

**SIEMENS**

# Kookplaat

---

# Piano di cottura

---

EX8..LY...

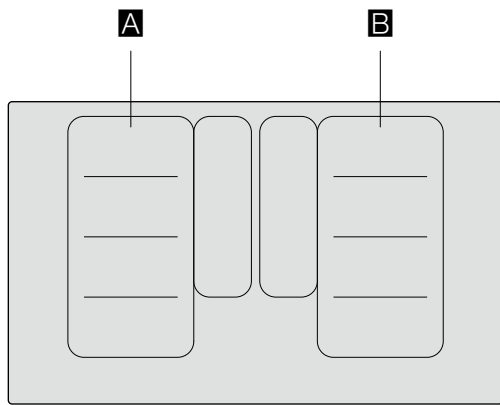
nl Gebruiksaanwijzing .....3 it Istruzioni per l'uso ..... 39



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



|              |  | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--|---------|---------|
| <b>A / B</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
|              |  | 2.600 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6



# Inhoudsopgave

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
|  <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .     | 4  |  <b>Warmhoudfunctie</b> . . . . .                           | 20 |
|  <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . . | 5  | Activeren . . . . .  | 20 |
|  <b>Oorzaken van schade</b> . . . . .                  | 6  | Deactiveren . . . . .  | 20 |
| Overzicht . . . . .  | 6  |  <b>Overname van instellingen</b> . . . . .                 | 20 |
|  <b>Milieubescherming</b> . . . . .                    | 7  | Activeren . . . . .  | 20 |
| Tips om energie te besparen . . . . .  | 7  |  <b>Braadsensor</b> . . . . .                               | 21 |
| Milieuvriendelijk afvoeren . . . . .   | 7  | Voordelen bij het bakken en braden . . . . .   | 21 |
|  <b>Koken met inductie</b> . . . . .                   | 7  | Pannen voor de braadsensor . . . . .   | 21 |
| Voordelen bij koken met inductie . . . . .   | 7  | Temperatuurstanden . . . . .   | 22 |
| Pannen . . . . .   | 7  | Tabel . . . . .  | 22 |
|  <b>Het apparaat leren kennen</b> . . . . .            | 9  | Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone . . . . .   | 25 |
| Het bedieningspaneel . . . . .   | 9  | Zo stelt u in . . . . .  | 27 |
| De kookzones . . . . .   | 10 |  <b>Kinderslot</b> . . . . .                                | 27 |
| Restwarmte-indicatie . . . . .   | 10 | Kinderslot activeren en deactiveren . . . . .  | 27 |
|  <b>Apparaat bedienen</b> . . . . .                    | 11 | Automatisch kinderslot . . . . .   | 27 |
| Kookplaat in- en uitschakelen . . . . .  | 11 |  <b>Wrijfbeveiliging</b> . . . . .                          | 28 |
| Kookzone instellen . . . . .   | 11 |  <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> . . . . .    | 28 |
| Kookadvies . . . . .   | 12 |  <b>Basisinstellingen</b> . . . . .                       | 29 |
|  <b>Flex zone</b> . . . . .                          | 14 | Zo komt u bij de basisinstellingen: . . . . .  | 30 |
| Tips voor het gebruik van pannen . . . . .   | 14 |  <b>Weergave van het energieverbruik</b> . . . . .        | 31 |
| Als een afzonderlijke kookzone . . . . .   | 14 |  <b>Kookgerei-test</b> . . . . .                          | 31 |
| Als twee onafhankelijke kookplaten . . . . .   | 14 |  <b>Power-Manager</b> . . . . .                           | 32 |
|  <b>Move-functie</b> . . . . .                       | 15 |  <b>Reinigen</b> . . . . .                                | 32 |
| Activeren . . . . .  | 16 | Kookplaat . . . . .  | 32 |
| Deactiveren . . . . .  | 16 | Omlijsting van de kookplaat . . . . .  | 32 |
|  <b>FlexPlus zone</b> . . . . .                      | 16 |  <b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)</b> . . . . . | 33 |
| Aanwijzingen voor het kookgerei . . . . .  | 16 |  <b>Wat te doen bij storingen?</b> . . . . .              | 35 |
| Activeren . . . . .  | 17 |  <b>Servicedienst</b> . . . . .                           | 36 |
| Deactiveren . . . . .  | 17 | E-nummer en FD-nummer . . . . .  | 36 |
|  <b>Tijdfuncties</b> . . . . .                       | 17 |  <b>Testgerechten</b> . . . . .                           | 37 |
| Programmering van de bereidingstijd . . . . .  | 17 |  |    |
| De kookwekker . . . . .  | 18 |  |    |
| Stopwatch-functie . . . . .  | 18 |  |    |
|  <b>PowerBoost-functie</b> . . . . .                 | 19 |  |    |
| Activeren . . . . .  | 19 |  |    |
| Deactiveren . . . . .  | 19 |  |    |
|  <b>ShortBoost functie</b> . . . . .                 | 19 |  |    |
| Advies voor het gebruik . . . . .  | 19 |  |    |
| Activeren . . . . .  | 19 |  |    |
| Deactiveren . . . . .  | 19 |  |    |

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



## Gebruik volgens de voorschriften

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

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

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kindertralies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertralies kunnen tot ongevallen leiden.

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

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

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

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

### **Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!**

Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Kinderen nooit met verpakkingsmateriaal laten spelen.

### **Waarschuwing – Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

### **Waarschuwing – Risico van verbranding!**

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

### **Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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

### **Waarschuwing – Storingsgevaar!**

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

### **Waarschuwing – Risico van letsel!**

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

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

### Overzicht

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

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

## Milieubescherming

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

### Tips om energie te besparen

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

## Koken met inductie

### Voordelen bij koken met inductie

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

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

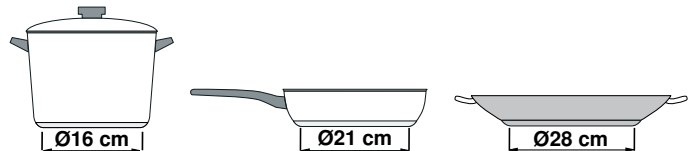
### Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

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

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

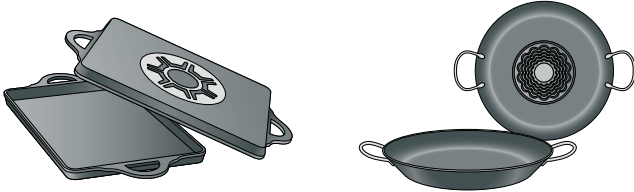


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".

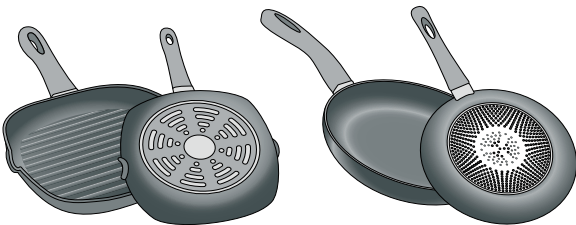


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



### Niet geschikte pannen

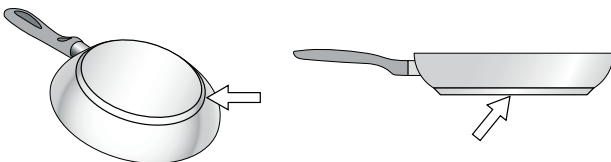
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

### Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



### Geen pan of ongeschikte afmeting

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

### Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

### Herkenning van de pan

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

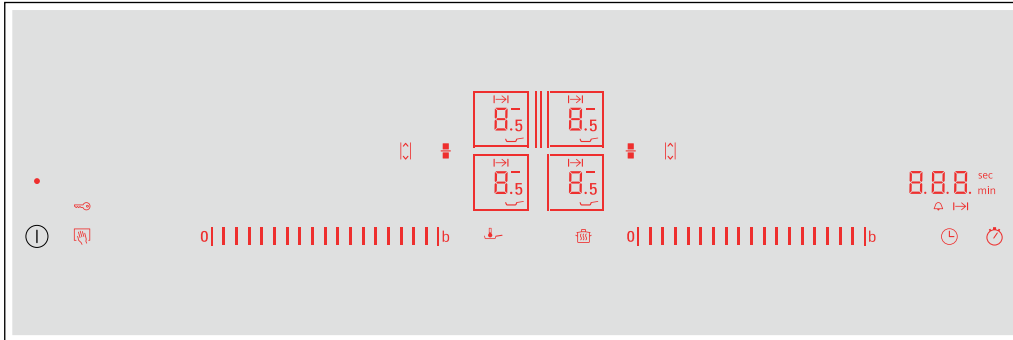


## Het apparaat leren kennen


Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in → Blz. 2

**Aanwijzing:** . Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

### Het bedieningspaneel



| Bedieningsvlakken   |  |
|---|--|
|    | Hoofdschakelaar  |
|   | Kookzone kiezen  |
|   | Instelgebied   |
|  | Powerboost- en Shortboost-functie                                  |
|  | Flexibele kookzone   |
|  | Move-functie   |
|  | Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden en kinderslot |
|  | Warmhoudfunctie  |
|  | BraadSensor  |
|  | Programmering van de bereidingstijd en kookwekker                  |
|  | Stopwatch-functie  |

| Indicaties  |                                  |
|---|----------------------------------|
|    | Gebruikstoestand                 |
|    | Kookstanden                      |
|    | Restwarmte                       |
|  | PowerBoost-functie               |
|  | ShortBoost-functie               |
|  | Warmhoud-functie                 |
|  | BraadSensor                      |
|  | Kinderslot                       |
|  | Timer-functie                    |
|  | Instelling van de bereidingstijd |
|  | Kookwekker                       |
|  | FlexPlus-kookzone                |
|  | Overdracht van instellingen      |
|  | Timer-indicaties                 |

### Bedieningsvlakken




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

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

### Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de bedieningsvlakken lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de kookzones of van de gekozen functie lichten helderder op.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

## De kookzones

| Kookzone   |                     |  |
|--|---------------------|--|
|                        | Eenvoudige kookzone | Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.  |
|                        | Flexibele kookzone  | Zie paragraaf → "Flex zone"  |
|                        | FlexPlus-kookzone   | De FlexPlus-kookzones schakelen altijd in combinatie met de flexibele kookzone links of rechts in. Zie paragraaf → "FlexPlus zone" |
| Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → "Koken met inductie" |                     |  |

## Restwarmte-indicatie

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

Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie **H**: hoge temperatuur
- Indicatie **h**: lage temperatuur

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knipperen afwisselen de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.


Is de kookzone uitgeschakeld, dan is restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.


## Apparaat bedienen

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

### Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan lichten op. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool  aan tot de indicaties verdwijnen. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

#### Aanwijzingen


- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

### Kookzone instellen

In het instelgebied stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt gekenmerkt door .




**Aanwijzing:** De linker kookzones worden in het linkerinstelgebied en de rechter kookzones in het rechterinstelgebied ingesteld.

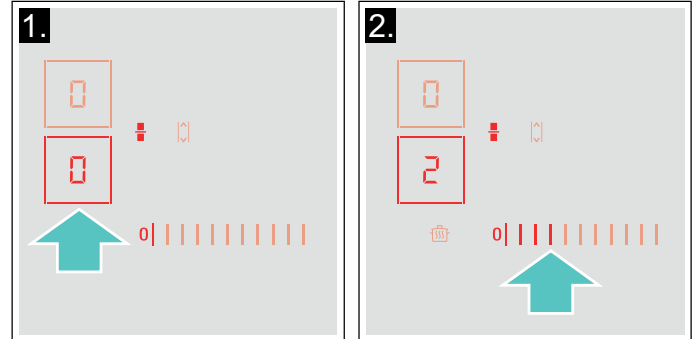
#### Aanwijzingen

- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of elektrische overbelasting, kan het vermogen 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.

### Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak de symbolen  en  van de gewenste kookzone aan. De indicatie  is helderder verlicht.
2. Strijk met uw vinger over het betreffende instelgebied tot de gewenste kookstand oplicht.




De kookstand is ingesteld.

### De vermogensstand wijzigen

Selecteer de kookzone en regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

### De kookzone uitschakelen

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

#### Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld.

## Kookadvies

### Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoupen en dikvloeibare sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannelappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "Milieubescherming"

### Bereidingstabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

|   | Kookstand | Bereidingstijd (min.) |
|---|-----------|-----------------------|
| <b>Smelten</b>  |           |                       |
| Chocolade, couverture                                 | 1 - 1.5   | -                     |
| Boter, honing, gelatine                               | 1 - 2     | -                     |
| <b>Opwarmen en warmhouden</b>                         |           |                       |
| Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel                   | 1.5 - 2   | -                     |
| Melk*   | 1.5 - 2.5 | -                     |
| Worstjes in water verwarmen*                          | 3 - 4     | -                     |
| <b>Ontdooien en opwarmen</b>                          |           |                       |
| Spinazie, diepvries                                   | 3 - 4     | 15 - 25               |
| Goulash, diepvries                                    | 3 - 4     | 35 - 55               |
| <b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>               |           |                       |
| Aardappelballetjes*                                   | 4.5 - 5.5 | 20 - 30               |
| Vis*  | 4 - 5     | 10 - 15               |
| Witte sauzen, bijv. bechamelsaus                      | 1 - 2     | 3 - 6                 |
| Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus | 3 - 4     | 8 - 12                |
| * Zonder deksel                                       |           |                       |
| ** Herhaaldelijk keren                                |           |                       |
| *** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5                |           |                       |



|   | Kookstand | Bereidingstijd (min.) |
|---|-----------|-----------------------|
| <b>Koken, stomen, stoven</b>  |           |                       |
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water)                                     | 2.5 - 3.5 | 15 - 30               |
| Rijstepap***  | 2 - 3     | 30 - 40               |
| Aardappels in de schil  | 4.5 - 5.5 | 25 - 35               |
| Gekookte aardappels   | 4.5 - 5.5 | 15 - 30               |
| Deegwaren, pasta*   | 6 - 7     | 6 - 10                |
| Eenpansgerecht  | 3.5 - 4.5 | 120 - 180             |
| Soepen  | 3.5 - 4.5 | 15 - 60               |
| Groente   | 2.5 - 3.5 | 10 - 20               |
| Groente, diepvries  | 3.5 - 4.5 | 7 - 20                |
| Garen in de snelkookpan   | 4.5 - 5.5 | -                     |
| <b>Stoven</b>   |           |                       |
| Rollades  | 4 - 5     | 50 - 65               |
| Stoofvlees  | 4 - 5     | 60 - 100              |
| Goulash***  | 3 - 4     | 50 - 60               |
| <b>Stoven / braden met weinig olie*</b>                                   |           |                       |
| Schitzel, on/gepaneerd  | 6 - 7     | 6 - 10                |
| Schnitzel, diepvries  | 6 - 7     | 6 - 12                |
| Kotelet, on/gepaneerd**   | 6 - 7     | 8 - 12                |
| Steak (3 cm dik)  | 7 - 8     | 8 - 12                |
| Borst van gevogelte (2 cm dik)**  | 5 - 6     | 10 - 20               |
| Borst van gevogelte, diepvries***   | 5 - 6     | 10 - 30               |
| Gehaktballen (3 cm dik)**   | 4.5 - 5.5 | 20 - 30               |
| Hamburger (2 cm dik)**  | 6 - 7     | 10 - 20               |
| Vis en visfilet, ongepaneerd  | 5 - 6     | 8 - 20                |
| Vis en visfilet, gepaneerd  | 6 - 7     | 8 - 20                |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks                  | 6 - 7     | 8 - 15                |
| Scampi, garnalen  | 7 - 8     | 4 - 10                |
| Sauteren van groente en paddenstoelen, vers                               | 7 - 8     | 10 - 20               |
| Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze               | 7 - 8     | 15 - 20               |
| Pangerechten, diepvries   | 6 - 7     | 6 - 10                |
| Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)                                      | 6.5 - 7.5 | -                     |
| Omelet (na elkaar bakken)   | 3.5 - 4.5 | 3 - 10                |
| Spiegelei   | 5 - 6     | 3 - 6                 |
| <b>Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porite frituren)</b> |           |                       |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets                         | 8 - 9     | -                     |
| Kroketten, diepvries  | 7 - 8     | -                     |
| Vlees, bijv. stukken kip  | 6 - 7     | -                     |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg   | 6 - 7     | -                     |
| Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura                  | 6 - 7     | -                     |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg           | 4 - 5     | -                     |
| * Zonder deksel   |           |                       |
| ** Herhaaldelijk keren  |           |                       |
| ***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5                                     |           |                       |

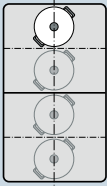
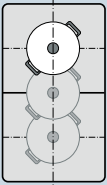
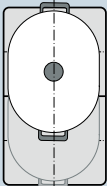
## Flex zone

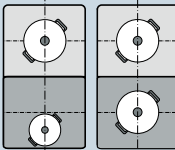
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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

### Tips voor het gebruik van pannen

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

| Als afzonderlijke kookzone  |   |
|---|---|
|    | Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm<br>Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.                   |
|   | Diameter groter dan 13 cm<br>Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.                                  |
|  | Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone. |

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

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


### Als een afzonderlijke kookzone

De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone.

#### Activeren

De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden.

Handmatig verbinden:

1. De flexibele kookzone met het symbool  selecteren.
2. In het instelgebied de betreffende kookstand instellen.

De Flex-zone is geactiveerd.

#### Kookstand wijzigen


Kies de kookzone en wijzig de kookstand in het betreffende instelgebied.

#### Een nieuwe pan toevoegen

De nieuwe pan op de positie plaatsen die voor de afmeting ervan geschikt is. Het apparaat herkent als de pan correct is geplaatst en verdeelt daarna de kookzones. De gewenste kookzone kiezen en in het instelbereik de kookstand instellen.

**Aanwijzing:** Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

#### Deactiveren

De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden. Om de kookzones handmatig van elkaar te scheiden, het symbool  aanraken.

De Flex-zone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.



### Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone gebruiken als twee onafhankelijke kookzones.

#### Kookzones van elkaar scheiden

De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden.

Om de kookzones handmatig van elkaar te scheiden:


1. Symbool  aanraken.
2. De gewenste kookzone met het symbool  selecteren.
3. In het instelgebied de betreffende kookstand instellen.

De kookplaat is geactiveerd

### Aanwijzingen

- Wanneer de kookplaat uitschakelt en vervolgens opnieuw inschakelt, wordt de flexibele kookzone opnieuw als afzonderlijke kookzone gebruikt.
- In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" staat beschreven hoe u de configuratie-instelling van de flexibele zone kunt wijzigen.

### Beide kookzones verbinden

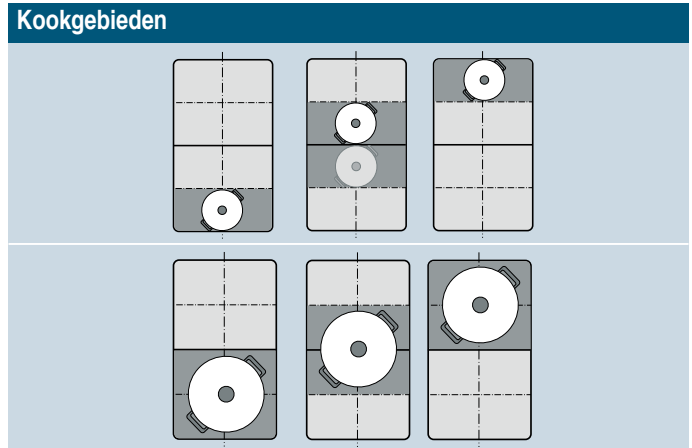
De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden. Om de kookzones handmatig te verbinden, het symbool  aanraken.

De Flex-zone is geactiveerd.

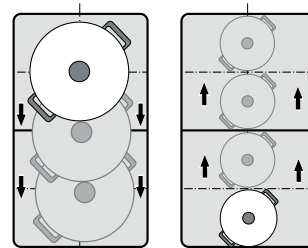
## Move-functie

Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

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



Nu kan er tijdens het koken kookgerei naar een ander kookgebied met een andere kookstand worden verplaatst:



Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste gebied = kookstand **9**

Middelste gebied = kookstand **5**

Achterste gebied = kookstand **1.5**

De vooraf ingestelde kookstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u ze kunt veranderen staat beschreven in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

### Aanwijzingen

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

## Activeren

1. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone.
2. Raak het symbool  aan, het is sterker verlicht. De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone. De kookstand van het gebied waarop het kookgerei staat, is verlicht op het display van de kookzones. De functie is geactiveerd.


## Kookstand wijzigen


De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Plaats het kookgerei op het kookgebied en wijzig de kookstand in het instelgebied.

## Aanwijzingen

- Er wordt slechts één kookstand veranderd van het gebied waarop het kookgerei staat.
- Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

## Deactiveren

Symbool  aanraken. Het is zwakker verlicht. De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Wanneer één van de kookgebieden op  wordt geplaatst, wordt de functie binnen enkele seconden gedeactiveerd.

## FlexPlus zone

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

Elk van beide FlexPlus-kookzones wordt altijd in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone ingeschakeld. Het is niet mogelijk om ze los van elkaar in te schakelen.

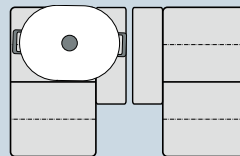
## Aanwijzingen voor het kookgerei

Voor een goede warmteherkenning en -verdeling dient het kookgerei in het midden te worden geplaatst.

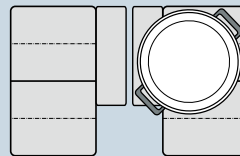
Het kookgerei dient de kookzone aan de zijkant en de FlexPlus-kookzone te bedekken.

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

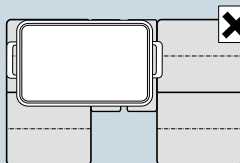
### Apparaat opstellen



Lange vorm:  
De flexibele kookzone als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone.



Grote ronde vorm:  
De flexibele kookzone als één kookzone.

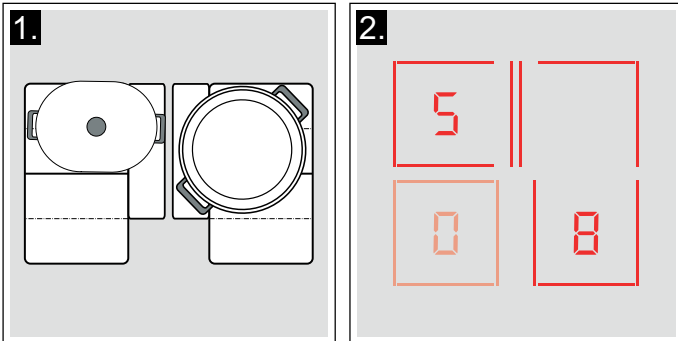


De vorm mag niet de beide FlexPlus-kookzones tegelijk afdekken.



## Activeren

1. Plaats het kookgerei op de kookzone en zorg ervoor dat het ook de FlexPlus-kookzone bedekt.
2. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen. De indicaties van de kookzone en de FlexPlus-kookzone lichten op.



De FlexPlus-kookzone is geactiveerd.

## Deactiveren

Neem het kookgerei van de kookzone. De indicaties verdwijnen.

De FlexPlus-kookzone is gedeactiveerd.

## Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

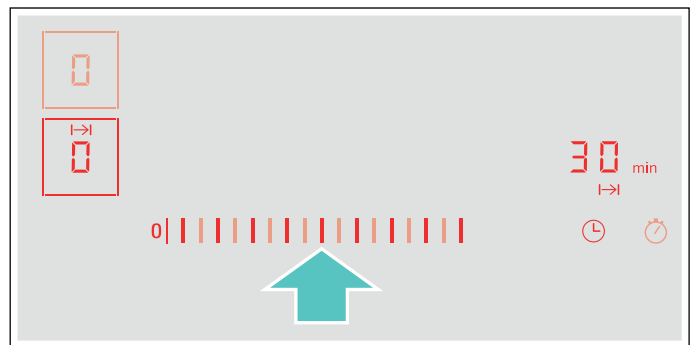
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

### Programmering van de bereidingstijd

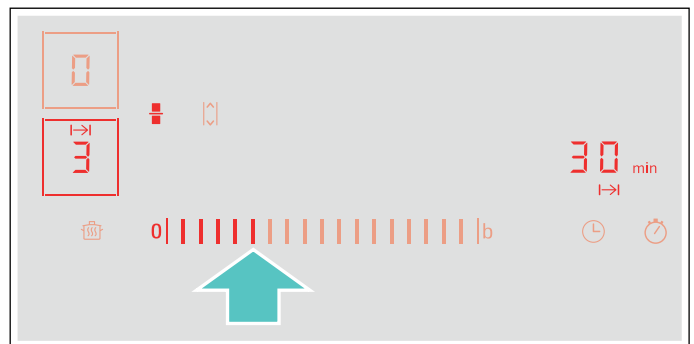
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

#### Zo stelt u in:

1. Raak twee keer het symbool aan. In de timer-indicatie zijn het symbool en de indicatie verlicht.
2. De kookzone kiezen. De indicatie is verlicht.
3. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd instellen.



4. Raak het symbool aan om de gekozen instelling te bevestigen.
5. De gewenste kookstand kiezen.



De bereidingstijd begint af te lopen.


### Aanwijzingen


- Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf [→ "Basisinstellingen"](#) vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.
- Wordt de flexibele kookzone als enige kookzone gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de hele kookzone hetzelfde.
- Wordt bij de gecombineerde kookzone de functie Move gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de drie kookzones hetzelfde.


## BraadSensor

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



### Tijd veranderen of wissen

Raak twee keer het symbool  aan en kies vervolgens de kookzone.


Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel  in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.


### Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit, de indicatie  knippert en de kookzone geeft  aan. Er klinkt een signaal.

In de timer-indicatie knipperen  en de indicatie .

Bij aanraking van het symbool  verdwijnen de indicaties en het geluidssignaal.

### Aanwijzingen





- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de kortste bereidingstijd.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd van een kookzone raakt u twee keer het symbool  aan en kiest u de kookzone.
- U kunt een bereidingstijd van maximaal **99** minuten instellen.

## De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.


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


### Zo stelt u in

1. Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn  en de indicatie  verlicht.
2. Kies in het instelgebied de gewenste tijd en bevestig deze instelling door het symbool  aan te raken.  
Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

### Tijd veranderen of wissen


Symbool  aanraken.

Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel  in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. In de timer-indicatie knipperen  en het symbool .



Na aanraking van het symbool  verdwijnen de indicaties.

## Stopwatch-functie

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



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

### Activeren

Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn  verlicht.

De tijd begint af te lopen.

### Deactiveren

Symbool  aanraken. In de timer-indicatie worden  weergegeven en verdwijnen vervolgens.

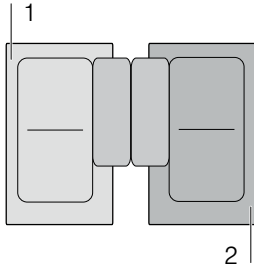
De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Om de stop-watch te deactiveren dient deze functie gekozen te zijn.

## PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand 9.

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



**Aanwijzing:** In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

### Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.  
De indicatie **b** is verlicht.  
De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.  
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.  
De functie is gedeactiveerd.

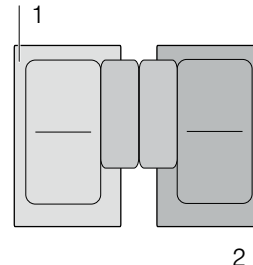
**Aanwijzing:** Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

## ShortBoost functie

Met de ShortBoost-functie kan het kookgerei sneller worden verwarmd dan met de kookstand 9.

Kies na de deactivering van de functie de juiste kookstand uit voor uw gerechten.

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



**Aanwijzing:** Bij de flexibele kookzone kan de Shortboost-functie ook worden geactiveerd wanneer hij als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

### Advies voor het gebruik

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

### Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Raak twee keer het symbool **b** aan.  
De indicatie **b** is verlicht.  
De functie is geactiveerd.

### Deactiveren



1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.  
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.  
De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

## Warmhoudfunctie

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

### Activeren

1. Symbool  aanraken.
2. Kies in de volgende 10 seconden de gewenste kookzone.  
De indicatie  is verlicht.  
De functie is geactiveerd.

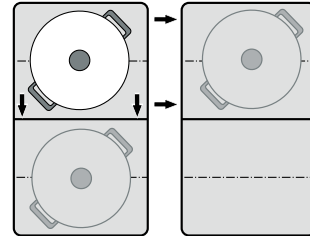
### Deactiveren

1. Symbool  aanraken.
2. Kookzone kiezen.  
De indicatie  verdwijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.  
De functie is gedeactiveerd.

## Overname van instellingen



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

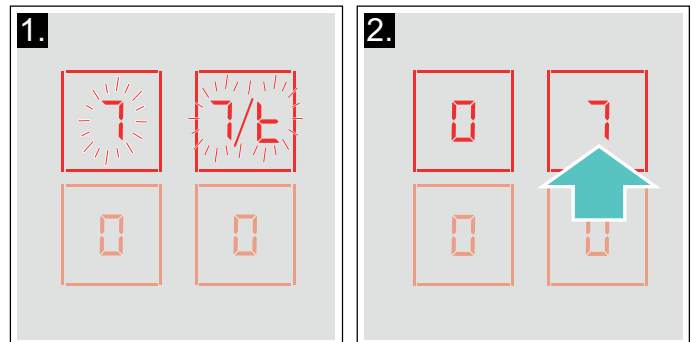
Om de instellingen over te dragen plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



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

### Activeren

1. Verplaats het kookgerei van de ingeschakelde kookzone naar een andere kookzone.  
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone knippert.  
Het kookgerei wordt erkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen de eerder gekozen kookstand en het symbool .
2. Kies de nieuwe kookzone uit om de instellingen te bevestigen.  
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone wordt ingesteld op .



De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.

### Aanwijzingen

- Het kookgerei verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen ander kookgerei stond.
- De PowerBoost- of ShortBoost-functie kan alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wordt er een nieuwe kookvorm op een andere kookzone geplaatst voordat de instellingen bevestigd zijn, dan kan deze functie voor beide kookvormen worden gebruikt.
- Worden er meerdere kookvormen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor het kookgerei dat het laatst verplaatst is.



## Braadsensor

Met deze functie is het mogelijk te bakken met behoud van de geschikte pantemperatuur.

Deze kookzones zijn voorzien van het symbool van de bakfunctie.

### Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de temperatuur te handhaven. Zo wordt energie bespaard en de olie of het vet niet oververhit.
- De braadfunctie meldt wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor toevoeging van de olie en vervolgens het toevoegen van de gerechten heeft bereikt.

### Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen. Anders wordt de functie niet juist geactiveerd. Er kan een spatbeschermer worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn om te bakken en te braden. Worden boter, margarine, pure olijfolie of reuzel gebruikt, stel de temperatuurstand dan in op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

### Pannen voor de braadsensor

Voor de braadsensor zijn speciale pannen verkrijgbaar. Deze optionele accessoires kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst. Geef steeds het corresponderende referentienummer op.

- HZ390210 pan met een diameter van 15 cm.
- HZ390220 pan met een diameter van 19 cm.
- HZ390230 pan met een diameter van 21 cm.
- HZ390250 pan met een diameter van 28 cm. Alleen aanbevolen voor de FlexPlus-kookzone.
- HZ390512 teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.
- HZ390522 grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat u met weinig olie kunt bakken en braden.

### Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor op de flexibele kookzone mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Flex zone".
- Andere pannen kunnen oververhit raken. De temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.

## Temperatuurstanden

| Temperatuurstand | Geschikt voor    |   |
|------------------|------------------|---|
| 1                | zeer laag        | Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente en bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.                  |
| 2                | Laag             | Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.   |
| 3                | gemiddeld - laag | Bakken en braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.  |
| 4                | gemiddeld hoog   | Bakken en braden van steaks, well done, gepaneerde diepvriesproducten en dunne gerechten, bijv. schnitzel, reepjes vlees in saus en groente.  |
| 5                | Hoog             | Bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, rare (saignant) of medium, aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels. |

## Tabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke temperatuurstand geschikt is. De baktijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de grootte en kwaliteit van de gerechten variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.

Lege pan voorverwarmen, na het geluidssignaal de olie en het gerecht toevoegen.

|   | Temperatuurstand | Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|---|------------------|--|
| <b>Vlees</b>                                |                  |  |
| Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>         | 4                | 6 - 10   |
| Schnitzel, gepaneerd <sup>1</sup>           | 4                | 6 - 10   |
| Filet <sup>2</sup>                          | 4                | 6 - 10   |
| Koteletten <sup>1</sup>                     | 3                | 10 - 15  |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                    | 4                | 10 - 15  |
| Wiener schnitzel <sup>1</sup>               | 4                | 10 - 15  |
| Steak, rare (3 cm dik) <sup>2</sup>         | 5                | 6 - 8  |
| Steak, medium (3 cm dik) <sup>2</sup>       | 5                | 8 - 12   |
| Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>    | 4                | 8 - 12   |
| Borst van gevogelte (2 cm dik) <sup>1</sup> | 3                | 10 - 20  |
| Reepjes vlees in saus <sup>3</sup>          | 4                | 7 - 12   |
| Gyros <sup>3</sup>                          | 4                | 7 - 12   |
| Spek <sup>1</sup>                           | 2                | 5 - 8  |
| Gehakt <sup>3</sup>                         | 4                | 6 - 10   |
| Hamburger (1,5 cm dik) <sup>1</sup>         | 3                | 6 - 15   |
| Gehaktballen (2 cm dik) <sup>1</sup>        | 3                | 10 - 20  |
| Gehaktballen <sup>1</sup>                   | 3                | 10 - 20  |
| Gekookte braadworsten <sup>1</sup>          | 3                | 8 - 20   |

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

<sup>3</sup> Regelmatig roeren.

<sup>4</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

<sup>5</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>6</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

<sup>7</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

|  | Temperatuur-stand | Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|--|-------------------|--|
| Rauwe braadworsten <sup>1</sup>                            | 3                 | 8 - 20   |
| <b>Vis</b>   |                   |  |
| Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>                         | 4                 | 10 - 20  |
| Visfilet, gepaneerd <sup>1*</sup>                          | 3                 | 10 - 20  |
| Garnalen <sup>1</sup>                                      | 4                 | 4 - 8  |
| Scampi <sup>1</sup>  | 4                 | 4 - 8  |
| Vis, gebakken, heel <sup>1</sup>                           | 3                 | 10 - 20  |
| <b>Eiergerechten</b>                                       |                   |  |
| Spiegeleieren in boter <sup>4</sup>                        | 2                 | 2 - 6  |
| Spiegeleieren in olie <sup>2**</sup>                       | 4                 | 2 - 6  |
| Roerei <sup>3</sup>  | 2                 | 4 - 9  |
| Omelet <sup>5</sup>  | 2                 | 3 - 6  |
| Pannenkoeken <sup>5</sup>                                  | 5                 | 1,5 - 2,5  |
| Wentelteefjes <sup>5</sup>                                 | 3                 | 4 - 8  |
| Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>5</sup>                   | 3                 | 10 - 15  |
| <b>Groente en peulvruchten</b>                             |                   |  |
| Knoflook <sup>3</sup>                                      | 2                 | 2 - 10   |
| Uien glazig fruiten <sup>3</sup>                           | 2                 | 2 - 10   |
| Grote uien <sup>3</sup>                                    | 3                 | 5 - 10   |
| Courgette <sup>1</sup>                                     | 3                 | 4 - 12   |
| Aubergines <sup>1</sup>                                    | 3                 | 4 - 12   |
| Paprika <sup>1</sup>                                       | 3                 | 4 - 15   |
| Groene asperges bakken <sup>1</sup>                        | 3                 | 4 - 15   |
| Paddestoelen <sup>3</sup>                                  | 4                 | 10 - 15  |
| Groente stoven in olie <sup>3</sup>                        | 1                 | 10 - 20  |
| Groente glaceren <sup>3</sup>                              | 3                 | 6 - 10   |
| <b>Aardappels</b>  |                   |  |
| Gebakken aardappels van gekookte aardappels <sup>3</sup>   | 5                 | 6 - 12   |
| Gebakken aardappels van ongekookte aardappels <sup>3</sup> | 4                 | 15 - 25  |
| Aardappelkoekjes <sup>5</sup>                              | 5                 | 2,5 - 3,5  |
| Zwitserse rösti <sup>4</sup>                               | 2                 | 50 - 55  |
| Geglaceerde aardappels <sup>3</sup>                        | 3                 | 10 - 15  |

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

<sup>3</sup> Regelmatig roeren.

<sup>4</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

<sup>5</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>6</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

<sup>7</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

|   | Temperatuur-stand | Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|---|-------------------|--|
| <b>Sauzen</b>   |                   |  |
| Tomatensaus met groente <sup>3</sup>  | 1                 | 25 - 35  |
| Bechamelsaus <sup>3</sup>   | 1                 | 10 - 20  |
| Kaassaus <sup>3</sup>   | 1                 | 10 - 20  |
| Saus inkoken <sup>3</sup>   | 1                 | 25 - 35  |
| Zoete sauzen <sup>3</sup>   | 1                 | 15 - 25  |
| <b>Diepvriesproducten</b>   |                   |  |
| Schnitzels <sup>1</sup>   | 4                 | 15 - 20  |
| Cordon bleu <sup>1</sup>  | 4                 | 10 - 30  |
| Filet van gevogelte <sup>1</sup>  | 4                 | 10 - 30  |
| Chicken nuggets <sup>1</sup>  | 4                 | 10 - 15  |
| Gyros <sup>3</sup>  | 4                 | 10 - 15  |
| Kebab <sup>3</sup>  | 4                 | 10 - 15  |
| Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>  | 3                 | 10 - 20  |
| Visfilet, gepaneerd <sup>1*</sup>   | 3                 | 10 - 20  |
| Vissticks <sup>1</sup>  | 4                 | 8 - 12   |
| Frites bakken <sup>3</sup>  | 5                 | 4 - 6  |
| Pangerechten <sup>3</sup>   | 3                 | 6 - 10   |
| Loempia's <sup>1</sup>  | 4                 | 10 - 30  |
| Camembert <sup>1</sup>  | 3                 | 10 - 15  |
| <b>Diversen</b>   |                   |  |
| Camembert <sup>1</sup>  | 3                 | 7 - 10   |
| Croutons <sup>3</sup>   | 3                 | 6 - 10   |
| Droge kant-en-klaarmaaltijden <sup>6</sup>  | 1                 | 5 - 10   |
| Amandelen roosteren <sup>7</sup>  | 4                 | 3 - 15   |
| Noten roosteren <sup>7</sup>  | 4                 | 3 - 15   |
| Pijnboompitten roosteren <sup>7</sup>   | 4                 | 3 - 15   |
| <sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.<br><sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.<br><sup>3</sup> Regelmatig roeren.<br><sup>4</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.<br><sup>5</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.<br><sup>6</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.<br><sup>7</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen. |                   |  |



## Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone

### Grill





































De Grill past zich aan de Flex-zone aan. U kunt grote en kleine hoeveelheden vlees, vis, verse groente en brood gezond en eenvoudig klaarmaken met heel weinig olie. De geribbelde vorm zorgt ervoor dat de gerechten minder vet opnemen. Heel eenvoudig kunnen gerechten worden gegrild die eruit zien en smaken alsof ze op een traditionele grill zijn bereid. Doe wat olie op de grill of het oppervlak van het gerecht om de warmteoverdracht te vergemakkelijken.

### Teppan Yaki

Met de Teppan Yaki kunt u eenvoudig en gezond vlees, vis, zeevruchten, groente, zoete gerechten en brood klaarmaken met heel weinig olie. De Teppan Yaki past zich perfect aan de Flex-zone aan. Door het directe contact met de plaat en de gelijkvormige warmteoverdracht blijven consistentie, kleur en malsheid van de levensmiddelen bij het aanbraden behouden.

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

**Aanwijzing:** Flex-zone als enige kookzone instellen om de functie naar behoren te activeren.

|  | Kookgerei   | Temperatuur-stand | Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|--|---|-------------------|--|
| <b>Vlees</b>                             |   |                   |  |
| Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>      |  /      | 4                 | 6 - 10   |
| Filet <sup>1</sup>                       |  /      | 4                 | 6 - 10   |
| Koteletten <sup>1</sup>                  |  /      | 3                 | 10 - 15  |
| Steak, rare (3 cm dik) <sup>1</sup>      |  /      | 5                 | 6 - 8  |
| Steak, medium (3 cm dik) <sup>1</sup>    |  /      | 5                 | 8 - 12   |
| Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup> |  /  | 4                 | 8 - 12   |
| Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>1</sup>   |  /  | 3                 | 10 - 20  |
| Spek <sup>1</sup>                        |  /  | 3                 | 5 - 8  |
| Hamburger <sup>1</sup>                   |  /  | 3                 | 6 - 15   |
| Gekookte worst <sup>1</sup>              |  /  | 4                 | 8 - 20   |
| Worstjes, rauw <sup>1</sup>              |  /  | 4                 | 8 - 20   |
| Gyros <sup>2</sup>                       |    | 4                 | 7 - 12   |
| Gehakt <sup>2</sup>                      |    | 4                 | 6 - 10   |
| <b>Vis en zeevruchten</b>                |   |                   |  |
| Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>       |  /  | 4                 | 10 - 20  |
| Krabben <sup>1</sup>                     |  /  | 4                 | 4 - 8  |
| Garnalen <sup>1</sup>                    |  /  | 4                 | 4 - 8  |
| Hele vis bakken <sup>1</sup>             |  /  | 3                 | 15 - 30  |
| <b>Groente</b>                           |   |                   |  |
| Courgette <sup>1</sup>                   |  /  | 3                 | 4 - 12   |
| Aubergines <sup>1</sup>                  |  /  | 3                 | 4 - 12   |

<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren


























<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.



<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

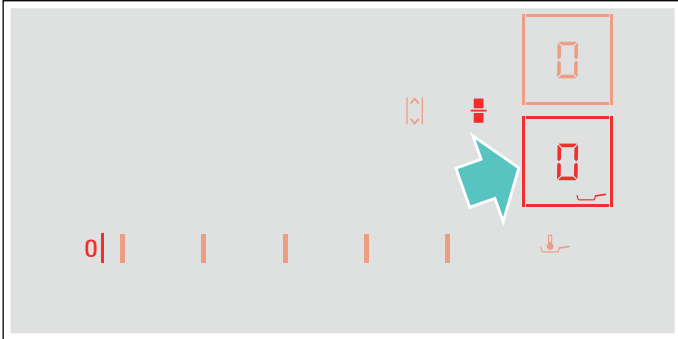
<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

|   | Kookgerei   | Temperatuur-stand | Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|---|---|-------------------|--|
| Paprika <sup>1</sup>  |  /      | 3                 | 4 - 15   |
| Groene asperges bakken <sup>1</sup>   |  /      | 3                 | 4 - 15   |
| Paddestoelen <sup>2</sup>   |  /      | 4                 | 10 - 15  |
| Knoflook <sup>2</sup>   |    | 2                 | 2 - 10   |
| Uien stoven <sup>2</sup>  |    | 2                 | 2 - 10   |
| Groente glaceren <sup>2</sup>   |    | 3                 | 6 - 10   |
| <b>Aardappels</b>   |   |                   |  |
| Gebakken aardappels van gekookte aardappels <sup>2</sup>  |    | 5                 | 6 - 12   |
| Aardappelkoekjes <sup>4</sup>   |    | 5                 | 2,5 - 3,5  |
| Geglaceerde aardappels <sup>2</sup>   |    | 3                 | 10 - 15  |
| <b>Eiergerechten</b>  |   |                   |  |
| Spiegeleieren in boter <sup>3</sup>   |    | 2                 | 2 - 6  |
| Spiegelei in olie <sup>1</sup>  |    | 4                 | 2 - 6  |
| Roerei <sup>2</sup>   |    | 2                 | 4 - 9  |
| Omelet <sup>4</sup>   |    | 2                 | 3 - 6  |
| Pannenkoeken <sup>4</sup>   |    | 5                 | 1,5 - 2,5  |
| Wentelteefjes <sup>4</sup>  |   | 3                 | 4 - 8  |
| Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>4</sup>  |    | 3                 | 10 - 15  |
| <b>Diversen</b>   |   |                   |  |
| Roosteren <sup>5</sup>  |  /  | 4                 | 4 - 6  |
| Croûtons <sup>2</sup>   |    | 3                 | 6 - 10   |
| Amandelen roosteren <sup>6</sup>  |    | 4                 | 3 - 15   |
| Noten roosteren <sup>6</sup>  |    | 4                 | 3 - 15   |
| Pijnboompitten roosteren <sup>6</sup>   |    | 4                 | 3 - 15   |
| <sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren                                 |   |                   |  |
| <sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.                             |   |                   |  |
| <sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.  |   |                   |  |
| <sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. |   |                   |  |
| <sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.     |   |                   |  |
| <sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.  |   |                   |  |

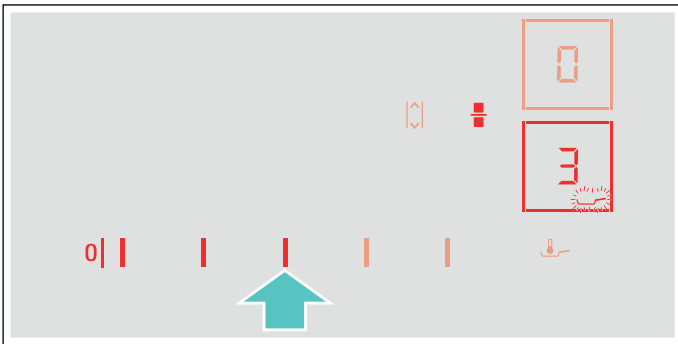
## Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Een lege pan op de kookzone plaatsen.


1. Symbool  aanraken.
2. De kookzone kiezen. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



3. In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.




De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot de braadtemperatuur bereikt is. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool knippert niet meer.

4. Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

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

### BraadSensor uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de kookzone. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.



## Kinderslot

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


### Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren:

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.  
De indicatie  is 10 seconden lang verlicht.  
De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren:

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.  
De blokkering is opgeheven.

### Automatisch kinderslot

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

### In- en uitschakelen


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



## Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Activeren: het symbool  aanraken. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is 35 seconden lang geblokkeerd. U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

Deactiveren: Na 35 seconden wordt het bedieningspaneel gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig op te heffen het symbool  aanraken.

### Aanwijzingen

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



## Automatische veiligheidsuitschakeling

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

De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie van de kookzone knipperen afwisselend **F**, **B** en de restwarmte-indicatie **h** of **H**.

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

Het tijdstip van de automatische veiligheidsuitschakeling is afhankelijk van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur).


## Basisinstellingen


Het apparaat beschikt over verschillende basisinstellingen. Deze basisinstellingen kunnen aan uw persoonlijke behoeften worden aangepast.

| Indicatie   | Functie  |
|-------------|--|
| <b>c 1</b>  | <b>Kinderslot</b><br><b>0</b> Handmatig*.<br><b>1</b> Automatisch.<br><b>2</b> Functie gedeactiveerd.  |
| <b>c 2</b>  | <b>Geluidssignalen</b><br><b>0</b> Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld.<br><b>1</b> Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.<br><b>2</b> Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.<br><b>3</b> Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*   |
| <b>c 3</b>  | <b>Energieverbruik weergeven</b><br><b>0</b> Gedeactiveerd.*<br><b>1</b> Geactiveerd.  |
| <b>c 5</b>  | <b>Automatische programmering van de bereidingstijd</b><br><b>00</b> Uitgeschakeld.*<br><b>0 1:59</b> Tijd tot de automatische uitschakeling.  |
| <b>c 6</b>  | <b>Duur van het geluidssignaal van de timer-functie</b><br><b>1</b> 10 seconden.*<br><b>2</b> 30 seconden.<br><b>3</b> 1 minuut.   |
| <b>c 7</b>  | <b>Power-Management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen</b><br><b>De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.</b><br><b>0</b> Gedeactiveerd. Maximale vermogen van de kookplaat.*/**<br><b>1</b> 1000 W minimaal vermogen.<br><b>1.5</b> 1500 W<br>...<br><b>3</b> 3000 W aanbevolen voor 13 ampère.<br><b>3.5</b> 3500 W aanbevolen voor 16 ampère.<br><b>4</b> 4000 W<br><b>4.5</b> 4500 W aanbevolen voor 20 ampère.<br>...<br><b>9 of 9.5</b> Maximale vermogen van de kookplaat.** |
| <b>c 11</b> | <b>Vooraf ingestelde vermogensstanden voor de Move-functie wijzigen</b><br><b>-9</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het voorste kookgebied.<br><b>-5</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het middelste kookgebied.<br><b>-1.5</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het achterste kookgebied.   |
| <b>c 12</b> | <b>Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren</b><br><b>0</b> Niet geschikt<br><b>1</b> Niet optimaal<br><b>2</b> Geschikt  |




**c 13 Activering van de flexibele kookzone configureren**

 Als twee onafhankelijke kookzones.

 Als één afzonderlijke kookzone.\*

**c 0 Terugzetten naar de standaard instellingen**

 Individuele instellingen.\*


 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

\*Fabrieksinstelling



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

**Zo komt u bij de basisinstellingen:**


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

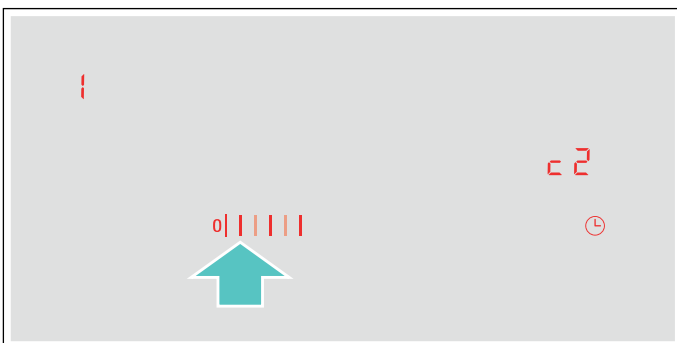
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken. De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.


| Productinformatie         | Indicatie |
|---------------------------|-----------|
| Klantenservice-index (KI) | 01        |
| Fabricagenummer           | Fd        |
| Fabricagenummer 1         | 95.       |
| Fabricagenummer 2         | 05        |

3. Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen. In de indicaties lichten **c 1** en  op als voorinstelling.



4. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
5. Vervolgens in het instelgebied de gewenste instelling kiezen.



6. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

**De basisinstellingen verlaten**

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

## Weergave van het energieverbruik

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

Na uitschakeling van de kookplaat wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. **1.08** kWh.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.

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

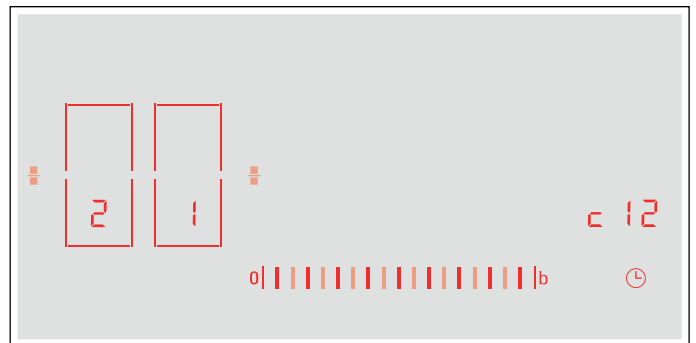
## Kookgerei-test

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




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

1. De pan met ca. 200 ml water vullen en bij kamertemperatuur in het midden op de kookzone plaatsen, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van de pan past.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **c 1** of **2**.
3. Het instelgebied aanraken. In de kookzone-indicaties knippert **—**.  
De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

| Resultaat  |  |
|--|--|
|                   | Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*            |
|                   | Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.* |
|                   | Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.                         |
| * Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone. |  |

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

### Aanwijzingen

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

## Power-Manager

Met de functie Power-Manager kan het totale vermogen van de kookplaat worden ingesteld.

De kookplaat is in de fabriek vooringesteld. Het hoogste vermogen is aangegeven op het typeplaatje. Met de functie Power-Manager kan de waarde volgens de vereisen van de betreffende elektro-installatie worden gewijzigd.

Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones.

Zolang de functie Power-Manager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Wordt er een kookzone ingeschakeld en is de vermogensbegrenzing bereikt, dan verschijnt **\_** kort in de kookstanden-indicatie. Het apparaat regelt en kiest automatisch een zo hoog mogelijke vermogensstand.

Voor meer informatie over de manier waarop het totale vermogen van de kookplaat wordt gewijzigd, zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

## Reinigen

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

### Kookplaat

#### Schoonmaken

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

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

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

Gebruik in geen geval:

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

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

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

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

#### Mogelijke vlekken

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Resten van kalk en water | Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik worden gebruikt.* |
|--------------------------|---|

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Suiker, maïzena of plastic | Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.* |
|----------------------------|---|

\* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

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

### Omlijsting van de kookplaat

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

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

## Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

### Gebruik

#### Waarom kan de kookplaat niet worden ingeschakeld en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd.

Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Kinderslot*"

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

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel verwijderen. Alle voorwerpen verwijderen die op het bedieningspaneel liggen.

De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

#### Waarom kan de braadsensor niet worden geactiveerd?

Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De vermogensstanden van de actieve kookplaten uitschakelen of verlagen.

Meer informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*PowerManager*" op pagina 32

### Geluiden

#### Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

#### Mogelijke geluiden:

##### Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is hoorbaar bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

##### Diep fluiten:

Is hoorbaar wanneer het kookgerei leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

##### Knisperen:

Is hoorbaar bij kookvormen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van kookgerei van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en bereidingswijze van de gerechten.

##### Hoge fluittonen:

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

##### Ventilatorgeluid:

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

## Kookgerei

### Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → *"Koken met inductie"*.

### Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat ingeschakeld is.

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

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

### Waarom duurt het zo lang tot het kookgerei warm wordt of waarom wordt het niet warm genoeg, hoewel er een hoge kookstand is ingesteld?

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

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

## Schoonmaken

### Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

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

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

## Wat te doen bij storingen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

| Indicatie  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing  |
|--|---|--|
| geen   | De stroomtoevoer is onderbroken.<br><br>Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.<br><br>Storing in het elektronisch systeem. | Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden.<br><br>Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.<br><br>Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in. |
| De indicaties knipperen                                  | Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.  | Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.   |
| De indicatie <b>—</b> knippert in de kookzone-indicaties | Er is een storing in het elektronisch systeem opgetreden.   | Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.   |
| <b>F2</b>  | De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.  | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.   |
| <b>F4</b>  | De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.   |  |
| <b>FS</b> + kookstand en geluidssignaal                  | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.   | Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt verder koken.  |
| <b>FS</b> en geluidssignaal                              | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.                    | Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.  |
| <b>F1/F6</b>   | De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld   | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.   |
| <b>F0</b>  | De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.   | Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingenoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.  |
| <b>F9</b>  | De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd  | Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.  |
| <b>F8</b>  | De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.  | De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk   |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>                             | De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.   | Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.  |
| <b>U400</b>  | De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten  | Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.  |
| <b>dE</b>  | De demo-modus is geactiveerd  | Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.  |

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

### Aanwijzingen

- Wanneer in de indicatie **E** verschijnt, moet u het sensorveld van de bijbehorende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. 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.



## Servicedienst

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

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst het E-nummer en FD-nummer van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- op de apparaatpas.
- op het onderste deel van de kookplaat.

Het E-nummer is ook op het glazen oppervlak van de kookplaat te vinden. U kunt de klantenservice-index (KI) en het FD-nummer controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Dit staat beschreven in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4020

**B** 070 222 142

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

## Testgerechten

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

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

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

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

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

# Indice

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
|  <b>Conformità d'uso</b> . . . . .                   | 40 |  <b>Funzione scaldavivande</b> . . . . .               | 56 |
|  <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> . . . . . | 41 | Attivazione . . . . .   | 56 |
|  <b>Cause dei danni</b> . . . . .                    | 42 | Disattivazione . . . . .  | 56 |
| Panoramica . . . . .   | 42 |  <b>Trasferimento delle impostazioni</b> . . . . .     | 56 |
|  <b>Tutela dell'ambiente</b> . . . . .               | 43 | Attivazione . . . . .   | 56 |
| Consigli in materia di risparmio energetico . . . . .  | 43 |  <b>Sistema di cottura arrosto a sensori</b> . . . . . | 57 |
| Smaltimento ecocompatibile . . . . .   | 43 | Vantaggi durante la cottura . . . . .   | 57 |
|  <b>Cottura con induzione</b> . . . . .              | 43 | Padelle per il sensore di cottura . . . . .   | 57 |
| Vantaggi della cottura a induzione . . . . .   | 43 | Livelli di temperatura . . . . .  | 58 |
| Recipienti . . . . .   | 43 | Tabella . . . . .   | 58 |
|  <b>Conoscere l'apparecchio</b> . . . . .            | 45 | Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone . . . . .  | 61 |
| Il pannello comandi . . . . .  | 45 | Impostazione . . . . .  | 63 |
| Le zone di cottura . . . . .   | 46 |  <b>Sicurezza bambino</b> . . . . .                    | 63 |
| Visualizzazione calore residuo . . . . .   | 46 | Attivare e disattivare la sicurezza bambini . . . . .   | 63 |
|  <b>Uso dell'apparecchio</b> . . . . .               | 47 | Sicurezza bambini automatica . . . . .  | 63 |
| Attivazione e disattivazione del piano di cottura . . . . .  | 47 |  <b>Protezione per la pulizia</b> . . . . .            | 64 |
| Impostazione della zona di cottura . . . . .   | 47 |  <b>Spegnimento di sicurezza automatico</b> . . . . . | 64 |
| Consigli per la cottura . . . . .  | 48 |  <b>Impostazioni di base</b> . . . . .               | 65 |
|  <b>Zona flessibile</b> . . . . .                  | 50 | In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base: . . . . .  | 66 |
| Consigli per l'uso dei recipienti . . . . .  | 50 |  <b>Indicatore consumo di energia</b> . . . . .      | 67 |
| Come un'unica zona di cottura . . . . .  | 50 |  <b>Test per stoviglie</b> . . . . .                 | 67 |
| Come due zone di cottura indipendenti . . . . .  | 50 |  <b>Power Manager</b> . . . . .                      | 68 |
|  <b>Funzione Move</b> . . . . .                    | 51 |  <b>Pulizia</b> . . . . .                            | 68 |
| Attivazione . . . . .  | 52 | Piano di cottura . . . . .  | 68 |
| Disattivazione . . . . .   | 52 | Telaio del piano di cottura . . . . .   | 68 |
|  <b>Zona FlexPlus</b> . . . . .                    | 52 |  <b>Domande frequenti e risposte (FAQ)</b> . . . . . | 69 |
| Avvertenze sulle stoviglie . . . . .   | 52 |  <b>Malfunzionamento, che fare?</b> . . . . .        | 71 |
| Attivazione . . . . .  | 53 |  <b>Servizio assistenza clienti</b> . . . . .        | 72 |
| Disattivazione . . . . .   | 53 | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . . . .   | 72 |
|  <b>Funzioni durata</b> . . . . .                  | 53 |  <b>Pietanze sperimentate</b> . . . . .              | 73 |
| Programmazione del tempo di cottura . . . . .  | 53 |   |    |
| Contaminuti . . . . .  | 54 |   |    |
| Funzione cronometro . . . . .  | 54 |   |    |
|  <b>Funzione PowerBoost</b> . . . . .              | 55 |   |    |
| Attivazione . . . . .  | 55 |   |    |
| Disattivazione . . . . .   | 55 |   |    |
|  <b>Funzione ShortBoost</b> . . . . .              | 55 |   |    |
| Consigli sull'utilizzo . . . . .   | 55 |   |    |
| Attivazione . . . . .  | 55 |   |    |
| Disattivazione . . . . .   | 55 |   |    |

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

## Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare soltanto le protezioni o le griglie di protezione per i bambini approvate da noi. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

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

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### **Avviso – Pericolo di soffocamento!**

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

### **Avviso – Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Non si deve utilizzare alcuna copertura del piano cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

### **Avviso – Pericolo di scottature!**

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

### **Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

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

### **Avviso – Pericolo di anomalia!**

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

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.



## Cause dei danni

### Attenzione!

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

### Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

## Tutela dell'ambiente

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

### Consigli in materia di risparmio energetico

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

### Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

## Cottura con induzione

### Vantaggi della cottura a induzione

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

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

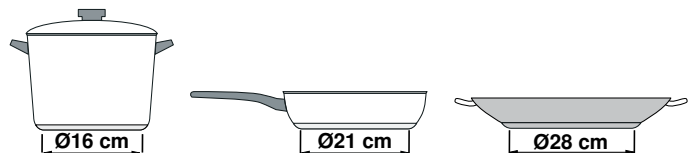
### Recipienti

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

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

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

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

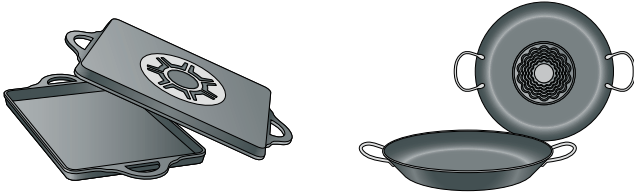


Se l'area flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare contenitori grandi adatti per questa zona. Informazioni relative alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile".

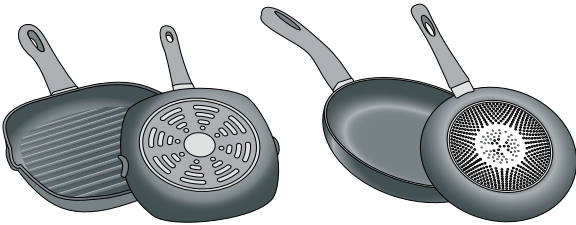


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

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



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



### Recipienti non adeguati

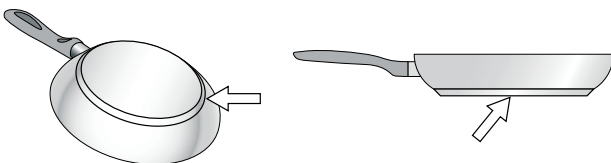
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

### Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

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



### Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

### Recipienti vuoti o con base sottile

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

### Riconoscimento della pentola

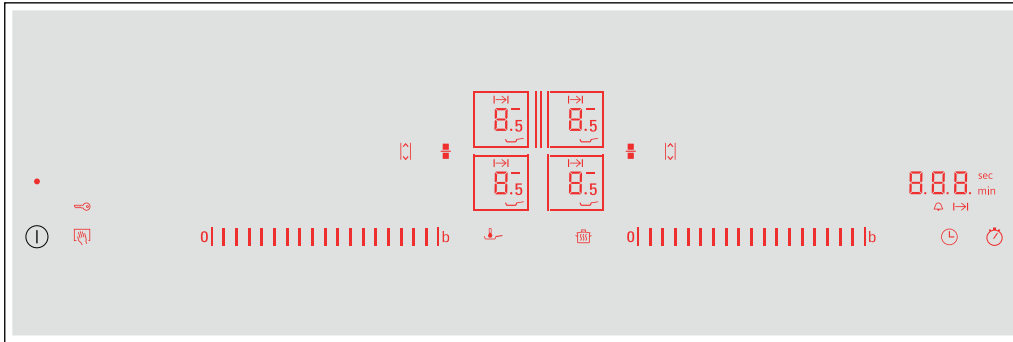
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.




## Conoscere l'apparecchio














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

**Avvertenza:** . A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

### Il pannello comandi



| Superfici di comando  |  |
|---|--|
|    | Interruttore principale  |
|   | Selezionare la zona di cottura   |
|  | Campo di regolazione   |
|  | Funzione Powerboost e Shortboost   |
|  | Area di cottura flessibile   |
|  | Funzione Move  |
|  | Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia e protezione bambini |
|  | Funzione scaldavivande   |
|  | Sensore di cottura   |
|  | Programmazione del tempo di cottura e contaminuti  |
|  | Funzione cronometro  |

| Indicatori  |                                   |
|---|-----------------------------------|
|    | Stato di funzionamento            |
|    | Livelli di cottura                |
|   | Calore residuo                    |
|  | Funzione PowerBoost               |
|  | Funzione ShortBoost               |
|  | Funzione scaldavivande            |
|  | Sensore di cottura                |
|  | Sicurezza bambini                 |
|  | Funzione timer                    |
|  | Impostazione del tempo di cottura |
|  | Contaminuti                       |
|  | Zona di cottura FlexPlus          |
|  | Trasmissione dell'impostazione    |
| <b>min / sec</b>  | Indicatori del timer              |

### Superfici di comando




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

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

### Avvertenze

- I simboli corrispondenti delle superfici di comando si accendono a secondo della disponibilità. Gli indicatori delle zone di cottura o delle funzioni selezionate si accendono con un'intensità luminosa maggiore.
- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

## Le zone di cottura

| Zona di cottura  |                            |  |
|--|----------------------------|--|
|                        | Zona di cottura singola    | Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.   |
|                        | Zona di cottura flessibile | Vedere sezione → "Zona flessibile"   |
|                        | Zona di cottura FlexPlus   | Le zone di cottura FlexPlus si accendono sempre in combinazione con la rispettiva zona di cottura flessibile destra o sinistra. Vedere sezione → "Zona FlexPlus" |
| Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione" |                            |  |

## Visualizzazione calore residuo

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

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

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

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


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


## **Uso dell'apparecchio**

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

### **Attivazione e disattivazione del piano di cottura**

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

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

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

#### **Avvertenze**


- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

### **Impostazione della zona di cottura**

Nel campo di regolazione impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.

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




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

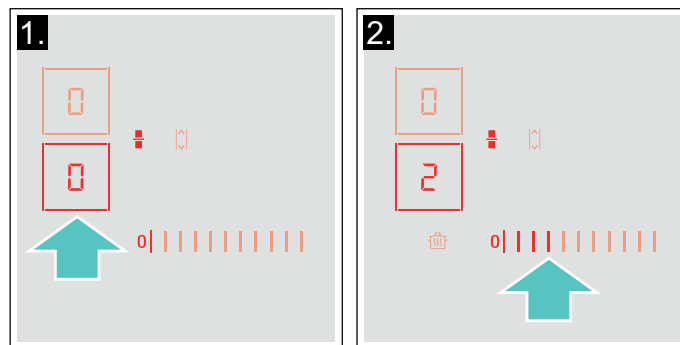
#### **Avvertenze**

- Per proteggere i componenti più delicati dell'apparecchio dal surriscaldamento o dal sovraccarico elettrico, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.
- Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.

### **Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura**

Il piano di cottura deve essere attivato.

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




Il livello di cottura è impostato.

### **Modifica del livello di potenza**

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

### **Spegnere la zona di cottura**

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

#### **Avvertenze**

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



## Consigli per la cottura

### Consigli

- Mentre si scalda purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia. Per ottenere un buon risultato di cottura non è necessario che fuoriesca vapore.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. E' possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un timer.
- Per un risultato di cottura più sano, si dovrebbe evitare l'olio fumante.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → *"Tutela dell'ambiente"* contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

### Tabella di cottura

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

|   | Livello di cottura | Tempo di cottura (min.) |
|---|--------------------|-------------------------|
| <b>Fondere</b>  |                    |                         |
| Cioccolato, glassa                                    | 1 - 1.5            | -                       |
| Burro, miele, gelatina                                | 1 - 2              | -                       |
| <b>Riscaldare e mantenere caldo</b>                   |                    |                         |
| Minestra, ad es. minestra di lenticchie               | 1.5 - 2            | -                       |
| Latte*  | 1.5 - 2.5          | -                       |
| Salsicce scaldate in acqua*                           | 3 - 4              | -                       |
| <b>Scongelare e riscaldare</b>                        |                    |                         |
| Spinaci surgelati                                     | 3 - 4              | 15 - 25                 |
| Gulasch surgelato                                     | 3 - 4              | 35 - 55                 |
| <b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>                 |                    |                         |
| Gnocchi di patate*                                    | 4.5 - 5.5          | 20 - 30                 |
| Pesce*  | 4 - 5              | 10 - 15                 |
| Salse bianche, es. besciamella                        | 1 - 2              | 3 - 6                   |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese | 3 - 4              | 8 - 12                  |
| * Senza coperchio                                     |                    |                         |
| ** Girare ripetutamente                               |                    |                         |
| *** Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5       |                    |                         |

|  | Livello di cottura | Tempo di cottura (min.) |
|--|--------------------|-------------------------|
| <b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>  |                    |                         |
| Riso (con doppia quantità di acqua)  | 2.5 - 3.5          | 15 - 30                 |
| Riso al latte***   | 2 - 3              | 30 - 40                 |
| Patate lesse   | 4.5 - 5.5          | 25 - 35                 |
| Patate lesse in acqua salata   | 4.5 - 5.5          | 15 - 30                 |
| Farinacei, pasta*  | 6 - 7              | 6 - 10                  |
| Pasticcio  | 3.5 - 4.5          | 120 - 180               |
| Minestre   | 3.5 - 4.5          | 15 - 60                 |
| Verdura  | 2.5 - 3.5          | 10 - 20                 |
| Verdure, surgelate   | 3.5 - 4.5          | 7 - 20                  |
| Cuocere nella pentola a pressione  | 4.5 - 5.5          | -                       |
| <b>Stufare</b>   |                    |                         |
| Involtini  | 4 - 5              | 50 - 65                 |
| Stufato  | 4 - 5              | 60 - 100                |
| Gulasch***   | 3 - 4              | 50 - 60                 |
| <b>Stufare / cuocere arrosto con poco olio*</b>                                      |                    |                         |
| Fettina, naturale o impanata   | 6 - 7              | 6 - 10                  |
| Fettina, surgelata   | 6 - 7              | 6 - 12                  |
| Cotoletta, naturale o impanata**   | 6 - 7              | 8 - 12                  |
| Bistecca (spessore 3 cm)   | 7 - 8              | 8 - 12                  |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**  | 5 - 6              | 10 - 20                 |
| Petto di pollo/tacchino, surgelato**   | 5 - 6              | 10 - 30                 |
| Polpette (spessore 3 cm)**   | 4.5 - 5.5          | 20 - 30                 |
| Hamburger (spessore 2 cm)**  | 6 - 7              | 10 - 20                 |
| Pesce e filetto di pesce, naturale   | 5 - 6              | 8 - 20                  |
| Pesce e filetto di pesce, impanato   | 6 - 7              | 8 - 20                  |
| Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce                              | 6 - 7              | 8 - 15                  |
| Scampi, gamberi  | 7 - 8              | 4 - 10                  |
| Sauté di verdure e funghi, fresco  | 7 - 8              | 10 - 20                 |
| Piatti misti, verdure, carne a strisce alla maniera asiatica                         | 7 - 8              | 15 - 20                 |
| Piatti misti, surgelati  | 6 - 7              | 6 - 10                  |
| Crêpe (cuocerle una alla volta)  | 6.5 - 7.5          | -                       |
| Omelette (cuocerle una alla volta)   | 3.5 - 4.5          | 3 - 10                  |
| Uova al tegamino   | 5 - 6              | 3 - 6                   |
| <b>Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)</b> |                    |                         |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo                        | 8 - 9              | -                       |
| Crocchette, surgelate  | 7 - 8              | -                       |
| Carne, ad es. porzioni di pollo  | 6 - 7              | -                       |
| Pesce, panato o in pastella di birra   | 6 - 7              | -                       |
| Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura                            | 6 - 7              | -                       |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra                    | 4 - 5              | -                       |
| * Senza coperchio  |                    |                         |
| ** Girare ripetutamente  |                    |                         |
| ***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5                                       |                    |                         |

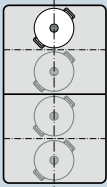
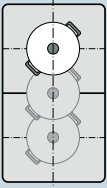
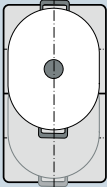
## Zona flessibile

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

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

### Consigli per l'uso dei recipienti

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

| Come un'unica zona di cottura   |   |
|---|---|
|    | Diametro di 13 cm oppure di dimensioni inferiori<br>Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.        |
|   | Diametro superiore a 13 cm<br>Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.                                  |
|  | Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore della zona flessibile. |

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

| Consigli  |  |
|---|--|
|  | Per piani di cottura con più di un'area di cottura flessibile, accertarsi che la stoviglia sia posizionata in modo tale da coprire soltanto una delle aree di cottura flessibili.<br>Altrimenti le zone di cottura non vengono attivate in maniera conforme ed è possibile che non venga raggiunto un buon risultato di cottura. |


### Come un'unica zona di cottura

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

#### Attivazione

A seconda della disposizione della stoviglia, le aree di cottura vengono collegate o separate automaticamente.

Collegamento manuale:

1. Selezionare l'area di cottura flessibile con il simbolo .
  2. Impostare il livello di cottura corrispondente nel campo di regolazione.
- La zona flessibile è attivata.

#### Modifica del livello di cottura


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

#### Aggiunta di una nuova stoviglia

Collocare la nuova stoviglia nella posizione adatta alla sua grandezza. L'apparecchio riconosce se la stoviglia è posizionata correttamente e separa quindi le zone di cottura. Selezionare la zona di cottura desiderata e impostare nel campo di regolazione il livello di cottura.

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

#### Disattivare

A seconda della disposizione della stoviglia, le aree di cottura vengono collegate o separate automaticamente. Per separate manualmente le aree di cottura, toccare il simbolo .

La zona flessibile è disattivata. Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.



### Come due zone di cottura indipendenti

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

#### Separazione delle aree di cottura

A seconda della disposizione della stoviglia, le aree di cottura vengono collegate o separate automaticamente.


Per separare manualmente le aree di cottura:

1. Toccare il simbolo .
  2. Selezionare l'area di cottura desiderata con il simbolo .
  3. Impostare il livello di cottura corrispondente nel campo di regolazione.
- L'area di cottura è attivata.

#### Avvertenze

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

### Collegamento delle due aree di cottura

A seconda della disposizione della stoviglia, le aree di cottura vengono collegate o separate automaticamente. Per collegare manualmente le aree di cottura, toccare il simbolo .

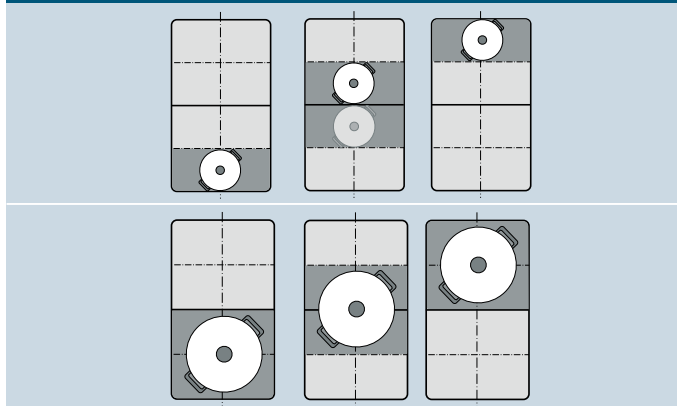
La zona flessibile è attivata.

## Funzione Move

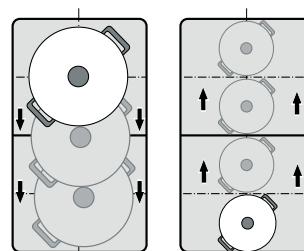
Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

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

### Superficie di cottura



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



Livelli di cottura preimpostati:

Parte anteriore = livello di cottura **9**

Parte centrale = livello di cottura **5**


Parte posteriore = livello di cottura **1.5**

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

### Avvertenze

- Se viene riconosciuta più di una stoviglia sull'area di cottura flessibile, la funzione viene disattivata.
- Se la stoviglia viene spostata o sollevata all'interno dell'area di cottura flessibile, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e viene impostato un livello di cottura della superficie sul quale era stata rilevata la stoviglia.
- Ulteriori informazioni relative alla dimensione e alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile"

## Attivazione

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

La funzione è attivata.


### Modifica del livello di cottura

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


### Avvertenze

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

## Disattivazione

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

La funzione è stata disattivata.

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

## Zona FlexPlus

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

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

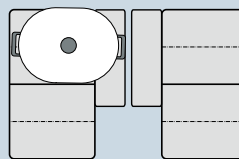
### Avvertenze sulle stoviglie

Per un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore la stoviglia dovrebbe essere collocata al centro.

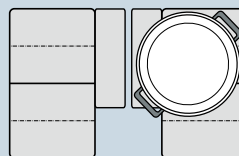
La stoviglia dovrebbe coprire la zona di cottura laterale e l'area di cottura FlexPlus.

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

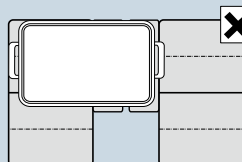
#### Collocare la stoviglia



Stoviglia allungata:  
l'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti o come area di cottura singola.



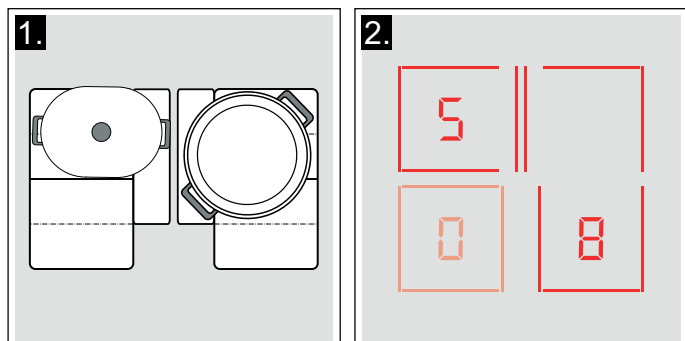
Stoviglia rotonda grande:  
Area di cottura flessibile come una sola area di cottura.



La stoviglia non può coprire contemporaneamente entrambe le aree di cottura FlexPlus.

## Attivazione

1. Collocare la stoviglia sulla zona di cottura e accertarsi che questa copra anche l'area di cottura FlexPlus.
2. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderati. Gli indicatori della zona di cottura e dell'area FlexPlus si accendono.



L'area di cottura FlexPlus è attivata.

## Disattivazione

Togliere la stoviglia dalla zona di cottura. Gli indicatori si spengono.

L'area di cottura FlexPlus è disattivata.

## Funzioni durata





Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro


### Programmazione del tempo di cottura

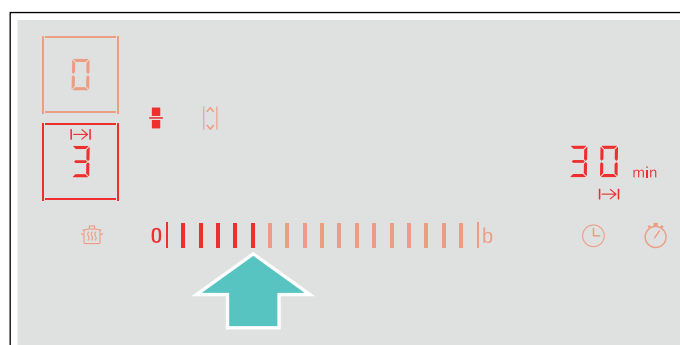
Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

#### Regolazione:

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



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



Il tempo di cottura inizia a scorrere.


#### Avvertenze


- Per tutte le zone di cottura può essere impostato automaticamente lo stesso tempo di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle zone di cottura. Le informazioni per la programmazione automatica del tempo di cottura sono contenute nella sezione → "Impostazioni di base"
- Se la zona di cottura flessibile viene selezionata come unica zona di cottura, il tempo impostato per l'intera zona di cottura è lo stesso.
- Se per la zona di cottura combinata viene selezionata la funzione Zona combinata o la funzione Move, il tempo impostato è lo stesso per entrambe le tre zone di cottura.


### Sensore di cottura

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



### Modifica o cancellazione del tempo



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

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

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.


### Una volta trascorso il tempo impostato

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

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

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

### Avvertenze





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

### Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti


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


### Impostazione


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

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.



### Modifica o cancellazione del tempo


Toccare il simbolo .

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

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

### Una volta trascorso il tempo impostato

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



Dopo aver toccato il simbolo  gli indicatori si spengono.

### Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.



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

### Attivazione

Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono .

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

### Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

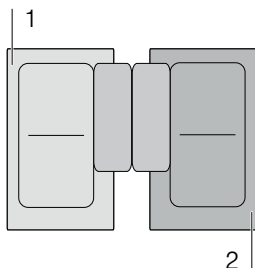
**Avvertenza:** Per la disattivazione del cronometro, deve essere selezionata questa funzione.



## Funzione PowerBoost

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

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



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

### Attivazione

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

L'indicatore **b** si accende.

La funzione è attivata.

### Disattivazione

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

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

La funzione è disattivata.

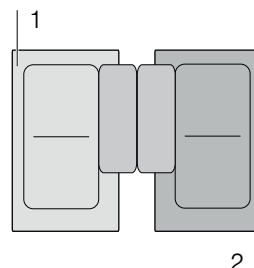
**Avvertenza:** In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

## Funzione ShortBoost

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

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

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



**Avvertenza:** Con l'area di cottura flessibile, la funzione Shortboost può essere anche attivata quando viene utilizzata come zona di cottura singola.

### Consigli sull'utilizzo

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

### Attivazione

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

L'indicatore **b** si accende.

La funzione è attivata.

### Disattivazione

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

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



La funzione è disattivata.

**Avvertenza:** Dopo circa 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.



## Funzione scaldavivande

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

### Attivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Entro i prossimi 10 secondi, selezionare la zona di cottura desiderata.  
L'indicatore  si accende.  
La funzione è attivata.

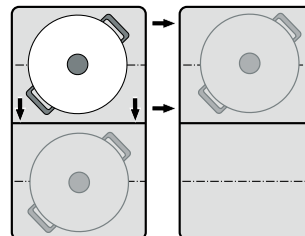
### Disattivazione

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

## Trasferimento delle impostazioni



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

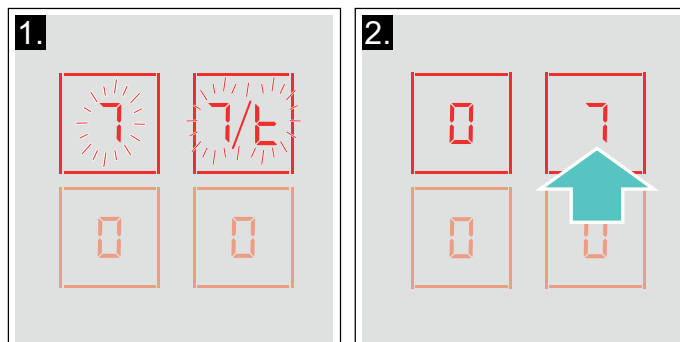
Per trasmettere le impostazioni, spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.



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

### Attivazione

1. Spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.  
Sulla zona di cottura originaria lampeggia il livello di cottura.  
La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova zona di cottura lampeggiano il livello di cottura precedentemente selezionato e il simbolo .
2. Selezionare la nuova zona di cottura per confermare le impostazioni.  
Il livello di cottura della zona di cottura originaria viene impostato su .



Le impostazioni sono state trasmesse alla nuova zona di cottura.

### Avvertenze

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

## Sistema di cottura arrosto a sensori

Con questa funzione è possibile cuocere mantenendo la temperatura adatta della padella.

Le zone di cottura con questa funzione sono indicate con il simbolo della funzione cottura arrosto.

### Vantaggi durante la cottura

- La zona di cottura si scalda solo se necessario per il mantenimento della temperatura. In tal modo si risparmia energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La funzione cottura segnala se la padella vuota ha raggiunto la temperatura giusta per l'aggiunta di olio e successivamente degli alimenti.

### Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. E' possibile utilizzare una protezione antispruzzo per evitare gli schizzi di grasso.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio extravergine di oliva o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non far mai scaldare una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se la zona di cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non verrà attivato correttamente.

### Padelle per il sensore di cottura

Per il sensore di cottura sono disponibili padelle idonee. Questi accessori opzionali possono essere richiesti in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente.

- HZ390210 padella con diametro di 15 cm.
- HZ390220 padella con diametro di 19 cm.
- HZ390230 padella con diametro di 21 cm.
- HZ390250 padella con diametro di 28 cm. Consigliata soltanto per l'area di cottura FlexPlus.
- HZ390512 Teppanyaki. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.
- HZ390522 Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

Le padelle sono antiaderenti, in modo da consentire la cottura con poco olio delle pietanze.

### Avvertenze

- Il sensore di cottura arrosto è stato impostato in modo specifico per questa tipologia di padelle.
- Assicurarsi che il diametro del fondo della padella corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Collocare la padella al centro della zona di cottura.
- Può succedere che nelle aree di cottura flessibili non si attivi il sensore di cottura arrosto con una padella di dimensione differente o una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → "Zona flessibile".
- Altre padelle potrebbero surriscaldarsi. La temperatura potrebbe impostarsi ad un livello di temperatura più alto o più basso rispetto a quello selezionato. Provare prima con il livello di temperatura inferiore e modificarlo in base alla necessità.

## Livelli di temperatura

| Livello di temperatura | Adatto a  |
|------------------------|---|
| 1 molto basso          | Preparare e addensare le salse, stufare le verdure e cuocere di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.               |
| 2 basso                | Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.   |
| 3 medio - basso        | Per cuocere pesce, alimenti spessi, come ad es. polpette e salsicce.  |
| 4 medio-alta           | Bistecche ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti dallo spessore ridotto impanati come ad es. fettine, Geschnetzeltes e verdure. |
| 5 alto                 | Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche al sangue o a media cottura, frittelle di patate e patate arrosto.            |

## Tabella

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

Il livello di temperatura impostato varia a seconda della padella utilizzata.

Preriscaldare la padella vuota, aggiungere olio e alimenti dopo il segnale acustico.

|   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|---|------------------------|--|
| <b>Carne</b>  |                        |  |
| Fettina, naturale <sup>1</sup>                        | 4                      | 6 - 10   |
| Fettina, impanata <sup>1</sup>                        | 4                      | 6 - 10   |
| Filetto <sup>2</sup>                                  | 4                      | 6 - 10   |
| Costoletta <sup>1</sup>                               | 3                      | 10 - 15  |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                              | 4                      | 10 - 15  |
| Bistecca alla milanese <sup>1</sup>                   | 4                      | 10 - 15  |
| Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>2</sup>      | 5                      | 6 - 8  |
| Bistecca, cottura media, (spessore 3 cm) <sup>2</sup> | 5                      | 8 - 12   |
| Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>      | 4                      | 8 - 12   |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup>  | 3                      | 10 - 20  |
| Straccetti di carne <sup>3</sup>                      | 4                      | 7 - 12   |
| Gyros <sup>3</sup>                                    | 4                      | 7 - 12   |
| Pancetta <sup>1</sup>                                 | 2                      | 5 - 8  |
| Carne tritata <sup>3</sup>                            | 4                      | 6 - 10   |
| Hamburger (spessore 1,5 cm) <sup>1</sup>              | 3                      | 6 - 15   |
| Polpette (spessore 2 cm) <sup>1</sup>                 | 3                      | 10 - 20  |
| Polpette ripiene <sup>1</sup>                         | 3                      | 10 - 20  |
| Salsicce scottate <sup>1</sup>                        | 3                      | 8 - 20   |

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>5</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>6</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.

<sup>7</sup> Aggiungere l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

|   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|---|------------------------|--|
| Salsicce crude <sup>1</sup>                 | 3                      | 8 - 20   |
| <b>Pesce</b>                                |                        |  |
| Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 20  |
| Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>     | 3                      | 10 - 20  |
| Gamberi <sup>1</sup>                        | 4                      | 4 - 8  |
| Scampi <sup>1</sup>                         | 4                      | 4 - 8  |
| Pesce arrosto, intero <sup>1</sup>          | 3                      | 10 - 20  |
| <b>Piatti a base di uova</b>                |                        |  |
| Uova al tegamino nel burro <sup>4</sup>     | 2                      | 2 - 6  |
| Uova al tegamino nell'olio <sup>2</sup>     | 4                      | 2 - 6  |
| Uovo strapazzato <sup>3</sup>               | 2                      | 4 - 9  |
| Omelette <sup>5</sup>                       | 2                      | 3 - 6  |
| Crêpe <sup>5</sup>                          | 5                      | 1,5 - 2,5  |
| Toast alla francese <sup>5</sup>            | 3                      | 4 - 8  |
| Frittata dolce stracciata <sup>5</sup>      | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Verdure e legumi</b>                     |                        |  |
| Aglio <sup>3</sup>                          | 2                      | 2 - 10   |
| Stufare le cipolle <sup>3</sup>             | 2                      | 2 - 10   |
| Anelli di cipolle fritti <sup>3</sup>       | 3                      | 5 - 10   |
| Zucchine <sup>1</sup>                       | 3                      | 4 - 12   |
| Melanzane <sup>1</sup>                      | 3                      | 4 - 12   |
| Peperone <sup>1</sup>                       | 3                      | 4 - 15   |
| Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>     | 3                      | 4 - 15   |
| Funghi <sup>3</sup>                         | 4                      | 10 - 15  |
| Cuocere le verdure nell'olio <sup>3</sup>   | 1                      | 10 - 20  |
| Glassare le verdure <sup>3</sup>            | 3                      | 6 - 10   |
| <b>Patate</b>                               |                        |  |
| Patate arrosto da patate lesse <sup>3</sup> | 5                      | 6 - 12   |
| Patate arrosto da patate crude <sup>3</sup> | 4                      | 15 - 25  |
| Frittelle di patate <sup>5</sup>            | 5                      | 2,5 - 3,5  |
| Rösti svizzero <sup>4</sup>                 | 2                      | 50 - 55  |
| Patate glassate <sup>3</sup>                | 3                      | 10 - 15  |

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>5</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>6</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.

<sup>7</sup> Aggiungere l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

|   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|---|------------------------|--|
| <b>Salse e sughi</b>  |                        |  |
| Salsa di pomodoro con verdure <sup>3</sup>  | 1                      | 25 - 35  |
| Besciamella <sup>3</sup>  | 1                      | 10 - 20  |
| Salsa al formaggio <sup>3</sup>   | 1                      | 10 - 20  |
| Ridurre la salsa <sup>3</sup>   | 1                      | 25 - 35  |
| Salse dolci <sup>3</sup>  | 1                      | 15 - 25  |
| <b>Prodotti surgelati</b>   |                        |  |
| Fettina <sup>1</sup>  | 4                      | 15 - 20  |
| Cordon bleu <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 30  |
| Petto di pollo <sup>1</sup>   | 4                      | 10 - 30  |
| Nugget di pollo <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 15  |
| Gyros <sup>3</sup>  | 4                      | 10 - 15  |
| Kebab <sup>3</sup>  | 4                      | 10 - 15  |
| Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>  | 3                      | 10 - 20  |
| Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>   | 3                      | 10 - 20  |
| Bastoncini di pesce <sup>1</sup>  | 4                      | 8 - 12   |
| Cottura di patate fritte <sup>3</sup>   | 5                      | 4 - 6  |
| Piatti saltati in padella <sup>3</sup>  | 3                      | 6 - 10   |
| Involtini primavera <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 30  |
| Camembert <sup>1</sup>  | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Altro</b>  |                        |  |
| Camembert <sup>1</sup>  | 3                      | 7 - 10   |
| Crostini <sup>3</sup>   | 3                      | 6 - 10   |
| Piatti pronti di alimenti asciutti <sup>6</sup>   | 1                      | 5 - 10   |
| Tostare le mandorle <sup>7</sup>  | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare le noci <sup>7</sup>  | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare i pinoli <sup>7</sup>   | 4                      | 3 - 15   |
| <sup>1</sup> Girare ripetutamente.  |                        |  |
| <sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.                        |                        |  |
| <sup>3</sup> Mescolare regolarmente.  |                        |  |
| <sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.                      |                        |  |
| <sup>5</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.  |                        |  |
| <sup>6</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle. |                        |  |
| <sup>7</sup> Aggiungere l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.                                 |                        |  |

## Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone

### Grill









































Il Grill si adatta alla Flex Zone. È possibile preparare piccole e grandi quantità di carne, pesce, verdure fresche e pane con davvero poco olio in modo salutare e semplice. La forma rigata fa in modo che la pietanza assorba meno grasso. Il facile utilizzo permette di grigliare le pietanze che, dall'aspetto e dal gusto, sembreranno preparate sulla griglia tradizionale. Per agevolare la trasmissione di calore, mettere un po' di olio sulla griglia o sulla superficie dell'alimento.

### Teppan Yaki

Il Teppan Yaki permette di preparare carne, pesce, frutti di mare, verdure, dolci e pane con pochissimo olio, in modo semplice e salutare. Il Teppan Yaki si adatta perfettamente alla Flex Zone. Grazie al contatto diretto con la piastra e alla trasmissione di calore uniforme, consistenza, colore e succosità dell'alimento si conservano durante la rosolatura e la doratura.

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

**Avvertenza:** Impostare Flex Zone come unica area di cottura per attivare la funzione correttamente.

|  | Stoviglie   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|--|---|------------------------|--|
| <b>Carne</b>   |   |                        |  |
| Fettina, semplice <sup>1</sup>                       |  /      | 4                      | 6 - 10   |
| Filetto <sup>1</sup>                                 |  /      | 4                      | 6 - 10   |
| Costoletta <sup>1</sup>                              |  /      | 3                      | 10 - 15  |
| Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>1</sup>     |  /      | 5                      | 6 - 8  |
| Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) <sup>1</sup> |  /      | 5                      | 8 - 12   |
| Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>     |  /      | 4                      | 8 - 12   |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup> |  /    | 3                      | 10 - 20  |
| Pancetta <sup>1</sup>                                |  /  | 3                      | 5 - 8  |
| Hamburger <sup>1</sup>                               |  /  | 3                      | 6 - 15   |
| Würstel lessi <sup>1</sup>                           |  /  | 4                      | 8 - 20   |
| Salsicce crude <sup>1</sup>                          |  /  | 4                      | 8 - 20   |
| Gyros <sup>2</sup>                                   |    | 4                      | 7 - 12   |
| Carne tritata <sup>2</sup>                           |    | 4                      | 6 - 10   |
| <b>Pesce e frutti di mare</b>                        |   |                        |  |
| Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>           |  /  | 4                      | 10 - 20  |
| Granchi <sup>1</sup>                                 |  /  | 4                      | 4 - 8  |
| Gamberi <sup>1</sup>                                 |  /  | 4                      | 4 - 8  |
| Cucinare il pesce intero <sup>1</sup>                |  /  | 3                      | 15 - 30  |
| <b>Verdura</b>                                       |   |                        |  |
| Zucchine <sup>1</sup>                                |  /  | 3                      | 4 - 12   |
| Melanzane <sup>1</sup>                               |  /  | 3                      | 4 - 12   |
| Peperoni <sup>1</sup>                                |  /  | 3                      | 4 - 15   |
| Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>              |  /  | 3                      | 4 - 15   |

<sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.
















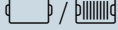





<sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

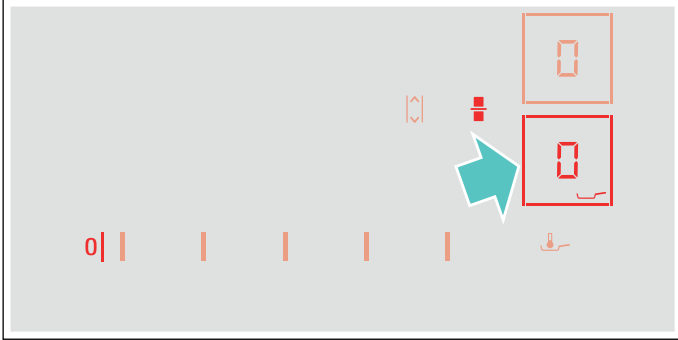


|  | Stoviglie   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|--|---|------------------------|--|
| Funghi <sup>2</sup>  |  /      | 4                      | 10 - 15  |
| Aglio <sup>2</sup>   |    | 2                      | 2 - 10   |
| Stufare le cipolle <sup>2</sup>  |    | 2                      | 2 - 10   |
| Glassare le verdure <sup>2</sup>   |    | 3                      | 6 - 10   |
| <b>Patate</b>  |   |                        |  |
| Patate arrosto da patate lesse <sup>2</sup>  |    | 5                      | 6 - 12   |
| Frittelle di patate <sup>4</sup>   |    | 5                      | 2,5 - 3,5  |
| Patate glassate <sup>2</sup>   |    | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Piatti a base di uova</b>   |   |                        |  |
| Uovo al tegamino con burro <sup>3</sup>  |    | 2                      | 2 - 6  |
| Uovo al tegamino con olio <sup>1</sup>   |    | 4                      | 2 - 6  |
| Uovo strapazzato <sup>2</sup>  |    | 2                      | 4 - 9  |
| Omelette <sup>4</sup>  |    | 2                      | 3 - 6  |
| Crêpe <sup>4</sup>   |    | 5                      | 1,5 - 2,5  |
| Toast alla francese <sup>4</sup>   |    | 3                      | 4 - 8  |
| Frittata dolce stracciata <sup>4</sup>   |    | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Altro</b>   |   |                        |  |
| Tostatura <sup>5</sup>   |  /  | 4                      | 4 - 6  |
| Crostini <sup>2</sup>  |    | 3                      | 6 - 10   |
| Tostare le mandorle <sup>6</sup>   |    | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare le noci <sup>6</sup>   |    | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare i pinoli <sup>6</sup>  |    | 4                      | 3 - 15   |
| <sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario<br><sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.<br><sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.<br><sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.<br><sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.<br><sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. |   |                        |  |

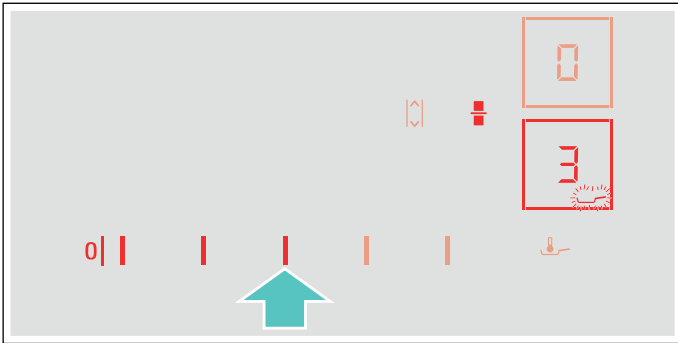
## Impostazione

Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare una stoviglia vuota sull'area di cottura.


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



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




La funzione è attivata.

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

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

**Avvertenza:** Girare le pietanze in modo che non brucino.

### Disattivazione del sensore di cottura

Toccare il simbolo  e selezionare la zona di cottura. La zona di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.



## Sicurezza bambino

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


### Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione:

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

Disattivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

### Sicurezza bambini automatica


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


#### Attivazione e disattivazione

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

## Protezione per la pulizia

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

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

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

### Avvertenze

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

## Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

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

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

## Impostazioni di base

Il dispositivo dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adattate alle esigenze individuali dell'utente.

| Display     | Funzionamento   |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Sicurezza bambini</b><br><b>0</b> Manuale*.<br><b>1</b> Automatica.<br><b>2</b> La funzione è disattivata.   |
| <b>c 2</b>  | <b>Segnali acustici</b><br><b>0</b> Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati.<br><b>1</b> È attivato solo il segnale di errore.<br><b>2</b> È attivato solo il segnale di conferma.<br><b>3</b> Tutti i segnali acustici sono attivati.*  |
| <b>c 3</b>  | <b>Visualizzazione del consumo di energia</b><br><b>0</b> Disattivata.*<br><b>1</b> Attivata.   |
| <b>c 5</b>  | <b>Programmazione automatica del tempo di cottura</b><br><b>00</b> Disattivata.*<br><b>0 1-99</b> Tempo fino allo spegnimento automatico.   |
| <b>c 6</b>  | <b>Durata del segnale acustico della funzione timer</b><br><b>1</b> 10 secondi.*<br><b>2</b> 30 secondi.<br><b>3</b> 1 minuto.  |
| <b>c 7</b>  | <b>Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura</b><br><b>Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura.</b><br><b>0</b> Disattivata. Potenza massima del piano cottura.*/**<br><b>1</b> 1000 W di potenza minima.<br><b>1.5</b> 1500 W<br>...<br><b>3</b> 3000 W consigliato per 13 Ampere.<br><b>3.5</b> 3500 W consigliato per 16 Ampere.<br><b>4</b> 4000 W<br><b>4.5</b> 4500 W consigliato per 20 Ampere.<br>...<br><b>9 o 9.5</b> Potenza massima del piano di cottura.** |
| <b>c 11</b> | <b>Modifica dei livelli di potenza preimpostati per la funzione Move</b><br><b>-9</b> Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura anteriore.<br><b>-5</b> Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura centrale.<br><b>-1.5</b> Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura posteriore.   |
| <b>c 12</b> | <b>Controllare la stoviglia e il risultato del processo di cottura</b><br><b>0</b> Non adatto<br><b>1</b> Non ottimale<br><b>2</b> Adatto   |

**c 13 Configurazione dell'attivazione dell'area di cottura flessibile**

- 0 Utilizzo come due aree di cottura indipendenti.
- 1 Utilizzo come area di cottura unica.\*

**c 0 Tornare alle impostazioni standard**


- 0 Impostazioni individuali.\*
- 1 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.

\*Impostazioni di fabbrica



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

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


Il piano di cottura deve essere disattivato.

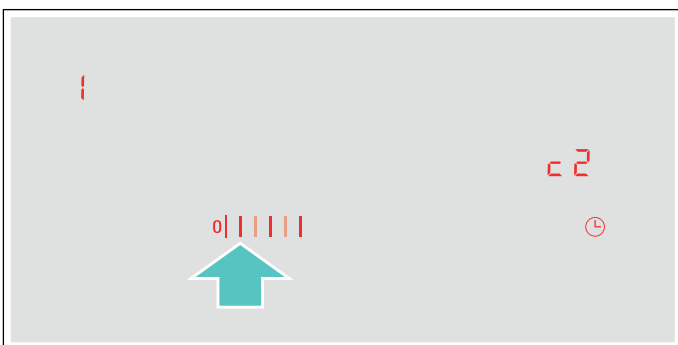
1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.  
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

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

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



4. Toccare il simbolo  ripetutamente finché non compare la funzione desiderata.
5. Selezionare infine l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.



6. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

**Uscire dalle impostazioni base**

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

## Indicatore consumo di energia

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

Dopo la disattivazione del piano cottura viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. **1,08** kWh.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.

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

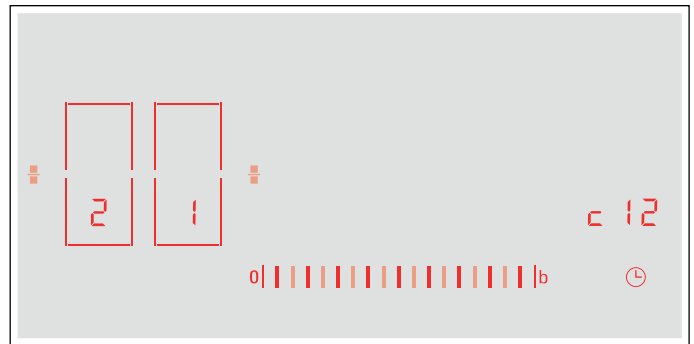
## Test per stoviglie

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

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

1. Riempire la pentola con circa 200 ml di acqua, collocarla a temperatura ambiente al centro dell'area di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della pentola.
2. Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **c 12**.
3. Toccare il campo di regolazione. Sui display delle aree di cottura lampeggia **—**. La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sul display delle aree di cottura compare il risultato relativo alla qualità e alla rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

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

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

### Avvertenze

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

## Power Manager

Con la funzione Power-Manager è possibile impostare la potenza totale del piano cottura.

Il piano cottura è preimpostato di fabbrica. La sua potenza massima è indicata sulla targhetta identificativa. La funzione Power-Manager permette di modificare il valore secondo i requisiti delle rispettive installazioni elettroniche.

Per non superare questo valore di regolazione, il piano di cottura distribuisce automaticamente la potenza a disposizione sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione Power-Manager è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Se un'area di cottura viene accesa e raggiunge il limite di potenza, per un breve tempo compare **\_** nella visualizzazione dei livelli di cottura. L'apparecchio regola e seleziona automaticamente il massimo livello di cottura possibile.

Per maggiori informazioni relative a come viene modificata la potenza totale del piano cottura, consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*

## Pulizia

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

### Piano di cottura

#### Pulizia

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

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

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

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

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

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

#### Possibili macchie

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Residui di calcare e di acqua      | Pulire il piano di cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detersivo per piani di cottura in vetroceramica.* |
| Zucchero, amido di riso o plastica | Pulire subito. Utilizzare un raschietto per vetro. Attenzione: pericolo di ustione.*   |

\* Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.

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

### Telaio del piano di cottura

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

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



## Domande frequenti e risposte (FAQ)

### Utilizzo

#### Perché il piano di cottura non si attiva e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

La sicurezza bambini è attivata.

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

#### Perché lampeggiano gli indicatori e viene emesso un segnale acustico?

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

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

#### Perché non è possibile attivare il sensore di cottura arrosto?

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o la funzione PowerManager è attivata. Spegnerne o ridurre i livelli di potenza delle aree di cottura attive.

Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → *"Power Manager" a pagina 68*

### Rumori

#### Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

#### Rumori possibili:

##### **Ronzio come quello di un trasformatore:**

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

##### **Sibilo intenso:**

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

##### **Scoppietto:**

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

##### **Tonalità elevate dei sibili:**

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

##### **Rumore della ventola:**

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

## Stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Pulizia

### Come si pulisce il piano di cottura?

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

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

## Malfunzionamento, che fare?

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

| Indicazione  | Possibile causa  | Eliminazione del guasto   |
|--|--|---|
| Nessuno  | L'alimentazione elettrica è interrotta.<br><br>L'apparecchio non è stato collegato conformemente allo schema elettrico.<br><br>Anomalia del sistema elettronico. | Con l'aiuto di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica.<br><br>Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.<br><br>Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica. |
| Gli indicatori lampeggiano                                       | Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.  | Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.   |
| L'indicatore — lampeggia sugli indicatori delle zone di cottura. | Si è verificata un'anomalia del sistema elettronica.   | Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per risolvere l'anomalia.   |
| <b>F2</b>  | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.   | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano di cottura.  |
| <b>F4</b>  | Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.  |   |
| <b>F5</b> + livello di cottura e segnale acustico                | Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.   | Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile continuare la cottura.   |
| <b>F5</b> e segnale acustico                                     | Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.                       | Rimuovere la pentola. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.  |
| <b>F1/F6</b>   | La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.  | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.   |
| <b>F0</b>  | Non è possibile attivare la funzione Trasmissione delle impostazioni   | Verificare l'indicatore di errore toccando una superficie di comando qualunque. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Trasmissione delle impostazioni. Contattate il servizio di assistenza tecnica.   |
| <b>F9</b>  | Non è possibile attivare la zona di cottura FlexPlus.  | Verificare l'indicatore di errore toccando una superficie di comando qualunque. È possibile cucinare come di consueto con le restanti zone di cottura. Contattate il servizio di assistenza tecnica.  |
| <b>F8</b>  | La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.   | Interruzione di sicurezza automatico attivato. Vedere il capitolo   |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>                                     | La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.   | Mettersi in contatto con l'ente di fornitura dell'energia elettrica.  |
| <b>U400</b>  | Il piano di cottura non è collegato correttamente.   | Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Accertarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.  |
| <b>dE</b>  | La modalità demo è attivata  | Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo è disattivata.   |

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

### Avvertenze

- Quando sul display compare **E** tenere premuto il campo dei sensori dell'area di cottura corrispondente, per poter 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 il display 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.



## Servizio assistenza clienti

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

### Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova sull'apparecchio:

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

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

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

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

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-018346

Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## Pietanze sperimentate

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

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

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

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

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





**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

[siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001528987 (000420)