, bijv. pannen met sandwichbodem van roestvaststaal, besparen tijd en energie.

Gebruik bij voorkeur kookgerei met een vlakke bodem, want niet vlakke bodems van kookgerei beïnvloeden de warmtetoevoer.



Ontbrekend kookgerei of ongeschikte afmeting.

Wanneer u geen kookgerei op de gekozen kookplaat plaatst of het kookgerei van een ongeschikt materiaal is of niet de juiste afmetingen heeft, dan knippert de indicatie van de kookplaat. Plaats een geschikt kookgerei op de kookplaat om de indicatie te doven. Wanneer u niet binnen 90 seconden een geschikt kookgerei op de kookplaat plaatst, dan schakelt deze automatisch uit.

Leeg kookgerei of kookgerei met dunne bodem

Verhit geen leeg kookgerei en gebruik geen kookgerei met dunne bodem. De kookplaat is met een intern veiligheidssysteem uitgerust. Toch kan een leeg kookgerei zo snel verhitten dat de functie "automatisch uit-

schakelen" niet tijdig reageert en een te hoge temperatuur wordt bereikt. Daardoor kan de bodem van het kookgerei smelten en de glasplaat beschadigd raken. In dat geval het kookgerei niet aanraken en de kookplaat uitschakelen. Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookplaat na het afkoelen niet meer functioneert.

Kookgereidetectie

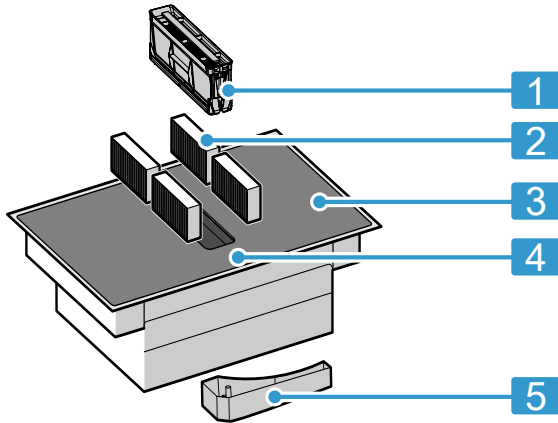
Elke kookplaat heeft een minimale grens voor de detectie van het kookgerei, welke afhangt van de ferromagnetische doorsnede van het materiaal van de bodem van het kookgerei. Gebruik daarom de kookplaat welke het beste overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.

6 Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

6.1 Uw nieuwe apparaat

Informatie over uw nieuwe apparaat



| Nr. | Aanduiding |
|-----|--|
| 1 | Vetfilter |
| 2 | Geurfilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij afvoerluchtfunctie ¹ |
| 3 | Kookplaat |
| 4 | Bedieningspaneel |
| 5 | Overloopreservoir |

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering.

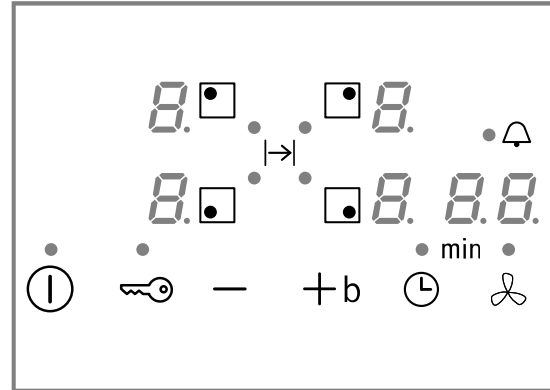
6.2 Speciale accessoires

Al naar gelang de inbouwvariant van het apparaat zijn er verschillende accessoires verkrijgbaar, welke u in de vakhandel, bij de klantenservice of via onze officiële website kunt kopen.

- Luchtafvoerset
- Luchtcirculatieset
- Geurfilter voor circulatiefunctie
- Akoestisch filter voor luchtafvoer

6.3 Het bedieningspaneel

Afhankelijk van het apparaattypen kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



Keuzesensoren

| Sensor | Functie |
|--------|---|
| ⓪ | Hoofdschakelaar |
| ◻ | De kookzone kiezen |
| -/+ | Instelvelden |
| b | PowerBoost-functie Intensief ventilatiestand |
| 🕒 | Timer-functie |
| 🔑 | Kinderslot |
| 🌀 | Handmatige ventilatieregeling |

Indicaties

| Indicatie | Functie |
|-----------|---|
| 0 | Gebruikstoestand |
| 1-9 | Kookstanden |
| 1-3 | Ventilatiestanden |
| H/h | Restwarmte |
| b | PowerBoost-functie Intensief ventilatiestand |
| 00 | Tijdfuncties |

Keuzesensoren en displays

Raak om de betreffende functie te activeren een symbool aan.

- Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Geen kookgerei in de buurt van displays en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

6.4 De kookzones

Meer informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder

→ "Koken met inductie", Pagina 7.

De kookzones

| | | |
|---|-----------------------|---|
| ○ | Kookzone met één ring | Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft. |
|---|-----------------------|---|

6.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze geeft aan dat een kookzone nog heet is. De kookplaat niet direct na het uitschakelen, noch zolang de restwarmte-indicatie nog brandt, aanraken. Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie **H**: hoge temperatuur

- Indicatie **h**: lage temperatuur

Wanneer u het kookgerei tijdens het koken van de kookzone neemt, knippen afwisselend de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Schakelt u de kookzone uit, dan is de restwarmte-indicatie verlicht. Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

7 Functies

U kunt uw apparaat gebruiken in de luchtafvoermodus of in de luchtcirculatiemodus.

De verzadigingsindicatie moet passend bij de gekozen gebruiksmodus en de gebruikte filters worden ingesteld.

7.1 Gebruik met afvoerlucht

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters gereinigd en via een buizensysteem naar de buitenlucht afgevoerd.



De lucht mag niet worden afgevoerd in een schoorsteen die wordt gebruikt voor afvoergassen van apparaten bestemd voor het verbranden van gas of andere brandstoffen (dit geldt niet voor ventilatieapparatuur).

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient hiervoor toestemming van een vakbekwame schoorsteenveger te worden verkregen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

7.2 Gebruik met circulatielucht

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en een geurfilter gereinigd en weer teruggeleid in de ruimte.



Om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van circulatielucht, dient u een geurfilter te monteren. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in onze catalogus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. Het daartoe benodigde toebehoren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of in de online-shop.

8 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

8.1 Functie instellen

Het apparaat wordt geleverd met voorinstelde circulatiefunctie.

Wanneer uw kookplaat met luchtafvoer naar buiten is geïnstalleerd, moet u de instelling **c** op deze modus configureren. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk

→ "Basisinstellingen", Pagina 15

9 De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

9.1 Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar ① inschakelen en uitschakelen.

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

Opmerking: Gebruik het apparaat nooit zonder metalen vetfilter en overloopreservoir.

Kookplaat inschakelen

- ▶ ① aanraken.
Er klinkt een signaal en de indicatie naast ① brandt.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

Kookplaat uitschakelen

- ▶ ① aanraken, tot de indicaties doven.
De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

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

9.2 Instellen van de kookzones

De gewenste kookzone kiezen met de symbolen + en -.

| Vermogensstand | |
|----------------|------------------------|
| 1 | Laagste vermogensstand |
| 9 | Hoogste vermogensstand |

Tussen de vermogensstanden zit een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Opmerkingen

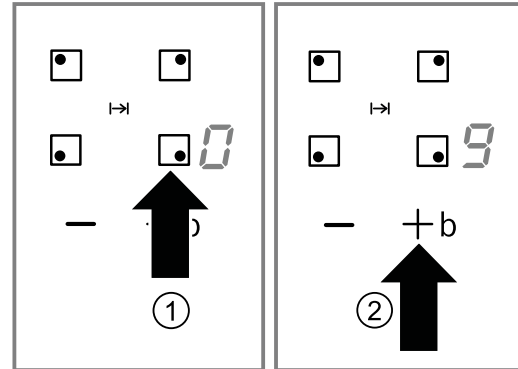
- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

9.3 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Na het bereidingsproces een deksel op het kookgerei doen totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.

De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.

1. Om de kookzone te kiezen op □ tippen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool + of - aan.
 - Op + tippen. De kookstand 9 wordt weergegeven.
 - Op - tippen. De kookstand 4 wordt weergegeven.



- ✓ De kookstand is ingesteld.

Opmerkingen

- Wanneer u kookgerei op de kookzone plaatst, voordat u de kookplaat inschakelt en ① aanraakt, wordt het kookgerei 20 seconden later herkend. De kookzone wordt automatisch gekozen. Wanneer het kookgerei wordt herkend, de kookstand binnen 20 seconden kiezen, anders schakelt de kookzone uit. Wanneer u meerdere pannen plaatst en de kookplaat inschakelt, wordt slechts één pan herkend.
- Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, knippert de gekozen kookstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

Kookstand wijzigen en kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
 2. Tip op + of -, totdat de gewenste kookstand verschijnt of 0 instellen.
- ✓ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Snel uitschakelen van de kookplaat

Gedurende 3 seconden het symbool van de kookzone aanraken. De kookplaat schakelt uit.

- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Om een gezond resultaat te behalen, erop letten dat de olie niet gaat walmen.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige kookgerei kan bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ "Energie besparen", Pagina 6

Bereidingstabel

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

| | ⏏ | ⌚ min |
|---|---------|-----------|
| Smelten | | |
| Chocolade, couverture | 1 - 1. | - |
| Boter, honing, gelatine | 1 - 2 | - |
| Verwarmen en warm houden | | |
| Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel | 1. - 2 | - |
| Melk ¹ | 1. - 2. | - |
| Gekookte worstjes ¹ | 3 - 4 | - |
| Ontdooien en opwarmen | | |
| Spinazie diepvries | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Goulash, diepvries | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Gaarstoven, zachtjes laten koken | | |
| Aardappelballetjes ¹ | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Vis ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Witte sauzen, bijv. bechamel-saus | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Koken, stomen, stoven | | |
| Rijst met dubbele hoeveelheid water | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Rijstepap ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Aardappelen in schil | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Gekookte aardappelen | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Pasta ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Eenpansgerecht | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Soep | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Groente | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Groente, diepvries | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Eenpansgerecht met de snelkookpan | 4. - 5. | - |
| Sudderer | | |
| Rollade | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Stoofvlees | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Goulash ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Sudderer / braden met weinig vet¹ | | |
| Schnitzel, al dan niet gepaneerd | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Schnitzel, diepvries | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Kotelet, niet gepaneerd of gepaneerd ³ | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Steak, 3 cm dik | 7 - 8 | 8 - 12 |

¹ Zonder deksel
² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.
³ Regelmatig keren

| | ⏏ | ⌚ min |
|--|---------|---------|
| Borst van gevogelte, 2 cm dik ³ | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Borst van gevogelte, diepvries | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Gehaktballen, 3 cm dik ³ | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Hamburger, 2 cm dik ³ | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Vis en visfilet, ongepaneerd | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Vis en visfilet, gepaneerd | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Garnalen en krab | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sauteren van verse groente en paddestoelen | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pannenkoeken, na elkaar bakken | 6. - 7. | - |
| Omelet, na elkaar bakken | 3. - 4. | 3 - 10 |
| Spiegelei | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren¹ | | |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets | 8 - 9 | - |
| Kroketten, diepvries | 7 - 8 | - |
| Vlees, bijv. stukken kip | 6 - 7 | - |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg | 6 - 7 | - |
| Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura | 6 - 7 | - |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg | 4 - 5 | - |

¹ Zonder deksel
² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.
³ Regelmatig keren

9.4 Handmatige ventilatieregeling

U kunt de ventilatiestand handmatig besturen.

Opmerking: Bij hoge pannen kan geen optimale afzuigprestatie worden gegarandeerd. U kunt de afzuigprestaties door een schuin geplaatste deksel verbeteren.

Handmatige ventilatieregeling activeren

1. aanraken.
De ventilatie start met de vooringestelde vermogensstand.
2. Kies in de volgende 10 seconden de gewenste vermogensstand met de symbolen + en -.
✓ De vermogensstand is verlicht.

Opmerking: Wanneer u een bereidingstijd of timer-tijd heeft ingesteld, aanraken om de ventilatiestand te bekijken.

Handmatige ventilatieregeling wijzigen of deactiveren

1. aanraken.
2. De gewenste vermogensstand kiezen of met de symbolen + en - op instellen.

9.5 Intensief ventilatiestand

Het apparaat beschikt over een intensief-ventilatiestand. Wanneer u de intensief-ventilatiestand activeert, werkt de ventilatie korte tijd met maximaal vermogen.

Intensief ventilatiestand activeren

1. aanraken.
 2. De vermogensstand selecteren en vervolgens b aanraken.
De indicatie b brandt.
- ✓ De intensiefstand is geactiveerd.

Opmerking: Na ca. 8 minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand .

Intensief ventilatiestand wijzigen of deactiveren

1. aanraken.
2. De gewenste vermogensstand kiezen of met de symbolen en op instellen.

9.6 Automatische start voor de ventilatie

Wanneer u voor een kookzone een kookstand kiest, dan schakelt de automatische start in. De ventilatie start op de bijbehorende vermogensstand. Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen", Pagina 15.

9.7 Naloopfunctie voor de ventilatie

De naloopfunctie laat het ventilatiesysteem na het uitschakelen van de kookplaat enkele minuten draaien. Zo verwijdert het de nog aanwezige kookdamp. Daarna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

Ventilatornaloop activeren

De nalooptijd wordt standaard met een maximale uitschakeltijd geactiveerd. Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen", Pagina 15.

Opmerking: De naloop schakelt alleen in wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut werd ingeschakeld.

Ventilatornaloop deactiveren

Handmatig

Wanneer u aanraakt, deactiveert u de functie.

Automatisch

Het apparaat deactiveert de naloopfunctie wanneer:

- De nalooptijd is afgelopen.
- U het apparaat weer inschakelt.

10 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

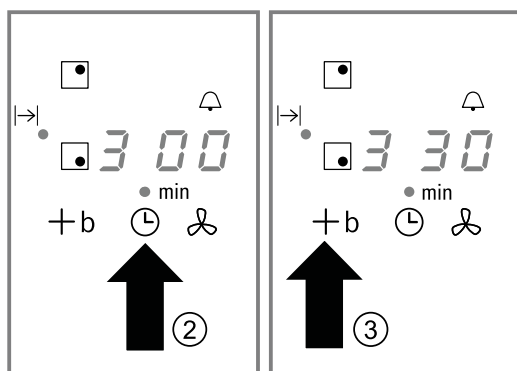
- De bereidingstijd instellen
- Automatische programmering van de bereidingstijd
- Timer

10.1 De bereidingstijd instellen

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. U kunt een bereidingstijd tot 99 minuten instellen.

Bereidingstijd programmeren

1. Kies de kookzone en de gewenste vermogensstand.
2. Op tikken.
✓ De indicatie van de kookzone brandt. Op het timer-display verschijnt .
3. Op of tippen. De volgende basisinstelling verschijnt:
 - Op tippen: 30 minuten
 - Op tippen: 10 minuten



4. Met de symbolen of de bereidingstijd selecteren.
✓ De tijd begint af te lopen.

Opmerking: Wanneer u een bereidingstijd voor meerdere kookzones heeft ingesteld, verschijnt op het timer-display altijd de tijdsindicatie van de steeds geselecteerde kookzone.

Bereidingstijd wijzigen of wissen

1. De kookzone kiezen.
2. Op tikken.
3. Om de bereidingstijd te wijzigen, op of tippen of op instellen.

Na het verstrijken van de bereidingstijd

De kookplaat schakelt uit. Er klinkt een signaal en op het timer-display verschijnt gedurende 10 seconden het symbool . De indicatie van de kookplaat brandt.

- ▶ Op tippen.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

10.2 Automatische programmering van de bereidingstijd

U kunt voor alle kookzones automatisch dezelfde bereidingstijd instellen. De ingestelde tijd loopt voor elk van de kookzones onafhankelijk af.

Meer informatie kunt u vinden onder → "Basisinstellingen", Pagina 15.

10.3 De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Kookwekker instellen

- De kookwekker op één van de beide manieren selecteren:
 - Bij geselecteerde kookplaat: tweemaal op ⊖ tippen.
 - Wanneer u geen kookzone heeft gekozen: op ⊖ tippen.
- De indicatie • naast ⏻ brandt. Op het timer-display verschijnt 00.
- Op + of – tippen. De basisinstelling verschijnt:

- Op + tippen: 10 minuten
 - Op – tippen: 05 minuten
- Om de gewenste tijd te kiezen, op + of – tippen.
 - De tijd begint af te lopen.

Kookwekkertijd wijzigen of wissen

- Raak meerdere malen ⊖ aan, totdat de indicatie • naast ⏻ brandt.
- Om de bereidingstijd te wijzigen, op + of – tippen of op 00 instellen.

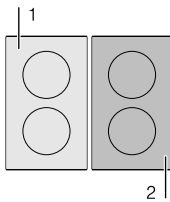
Na afloop van de wekkertijd

Er klinkt een signaal. Op het timer-display verschijnt 00. Na 10 seconden verdwijnen de indicaties.

- ▶ Op ⊖ tippen.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

11 PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunt u grote hoeveelheden water sneller verwarmen dan met de kookstand 5. Deze functie kunt u activeren voor een kookzone, wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is, zie afbeelding. Anders knipperen b en 5 in het display van de gekozen kookzone. Vervolgens wordt automatisch de kookstand 5 ingesteld, zonder de functie te activeren.



11.1 PowerBoost-functie activeren

- De kookzone kiezen.
 - De kookstand 5 kiezen en vervolgens het symbool b aanraken. De indicatie b licht op.
- ✓ De functie is geactiveerd.

11.2 Powerboost-functie deactiveren

- De kookzone kiezen.
 - Raak het symbool b aan. De indicatie b verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 5.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

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

12 Kinderslot

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

12.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- ▶ Gedurende 4 seconden ⏻ aanraken.
- ✓ De indicatie naast ⏻ brandt gedurende 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

12.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶ Gedurende 4 seconden ⏻ aanraken.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

12.3 Automatisch kinderslot

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

Activeren en deactiveren

Meer informatie over het kinderslot kunt u vinden onder → "Basisinstellingen", Pagina 15.

13 Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer u een kookzone langere tijd gebruikt en er zijn geen instellingen gewijzigd, dan wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd. Deze hangt van de gekozen vermogensstand van 1 tot 10 uur af. De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend **F8** en de restwarmte-indicatie **h** of **H**.

Om de indicatie uit te schakelen, een willekeurig symbool aanraken. U kunt de kookzone opnieuw instellen.

14 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

14.1 Tabel basisinstellingen

| Indicatie | Functie |
|------------|---|
| c 1 | Kinderslot <input type="checkbox"/> Handmatig. ¹ <input type="checkbox"/> Automatisch. <input type="checkbox"/> Functie gedeactiveerd. |
| c 2 | Akoestische signalen <input type="checkbox"/> Bevestigings- en foutsignaal zijn gedeactiveerd. <input type="checkbox"/> Alleen het foutsignaal is geactiveerd. <input type="checkbox"/> Alleen het bevestigingssignaal is geactiveerd. <input type="checkbox"/> Alle geluidssignalen zijn geactiveerd.* ¹ |
| c 5 | Automatische programmering van de bereidingstijd <input type="checkbox"/> Uitgeschakeld. ¹ <input type="checkbox"/> 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling. |
| c 6 | Duur van het timer-einde-geluidssignaal <input type="checkbox"/> 10 seconden. ¹ <input type="checkbox"/> 30 seconden. <input type="checkbox"/> 1 minuut. |
| c 7 | Power-Management-functie. Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen . De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat <input type="checkbox"/> Gedeactiveerd. Hoogste vermogen van de kookplaat. ¹² <input type="checkbox"/> 1000 W. Minimum vermogen. <input type="checkbox"/> 1500 W. <input type="checkbox"/> 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère. <input type="checkbox"/> 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. <input type="checkbox"/> 4000 W. <input type="checkbox"/> 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. <input type="checkbox"/> 5 of 9. Hoogste vermogen van de kookplaat. ² |
| c 9 | Keuzetijd van de kookzone <input type="checkbox"/> Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd. ¹ <input type="checkbox"/> Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd. |

¹ Fabrieksinstelling

² Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

| Indicatie | Functie |
|-------------|--|
| c 12 | Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces <input type="checkbox"/> Niet geschikt. <input type="checkbox"/> Niet optimaal. <input type="checkbox"/> Geschikt. |
| c 17 | Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen <input type="checkbox"/> Circulatiefunctie configureren. ¹ <input type="checkbox"/> Afvoerfunctie configureren. |
| c 18 | Automatische start instellen <input type="checkbox"/> Gedeactiveerd. <input type="checkbox"/> Ingeschakeld. ¹ |
| c 20 | Naloop instellen <input type="checkbox"/> Gedeactiveerd. <input type="checkbox"/> Geactiveerd ¹ : Wanneer uw kookplaat werkt met afvoerluchtfunctie, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 6 minuten met de vermogensstand in. Wanneer uw kookplaat met de circulatie-luchtfunctie werkt, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 30 minuten met de vermogensstand in. De naloopfunctie schakelt zich na het verstrijken van deze tijd automatisch uit. |
| c 0 | Terugzetten naar de fabrieksinstellingen <input type="checkbox"/> Individuele instellingen. ¹ <input type="checkbox"/> Fabrieksinstellingen. |

¹ Fabrieksinstelling

² Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.


14.2 Naar de basisinstellingen

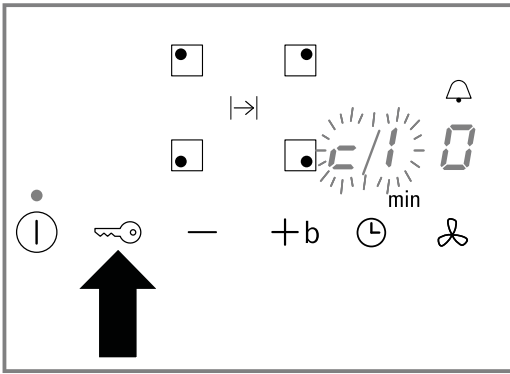
Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.


1. Raak **⓪** aan om de kookplaat uit te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden **↺** 4 seconden lang aan.


| Productinformatie | Indicatie |
|--|------------|
| Lijst van de Technische Servicedienst (TS) | c 1 |
| Fabricagenummer | F8 |
| Fabricagenummer 1 | 99. |
| Fabricagenummer 2 | 0.5 |

- ✓ De eerste vier indicaties geven productinformatie weer. Raak **+** of **-** aan om de afzonderlijke indicaties weer te geven.

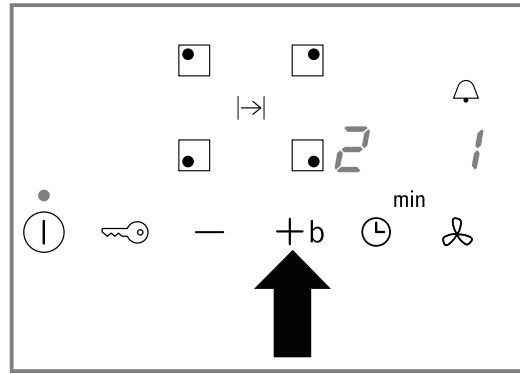
3. Raak  aan om naar de basisinstellingen te gaan.




✓ c en 1 alsmede  branden afwisselend als voorinstelling.

4. Raak het symbool  net zo vaak aan tot de gewenste functie wordt weergegeven.

5. Kies de gewenste instelling met + of -.



6. Raak  gedurende 4 seconden aan.

✓ De instellingen zijn opgeslagen.

14.3 De basisinstellingen afsluiten

► Raak  aan om de kookplaat uit te schakelen.

15 Pan controleren

Met deze functie kunt u de snelheid en de kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei controleren.

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

Meer informatie over deze functie krijgt u onder → "Basisinstellingen", Pagina 15 en over de soort, grootte en positionering van het kookgerei onder → "Koken met inductie", Pagina 7.

15.1 Procedure voor het controleren van het kookgerei

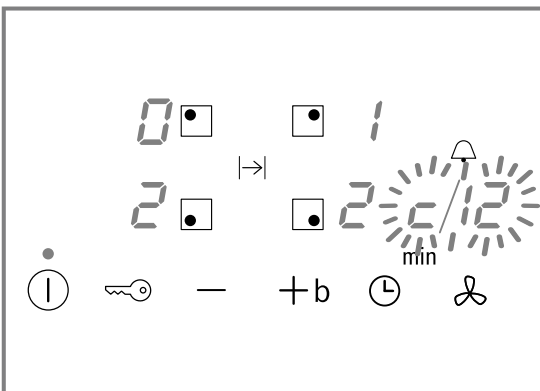
1. Plaats de pan bij kamertemperatuur en met ca. 200 ml water in het midden op die kookzone, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van de pan past.

2. Roep de basisinstellingen op en kies c 1 2.

3. Op + of - tippen. Op de kookzone knippert de indicatie -.

✓ De functie is geactiveerd.




✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.



Opmerking: Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de pan warm worden en valt het resultaat mogelijk niet optimaal of naar tevredenheid uit.

15.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u het resultaat van de kwaliteit en de snelheid van het kookproces controleren:

| Resultaat | |
|---|--|
|  | Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd. ¹ |
|  | Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal. ¹ |
|  | Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde. |

¹ Wanneer een kleinere kookzone aanwezig is, het kookgerei op deze kookzone testen.

Raak + of - aan om de functie te activeren.

16 Functie PowerManager

Met de functie PowerManager stelt u het totaalvermogen van de kookplaat in. De kookplaat is af fabriek ingesteld, het maximale vermogen van de kookplaat wordt op het typeplaatje weergegeven. Met deze functie past u de configuratie aan de vereisten van elke elektrische installatie aan. Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch aangepast aan de behoefte over de ingeschakelde kookzones.

Zolang de functie PowerManager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch aangepast aan de behoefte over de ingeschakelde kookzones. Het apparaat regelt en kiest de hoogst mogelijke vermogensstand automatisch.

Meer informatie vindt u op
→ "Basisinstellingen", Pagina 15

17 Reiniging en onderhoud

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

17.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

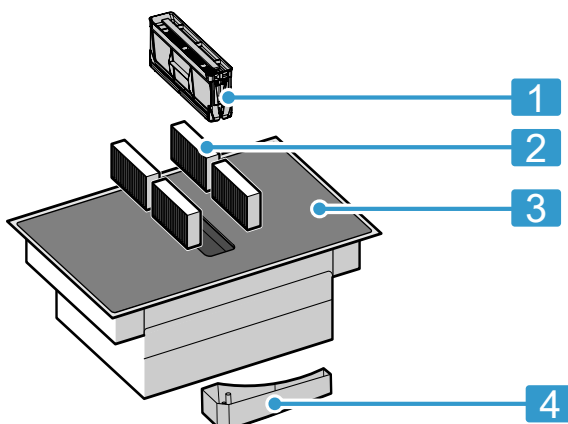
- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

17.2 Componenten die moeten worden gereinigd of vervangen

Het volgende overzicht toont de componenten van het toestel die u ofwel vervangt of reinigt.



| | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Vetfilter |
| 2 | Geurfilter of akoestisch filter |
| 3 | Glaskeramik |
| 4 | Overloopreservoir |

17.3 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: "Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht." → Pagina 17

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.

1. Sterk vuil verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. De kookplaat reinigen met een reinigingsmiddel voor glaskeramik.

Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

17.4 Kookplaatrand reinigen

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

Opmerkingen

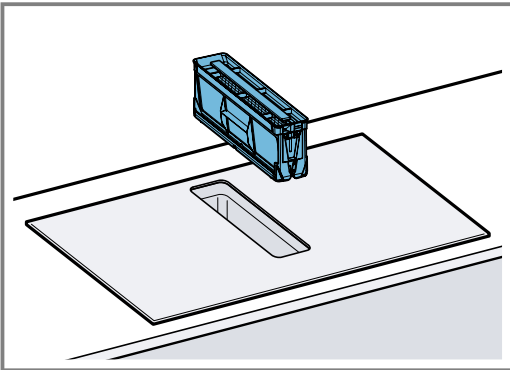
- "Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht." → Pagina 17
 - Geen schraper gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
 2. Droog na met een zachte doek.

17.5 Geurfilter of akoestisch filter vervangen

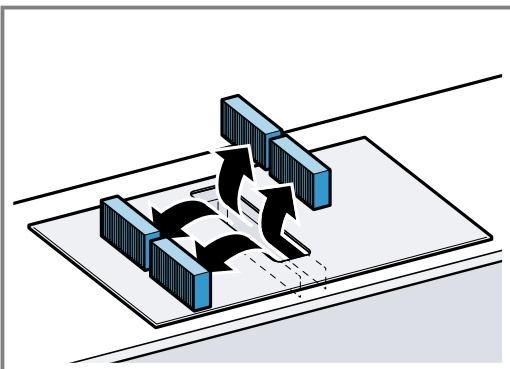
Vervang het geurfilter regelmatig. Vervang de akoestische filters als ze verontreinigd zijn.

Vereiste: De geurfilters of akoestische filters zijn verkrijgbaar in de speciaalzaak, bij de klantenservice of in de onlineshop. Gebruik alleen originele filters om een optimale werking te garanderen.

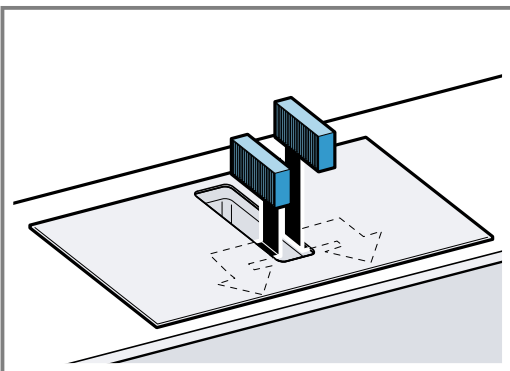
1. Verwijder het vetfilter.
 - Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.



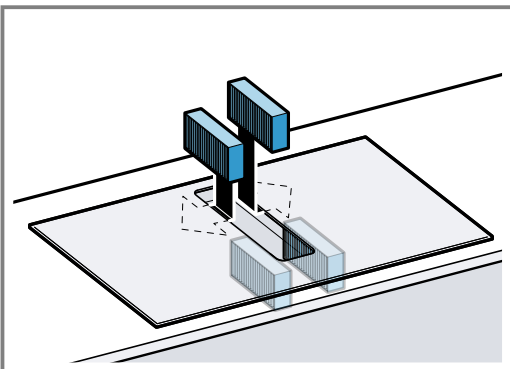
2. De 4 geurfilters of akoestische filters eruit halen en correct afvoeren.



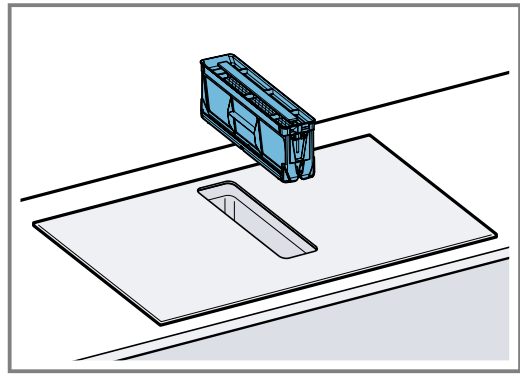
3. De 2 geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



4. De andere geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen.



5. Het vetfilter plaatsen.



Verzadigingsindicatie terugzetten

Vereiste: Na het uitschakelen van het apparaat brandt F .

1. "De geurfilters vervangen." → Pagina 17
2. \otimes ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.
 - ✓ De indicatie F licht niet meer op. De verzadigingsindicatie voor de geurfilters is teruggezet.

17.6 Vetfilter reinigen

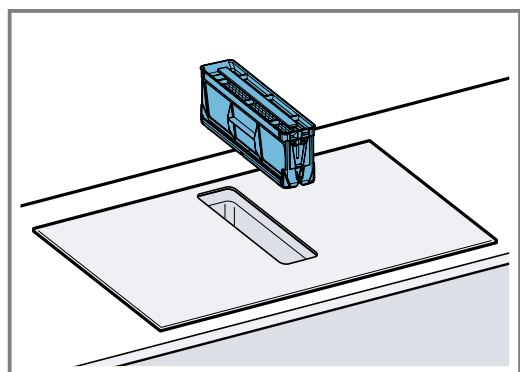
Vetfilters filteren het vet uit de keukendamp. Reinig het vetfilter regelmatig om een optimale werking te garanderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

- ▶ Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- ▶ De vetfilters regelmatig reinigen.
- ▶ Nooit in de omgeving van het apparaat met open vuur werken (bijv. flamberen).
- ▶ Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer de vuurbron een afgesloten, niet verwijderbare afscherming heeft. Er mogen geen vonken wegspringen.

1. Verwijder het vetfilter.
 - Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.

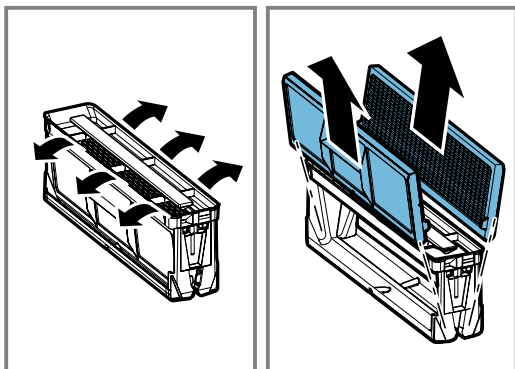


2. Het vetfilter reinigen.
 - → "Vetfilter met de hand reinigen", Pagina 19
 - → "Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen", Pagina 19

3. Indien nodig de geurfilters of de akoestische filters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
→ "Geurfilter of akoestisch filter vervangen", Pagina 17
4. Mochten er voorwerpen in het apparaat zijn beland, dan deze voorwerpen verwijderen en ervoor zorgen dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.
5. Het inwendige van het apparaat met een zeepsop en een vaatdoek uitvegen.
6. Na het reinigen het gedroogde vetfilter aanbrengen.

Vetfilter met de hand reinigen

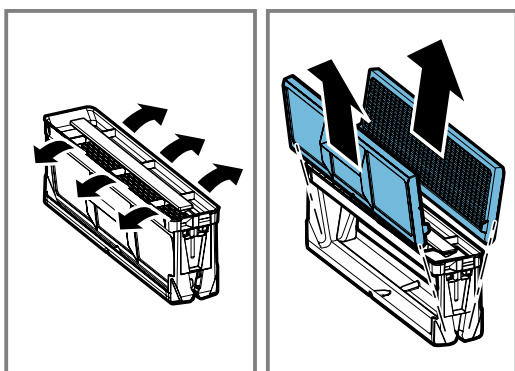
1. Het vetfilter uit elkaar halen.



2. Het vetfilter in een warm zeepsop weken.
3. Het vetfilter met een borstel reinigen.
Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
Bij hardnekkig vuil een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. De vetoplosser via de klantenservice, in onze onlineshop of in een speciaalzaak kopen.
4. Het vetfilter goed uitspoelen.
5. Het vetfilter laten afdruppelen.

Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen

1. Het vetfilter uit elkaar halen.



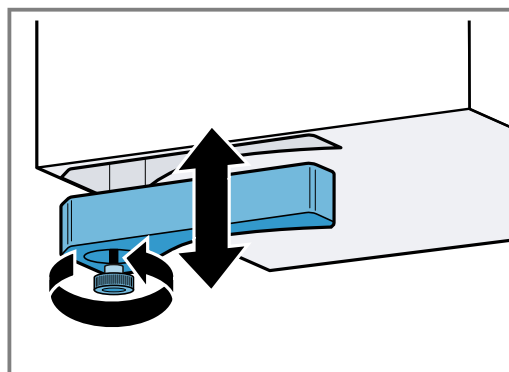
2. Het vetfilter los in de vaatwasmachine plaatsen en niet inklemmen.
Voor een optimaal reinigingsresultaat het vetfilter op de filterzijde liggend in de vaatwasmachine plaatsen.
Sterk verontreinigde vetfilters niet samen met ser viesgoed reinigen.
Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
3. De vaatwasmachine starten.
Bij de temperatuurstelling maximaal 70 °C kiezen.
4. Het vetfilter laten afdruppelen.

17.7 Overloopreservoir schoonmaken

Het overloopreservoir verzamelt vloeistoffen of voorwerpen die van boven in het apparaat terechtkomen.

Vereiste: Het apparaat is afgekoeld en de restwarmte-aanduiding is verdwenen.

1. Het overloopreservoir met een hand vasthouden en met de andere hand eraf schroeven.
– Het overloopreservoir niet schuin houden om te voorkomen dat er vocht uitloopt.



2. Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
3. Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.
4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.
5. Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.
Voorwerpen die in het apparaat terechtkomen na het afkoelen van het apparaat verwijderen. "Hiervoor het vetfilter verwijderen." → Pagina 18

18 FAQ

18.1 Gebruik

| Vraag | Antwoord |
|--|--|
| Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom brandt het symbool van het kinderslot? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kinderslot is actief. Meer informatie over deze functie vindt u onder → "Kinderslot", Pagina 14. |

| Vraag | Antwoord |
|---|--|
| Waarom knipperen de indicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen? | <ul style="list-style-type: none"> Verwijder vloeistoffen of etensresten van het bedieningspaneel. Alle zaken verwijderen die het bedieningspaneel kunnen afdekken. Meer informatie betreffende het deactiveren van de signaaltoon kunt u vinden onder → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 15. |
| De ventilatie schakelt niet in, terwijl de automatische start is geactiveerd. | <ul style="list-style-type: none"> Schakel de ventilatie handmatig in of controleer de configuratie van de automatische start. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 15. |
| De ventilatie draait verder, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld. | <ul style="list-style-type: none"> Schakel de ventilatie handmatig uit. Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "<i>De Bediening in essentie</i>", Pagina 11. |
| De luchtaanzuiging is te zwak. | <ul style="list-style-type: none"> Controleer of het vetfilter schoon is. Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "<i>Reiniging en onderhoud</i>", Pagina 17. |

18.2 Geluiden

| Vraag | Antwoord |
|---|--|
| Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen? | <ul style="list-style-type: none"> Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect. |
| Mogelijke geluiden | <ul style="list-style-type: none"> Laag gezoem zoals bij een transformator: ontstaat bij het koken met een hoge kookstand. Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer u een lagere kookstand kiest. Een zachte fluiten: klinkt wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer u water of levensmiddelen in het kookgerei doet. Knetteren: ontstaat bij kookgerei gemaakt van verschillende over elkaar liggende materialen of, wanneer u kookgerei van verschillende maten en van verschillende materialen gebruikt. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten. Hoge fluittonen: kunnen ontstaan wanneer u twee kookzones tegelijkertijd op de hoogste stand gebruikt. Deze fluittonen verdwijnen of worden minder, wanneer de kookstand verlaagt. Ventilatorgeluiden: de kookplaat is voorzien van een ventilator, welke bij hoge temperaturen inschakelt. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder draaien, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is. |

18.3 Kookgerei

| Vraag | Antwoord |
|--|--|
| Welke pan is geschikt voor de inductiekookplaat? | <ul style="list-style-type: none"> Overige informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 7. |
| Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand? | <ul style="list-style-type: none"> De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld. Zorg er voor dat de kookzone waarop de pan staat, is ingeschakeld. De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Gebruik een voor inductie geschikte pan en plaats de pan op de kookzone waarvan de grootte het best overeenkomt met die van de pan. Meer informatie vindt u onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 7. |
| Waarom warmt de pan zo langzaam op of waarom warmt de pan niet voldoende op, hoewel een voldoende hoge kookstand is ingesteld? | <ul style="list-style-type: none"> De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Gebruik een voor inductie geschikte pan en plaats de pan op de kookzone waarvan de grootte het best overeenkomt met die van de pan. Meer informatie vindt u onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 7. |

18.4 Reinigen

| Vraag | Antwoord |
|--|---|
| Hoe kan ik de kookplaat reinigen? | <ul style="list-style-type: none"> Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik bereikt u optimale resultaten. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor de vaatwasser, resp. concentraten of schurende doeken. Meer informatie vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 17. |
| In de kast onder de kookplaat bevindt zich water. | <ul style="list-style-type: none"> Controleer of het overloopreservoir vol is. Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van de kookplaat vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 17. |
| Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen? | <ul style="list-style-type: none"> Reinig het overloopreservoir regelmatig. Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van het overloopreservoir vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 17. |
| Met welke tijdsintervallen moet ik het vetfilter reinigen? | <ul style="list-style-type: none"> Het vetfilter regelmatig reinigen. Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "Reiniging en onderhoud", Pagina 17. |

19 Storingen verhelpen

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

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

19.1 Aanwijzingen op het display

| Storing | Oorzaak & Probleemoplossing |
|--|---|
| Er brandt geen enkele indicatie. | <p>De stroomtoevoer is onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. <p>Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema. <p>Storing in de elektronica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in. |
| De indicaties knipperen. | <p>Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp. |
| De indicatie - knippert in de kookzone-indicaties. | <p>Er is een storing opgetreden in de elektronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af. |
| F | <p>Het geurfilter is verzadigd of de verzadigingsindicatie brandt, hoewel u het filter heeft vervangen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang het filter en reset de filterverzadigingsindicatie. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "Reiniging en onderhoud", Pagina 17. |
| F2 | <p>De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan. |

| Storing | Oorzaak & Probleemoplossing |
|----------------------------------|---|
| F4 | De elektronica is oververhit en heeft alle kookzones uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan. |
| F5 + kookstand en geluidssignaal | Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten. |
| F5 en geluidssignaal | Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Enkele seconden wachten. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken. |
| F1/F6 | De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in. |
| F8 | De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie hoofdstuk → "Automatische veiligheidsuitschakeling", Pagina 15. |
| E 9000/E90 10 | De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf. |
| U400 | De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema. |
| d E | De demo-modus is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd. |

19.2 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display E verschijnt, de sensor van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.

- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

20 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Veel problemen kunt u via de informatie voor het verhelpen van storingen in deze gebruiksaanwijzing of op onze website zelf verhelpen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst.

We vinden altijd een passende oplossing en proberen onnodig bezoek van de servicetechnicus te vermijden. We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoolde servicetechnici wordt gerepareerd.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van

ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

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

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

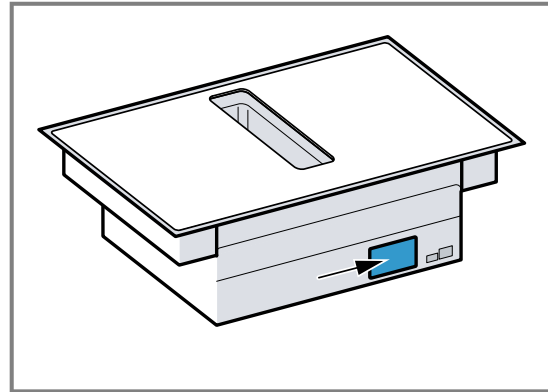
20.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

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

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.

- voor aan de onderkant van de kookplaat.



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

21 Testgerechten

Dit overzicht is bedoeld voor testinstituten om de controles van onze apparaten te vergemakkelijken. De opgaven in de tabel hebben betrekking op onze toebehoren van Schulte-Ufer, 4-delige inductie pannen-set voor inductiekookplaten HZ390042, met de volgende afmetingen:

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

| Testgerechten | Pan | Voorverwarmen | | Koken | | |
|---|---------------------|---------------|--------------------------------|--------|-----------|--------|
| | | Kookstand | Duur (min:s) | Deksel | Kookstand | Deksel |
| Chocolade smelten Couverture, bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g | Steelpan Ø 16 cm | - | - | - | 1. | Nee |
| Linzenschotel opwarmen en warm houden Linzenschotel ¹ Begintemperatuur 20°C | | | | | | |
| Hoeveelheid: 450 g | Pan Ø 16 cm | 9 | 1:30, zonder roeren | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 800 g | Pan Ø 22 cm | 9 | 2:30, zonder roeren | Ja | 1. | Ja |
| Linzenschotel uit blik Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco. Begintemperatuur 20°C | | | | | | |
| Hoeveelheid: 500 g | Pan Ø 16 cm | 9 | Ca. 1:30, na ca. 1 min roeren | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 1 kg | Pan Ø 22 cm | 9 | Ca. 2:30, na ca. 1 min. roeren | Ja | 1. | Ja |
| Bechamelsaus maken Temperatuur van de melk: 7°C Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk met 3,5 % vetgehalte en een snufje zout | | | | | | |
| 1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen. | Steelpan Ø 16 cm | 2 | ca. 6:00 | Nee | - | - |
| 2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen. | | 7 | ca. 6:30 | Nee | - | - |

¹ Recept volgens DIN 44550

² Recept volgens DIN EN 60350-2

| Testgerechten | Pan | Voorverwarmen | | Koken | | |
|--|----------------------|---------------|---|--------|----------------------|--------|
| | | Kookstand | Duur (min:s) | Deksel | Kookstand | Deksel |
| 3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan. | | - | - | - | 2 | Nee |
| Rijstepap koken | | | | | | |
| Rijstepap, koken met deksel Temperatuur van de melk: 7°C De melk opwarmen tot deze begint op te koken. Aanbevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min. | | | | | | |
| Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout | Pan Ø 16 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 3, na 10 min. roeren | Ja |
| Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout | Pan Ø 22 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 3, na 10 min. roeren | Ja |
| Rijstepap, koken zonder deksel Temperatuur van de melk: 7°C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen. | | | | | | |
| Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout | Pan Ø 16 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 3 | Nee |
| Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout | Pan Ø 22 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 2. | Nee |
| Rijst koken¹ Watertemperatuur: 20°C | | | | | | |
| Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout | Pan Ø 16 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout | Pan Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Varkenslende braden Begintemperatuur van de lende: 7°C | | | | | | |
| Hoeveelheid: 3 varkenslendenen, totaalgewicht ca. 300 g, 1 cm dik, en 15 ml zonnebloemolie | Koekenpan Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nee | 7 | Nee |
| Pannenkoeken maken² Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek | Koekenpan Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nee | 7 | Nee |
| Diepvriesfrites frituren Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites, bijv. McCain 123 Frites Original | Pan Ø 22 cm | 9 | Tot de olie een temperatuur van 180°C bereikt | Nee | 9 | Nee |

¹ Recept volgens DIN 44550² Recept volgens DIN EN 60350-2

Indice

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Sicurezza | 25 |
| 2 | Prevenzione di danni materiali..... | 28 |
| 3 | Tutela dell'ambiente e risparmio..... | 28 |
| 4 | Smaltimento | 29 |
| 5 | Cottura a induzione..... | 29 |
| 6 | Conoscere l'apparecchio..... | 31 |
| 7 | Modalità di funzionamento | 32 |
| 8 | Prima del primo utilizzo | 32 |
| 9 | Comandi di base | 33 |
| 10 | Funzioni durata | 35 |
| 11 | Funzione PowerBoost | 36 |
| 12 | Sicurezza bambini..... | 36 |
| 13 | Disattivazione di sicurezza automatica | 37 |
| 14 | Impostazioni di base..... | 37 |
| 15 | Controllo della stoviglia..... | 38 |
| 16 | Funzione PowerManager..... | 39 |
| 17 | Pulizia e cura | 39 |
| 18 | FAQ..... | 42 |
| 19 | Sistemazione guasti..... | 44 |
| 20 | Servizio di assistenza clienti..... | 45 |
| 21 | Pietanze sperimentate | 46 |



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Queste istruzioni sono rivolte all'utente dell'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, osservare le istruzioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

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

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio.

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- osservando queste istruzioni per l'uso;
- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un telecomando.
- per aspirare sostanze e vapori pericolosi o esplosivi;
- per aspirare oggetti piccoli o liquidi;

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

1.3 Limitazione di utilizzo

Evitare pericoli per i bambini e le persone a rischio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

1.4 Utilizzo sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza in caso di utilizzo dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

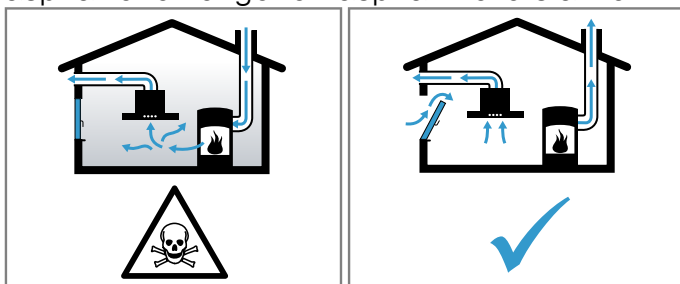
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di avvelenamento!

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento. I focolari che dipendono dall'aria ambiente (per es. stufe 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 (per es. camino). In concomitanza della cappa di aspirazione 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.



- ▶ È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione a ricircolo viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.
- ▶ 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, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche. Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.
- ▶ Consultate in ogni caso lo spazzacamino responsabile che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.
- ▶ Se l'apparecchio è usato solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oli e i grassi roventi si infiammano velocemente.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco.
- ▶ Disattivazione della 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 cottura.
- ▶ Non appoggiare alcun oggetto sul piano cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

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

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

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

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

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

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- ▶ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▶ 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano 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.

Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.

- ▶ Devono essere utilizzate soltanto le protezioni approvate da noi, ad esempio le griglie di protezione per i bambini.

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, cucchiai e coperchi.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- ▶ Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, lasciar raffreddare l'apparecchio, prima di rimuovere il filtro antigrasso o il serbatoio di raccolta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ "Rivolgersi al servizio di assistenza clienti." → *Pagina 45*
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

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

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

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

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

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

2 Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'apparecchio, agli accessori o agli oggetti da cucina, osservare le presenti avvertenze.

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

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

| Danno | Causa | Provvedimento |
|------------------------|--|--|
| Macchie | Alimenti fuoriusciti | Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |
| Macchie | Detergenti non appropriati | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. |
| Graffi | Sale, zucchero o sabbia | Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio. |
| Graffi | Fondi ruvidi di pentole o padelle | Controllare le stoviglie. |
| Alterazione del colore | Detergenti non appropriati | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. |
| Alterazione del colore | Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio | Sollevare le pentole e le padelle per spostarle. |
| Fratture | Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero | Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

Tutelare l'ambiente utilizzando l'apparecchio cercando di risparmiare le risorse e smaltendo correttamente i materiali riutilizzabili.

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia. Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

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

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

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

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

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro

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

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare pentole idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

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

Cuocere con poca acqua.

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

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

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

Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura.

- 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.

- Gli odori si distribuiscono minormente nell'ambiente.

Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.

- L'apparecchio non consuma energia.

Arieggiare sufficientemente durante la cottura.

- L'apparecchio funziona in maniera più efficiente ed emette un livello di rumore ridotto.

Pulire o sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo.

- L'efficacia dei filtri resta inalterata.

4 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

4.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

5 Cottura a induzione

5.1 Vantaggi della cottura a induzione

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

- la cottura dei cibi diventa molto più veloce;
- risparmio energetico;
- la cura e la pulizia sono più semplici; i residui di cibo non si bruciano così facilmente;
- Controllo della conduzione di calore e sicurezza; il piano cottura aumenta o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. L'area di cottura a induzione interrompe la conduzione di calore se si rimuove la stoviglia dall'area di cottura senza prima spegnerla.

5.2 Stoviglie

Solo le stoviglie ferromagnetiche sono idonee alla cottura a induzione.

Per esempio:

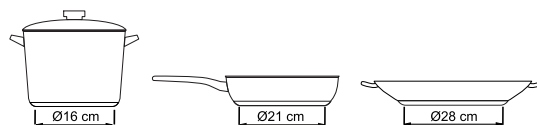
- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglie in ghisa

- stoviglie speciali adatte alla cottura a induzione in acciaio

Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in

→ "Controllo della stoviglia", Pagina 38

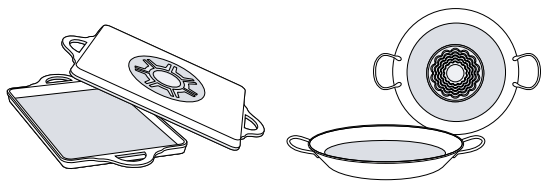
Per ottenere un buon risultato di cottura, accertarsi che l'area ferromagnetica del fondo della stoviglia coincida con la grandezza dell'area di cottura. Se la stoviglia sull'area di cottura non viene riconosciuta, disporla su un'area di cottura con un diametro più piccolo.



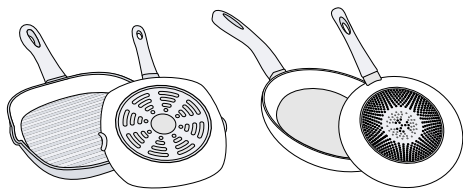
Il fondo di alcune stoviglie a induzione non è completamente ferromagnetico:

se si utilizzano stoviglie grandi con un fondo ferromagnetico più piccolo, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce

in modo omogeneo. Pertanto la temperatura dell'area non ferromagnetica può essere troppo piccola per la cottura.



I fondi della stoviglia con le parti in alluminio riducono le superfici ferromagnetiche. Pertanto l'emissione di potenza può ridursi e le stoviglie non vengono riconosciute o vengono riconosciute solo in modo insufficiente e di conseguenza non si riscalda abbastanza.



Stoviglie non adatte

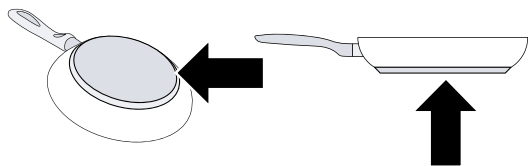
Non utilizzare mai piastre del diffusore o stoviglie in:

- acciaio normale con fondo sottile
- vetro
- argilla
- rame
- alluminio

Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

Utilizzare preferibilmente stoviglie con fondo piatto perché i fondi disuguali delle stoviglie compromettono la conduzione del calore.



Stoviglia non presente o dimensione non adeguata

Se non viene collocata alcuna stoviglia sull'area di cottura selezionata o se la stoviglia è di un materiale non idoneo o non ha la dimensione indicata, lampeggia l'indicatore dell'area di cottura. Affinché l'indicatore si spenga, sull'area di cottura collocare la stoviglia idonea. Se entro 90 secondi non viene collocata alcuna stoviglia idonea sull'area di cottura, quest'ultima si spegne automaticamente.

Stoviglie vuote o con fondo sottile

Non riscaldare stoviglie vuote e non utilizzare stoviglie con il fondo sottile. Il piano cottura dispone di un sistema di sicurezza interno. In questo modo la stoviglia vuota si riscalderebbe così rapidamente che la funzione "Spegnimento automatico" non reagirebbe per tem-

po e verrebbe raggiunta una temperatura troppo elevata. Così il fondo della stoviglia potrebbe fondersi e danneggiare la piastra in vetro. In questo caso non toccare la stoviglia e spegnere l'area di cottura. Qualora l'area di cottura, una volta raffreddata, non funzionasse più, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Riconoscimento della stoviglia

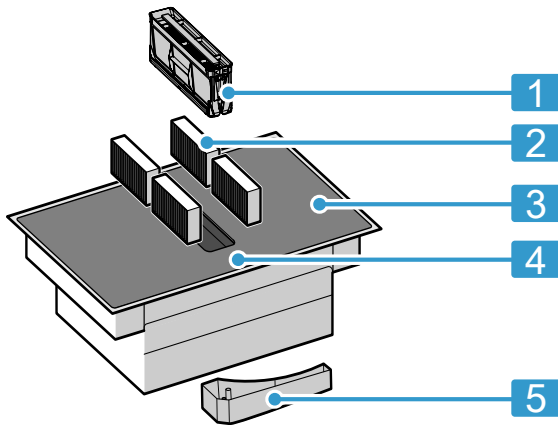
Ogni area di cottura dispone di un limite minimo per il riconoscimento della stoviglia che dipende dal diametro ferromagnetico e del materiale di cui è composto il fondo della stoviglia. Quindi utilizzare sempre l'area di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

6 Conoscere l'apparecchio

In questa sezione sono riportati i componenti dell'apparecchio.

6.1 Il nuovo apparecchio

Informazioni sul nuovo apparecchio



| N. | Denominazione |
|----|---|
| 1 | Filtro antigrassi |
| 2 | Filtro antiodori per funzionamento a ricircolo d'aria o filtro acustico per funzionamento con scarico aria ¹ |
| 3 | Piano cottura |
| 4 | Pannello di comando |
| 5 | Serbatoio di raccolta |

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio.

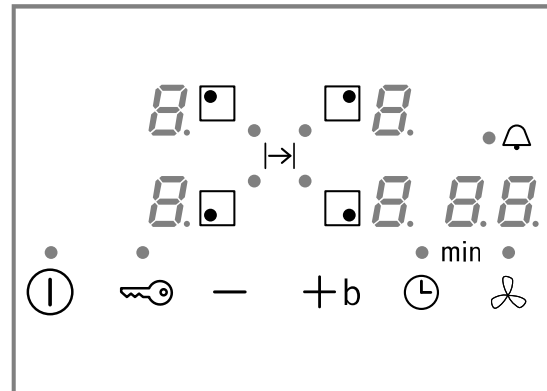
6.2 Accessori speciali

A seconda della variante di montaggio dell'apparecchio ci sono diversi accessori disponibili che possono essere richiesti presso i rivenditori specializzati, al servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

- Set di scarico
- Set di ricircolo
- Filtro antiodori per funzionamento a ricircolo d'aria
- Filtro acustico per funzionamento con scarico aria

6.3 Il pannello di comando

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



Sensori di selezione

| Sensore | Funzione |
|---------|---|
| ⓪ | Interruttore principale |
| ◻ | Selezionare l'area di cottura |
| -/+ | Campi impostazione |
| b | Funzione PowerBoost Livello di aspirazione intensivo |
| ⌚ | Funzione timer |
| 🔒 | Sicurezza bambini |
| 🌀 | Controllo aspirazione manuale |

Display

| Indicatore | Funzione |
|------------|---|
| 0 | Stato di funzionamento |
| 1-9 | Livelli di cottura |
| 1-3 | Livelli di aspirazione |
| H/h | Calore residuo |
| b | Funzione PowerBoost Livello di aspirazione intensivo |
| 00 | Funzioni durata |

Sensori di selezione e indicatori

Per attivare la funzione corrispondente, toccare un simbolo.

- Mantenere il pannello di comando asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

6.4 Le aree di cottura

Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in

→ "Cottura a induzione", Pagina 29.

Le aree di cottura

| | | |
|---|--------------------------|--|
| ○ | Area di cottura semplice | Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte. |
|---|--------------------------|--|

6.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare l'area di cottura né subito dopo il suo spegnimento né finché l'indicatore di calore residuo è ancora acceso.

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

- Indicatore *H*: temperatura elevata

7 Modalità di funzionamento

È possibile utilizzare l'apparecchio con la modalità a estrazione d'aria o a ricircolo d'aria.

L'indicatore di saturazione deve essere impostato in base alla modalità di funzionamento selezionata e ai filtri utilizzati.

7.1 Aspirazione

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro anti-grasso e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.



L'aria non deve essere deviata in un camino che viene utilizzato per lo scarico di gas di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (questo non vale per apparecchi a ricircolo d'aria).

- 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 murale telescopica.
-

8 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

8.1 Impostazione della modalità di funzionamento

L'apparecchio viene fornito con funzionamento a ricircolo d'aria preimpostato.

Se il piano cottura è installato con fuoriuscita dell'aria verso l'esterno, è necessario configurare l'impostazione ϵ \uparrow su questa modalità. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo

→ "Impostazioni di base", Pagina 37.

- Indicatore *h*: temperatura bassa

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

Se si spegne l'aria di cottura, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Se il piano cottura è spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è un'area di cottura calda.

7.2 Funzionamento a ricircolo d'aria

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro anti-grasso e un filtro antiodore e quindi reimpressa nell'ambiente.



Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro antiodore. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nel catalogo 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 online.

9 Comandi di base

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo dell'apparecchio.

9.1 Attivazione e disattivazione del piano cottura

Attivare e disattivare il piano cottura con l'interruttore principale ①.

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

Nota: Non utilizzare mai l'apparecchio senza filtro per grassi metallico e serbatoio di raccolta.

Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare ①.
Viene emesso un segnale acustico e l'indicatore accanto ① si accende.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare ① finché gli indicatori non si spengono.
L'indicatore di calore residuo resta acceso finché le aree di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.
- ✓ Tutte le aree di cottura sono disattivate.

Nota: Quando tutte le aree di cottura restano spente per un tempo superiore a 20 secondi, il piano cottura si spegne.

9.2 Impostazione delle aree di cottura

Selezionare il livello di cottura desiderata con i simboli + e -.

Livello di potenza

| | |
|---|----------------------------|
| 1 | Livello di potenza minimo |
| 9 | Livello di potenza massimo |

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, contrassegnato da un punto.

Note

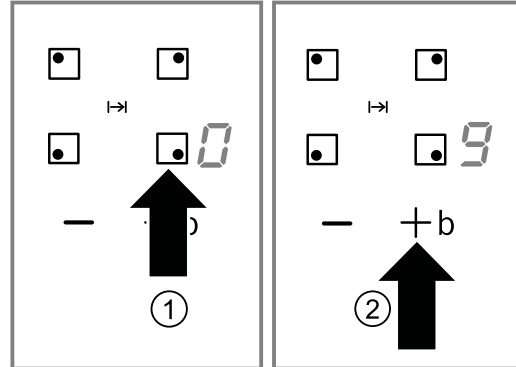
- Per proteggere i componenti più delicati dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di cottura.
- Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di cottura.

9.3 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura tenere il coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.

Selezione dell'area di cottura e del livello di cottura

1. Per selezionare l'area di cottura toccare □.
2. Nei 10 secondi successivi toccare + o -.
- Toccare +. Viene indicato il livello di cottura 9.
- Toccare -. Viene indicato il livello di cottura 4.



- ✓ Il livello di cottura è impostato.

Note

- Se prima di accendere il piano cottura e di toccare ① si colloca una stoviglia sull'area di cottura, la stoviglia viene riconosciuta 20 secondi più tardi. L'area di cottura viene selezionata automaticamente. Quando la stoviglia viene riconosciuta, selezionare il livello di cottura entro 20 secondi, altrimenti l'area di cottura si spegne.
Se vengono collocate più stoviglie e si accende il piano cottura, viene riconosciuta soltanto una stoviglia.
- Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia, lampeggia il livello di cottura selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

Modifica del livello di cottura e spegnimento dell'area di cottura

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Toccare il simbolo + o - finché non compare il livello di cottura desiderato oppure impostare 9.
- ✓ Il livello di cottura dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.

Disattivazione rapida dell'area di cottura

Toccare il simbolo dell'area di cottura per 3 secondi. L'area di cottura si spegne.

- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Per un risultato più sano fare attenzione a che l'olio non raggiunga il punto di fumo.

- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in
→ "Risparmio energetico", Pagina 28

Tabella di cottura

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

| | == | ⊖ min |
|---|---------|-----------|
| Fondere | | |
| Cioccolato, glassa | 1 - 1. | - |
| Burro, miele, gelatina | 1 - 2 | - |
| Riscaldare e mantenere caldo | | |
| Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie | 1. - 2 | - |
| Latte ¹ | 1. - 2. | - |
| Salsicce bollite ¹ | 3 - 4 | - |
| Scongelare e riscaldare | | |
| Spinaci surgelati | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch surgelato | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Stufare, cuocere a fuoco lento | | |
| Gnocchi di patate ¹ | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Pesce ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Salse bianche, ad es. besciamella | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Bollire, cuocere a vapore, stufare | | |
| Riso con doppia quantità di acqua | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Riso al latte ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Patate lesse | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Patate lesse in acqua salata | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Pasta ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Minestrone | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Zuppe | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Verdura | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Verdure, surgelate | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Minestrone con la pentola a pressione | 4. - 5. | - |
| Cuocere a fuoco lento | | |
| Rolata | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Stufato | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch ² | 3 - 4 | 50 - 60 |

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

³ Girare spesso

| | == | ⊖ min |
|--|---------|---------|
| Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso¹ | | |
| Fettina, semplice o impanata | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Fettina, surgelata | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Cotoletta, naturale o impanata ³ | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Bistecca, spessore 3 cm | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ³ | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Petto di pollo surgelato | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Polpette, spessore 3 cm ³ | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Hamburger, spessore 2 cm ³ | 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 |
| Gamberi e granchi | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Rosolare verdure fresche e funghi | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Pietanze surgelate, ad es. piatti misti | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Crêpe, cuocerle una alla volta | 6. - 7. | - |
| Omelette, cuocerle una alla volta | 3. - 4. | 3 - 10 |
| Uova al tegamino | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio¹ | | |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo | 8 - 9 | - |
| Crocchette, surgelate | 7 - 8 | - |
| Carne, es. porzioni di pollo | 6 - 7 | - |
| Pesce, impanato o in pastella di birra | 6 - 7 | - |
| Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura | 6 - 7 | - |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra | 4 - 5 | - |

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

³ Girare spesso

9.4 Controllo aspirazione manuale

È possibile controllare manualmente il livello di aspirazione.

Nota: In caso venga impiegata una stoviglia alta, può non essere garantita una prestazione dell'aspirazione ottimale. La prestazione dell'aspirazione può essere migliorata appoggiando in obliquo un coperchio.


Attivazione del controllo aspirazione manuale

1. Toccare .



L'aspirazione parte dal livello di potenza preimpostato.

2. Nei 10 secondi successivi selezionare il livello di potenza desiderato con i simboli + e -.

✓ Il livello di potenza si illumina.

Nota: Se è stato impostato un tempo di cottura o un contaminuti, toccare  per visualizzare il livello di potenza.





Modifica o disattivazione del controllo aspirazione manuale


1. Toccare .
2. Selezionare il livello di potenza desiderato oppure impostarlo con i simboli + e - su .

9.5 Livello di aspirazione intensivo



L'apparecchio dispone di un livello di aspirazione intensivo. Quando si attivano i livelli di aspirazione intensivi, per breve tempo l'aspirazione funziona alla massima potenza.

Attivazione del livello di aspirazione intensivo

1. Toccare .
 2. Selezionare il livello di potenza  e infine toccare . L'indicatore  si accende.
- ✓ Il livello intensivo è attivato.

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

Modifica o disattivazione del livello di aspirazione intensivo

1. Toccare .
2. Selezionare il livello di potenza desiderato oppure impostarlo con i simboli + e - su .

9.6 Avvio automatico per aspirazione

Quando si seleziona un livello per un'area di cottura, si attiva l'avvio automatico.

L'aspirazione parte dal livello di potenza corrispondente. Le istruzioni per la modifica dell'impostazione sono riportate nel capitolo

→ "Impostazioni di base", Pagina 37.

9.7 Funzione post-cottura per l'aspirazione

Grazie al post-funzionamento dopo lo spegnimento del piano cottura, il sistema di aspirazione continua a funzionare per alcuni minuti. Così si disperde il vapore di cottura ancora presente. Quindi si spegne automaticamente.

Attivazione del post-funzionamento ventola

Di norma il tempo di post-funzionamento si attiva con un tempo di esecuzione massimo.

Le istruzioni per la modifica dell'impostazione sono riportate nel capitolo

→ "Impostazioni di base", Pagina 37.

Nota: Il post-funzionamento si avvia soltanto se almeno un'area di cottura è stata attivata per almeno un minuto.

Disattivazione del post-funzionamento ventola

Manualmente

Se si tocca , si disattiva la funzione.

Automaticamente

L'apparecchio disattiva la funzione di post-funzionamento se

- il periodo di post-funzionamento è trascorso;
- si riaccende l'apparecchio.

10 Funzioni durata




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

- Impostazione del tempo di cottura
- Programmazione automatica del tempo di cottura
- Contaminuti

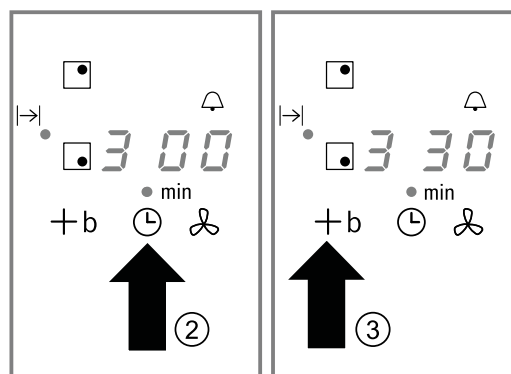
10.1 Impostazione del tempo di cottura

Trascorso il tempo impostato l'area di cottura si disattiva automaticamente. È possibile impostare un tempo di cottura fino a 99 minuti.

Programmazione tempo di cottura

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di cottura desiderato.
 2. Toccare .
- ✓ L'indicatore  della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer compare .

3. Toccare + o -. Comparire la seguente impostazione di base:
 - Toccare +: 30 minuti
 - Toccare -: 10 minuti



4. Con i simboli + o - selezionare il tempo di cottura.
 - ✓ Il tempo inizia a scorrere.

Nota: Se è stato impostato un tempo di cottura per più aree di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre l'indicazione della durata dell'area di cottura selezionata.

Modifica o cancellazione del tempo di cottura

1. Selezionare l'area di cottura.

2. Toccare \ominus .
3. Per modificare il tempo di cottura, toccare $+$ o $-$ oppure impostare su 00 .

Una volta trascorso il tempo di cottura

L'area di cottura si spegne. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore del timer viene visualizzato per 10 secondi il simbolo 00 . Si accende l'indicatore • dell'area di cottura.

- ▶ Toccare \ominus .
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

10.2 Programmazione automatica del tempo di cottura

Si può impostare automaticamente lo stesso tempo di cottura per tutte le aree di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle aree di cottura.

Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su

→ "Impostazioni di base", Pagina 37.

10.3 Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti. Questa funzione è indipendentemente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non disattiva automaticamente un'area di cottura.

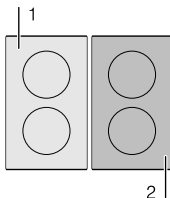
Impostazione del contaminuti

1. Selezionare il contaminuti in uno dei due modi:

11 Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost si possono riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura corrispondente 5 .

È sempre possibile attivare questa funzione per un'area di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere figura). Altrimenti sull'indicatore dell'area di cottura selezionata lampeggiano b e 5 . Poi viene impostato automaticamente il livello di cottura 5 senza che venga attivata la funzione.



12 Sicurezza bambini

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

12.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

- Con area di cottura selezionata: toccare due volte \ominus .
- Se non è stata selezionata alcuna area di cottura: toccare \ominus .
- ✓ L'indicatore • vicino a b si accende. Sull'indicatore del timer compare 00 .
- 2. Toccare $+$ o $-$. Compare l'impostazione di base:
 - Toccare $+$: 10 minuti
 - Toccare $-$: 05 minuti
- 3. Per selezionare il tempo desiderato, toccare $+$ o $-$.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione del tempo del timer

1. Toccare più volte \ominus , finché non si accende l'indicatore • vicino a b .
2. Per modificare il tempo di cottura, toccare $+$ o $-$ oppure impostare su 00 .

Una volta trascorso il tempo del contaminuti

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare 00 . Gli indicatori si spengono dopo 10 secondi.

- ▶ Toccare \ominus .
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

11.1 Attivazione della funzione PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Selezionare il livello di cottura 5 e infine toccare il simbolo b . L'indicatore b si accende.
- ✓ La funzione è attivata.


11.2 Disattivazione della funzione PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Toccare il simbolo b . L'indicatore b si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura 5 .
- ✓ La funzione è disattivata.

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

- ▶ Toccare ⏏ per 4 secondi.
- ✓ L'indicatore vicino a ⏏ si illumina per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

12.2 Disattivazione sicurezza bambini

- ▶ Toccare  per 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

12.3 Sicurezza bambini automatica

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

Attivazione e disattivazione

Maggiori informazioni sulla sicurezza bambini automatica sono reperibili in

→ "Impostazioni di base", Pagina 37.

13 Disattivazione di sicurezza automatica

Se una zona di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non è stata effettuata alcuna modifica alle impostazioni, viene attivata la disattivazione di sicurezza automatica. La disattivazione, da 1 a 10 ore, dipende dal livello di potenza selezionato.
















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**.

Per spegnere l'indicatore, toccare un simbolo qualsiasi. Si può impostare nuovamente la zona di cottura.

14 Impostazioni di base

















È possibile regolare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

14.1 Tabella impostazioni di base

| Indicatore | Funzione |
|--|--|
|  | Sicurezza bambini  Manuale. ¹  Automatica.  Funzione disattivata. |
|  | Segnali acustici  Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati.  È attivato solo il segnale di errore.  È attivato solo il segnale di conferma.  Tutti i segnali acustici sono attivati. ¹ |
|  | Programmazione automatica del tempo di cottura  Disattivata. ¹  1-99 Tempo fino allo spegnimento automatico. |
|  | Durata del segnale acustico di fine timer  10 secondi. ¹  30 secondi.  1 minuto. |

¹ Impostazione di fabbrica

² La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.

| Indicatore | Funzione |
|---|---|
|  | Funzione Power-Management. Limitare la potenza totale del piano cottura . Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura  Disattivato. Potenza massima del piano cottura. ²  1000 W potenza minima.  1500 W ...  3000 W consigliato per 13 Ampere.  3500 W consigliato per 16 Ampere.  4000 W  4500 W consigliato per 20 Ampere. ...  9 o 9. Potenza massima del piano cottura. ² |
|  | Tempo di selezione dell'area di cottura  Illimitato: l'area di cottura impostata per ultima rimane selezionata. ¹  Limitato: l'area di cottura rimane selezionata solo per alcuni secondi. |
|  | Controllare la stoviglia, risultato del processo di cottura  Non adatta.  Non ottimale.  Adatta. |

¹ Impostazione di fabbrica

² La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.

| Indicatore | Funzione |
|------------|---|
| c 17 | Impostazione del funzionamento a ricircolo e a scarico di aria □ Configurazione del funzionamento a ricircolo d'aria. ¹ / Configurazione del funzionamento a scarico d'aria. |
| c 18 | Impostazione dell'avvio automatico □ Disattivato. / Attivato. ¹ |
| c 20 | Impostazione post-funzionamento □ Disattivata. / Attivata ¹ : Se il piano cottura funziona in modalità a espulsione d'aria, l'aspirazione si attiva per circa 6 minuti al livello di cottura. Se il piano cottura funziona a ricircolo d'aria, l'aspirazione si attiva per circa 30 minuti al livello di cottura. Trascorso questo lasso di tempo, la funzione di post-funzionamento si disattiva automaticamente. |
| c 0 | Ripristino delle impostazioni iniziali □ Impostazioni individuali. ¹ / Impostazioni di fabbrica. |

¹ Impostazione di fabbrica

² La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.

14.2 Vai alle impostazioni di base

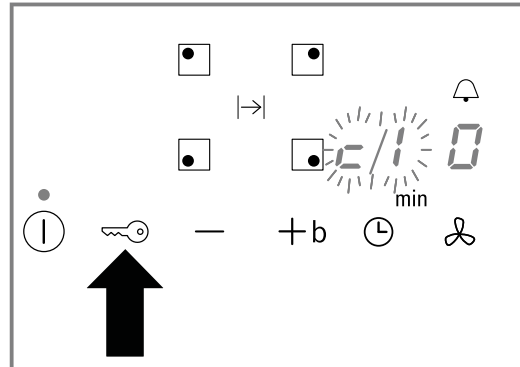
Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

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

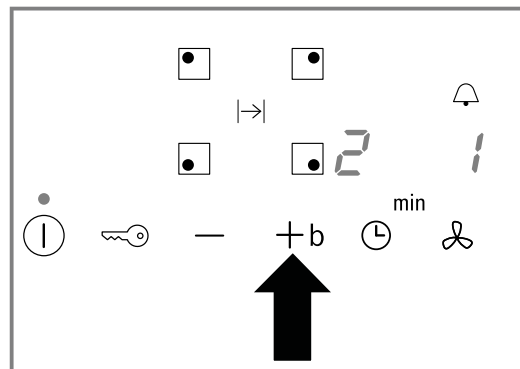
| Informazioni sul prodotto | Indicatore |
|--|------------|
| Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK) | □ / |
| Numero di fabbricazione | Fd |

| Informazioni sul prodotto | Indicatore |
|---------------------------|------------|
| Numero di fabbricazione 1 | 99. |
| Numero di fabbricazione 2 | 0.5 |

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare + o -, per visualizzare i singoli indicatori.
3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare ⇐.



- ✓ c e / nonché □ si accendono in modo alternato come preimpostazione.
4. Toccare ⇐ finché non compare la funzione desiderata.
 5. Selezionare l'impostazione desiderata con + o -.



6. Toccare ⇐ per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

14.3 Come uscire dalle impostazioni di base

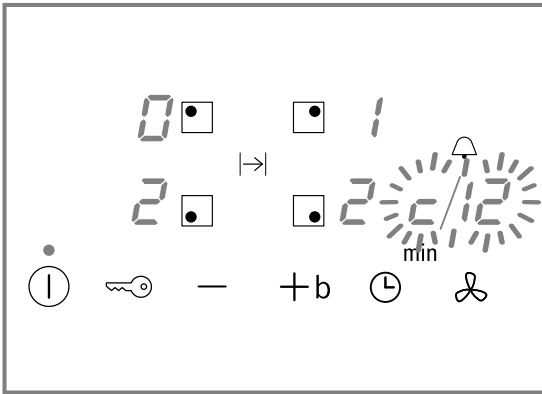
- ▶ Per spegnere il piano cottura, toccare ①.

15 Controllo della stoviglia

Con questa funzione si può controllare la rapidità e la qualità del processo di cottura, in base alla stoviglia. Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dall'area di cottura utilizzata. Maggiori informazioni relative a questa funzione sono reperibili in
 → "Impostazioni di base", Pagina 37 e relative alla tipologia, alle dimensioni e al posizionamento della stoviglia sono reperibili in
 → "Cottura a induzione", Pagina 29.

15.1 Procedimento per il controllo della stoviglia

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della pentola.
 2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare c 12.
 3. Toccare + o -. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore -.
- ✓ La funzione è attivata.
 - ✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.



Nota: Se l'area di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldato soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.

15.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella controllare il risultato della qualità e la rapidità del processo di cottura:

| Risultato | |
|-----------|--|
| 0 | La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata. ¹ |
| 1 | La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto a quanto ci si aspetta e il processo di cottura non procede in maniera ottimale. ¹ |
| 2 | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato. |

¹ Se l'area cottura è più piccola, controllare la stoviglia su questa area cottura.

Per attivare la funzione, toccare + o -.

16 Funzione PowerManager

Con la funzione PowerManager è possibile impostare la potenza totale del piano cottura. Il piano cottura è impostato di fabbrica; la potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione. Con questa funzione è possibile adattare la configurazione alle esigenze di ciascuna installazione elettrica. Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura distribuisce in modo automatico e adeguato al fabbisogno la potenza disponibile sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione PowerManager è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura distribuisce in modo automatico e adeguato al fabbisogno la potenza disponibile sulle aree di cottura attivate. L'apparecchio regola e seleziona in modo automatico il livello di potenza massimo possibile.

Per ulteriori informazioni consultare → "Impostazioni di base", Pagina 37

17 Pulizia e cura

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

17.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!

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

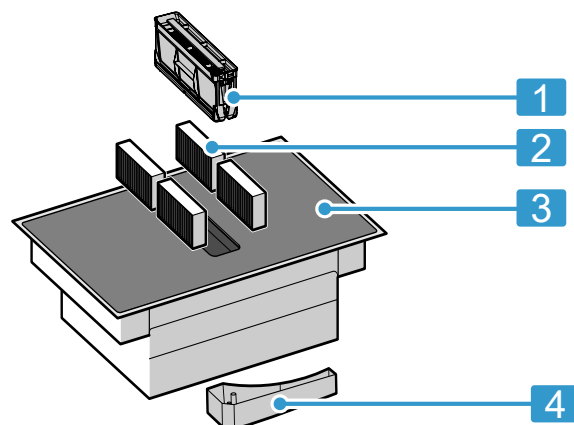
- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.
- ▶ Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo. Tale condizione può causare segni sulla superficie.

Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

17.2 Ai componenti da pulire o da sostituire

La seguente panoramica indica i componenti dell'apparecchio che si possono sia sostituire che lavare.



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Filtro antigrasso |
| 2 | Filtro antidori o filtro acustico |

3 Vetroceramica

4 Serbatoio di raccolta

17.3 Pulizia del piano cottura

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

Nota: "Osservare le informazioni relative ai detersivi non idonei." → *Pagina 39*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detersivo per vetroceramica.
Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detersivo.

Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

17.4 Pulizia del telaio del piano cottura

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

Note

- "Osservare le informazioni relative ai detersivi non idonei." → *Pagina 39*
- Non utilizzare raschietti per vetro.

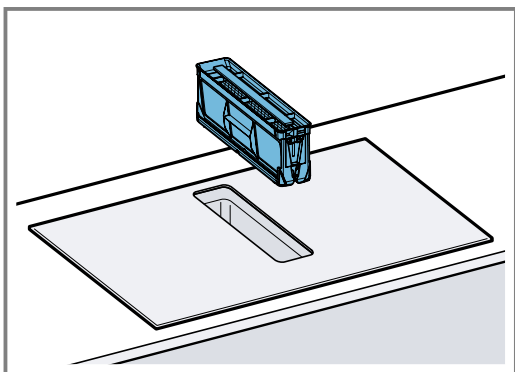
1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

17.5 Sostituzione del filtro antiodori o del filtro acustico

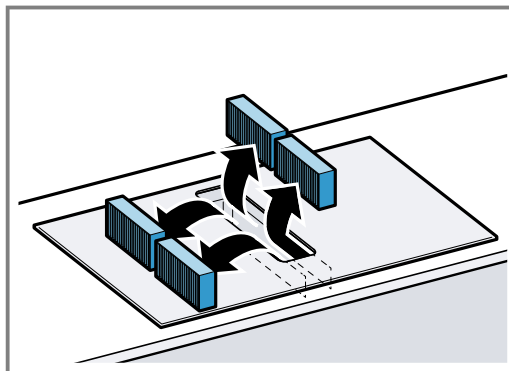
Sostituire regolarmente il filtro antiodori. Sostituire i filtri acustici se sono sporchi.

Requisito: I filtri antiodori o i filtri acustici sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online. Utilizzare soltanto filtri originali per garantire un funzionamento ottimale.

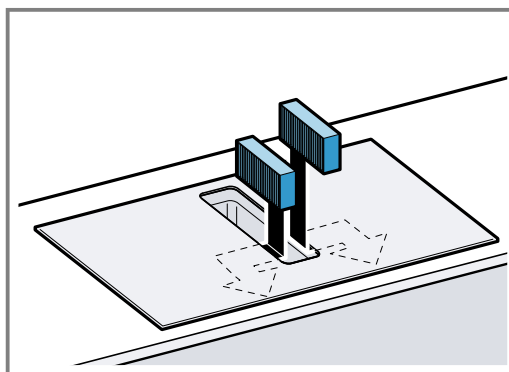
1. Rimuovere il filtro antigrasso.
 - Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro antigrasso, per evitare la caduta di gocce di grasso.



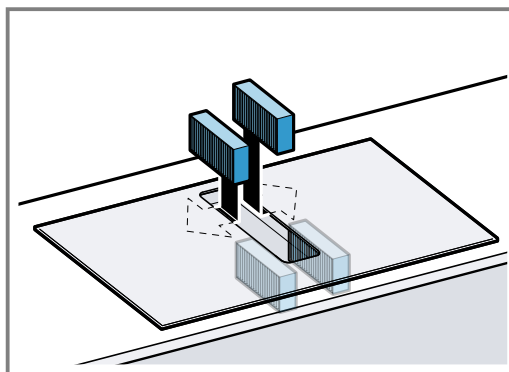
2. Rimuovere i 4 filtri antiodori o i filtri acustici e provvedere a uno smaltimento corretto.



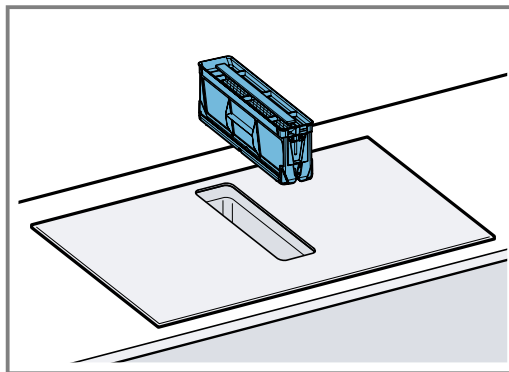
3. Inserire i 2 filtri antiodori o i filtri acustici, a sinistra e a destra, nell'apparecchio e spostare in avanti.



4. Inserire gli altri filtri antiodori o gli altri filtri acustici a sinistra e a destra nell'apparecchio.




5. Inserire il filtro antigrasso.



Reset dell'indicazione di saturazione

Requisito: Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si illumina *F*.

1. "Cambiare i filtri antiodori." → *Pagina 40*

2. Tenere premuto , finché non viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'indicatore **F** si spegne. L'indicazione di saturazione per i filtri antiodori è resettata.

17.6 Pulizia del filtro antigrasso

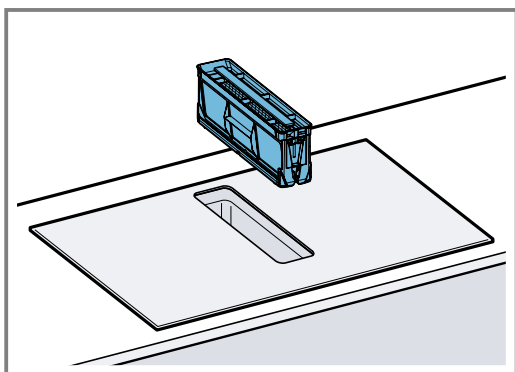
I filtri antigrasso filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, il filtro antigrasso deve essere pulito regolarmente.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- ▶ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▶ 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.

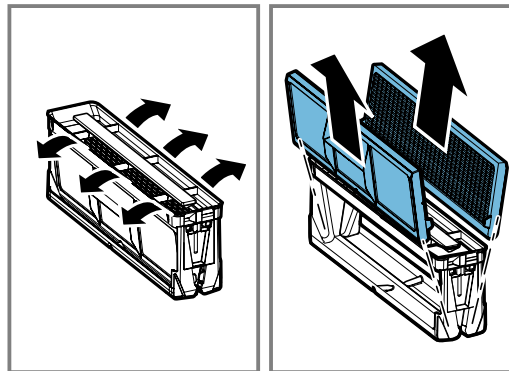
1. Rimuovere il filtro antigrasso.
 - Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro antigrasso, per evitare la caduta di gocce di grasso.
 -



2. Pulire il filtro antigrasso.
 - → "Pulizia manuale dei filtri antigrasso", Pagina 41
 - → "Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie", Pagina 41
3. Se necessario rimuovere i filtri antiodori o i filtri acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.
 - "Sostituzione del filtro antiodori o del filtro acustico", Pagina 40
4. Se nell'apparecchio penetrano degli oggetti, rimuoverli e accertarsi che il tubo di mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccato.
5. Lavare il vano interno dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e pulirlo con un panno spugna.
6. Reinscrivere il filtro antigrasso dopo la pulizia.

Pulizia manuale dei filtri antigrasso

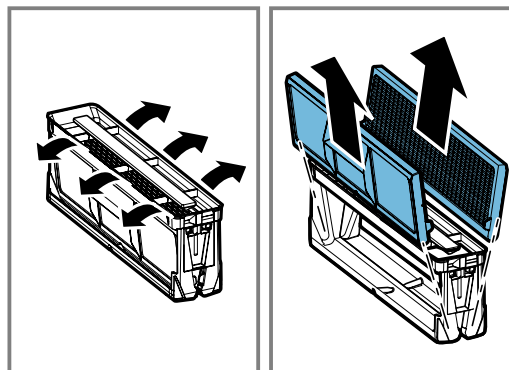
1. Smontare il filtro antigrasso.



2. Mettere il filtro antigrasso a bagno in una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire i filtri antigrasso con una spazzola. Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore speciale. Gli sgrassatori possono essere acquistati presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati.
4. Sciacquare accuratamente il filtro antigrasso.
5. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.

Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie

1. Smontare il filtro antigrasso.



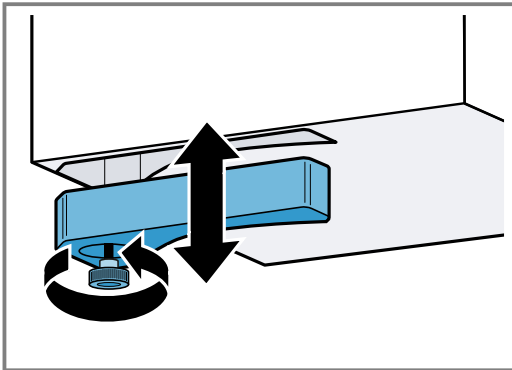
2. Riporre il filtro antigrasso nella lavastoviglie senza fissarli. Per un risultato ottimale di pulizia riporre il filtro antigrasso sul lato del filtro che si trova nella lavastoviglie. Non lavare il filtro antigrasso molto sporco insieme alle altre stoviglie. Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
3. Avviare la lavastoviglie. Per l'impostazione della temperatura selezionare al massimo 70°C.
4. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.

17.7 Pulizia del serbatoio di raccolta

Il serbatoio raccoglie liquidi e oggetti che penetrano nell'apparecchio dall'alto.

Requisito: L'apparecchio si è raffreddato e l'indicatore del calore residuo è spento.

1. Tenere ben saldo con una mano il serbatoio di raccolta e con l'altra svitarlo.
 - Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.



2. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta.
3. Se necessario svitare la vite e pulire il serbatoio di raccolta senza vite nella lavastoviglie.
4. Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.
5. Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata.
Se degli oggetti penetrano nell'apparecchio, rimuoverli solo dopo che si è raffreddato. "A tal proposito smontare il filtro antigrasso." → *Pagina 41*

18 FAQ

18.1 Uso

| Domanda | Risposta |
|---|--|
| Perché non riesco ad accendere il piano cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza bambini è attiva. Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → <i>"Sicurezza bambini", Pagina 36.</i> |
| Perché lampeggiano gli indicatori luminosi e viene emesso un segnale acustico? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire la superficie del pannello di comando dai liquidi o dei residui di cibo. Rimuovere tutti gli oggetti che possono coprire il pannello di comando. Ulteriori informazioni relative alla disattivazione del segnale acustico sono contenute nel capitolo → <i>"Impostazioni di base", Pagina 37.</i> |
| Il sistema di aspirazione non si accende anche se è attivato l'avvio automatico. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attivare manualmente il sistema di aspirazione o verificare la configurazione dell'avvio automatico. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo → <i>"Impostazioni di base", Pagina 37.</i> |
| Il sistema di aspirazione continua a funzionare nonostante le aree di cottura siano spente. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disattivare manualmente l'aspirazione. Per maggiori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo → <i>"Comandi di base", Pagina 33.</i> |
| L'aspirazione dell'aria è troppo ridotta. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accertarsi che il filtro per grassi sia pulito. Le istruzioni per la pulizia e la sostituzione del filtro sono disponibili nel capitolo → <i>"Pulizia e cura", Pagina 39.</i> |

18.2 Rumori

| Domanda | Risposta |
|--|---|
| Perché si sentono dei rumori durante la cottura? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. Non sono indice di alcun difetto. |
| Rumori possibili | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un ronzio come quello di un trasformatore: si presenta durante la cottura con il livello di cottura elevato. Questo rumore scompare o diminuisce se si abbassa il livello di cottura. ▪ Un leggero fischio: viene emesso un segnale acustico se la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare se si riempie la stoviglia con acqua o alimenti. ▪ Scricchiolio: si verifica in caso di stoviglie composte 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. ▪ Toni elevati dei sibili: si verificano quando due aree di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali toni scompaiano o diminuiscano, abbassare il livello di cottura. ▪ Rumori del ventilatore: il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva. |

18.3 Stoviglie

| Domanda | Risposta |
|---|--|
| Quale stoviglia è adatta per il piano cottura a induzione? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in → <i>"Cottura a induzione", Pagina 29.</i> |
| Perché l'area di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa. Accertarsi che l'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, sia accesa. ▪ La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Utilizzare una stoviglia adatta all'induzione e posizionare la stoviglia sull'area di cottura la cui dimensione corrisponde al meglio alla stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su → <i>"Cottura a induzione", Pagina 29.</i> |
| Perché la stoviglia si riscalda molto lentamente oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di cottura alto? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Utilizzare una stoviglia adatta all'induzione e posizionare la stoviglia sull'area di cottura la cui dimensione corrisponde al meglio alla stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su → <i>"Cottura a induzione", Pagina 29.</i> |

18.4 Pulizia

| Domanda | Risposta |
|---|---|
| Come posso pulire il piano cottura? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detergenti per la pulizia della vetroceramica. Non utilizzare detergenti, detersivi per lavastoviglie, concentrati o panni abrasivi. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su → <i>"Pulizia e cura", Pagina 39.</i> |
| Nel mobile sotto il piano cottura è presente acqua. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare se il serbatoio di raccolta è pieno. Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura del piano cottura si trovano nel capitolo → <i>"Pulizia e cura", Pagina 39.</i> |

| Domanda | Risposta |
|--|--|
| Ogni quanto tempo si deve pulire il serbatoio di raccolta? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire spesso il serbatoio di raccolta. Ulteriori informazioni per la pulizia del serbatoio di raccolta sono reperibili nel capitolo → "Pulizia e cura", Pagina 39. |
| Ogni quanto tempo si deve pulire il filtro per grassi? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire regolarmente il filtro per grassi. Le istruzioni per la pulizia e la sostituzione del filtro sono disponibili nel capitolo → "Pulizia e cura", Pagina 39. |

19 Sistemazione guasti

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

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

19.1 Avvertenze sul campo degli indicatori

| Anomalia | Causa & Ricerca guasti |
|---|---|
| Tutte gli indicatori sono spenti. | L'alimentazione elettrica è interrotta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti. |
| Gli indicatori lampeggiano. | Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto. |
| Sugli indicatori delle aree di cottura lampeggia -. | Si è verificata un'anomalia nel sistema elettronico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per confermare l'anomalia. |
| <i>F</i> | Il filtro antiiodori è saturo oppure il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato sostituito. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire il filtro e ripristinare l'indicatore di saturazione. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo → "Pulizia e cura", Pagina 39. |
| <i>F2</i> | Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura. |
| <i>F4</i> | Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento tutte le aree di cottura. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura. |
| <i>F5</i> + livello di cottura e segnale acustico | Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura. |

| Anomalia | Causa & Ricerca guasti |
|-----------------------|---|
| F5 e segnale acustico | Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura. |
| F1/F6 | L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura. |
| F8 | L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. <ul style="list-style-type: none"> ▶ È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Consultare il capitolo → "Disattivazione di sicurezza automatica", Pagina 37. |
| E 9000/E90 10 | La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico. |
| U400 | Il piano cottura non è correttamente collegato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico. |
| d E | La modalità demo è attivata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata. |

19.2 Massaggi di avviso

Note

- Quando sugli indicatori compare **E** tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.

- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

20 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Molti problemi possono essere risolti autonomamente dall'utente utilizzando le informazioni sull'eliminazione dei guasti riportate nelle presenti istruzioni o disponibili sul nostro sito Internet. Qualora ciò non fosse possibile, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti. Troviamo sempre una soluzione adeguata e cerchiamo di evitare visite non necessarie da parte dei tecnici dell'assistenza.

Assicuriamo che l'apparecchio venga riparato con ricambi originali, da personale appositamente formato del servizio di assistenza clienti, sia durante la copertura della garanzia del produttore sia allo scadere della stessa.

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

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

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

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

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

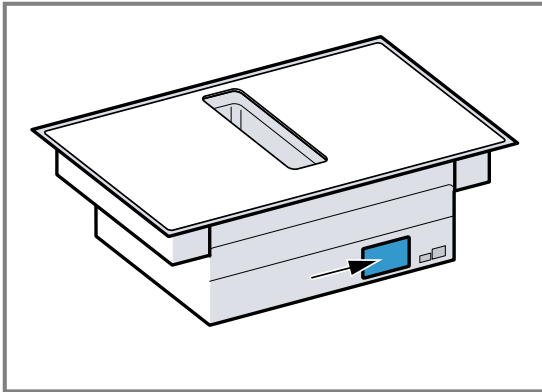
Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione dell'apparecchio;

- davanti sulla parte inferiore del piano cottura.

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



21 Pietanze sperimentate

La presente panoramica è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare le verifiche dei nostri apparecchi.

I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer, set di pentole a induzione composto di 4 pezzi HZ390042, con le seguenti dimensioni:

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

| Pietanze sperimentate | Recipiente | Preriscaldamento | | Cottura | | |
|--|--------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------|--------------------|-----------|
| | | Livello di cottura | Durata (min:sec) | Coperchio | Livello di cottura | Coperchio |
| Sciogliere il cioccolato Glassa, ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55% cacao, 150 g | Casseruola Ø 16 cm | - | - | - | 1. | No |
| Riscaldamento e tenuta in caldo della minestra di lenticchie | | | | | | |
| Minestra di lenticchie ¹ Temperatura iniziale 20 °C | | | | | | |
| Quantità: 450 g | Pentola Ø 16 cm | 9 | 1:30, senza mescolare | Sì | 1. | Sì |
| Quantità: 800 g | Pentola Ø 22 cm | 9 | 2:30, senza mescolare | Sì | 1. | Sì |
| Zuppa di lenticchie dalla lattina ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco. Temperatura iniziale 20 °C | | | | | | |
| Quantità: 500 g | Pentola Ø 16 cm | 9 | Ca. 1:30, mescolare dopo ca. 1 minuto | Sì | 1. | Sì |
| Quantità: 1 kg | Pentola Ø 22 cm | 9 | Ca. 2:30, mescolare dopo ca. 1 minuto | Sì | 1. | Sì |
| Preparazione della besciamella | | | | | | |
| Temperatura del latte: 7 °C Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte con 3,5 % di grassi e un pizzico di sale | | | | | | |
| 1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare il tutto. | 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 | - | - |

¹ Ricetta secondo DIN 44550

² Ricetta secondo DIN EN 60350-2

| Pietanze sperimentate | Recipiente | Preriscaldamento | | Cottura | | |
|---|-----------------|--------------------|---|-----------|-----------------------------|-----------|
| | | Livello di cottura | Durata (min:sec) | Coperchio | Livello di cottura | Coperchio |
| 3. Quando la besciamella inizia a bollire, lasciarla sull'area di cottura ancora per 2 minuti continuando a mescolare. | | - | - | - | 2 | No |
| Cottura riso al latte | | | | | | |
| Riso al latte, cottura con 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 con 3,5% di grassi e 1 g di sale | Pentola Ø 16 cm | 8. | ca. 5:30 | No | 3, mescolare dopo 10 minuti | Sì |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale | Pentola Ø 22 cm | 8. | ca. 5:30 | No | 3, mescolare dopo 10 minuti | Sì |
| Riso al latte, cottura senza coperchio | | | | | | |
| Temperatura del latte: 7 °C | | | | | | |
| Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte ha raggiunto ca. 90 °C, selezionare il livello di cottura consigliato e continuare la cottura ad un livello inferiore per circa 50 minuti. | | | | | | |
| Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale | Pentola Ø 16 cm | 8. | ca. 5:30 | No | 3 | No |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale | Pentola Ø 22 cm | 8. | ca. 5:30 | No | 2. | No |
| Cottura del riso¹ | | | | | | |
| Temperatura dell'acqua: 20 °C | | | | | | |
| Ingredienti: 125 g di riso dal chicco lungo, 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 | 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 g di olio di girasole | Padella Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | No | 7 | No |
| Preparazione delle crêpe² | | | | | | |
| Quantità: 55 ml di impasto per crêpe | Padella Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | No | 7 | No |
| Frittura di patatine fritte surgelate | | | | | | |
| Quantità: 2 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 l'olio non raggiunge una temperatura di 180 °C | No | 9 | No |

¹ Ricetta secondo DIN 44550² Ricetta secondo DIN EN 60350-2

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.siemens-home.bsh-group.com

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



9001576737 (000911)

nl, it