SIEMENS



Kookplaat

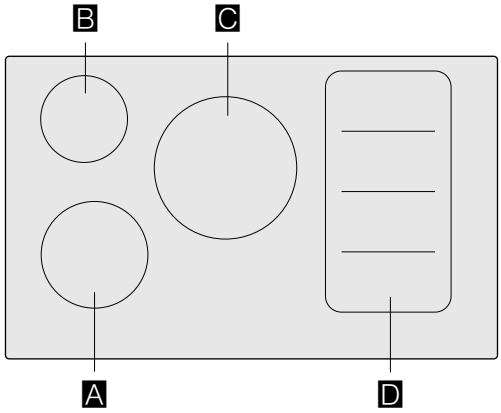
Piano di cottura

EX8..LV...

siemens-home.com/welcome

nl Gebruiksaanwijzing 3
it Istruzioni per l'uso 34

Register your product online



		9*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
D		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5

Oorzaken van schade 6
Overzicht 6

Milieubescherming. 7
Tips om energie te besparen 7
Milieuvriendelijk afvoeren 7

Koken met inductie 7
Voordelen bij koken met inductie. 7
Pannen. 7

Het apparaat leren kennen 9
Het bedieningspaneel 9
De kookzones 10
Restwarmte-indicatie 10

Apparaat bedienen. 11
Kookplaat in- en uitschakelen 11
Kookzone instellen. 11
Kookadvies 12

Flex zone. 14
Tips voor het gebruik van pannen 14
Als een afzonderlijke kookzone 14
Als twee onafhankelijke kookplaten 14

Move-functie. 15
Activeren 15
Deactiveren 15

Tijdfuncties. 16
Programmering van de bereidingstijd 16
De kookwekker 16
Stopwatch-functie. 17

PowerBoost-functie. 17
Activeren 17
Deactiveren 17

ShortBoost functie. 18
Advies voor het gebruik 18
Activeren 18
Deactiveren 18

Warmhoudfunctie. 18
Activeren 18
Deactiveren 18

Braadsensor 19
Voordelen bij het bakken en braden 19
Voor het bakken en braden met de braadsensor. . . . 19
Temperatuurstanden. 20
Tabel 20
Zo stelt u in 22

Kinderslot 22
Kinderslot activeren en deactiveren 22
Automatisch kinderslot 22

Wrijfbeveiliging. 23

Automatische veiligheidsuitschakeling 23

Basisinstellingen 24
Zo komt u bij de basisinstellingen:. 25

Weergave van het energieverbruik 26

Kookgerei-test 26

Reinigen 27
Kookplaat 27
Omlijsting van de kookplaat 27

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) . . . 28

Wat te doen bij storingen? 30

Servicedienst 31
E-nummer en FD-nummer. 31

Testgerechten. 32

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor beschadiging!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- 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 vitaminen 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.

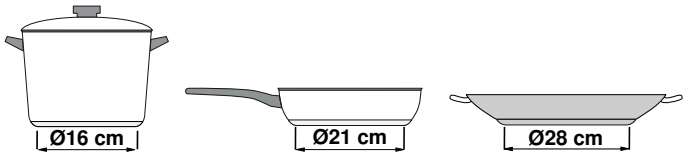
Pannen

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.

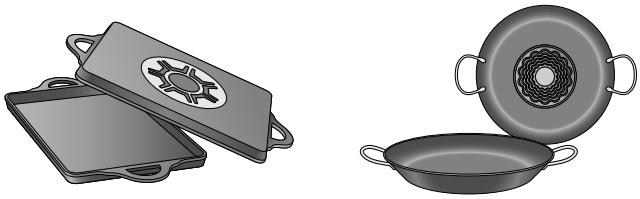


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Flex zone"*.

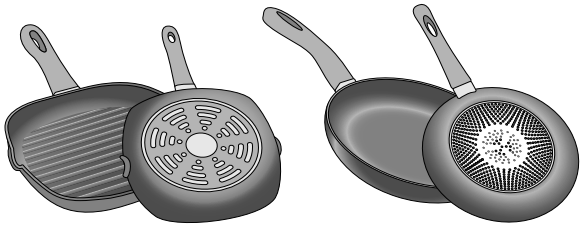


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

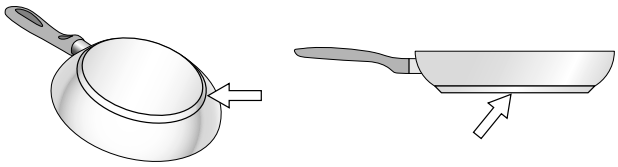
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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.

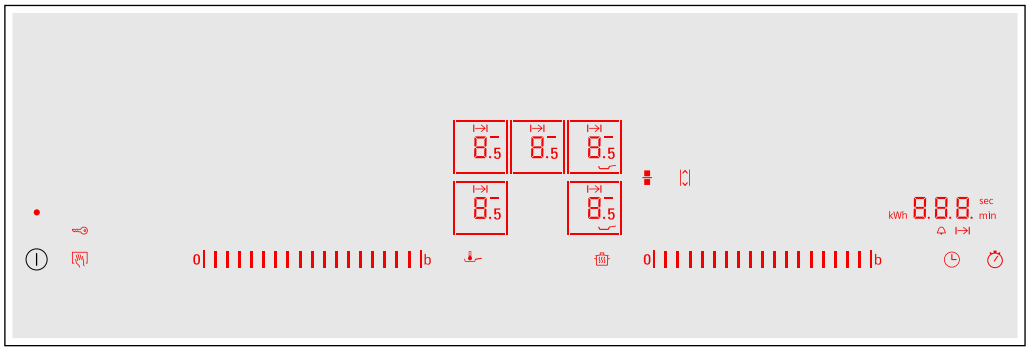
Herkenning van de pan

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*

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
☐ / ⌴	Kookzone kiezen
0 IIIIIIIIIII	Instelgebied
b	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	
0	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
b⁻	Shortboost-functie
L	Warmhoudfunctie
	BraadSensor
	Kinderslot
00	Timer-functie
I→I	Programmering van de bereidingstijd
	Kookwekker
min / sec	Timer-indicaties
kWh	Energieverbruik

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.

De kookzones

Kookzones		
◯ / ▭	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.
▤	Flexibele kookzone	Zie paragraaf ⟶ *"Flex 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 uitgschakeld, 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.

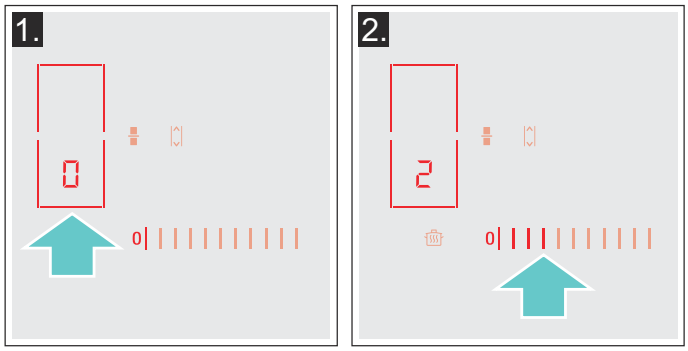
Elke kookstand heeft een tussenstand.Deze wordt gekenmerkt door 5.

Aanwijzing: De linkerkookzones worden in het linkerinstelgebied en de rechter en middelste kookzones in het rechterinstelgebied ingesteld.

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak de symbolen ☐ en ☐ van de gewenste kookzone aan.
   De indicatie 0 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 0 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, crèmesoepen 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 pannenlappen 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.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 45
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
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.)
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	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	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
Stoven / braden met weinig olie*		
Schitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	8 - 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 - 6
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porite frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

* Zonder deksel
** Herhaaldelijk keren
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

Flex zone

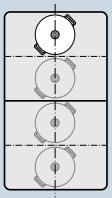
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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.

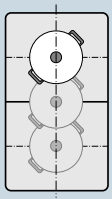
Tips voor het gebruik van pannen

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

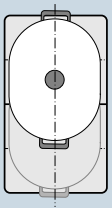
Als afzonderlijke kookzone



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

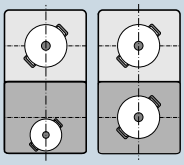


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



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.

Als een afzonderlijke kookzone

De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone.

Activeren

1. Kies de flexibele kookzone met het symbool ⌊⌋.
2. Kies in het instelgebied de betreffende kookstand.

De flexibele kookzone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

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

Nieuw kookgerei toevoegen

Plaats het nieuwe kookgerei op de kookzone en raak twee keer het symbool ▮ aan. Het nieuwe kookgerei wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

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

Symbool ▮ aanraken.

De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder als twee onafhankelijke kookzones.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone gebruiken als twee onafhankelijke kookzones.

De kookzones scheiden

1. Symbool ▮ aanraken.
2. Kies de gewenste kookzone met het symbool ☐.
3. Kies in het instelgebied de betreffende kookstand.

De kookzone 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.

De beide kookzones verbinden

Symbool ▮ aanraken.

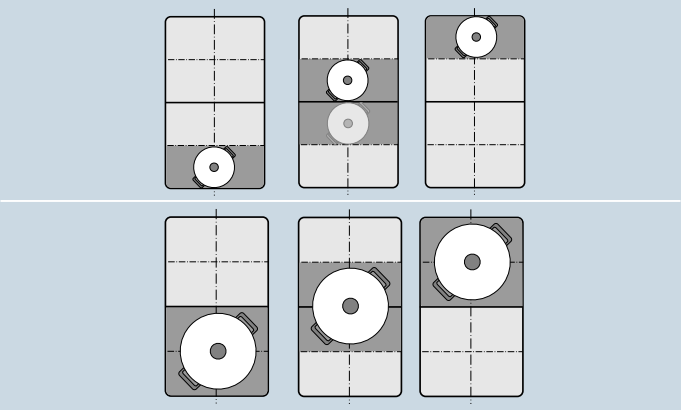
De flexibele kookzone is geactiveerd.

Move-functie

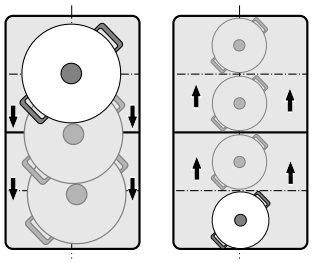
Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

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

Kookgebieden



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 0 wordt geplaatst, wordt de functie binnen enkele seconden gedeactiveerd.

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

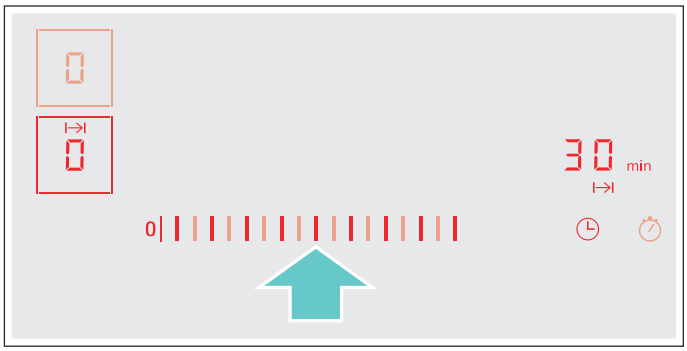
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

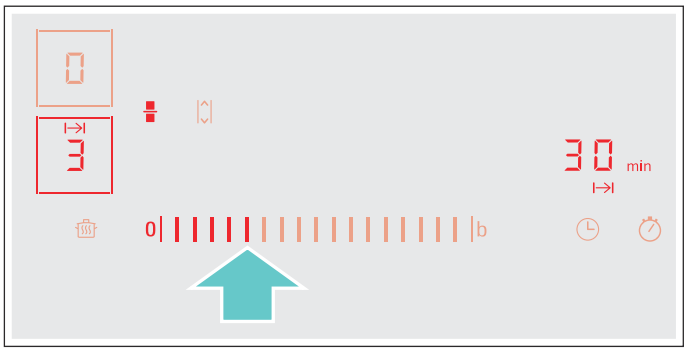
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:

1. Raak twee keer het symbool aan. In de timer-indicatie zijn het symbool 00 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 00 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 0 aan. Er klinkt een signaal.

In de timer-indicatie knipperen 00 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 00 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 00 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 00 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 00 verlicht.

De tijd begint af te lopen.

Deactiveren

Symbool ⏱ aanraken.In de timer-indicatie worden 00 weergegeven en verdwijnen vervolgens.

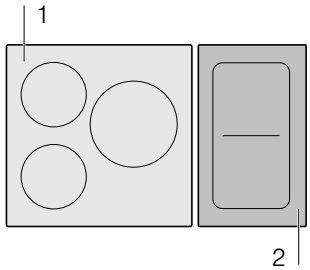
De functie is gedeactiveerd.

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.

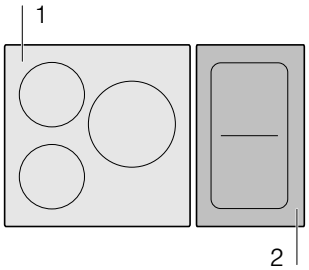
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

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: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de ShortBoost-functie automatisch gedeactiveerd wordt, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

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 L is verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

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 spatbescherming 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.

Voor het bakken en braden met de braadsensor

Pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor kunnen in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Geef steeds het juiste 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.

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

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

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.

	Tempera-tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletten*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm dik)	5	6 - 8
Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	3	8 - 20
Hamburgers, gehaktballetjes, gevulde vleesballetjes*	3	6 - 30
Leverkaas	2	6 - 9
Ragout, Gyros	4	7 - 12
Gehakt	4	6 - 10
Spek	2	5 - 8
Vis		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	3 - 4	10 - 20
Garnalen, krabben	4	4 - 8
Eiergerechten		
Pannenkoeken**	5	-
Omelet**	2	3 - 6
Spiegelei	2 - 4	2 - 6
Roereieren	2	4 - 9
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Regelmatig keren.

** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

	Tempera-tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Aardappels		
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	4	15 - 25
Aardappelkoekjes**	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	1	50 - 55
Geglaceerde aardappels	3	15 - 20
Groente		
Knoflook, uien	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	3	4 - 15
In olie gestoofde groente, bijv. courgette, groene paprika	1	10 - 20
Paddestoelen	4	10 - 15
Geglaceerde groente	3	6 - 10
Diepvriesproducten		
Schnitzels	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	4	10 - 30
Kip-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Visfilet, on/gepaneerd	3	10 - 20
Vissticks	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepannetje met kip	3	6 - 10
Loempia's	4	10 - 30
Camembert/Kaas	3	10 - 15
Sauzen		
Tomatensaus met groente	1	25 - 35
Bechamelsaus	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Ingekookte sauzen, bijv. tomatensaus, Bolognese-saus	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15 - 25
Diversen		
Camembert/Kaas	3	7 - 10
Voorgegaarde, droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta.	1	5 - 10
Croutons	3	6 - 10
Amandelen/walnoten/pijnboompitten	4	3 - 15

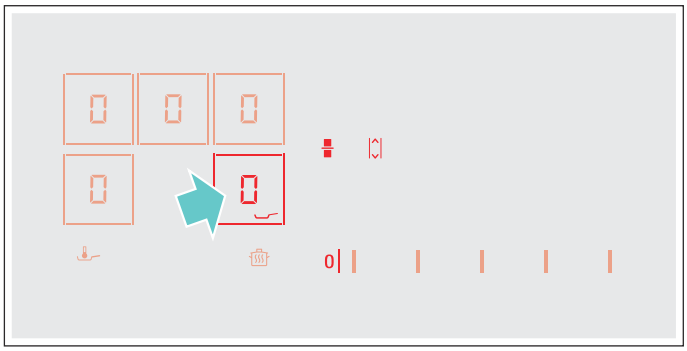
* Regelmatig keren.

** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

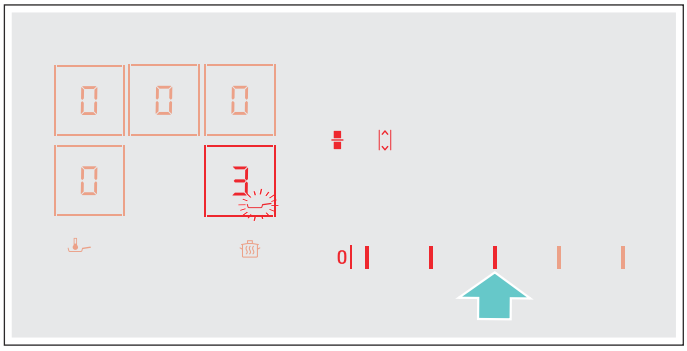
Zo stelt u in

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

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, 8 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 heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot**
	0 Handmatig*.
	1 Automatisch.
	2 Functie gedeactiveerd.
c2	**Geluidssignalen**
	0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld.
	1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.
	2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.
	3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
c3	**Energieverbruik weergeven**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.
c5	**Automatische programmering van de bereidingstijd**
	00 Uitgeschakeld.*
	01-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c6	**Duur van het timer-einde-geluidssignaal**
	1 10 seconden.*
	2 30 seconden.
	3 1 minuut.
c7	**Power-management-functie. Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 1000 W minimaal vermogen.
	1.5 1500 W
	2 2000 W.
	...
	9 of 9. maximaal vermogen van de kookplaat.
c11	**Vooraf ingestelde kookstanden voor de Move-functie wijzigen**
	_9 Vooraf ingestelde kookstand voor de voorste kookzone.
	-5 Vooraf ingestelde kookstand voor de middelste kookzone.
	¯1.5 Vooraf ingestelde kookstand voor de achterste kookzone.
c12	**Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces**
	0 Niet geschikt
	1 Niet optimaal
	2 Geschikt
c13	**Activering van de flexibele kookzone configureren**
	0 Als twee onafhankelijke kookzones.
	1 Als een afzonderlijke kookzone.*

* Fabrieksinstellingen

Indicatie	Functie
c0	**Terugzetten naar de fabrieksinstellingen**
0	Individuele instellingen.*
1	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
* Fabrieksinstellingen	

Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

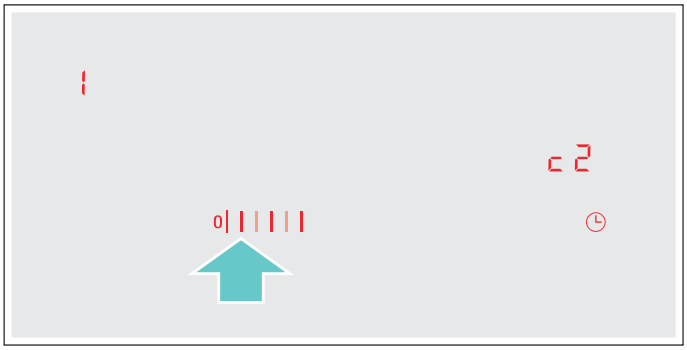
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ◷ ca. 4 seconden lang aanraken.
   De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

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 0 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

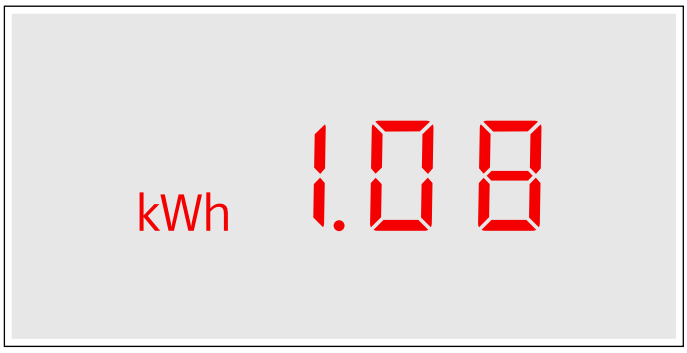
Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Weergave van het energieverbruik

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

Na uitschakeling wordt het verbruik 10 seconden lang in kWh weergegeven

De afbeelding toont een voorbeeld met een verbruik van 1.08 kWh.



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

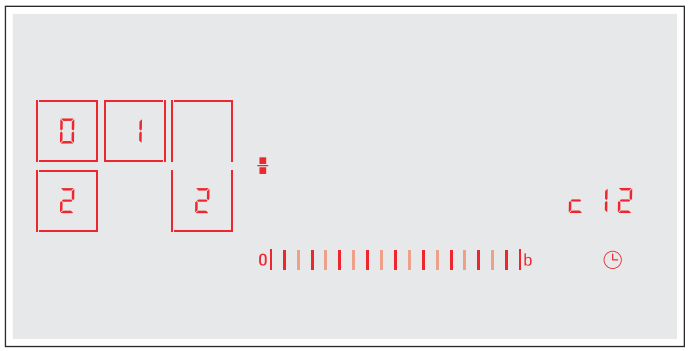
Kookgerei-test

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. Een koude pan met ca. 200 ml water, die qua diameter het beste bij de bodem van de pan past, in het midden van de kookzone zetten.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling c 1 2.
3. Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert –.
   De functie is geactiveerd.

Na 20 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	
0	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
1	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
2	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"*.

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

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

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

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

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

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

Diep fluiten:

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

Knisperen:

Is te horen bij pannen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van pannen van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het 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 zwakker 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.

Ritmische geluiden zoals het tikken van een klok:

Deze geluiden ontstaan alleen wanneer alle drie de kookzones aan de linkerkant zijn ingeschakeld. Ze verdwijnen of worden zwakker wanneer er een kookzone wordt uitgeschakeld.

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"*.

Kookgerei

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 ie 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.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.	Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.
	Storing in het elektronisch systeem.	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 – 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.
F2	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.
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + 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.
F5 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.
F1/F6	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.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
E9000 E9010	De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	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.
dE	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 op het display E verschijnt, moet de sensor van de bijbehorende kookzone ingedrukt worden gehouden 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 hem vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.

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

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

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

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Indice

Conformità d'uso 35

Importanti avvertenze di sicurezza 36

Cause dei danni 37
Panoramica 37

Tutela dell'ambiente 38
Consigli in materia di risparmio energetico 38
Smaltimento ecocompatibile 38

Cottura con induzione 38
Vantaggi della cottura a induzione 38
Recipienti 38

Conoscere l'apparecchio 40
Il pannello comandi 40
Le zone di cottura 41
Visualizzazione calore residuo 41

Uso dell'apparecchio 42
Attivazione e disattivazione del piano di cottura. 42
Impostazione della zona di cottura. 42
Consigli per la cottura 43

Zona flessibile 45
Consigli per l'uso dei recipienti 45
Come un'unica zona di cottura. 45
Come due zone di cottura indipendenti 45

Funzione Move 46
Attivazione 46
Disattivazione 46

Funzioni durata 47
Programmazione del tempo di cottura 47
Contaminuti 47
Funzione cronometro 48

Funzione PowerBoost 48
Attivazione 48
Disattivazione 48

Funzione ShortBoost 49
Consigli sull'utilizzo. 49
Attivazione 49
Disattivazione 49

Funzione scaldavivande 49
Attivazione 49
Disattivazione 49

Sistema di cottura arrosto a sensori 50
Vantaggi durante la cottura 50
Per la cottura arrosto con sensore di cottura arrosto . 50
Livelli di temperatura. 51
Tabella 51
Impostazione 53

Sicurezza bambino. 53
Attivare e disattivare la sicurezza bambini 53
Sicurezza bambini automatica 53

Protezione per la pulizia 54

Spegnimento di sicurezza automatico 54

Impostazioni di base 55
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:. 56

Indicatore consumo di energia 57

Test per stoviglie 57

Pulizia 58
Piano di cottura 58
Telaio del piano di cottura 58

Domande frequenti e risposte (FAQ) 59

Malfunzionamento, che fare? 61

Servizio assistenza clienti. 62
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). . . . 62

Pietanze sperimentate 63

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiai 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 guasto!

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

Avviso – Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

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

Consigli in materia di risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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.

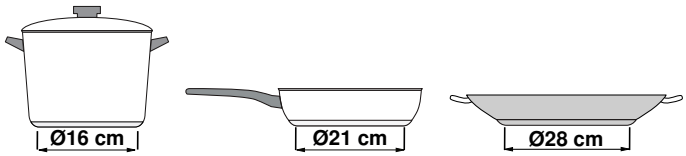
Recipienti

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.

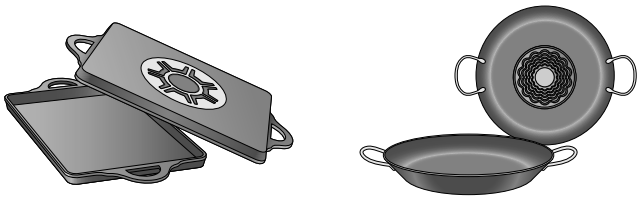


Se l'area flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare contenitori grandi adatti per questa zona. Informazioni relative alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo ⟶ *"Zona flessibile"*

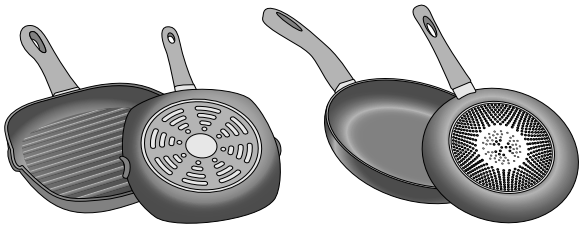


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- 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

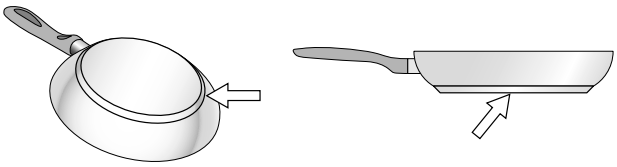
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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.

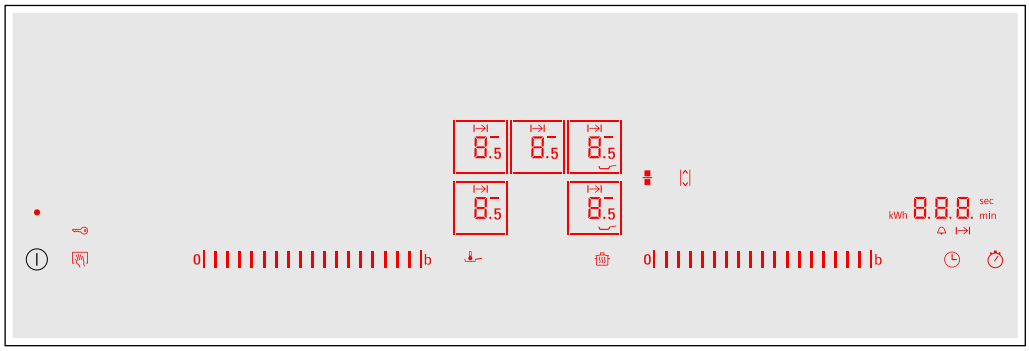
Riconoscimento della pentola

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*

Il pannello comandi



Superfici di comando	
⏻	Interruttore principale
□/⌴	Selezionare la zona di cottura
0 IIIIIIIIIII	Campo di regolazione
b	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

Visualizzazione	
0	Stato di funzionamento
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost
b⁻	Funzione Shortboost
L	Funzione scaldavivande
	Sensore di cottura
	Sicurezza bambini
00	Funzione timer
I→I	Programmazione del tempo di cottura
	Contaminuti
min/sec	Visualizzazione del timer
kWh	Consumo di energia

Superfici di comando

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

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Le zone di cottura

Zone di cottura		
◯ / ▭	Zona di cottura singola	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
▤	Zona di cottura flessibile	Vedere sezione ⟶ *"Zona flessibile"*
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione ⟶ *"Cottura con induzione"*		

Visualizzazione calore residuo

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

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

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

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

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

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.

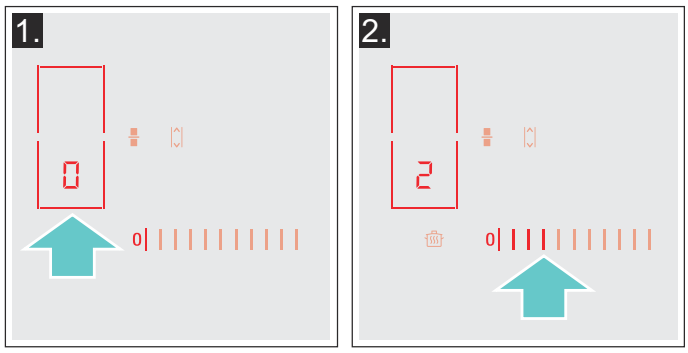
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da 5.

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

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare i simboli ▢ e ▢ della zona di cottura desiderata.
   L'indicatore 0 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 0 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.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
Salsicce scaldate in acqua*	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 45
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3 - 4	8 - 12

* Senza coperchio
** Girare ripetutamente
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

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

* Senza coperchio
** Girare ripetutamente
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

Zona flessibile

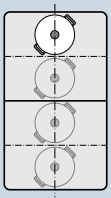
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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

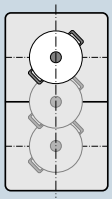
Consigli per l'uso dei recipienti

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

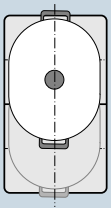
Come un'unica zona di cottura



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

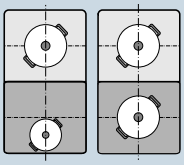


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



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

Come due zone di cottura indipendenti



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

Come un'unica zona di cottura

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

Attivazione

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

La zona di cottura flessibile è attivata.

Modifica del livello di cottura

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

Aggiunta di una nuova stoviglia

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

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

Disattivazione

Toccare il simbolo ▟.

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

Come due zone di cottura indipendenti

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

Staccare le zone di cottura

1. Toccare il simbolo ▟.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata con il simbolo ☐.
3. Selezionare il corrispondente livello di cottura nel campo di regolazione.

La zona di cottura è attivata.

Avvertenze

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

Collegamento di entrambe le zone di cottura

Toccare il simbolo ▟.

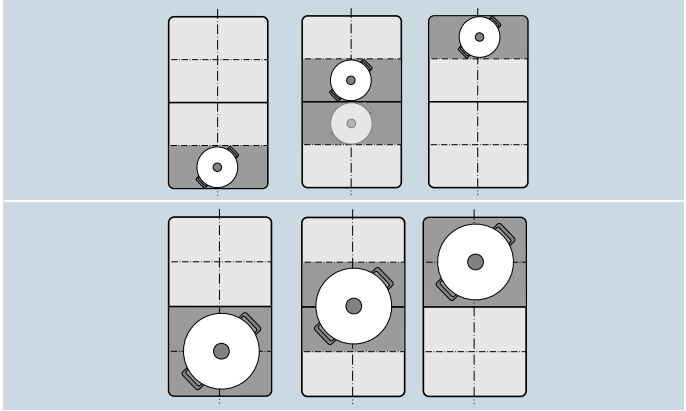
La zona di cottura flessibile è attivata.

Funzione Move

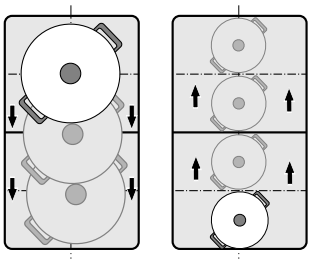
Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

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

Superficie di cottura



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



Livelli di cottura preimpostati:

Parte anteriore = livello di cottura 9

Parte centrale = livello di cottura 5

Parte posteriore = livello di cottura 1.5

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

Avvertenze

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

Attivazione

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

La funzione è attivata.

Modifica del livello di cottura

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

Avvertenze

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

Disattivazione

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

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: Se una superficie di cottura viene impostata su 0 la funzione si disattiva entro pochi secondi.

Funzioni durata

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

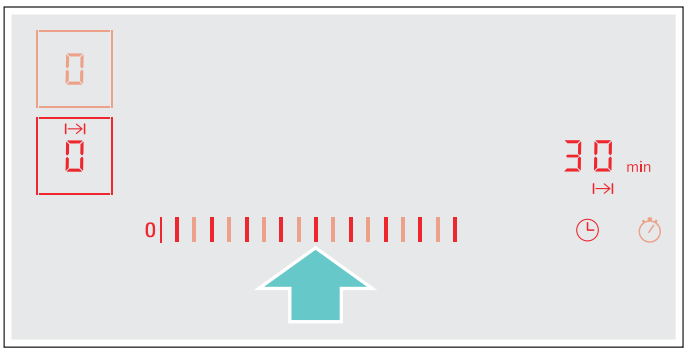
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro

Programmazione del tempo di cottura

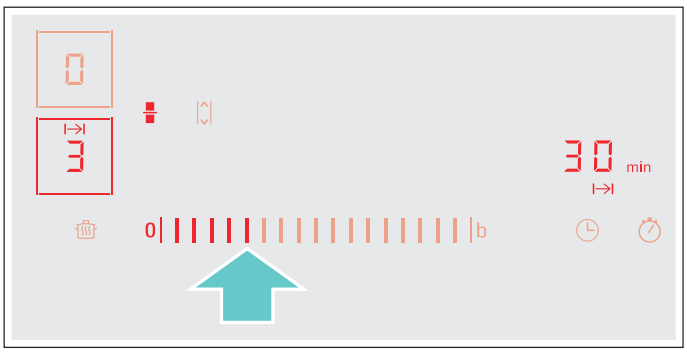
Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione:

1. Toccare due volte il simbolo ◷. Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo 00 e l'indicazione I→I.
2. Selezionare la zona di cottura. L'indicatore I→I 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 00, 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 I→I lampeggia e sulla zona di cottura viene visualizzato 0. Viene emesso un segnale acustico.

Quando sull'indicatore del timer lampeggiano 00 e l'indicatore I→I.

Toccando il simbolo ◷gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze

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

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

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

Impostazione

1. Toccare il simbolo ◷. Sull'indicatore del timer si accendono 00 e l'indicazione 🔔.
2. Selezionare il tempo di cottura desiderato nel campo di regolazione e confermare questa impostazione toccando il simbolo◷.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione del tempo

Toccare il simbolo ◷.

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

Toccare il simbolo ◷ per confermare l'impostazione selezionata.

Una volta trascorso il tempo impostato

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

Dopo aver toccato il simbolo gli indicatori si spengono.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

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

Attivazione

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

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Disattivazione

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

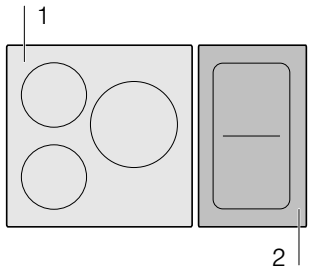
La funzione è disattivata.

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

Funzione PowerBoost

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

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



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

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo b.
   L'indicatore b si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

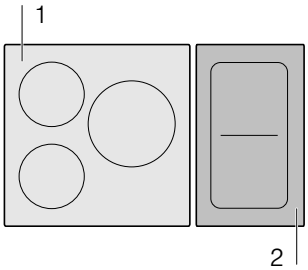
Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

Funzione ShortBoost

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

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

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



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

Consigli sull'utilizzo

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

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare due volte il simbolo b.
   L'indicatore b– si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo b.
   L'indicatore b– si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura 9.

La funzione è disattivata.

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

Funzione scaldavivande

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

Attivazione

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

La funzione è attivata.

Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

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 uno 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.

Per la cottura arrosto con sensore di cottura arrosto

Le padelle più adatte per il sensore di cottura arrosto possono essere richieste presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare 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.

Le padelle sono a copertura antiaderente, in modo da poter essere utilizzate per la cottura con poco olio.

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

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.)
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6 - 10
Filetto	4	6 - 10
Cotolette*	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6 - 8
Bistecca, cottura media o ben cotta (spessore 3 cm)	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	3	8 - 20
Hamburger, polpette di carne tritata, polpettine di carne riempite*	3	6 - 30
Leberkäse	2	6 - 9
Ragù, Gyros	4	7 - 12
Carne tritata	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Pesce		
Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	3 - 4	10 - 20
Gamberetti, granchi	4	4 - 8
Piatti a base di uova		
Crêpe**	5	-
Omelette**	2	3 - 6
Uova al tegamino	2 - 4	2 - 6
Uova strapazzate	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Girare ripetutamente.

** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

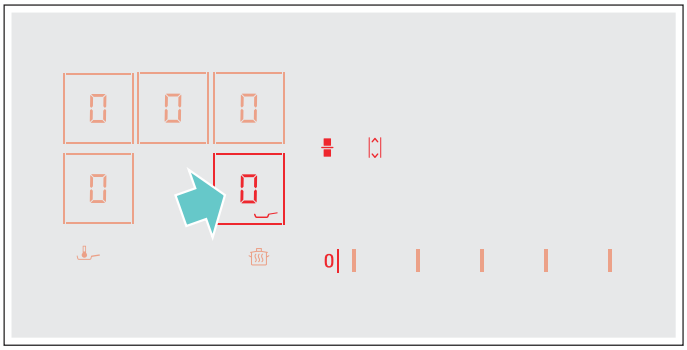
	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Patate		
Patate arrosto (da patate lesse)	5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude)	4	15 - 25
Frittelle di patate**	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	1	50 - 55
Patate glassate	3	15 - 20
Verdura		
Aglio, cipolle	1 - 2	2 - 10
Zucchine, melanzane	3	4 - 12
Peperoni, asparagi verdi	3	4 - 15
Verdure stufate in olio, es. zucchini, peperoni verdi	1	10 - 20
Funghi	4	10 - 15
Verdure glassate	3	6 - 10
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino*	4	10 - 30
Nuggets di pollo	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	4	8 - 12
Patate fritte	5	4 - 6
Pietanze cotte in padella, ad es. verdure in tegame con pollo	3	6 - 10
Involtini primavera	4	10 - 30
Camembert/formaggio	3	10 - 15
Salse		
Salsa di pomodoro con verdure	1	25 - 35
Besciamella	1	10 - 20
Salsa al formaggio ad es. salsa al gorgonzola	1	10 - 20
Salse cotte ad es. salsa di pomodoro, ragù di carne	1	25 - 35
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15 - 25
Altro		
Camembert/formaggio	3	7 - 10
Prodotti disidratati precotti con aggiunta di acqua, es. pasta	1	5 - 10
Croûtons (crostini)	3	6 - 10
Mandorle/noci/pinoli	4	3 - 15

* Girare ripetutamente.
** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

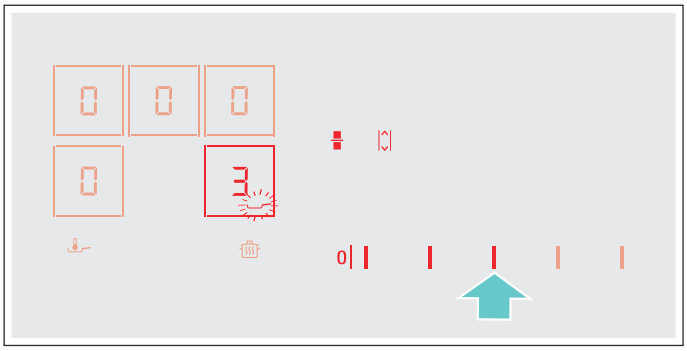
Impostazione

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

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



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



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

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

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

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, 8 e l'indicatore del calore residuo h o H.

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

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

Impostazioni di base

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

Display	Funzionamento
c 1	**Sicurezza bambini automatica** 0 Manuale*. 1 Automatica. 2 La funzione è disattivata.
c2	**Segnali acustici** 0 Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 È attivato solo il segnale di errore. 2 È attivato solo il segnale di conferma. 3 Tutti i segnali acustici sono attivati.*
c3	**Visualizzazione del consumo di energia** 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c5	**Programmazione automatica del tempo di cottura** 00 Disattivata.* 01-99 Tempo fino allo spegnimento automatico.
c6	**Durata del segnale acustico di fine timer** 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c7	**Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano di cottura** 0 Disattivata.* 1 1000 W di potenza minima. 1.5 1500 W 2 2000 W ... 9 oppure 9. Potenza massima del piano di cottura.
c11	**Modifica dei livelli di cottura preimpostati per la funzione Move** _9 Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura anteriore. -5 Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura centrale. ¯1.5 Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura posteriore.
c12	**Controllare la stoviglia, il risultato dell'operazione di cottura** 0 Non adatto 1 Non ottimale 2 Adatto
c13	**Configurare l'attivazione dell'area di cottura flessibile.** 0 Come due zone di cottura indipendenti. 1 Come un'unica zona di cottura.*

* Impostazioni di fabbrica

Display	Funzionamento
c0	**Ripristinare le impostazioni di fabbrica**
0	Impostazioni individuali.*
1	Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
* Impostazioni di fabbrica	

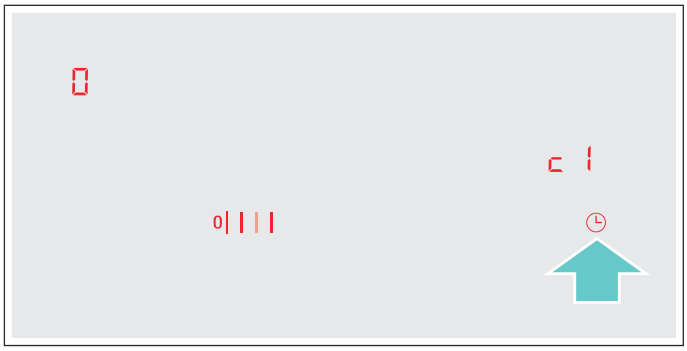
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:

Il piano di cottura deve essere disattivato.

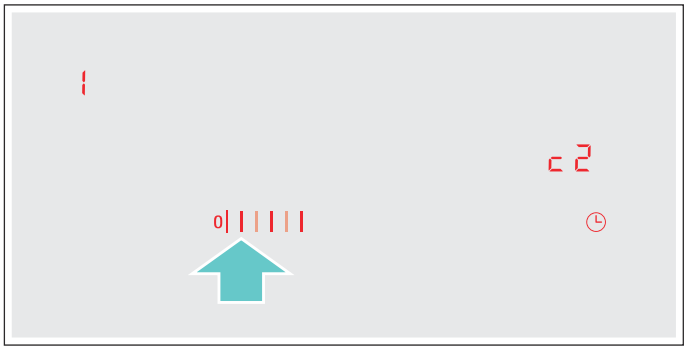
1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ◷ per ca. 4 secondi.
   I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

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

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



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



6. Toccare il simbolo ◷ per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

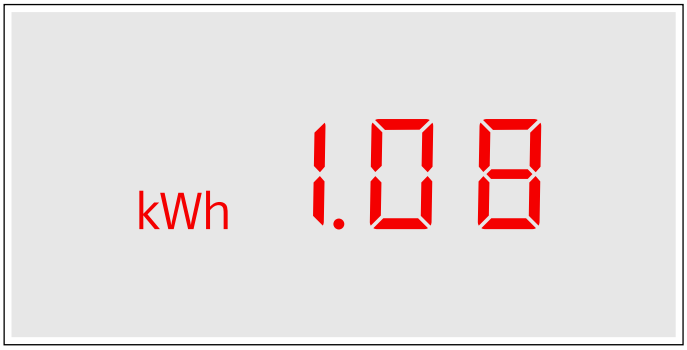
Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Indicatore consumo di energia

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

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

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



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

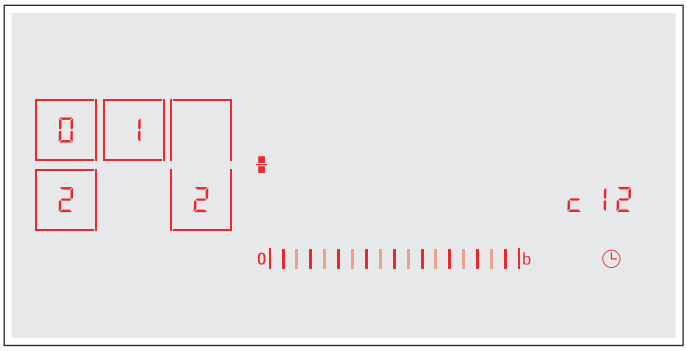
Test per stoviglie

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

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

1. Collocare una pentola fredda, con ca. 200 ml di acqua, al centro della zona 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. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia –.
   La funzione è stata attivata.

Dopo 20 secondi sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato relativo alla qualità e alla rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

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

* Se dovesse esserci una zona di cottura più piccola, testare nuovamente la stoviglia su una zona di cottura più piccola.

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

Avvertenze

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

Pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

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

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

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

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Uso

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

È attivata la sicurezza bambini.
Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo ⟶ *"Sicurezza bambino"*

Perché lampeggiano gli indicatori e viene emesso un segnale acustico?

Rimuovere liquidi e residui di cibo dal pannello di comando. Rimuovere tutti gli oggetti presenti sul pannello di comando.
Le istruzioni per la disattivazione del segnale acustico si trovano nel capitolo ⟶ *"Impostazioni di base"*

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

Si verifica durante la cottura a un livello 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.

Scoppiettio:

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.

Segnali acustici a intervalli regolari come il ticchettio di un orologio:

Questi rumori sussistono soltanto quando tutte e tre le zone di cottura sono accese sul lato sinistro. Spariscono o diminuiscono di intensità quando una zona di cottura è spenta.

Stoviglie

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

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

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

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

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

Stoviglie

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

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

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

Pulizia

Come si pulisce il piano di cottura?

I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detergenti per la pulizia della vetroceramica. Si consiglia di non utilizzare detergenti 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.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato conformemente allo schema elettrico.	Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico.	Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
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.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano di cottura.
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile continuare la cottura.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
F1/F6	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
F8	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	Interruzione di sicurezza automatico attivato. Vedere il capitolo
E9000 E90 10	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.
U400	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.
dE	La modalità demo è attivata	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo è disattivata.
Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.		

Avvertenze

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

Servizio assistenza clienti

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

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

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

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

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

Anche il codice prodotto (E) si trova sulla superficie di 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

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

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

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

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

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

siemens-home.com

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

9001168234
951201(00)