



SIEMENS

Inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem  
Piano di cottura a induzione con sistema di aspirazione integrato

ED...FQ1..

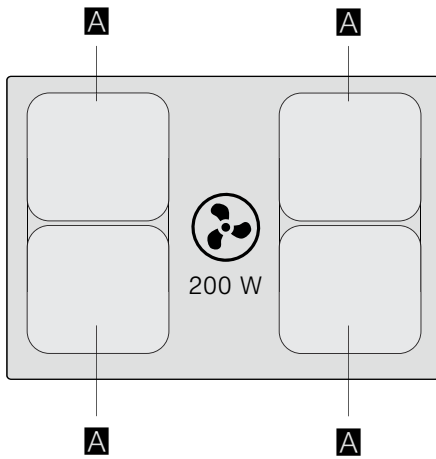
nl Gebruiksaanwijzing .....3  
it Istruzioni per l'uso .....34





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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

\*  IEC 60335-2-6

# Inhoudsopgave

 <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> .....	4	 <b>PowerBoost-functie</b> .....	19
 <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....	5	Activeren .....	19
 <b>Oorzaken van schade</b> .....	7	Deactiveren .....	19
 <b>Milieubescherming</b> .....	7	 <b>Kinderslot</b> .....	20
Tips voor energiebesparing .....	7	Het kinderslot activeren en deactiveren .....	20
Milieuvriendelijk afvoeren .....	7	Automatisch kinderslot .....	20
 <b>Koken met inductie</b> .....	8	 <b>Wrijfbeveiliging</b> .....	20
Voordelen bij koken met inductie .....	8	 <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> .....	20
Pannen .....	8	 <b>Basisinstellingen</b> .....	21
 <b>Het apparaat leren kennen</b> .....	9	Zo komt u bij de basisinstellingen: .....	22
Uw nieuwe apparaat .....	9	 <b>Weergave van het energieverbruik</b> .....	23
Speciale accessoires .....	9	 <b>Kookgerei-test</b> .....	23
Het bedieningspaneel .....	10	 <b>Power-Manager</b> .....	24
De kookzones .....	11	 <b>Reinigen</b> .....	24
Restwarmte-indicatie .....	11	Schoonmaakmiddelen .....	24
 <b>Gebruiksmogelijkheden</b> .....	12	Onderdelen die dienen te worden gereinigd .....	25
Gebruik met afvoerlucht .....	12	Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien) .....	25
Gebruik met circulatielucht .....	12	Kookplaat .....	25
 <b>Voor het eerste gebruik</b> .....	12	Ventilatie .....	26
Functie instellen .....	12	Overloopreservoir schoonmaken .....	27
 <b>Apparaat bedienen</b> .....	13	 <b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)</b> ..	28
Kookplaat in- en uitschakelen .....	13	 <b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	30
De kookzone afstellen .....	13	 <b>Servicedienst</b> .....	31
Kookadvies .....	14	Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.) ..	31
Handmatige ventilatieregeling .....	16	 <b>Testgerechten</b> .....	32
Intensief-stand .....	16		
Automatische start .....	16		
Naloopt-functie .....	16		
 <b>CombiZone</b> .....	17		
Aanwijzingen voor het kookgerei .....	17		
Activeren .....	17		
Deactiveren .....	17		
 <b>Move-functie</b> .....	17		
Tips voor het gebruik van pannen .....	17		
Activeren .....	18		
Deactiveren .....	18		
 <b>Tijdfuncties</b> .....	18		
Programmering van de bereidingstijd .....	18		
De kookwekker .....	19		

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

## Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

Er mag geen gevaarlijk of explosief materiaal of stoom worden weggezogen.

Houd er rekening mee dat er geen kleine deeltjes of vloeistof in het apparaat komen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring

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

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

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

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



## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

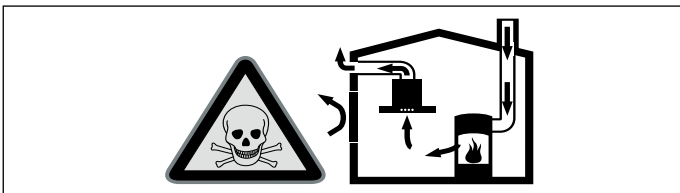
### **Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!**

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

### **Waarschuwing – Levensgevaar!**

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer de luchtafvoer plaatsvindt in een ruimte met een vuurbron die gebruikmaakt van de aanwezige lucht.



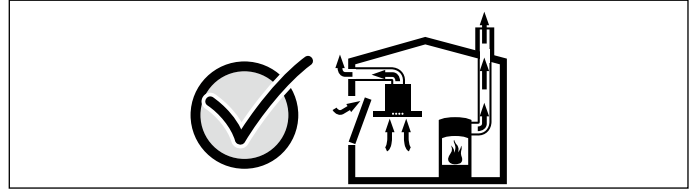
Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.

- Zorg daarom altijd voor voldoende toegevoerde lucht.
- Een ventilatiekast in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.

U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin het kooktoestel zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd.

De afvoerlucht mag niet worden weggeleid via een rook- of afvoergasschoorsteen die in gebruik is, noch via een schacht die dient voor de ontluftung van ruimtes met stookplaatsen. Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.



Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.

Indien de afzuiging alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

### **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.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. Vetfilter regelmatig reinigen. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- Als de ventilatie is ingeschakeld, kunnen de vetafzettingen in het vetfilter ontbranden. In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flamberen). Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

### **⚠ 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.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het apparaat laten afkoelen alvorens het metalen vetfilter of het overloopreservoir of de afdekking te verwijderen.

### **⚠ 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 glaskeramië kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### **⚠ 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.
- Gevaar van beschadiging door harde en puntige voorwerpen. Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
- Gevaar van beschadiging door het leegkoken van pannen. Pannen nooit leeg laten koken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Gevaar van beschadiging door aluminiumfolie of vormen van kunststof. Aluminiumfolie en vormen van kunststof nooit op een hete kookzone leggen. Geen beschermingsfolie voor het fornuis gebruiken.
- Beschadiging van het oppervlak, verkleuring en vlekken door ongeschikte reinigingsmiddelen. Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
- Beschadiging van het oppervlak en verkleuring door slijtage van de pan. Til de pannen op, ze mogen niet worden verschoven.
- Beschadiging van het oppervlak en vlekken door ingebrand voedsel. Overgelopen etensresten direct met een schraper verwijderen.
- Beschadiging van het oppervlak door zout, suiker en zand. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
- Beschadiging van het oppervlak door ruwe panbodems. Het kookgerei voor gebruik controleren.
- Oppervlakteschadiging of vorming van blaasjes door suiker en sterk suikerhoudende gerechten. Overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper verwijderen.

## Milieubescherming

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

### Tips voor energiebesparing

- Gebruik voor elke pan altijd het passende deksel. Koken zonder deksel verbruikt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel. Zo kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te tillen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- Let erop dat de diameter van de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van de kookzone. Houd er rekening mee dat fabrikanten van kookgerei vaak de bovenste diameter van de pan aangeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden kleine pannen. Een te grote, weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook gerechten met weinig water. Dat bespaart energie en bij groenten blijven de vitamines en mineralen bewaard.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand. Anders wordt er energie verspild.
- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de ventilatie efficiënt en stil werkt.
- Ventilatorstand aanpassen aan de intensiteit van de kookdampen. Gebruik de intensiefstand alleen indien nodig. Een lagere ventilatorstand verbruikt minder energie.
- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Reeds in de keuken opgestegen kookdampen vragen een langere werkingstijd van de ventilatie.
- Schakel het apparaat uit wanneer u het niet langer nodig heeft.
- Om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en brandgevaar te voorkomen de filters vaker reinigen resp. vervangen.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

## 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.

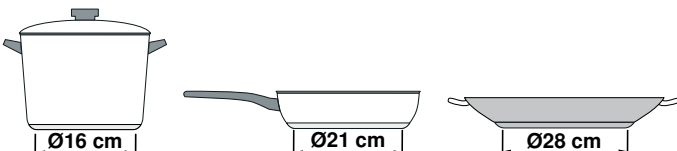
### Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

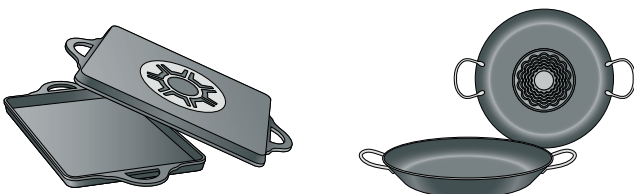
In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

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.

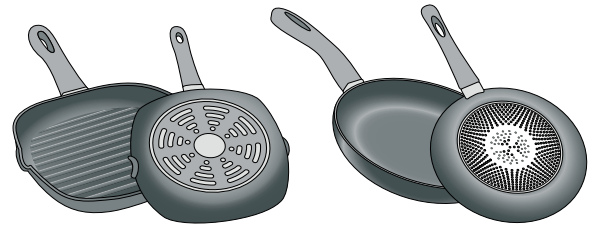


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



### Niet geschikte pannen

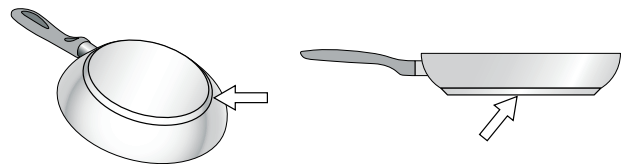
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

### Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



### Geen pan of ongeschikte afmeting

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

### Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

### Herkenning van de pan

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

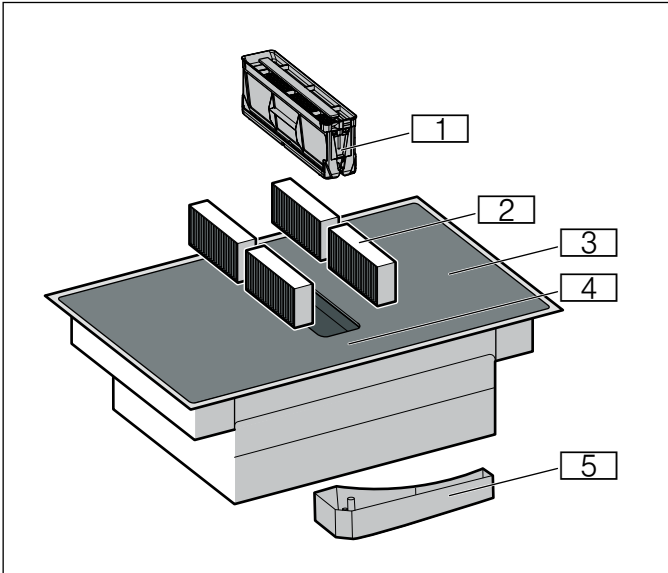


## Het apparaat leren kennen

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

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

### Uw nieuwe apparaat



Nr.	Aanduiding
1	Metalen vetfilter
2	Actief koolstoffilter of akoestisch filter*
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir
*al naar gelang de apparaatuitvoering	

### Speciale accessoires

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

- Luchtafvoerset
- Luchtcirculatieset
- Actief koolstoffilter: voor luchtcirculatie
- Akoestisch filter: voor luchtafvoer



## De kookzones

Kookzones	
	Kookzone met één ring Gebruik pannen met de juiste afmetingen
	Gecombineerde kookzone Zie het hoofdstuk → "CombiZone" of → "Move-functie"
Uitsluitend pannen gebruiken die geschikt zijn voor inductie, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie"	

## Restwarmte-indicatie

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

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

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

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

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

## Gebruiksmogelijkheden

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

### Gebruik met afvoerlucht



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

**Aanwijzing:** De afvoerlucht mag niet worden afgevoerd via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoer, noch via een schacht die dient voor de ontluftung van ruimtes met vuurbronnen.

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of gasafvoer die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

### Gebruik met circulatielucht



De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en een actief koolfilter gereinigd en weer teruggeleid naar de keuken.

**Aanwijzing:** Om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van circulatielucht, dient u een actief koolfilter te monteren. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in het prospectus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. De daartoe benodigde toebehoren zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of de Online-shop.

## Voor het eerste gebruik

Volg voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt de volgende aanwijzing op:

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren:

De kookplaat met de hoofdschakelaar ① in- en uitschakelen.

### Functie instellen

Het apparaat wordt geleverd met vooringestelde circulatiefunctie.

Wanneer de kookplaat met luchtafvoer naar buiten is geïnstalleerd, moet u de instelling **17** op deze modus configureren. Zie hoofdstuk → "Basisinstellingen".

## Apparaat bedienen

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

**Tip:** Schakel de ventilatie in bij het begin van het koken en schakel deze pas enkele minuten na het einde van het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het effectiefst verwijderd.

**Aanwijzing:** Gebruik het apparaat nooit zonder metalen vetfilter en overloopreservoir.

### Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties  zijn verlicht. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen: het symbool ① aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. 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.

### De kookzone afstellen

Regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.



Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

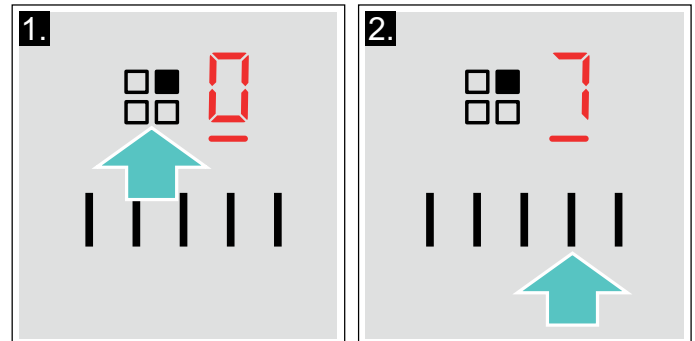
#### Aanwijzingen

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

### Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak het symbool  van de gewenste kookzone aan. Op het display is  verlicht.
2. Kies vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand.




De kookstand is ingesteld.

### De vermogensstand wijzigen

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

### De kookzone uitschakelen

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

#### Aanwijzingen

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



## Kookadvies

### Advies

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

### Bereidingstabel

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

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes*	4. - 5.	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.		

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

## Handmatige ventilatieregeling

U kunt de ventilatiestand handmatig besturen.

**Aanwijzing:** Bij hoge pannen kan geen optimaal afzuigvermogen worden gegarandeerd. Het afzuigvermogen kan worden verbeterd door een deksel schuin op de pan te leggen.

### Activeren

1. Raak het symbool  aan.  
De ventilatie start bij de voor ingestelde vermogensstand.
2. Kies in de volgende 10 seconden in het instelgebied de juiste kookstand.  
De ingestelde kookstand brandt.
3. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.  
De ventilatie is ingeschakeld.

### Wijzigen en uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de gewenste kookstand of in het instelgebied op  instellen.


## Intensief-stand

Er zijn twee intensiefstanden voor de ventilatie. Wanneer u de intensiefstand activeert, werkt de ventilatie korte tijd met maximaal vermogen.

### Activeren

Raak het symbool  aan en stel de gewenste vermogensstand in.

- **Intensiefstand I:** het symbool **b** twee keer aanraken.  
De aanwijzing **b** brandt. De intensiefstand is geactiveerd.
- **Intensiefstand II:** het symbool **b** drie keer aanraken.  
De indicatie **b.** brandt. De intensiefstand is geactiveerd.

**Aanwijzing:** Na acht minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand .

### Wijzigen en uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de gewenste kookstand of in het instelgebied op  instellen.

## Automatische start

Wanneer u voor een kookzone een kookstand kiest, dan schakelt de automatische start in. De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzones in.

Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

## Naloop-functie

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


### Activeren

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

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

### Deactiveren

#### Handmatig

Raak het symbool  aan. De naloopfunctie wordt uitgeschakeld.

#### Automatiek

In de volgende gevallen wordt de naloopfunctie uitgeschakeld:

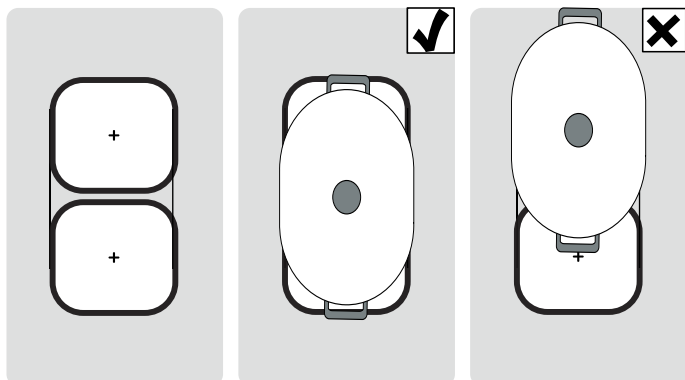
- De nalooptijd is afgelopen.
- Het apparaat wordt weer ingeschakeld.

## CombiZone

Met deze functie kunt u de CombiZone verbinden en voor beide kookzones dezelfde vermogensstand instellen. De functie is bijzonder geschikt voor de bereiding met langwerpig kookgerei.



### Aanwijzingen voor het kookgerei

Gebruik voor een optimaal resultaat een pan die afgestemd is op het gebied van de beide kookzones. Zet de pan in het midden van de kookzone.



Wanneer u op een van beide kookzones slechts één pan gebruikt, kunt u hem verplaatsen naar de tweede kookzone. In dit geval worden de vermogensstand en de gekozen instellingen overgenomen.

### Activeren


1. Eén van de twee kookzones kiezen die bij de CombiZone horen en de kookstand instellen.
2. Het symbool  aanraken. De indicatie  is verlicht. De kookstand verschijnt in de indicatie van de onderste kookzone.

De functie is geactiveerd.

### De vermogensstand wijzigen

Wijzig in de programmeerzone de vermogensstand.

### Deactiveren

Kies een van beide kookzones voor deze functie en raak het symbool  aan.

De functie is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

## Move-functie

Met deze functie kunt u de CombiZone verbinden en voor beide kookzones verschillende vermogensstanden kiezen. Vooraf ingestelde vermogensstanden:

Voorste kookzone = vermogensstand **9**

Achterste kookzone = vermogensstand **1**.

De vooraf ingestelde vermogensstanden kunnen voor elke kookzone onafhankelijk van elkaar worden veranderd.

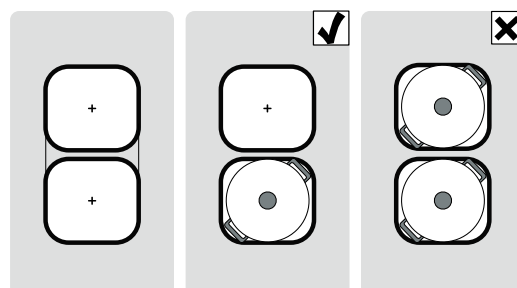
### Aanwijzingen

- Kookgerei op slechts één van de kookzones plaatsen. De functie wordt niet geactiveerd wanneer op elk van beide kookzones afzonderlijk kookgerei staat.
- In de indicatie van de kookzone waarop geen kookgerei staat, is de kookstand zwakker. Deze wordt pas geactiveerd wanneer de vorm op deze kookzone verplaatst en herkend wordt.
- Is de functie al geactiveerd en wordt er een tweede vorm op de vrije kookzone geplaatst, dan blijft de indicatie, net als daarvoor, zwak verlicht. De kookzone is dan niet actief. De kookzone wordt pas actief wanneer de eerste kookvorm verwijderd wordt.

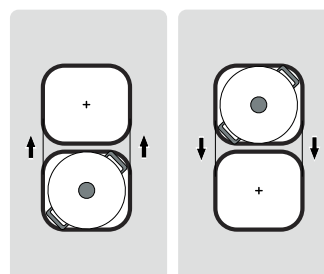
### Tips voor het gebruik van pannen

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



Gebruik slechts één pan die slechts een van de kookzones bedekt.




De pan verplaatsen van de ene naar de andere kookzone:



## Activeren

1. Kies een van de twee kookzones die bij de Move-functie horen.
2. Het symbool  aanraken. De indicaties  zijn verlicht.  
De kookstanden zijn verlicht in de indicaties van beide kookzones.  
De functie is geactiveerd.

### Aanwijzingen


- De indicatie van de kookplaat met het kookgerei is helderder verlicht.
- In de indicatie van de gekozen kookzone is de indicatie  verlicht.

### Kookstand wijzigen


Een van de twee kookzones kiezen die bij de Move-functie horen en de kookstand in het instelgebied veranderen.

**Aanwijzing:** Wordt de functie gedeactiveerd, dan krijgen de kookstanden weer hun oorspronkelijke instellingen.

## Deactiveren

Het symbool  aanraken.

De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Wanneer één van de twee kookzones op  wordt gezet, wordt de functie binnen ca. 10 seconden gedeactiveerd.

## Tijdfuncties




Uw kookplaat beschikt over twee timer-functies:

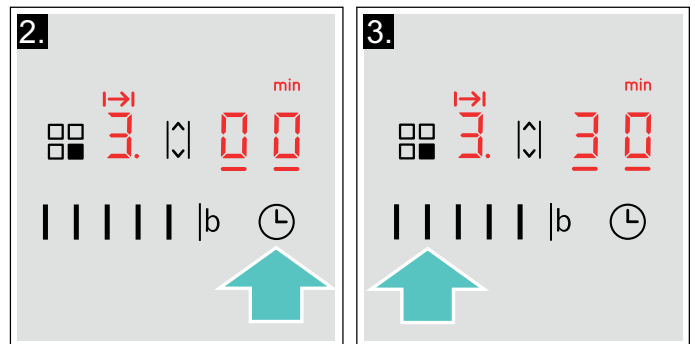
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker

### Programmering van de bereidingstijd

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

#### Zo stelt u in:

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



Na enkele seconden begint de tijd 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 het hoofdstuk → "Basisinstellingen" vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.
- Wordt bij de gecombineerde kookzone de functie CombiZone of Move gekozen, dan is de ingestelde tijd voor beide kookzones hetzelfde.


### Automatische programmering

Indien in de programmeerzone de voorafgaande instelling van 1 tot 5 ingedrukt wordt, dan wordt de kooktijd met een minuut verkort.

Indien in de programmeerzone de voorafgaande instelling van 6 tot 10, ingedrukt wordt, dan wordt de kooktijd met een minuut verlengd.

### De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool .

Wijzig de kooktijd in de programmeerzone of stel af op  om de tijd te annuleren.



### Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie licht **00** 10 seconden lang op.

Als op het symbool **⏸** wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

### Aanwijzingen

- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt altijd de tijdsopgave van de gekozen kookzone in de timer-indicatie.
- U kunt tot een bereidingstijd tot 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 wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool **⏸** tot de indicator **⏸** gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt **00**.
2. Selecteer in de programmeerzone de gewenste tijd. Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

### De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool **⏸** tot de indicator **⏸** oplicht. Wijzig de tijd in de programmeerzone of stel af op **00**.

### Na het verstrijken van de tijd

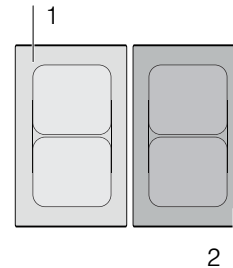
Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt **00** en de indicator **⏸** gaat branden. Na 10 seconden gaan de indicators uit.

Als op het symbool **⏸** wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

## 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.). Anders knipperen **b** en **9** in de indicatie van de gekozen kookzone; vervolgens wordt automatisch de kookstand **9** ingesteld zonder de functie te activeren.



**Aanwijzing:** In het gebied van de combi-zone kan de powerboost-functie alleen worden geactiveerd wanneer de twee kookzones onafhankelijk van elkaar worden gebruikt.

### Activeren

1. Kookzone kiezen.
2. Kies de kookstand **9** en raak vervolgens het symbool **b** aan. De indicatie **b** is verlicht. De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

1. De 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.


## Kinderslot

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

### Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool  gaat branden gedurende 10 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

### Automatisch kinderslot

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


#### In- en uitschakelen

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

## Wrijfbeveiliging

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

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

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

#### Aanwijzingen

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

## Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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

## Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
<b>c 1</b>	<b>Kinderslot</b> <b>0</b> Handmatig*. <b>1</b> Automatisch. <b>2</b> Functie gedeactiveerd.
<b>c 2</b>	<b>Geluidssignalen</b> <b>0</b> Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. <b>1</b> Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. <b>2</b> Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. <b>3</b> Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
<b>c 3</b>	<b>Energieverbruik weergeven</b> <b>0</b> Gedeactiveerd.* <b>1</b> Geactiveerd.
<b>c 5</b>	<b>Automatische programmering van de bereidingstijd</b> <b>00</b> Uitgeschakeld.* <b>0 1:99</b> Tijd tot de automatische uitschakeling.
<b>c 6</b>	<b>Duur van het geluidssignaal van de timer-functie</b> <b>1</b> 10 seconden.* <b>2</b> 30 seconden. <b>3</b> 1 minuut.
<b>c 7</b>	<b>Power-management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen</b> <b>De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.</b> <b>0</b> Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */** <b>1</b> 1000 W minimaal vermogen. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. <b>3.</b> 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... <b>9 of 9.</b> Maximale vermogen van de kookplaat.**
<b>c 9</b>	<b>Keuzetijd van de kookzone</b> <b>0</b> Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.* <b>1</b> Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.
<b>c 12</b>	<b>Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren</b> <b>0</b> Niet geschikt <b>1</b> Niet optimaal <b>2</b> Geschikt

<b>c 17</b>	<b>Luchtcirculatiefunctie of afvoerfunctie instellen</b>
0	Circulatiefunctie configureren.*
1	Afvoerfunctie configureren.
<b>c 18</b>	<b>Automatische start instellen</b>
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld: De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzones in.*
<b>c 20</b>	<b>Naloop instellen</b>
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld*: Wanneer de kookplaat werkt met afvoerluchtfunctie, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 6 minuten met de kookstand 3 in. Wanneer de kookplaat met de circulatieluchtfunctie werkt, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 30 minuten met de kookstand 1 in. De naloopfunctie schakelt zich na het verstrijken van deze tijd automatisch uit.
<b>c 0</b>	<b>Terugzetten naar de standaard instellingen</b>
0	Individuele instellingen.*
1	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

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

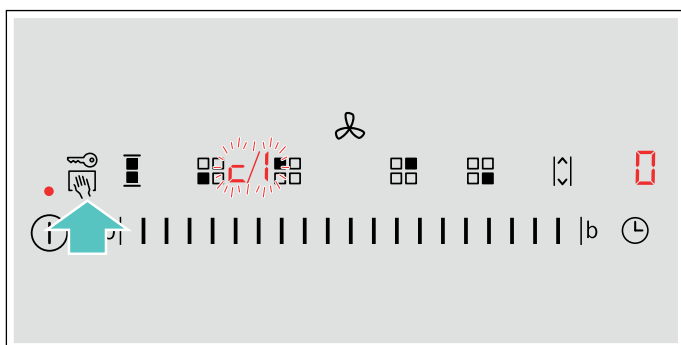
### Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

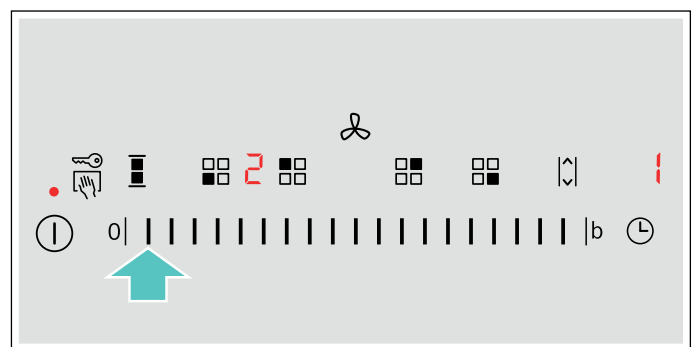
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ca. 4 seconden lang aanraken.  
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

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

3. Wanneer u het symbool opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.  
In de indicaties knipperen c en 1 afwisselend en 0 verschijnt als voorinstelling.



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



6. Het symbool minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

### De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

## Weergave van het energieverbruik

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

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

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

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

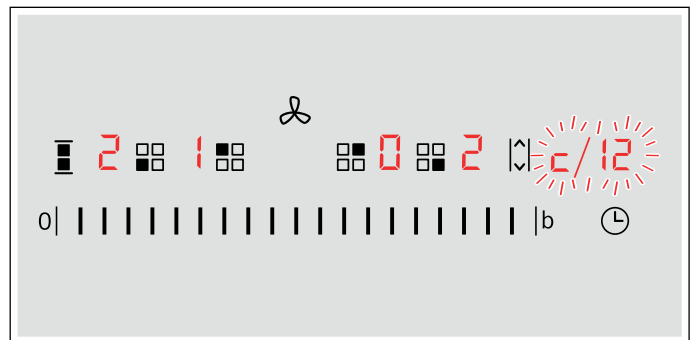
## Kookgerei-test

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




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

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

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

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

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

### Aanwijzingen

- 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 het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".



## Power-Manager

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

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

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

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

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

## Reinigen

### **Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!**

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

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

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het apparaat laten afkoelen alvorens het metalen vetfilter of het overloopreservoir of de afdekking te verwijderen.

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

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

### **Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Het toestel alleen met een vochtige doek schoonmaken. Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

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

Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben. Veiligheidshandschoenen dragen.

### **Aanwijzingen**

- Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.
- Verwijder voor het reinigen alle juwelen van armen en handen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

## **Schoonmaakmiddelen**

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

Neem alle aanwijzingen en waarschuwingen in acht die bij de reinigingsmiddelen vermeld worden.

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

### **Attentie!**

#### **Schade aan het oppervlak**

Gebruik:

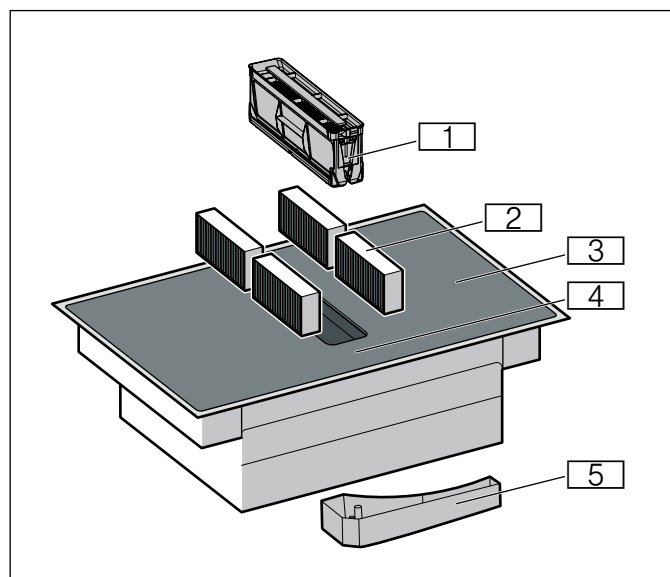
- geen onverdunde afwasmiddelen
- geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen
- geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat
- geen ovenreiniger
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes

**Attentie!****Schade aan het oppervlak**

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

Houd de informatie in de tabellen aan om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Glaskeramik	<p>Glasreiniger bij vlekken als gevolg van kalk- en waterresten: Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik of glasreiniger worden gebruikt.</p> <p>Schraper voor vitrokeramische kookplaat bij vlekken als gevolg van suiker, rijstzetmeel of plastic: Direct reinigen. Voorzichtig: risico van verbranding.</p> <p>Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> Geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine gebruiken.</p>
RVS	<p>Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.</p> <p>Ingedroogde plekken met een beetje water en wat schoonmaakmiddel laten inweken, niet wegschuren.</p> <p>Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reinigen in de slijprichting.</p> <p>Bij de servicedienst, bij onze e-shop of in speciaalzaken zijn speciale onderhoudsmiddelen voor roestvaststaal verkrijgbaar. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> Geen schaper gebruiken om de omlijsting van de kookplaat schoon te maken.</p>
Kunststof	<p>Warm zeepsop: Schoonmaken met een zachte doek of in de vaatwasmachine.</p>
Bedieningselementen	<p>Warm zeepsop of een geschikte glasreiniger: Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p>

**Onderdelen die dienen te worden gereinigd**

Nr.	Aanduiding
1	Metalen vetfilter
2	Actief koolstoffilter of akoestisch filter*
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir
*al naar gelang de apparaatuitvoering	

**Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)**

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.

**Kookplaat**

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. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten indrogen.

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

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

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

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

## Ventilatie

Om het reuk- en vetafscheidingsgehalte te garanderen moeten de filters regelmatig worden vervangen of schoongemaakt.

### Metalen vetfilter

Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd.

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

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. Vetfilter regelmatig reinigen. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

### Verzadigingsindicatie

Bij verzadiging van het actief koolstoffilter klinkt na het uitschakelen van het apparaat een signaal.

Op het display brandt **F**.

Uiterlijk op dit moment dient u de actief koolfilters te vervangen.

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F** stopt met branden.

Na uitschakeling van het apparaat is **F** verlicht.

Symbool voor de ventilatie ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

### Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

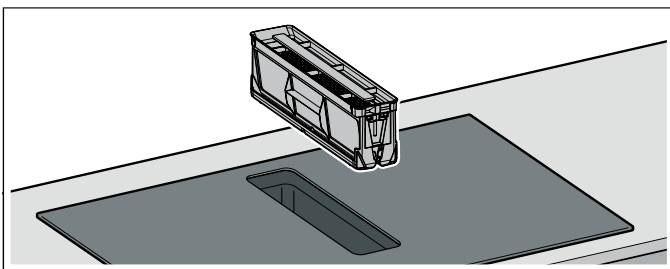
Actief koolfilters binden de reukstoffen uit de kookdamp. Ze worden alleen gebruikt bij de circulatiefunctie.

De actieve koolfilter dient regelmatig te worden vervangen. Zie hiervoor de verzadigingsindicatie van uw apparaat.

### Aanwijzingen

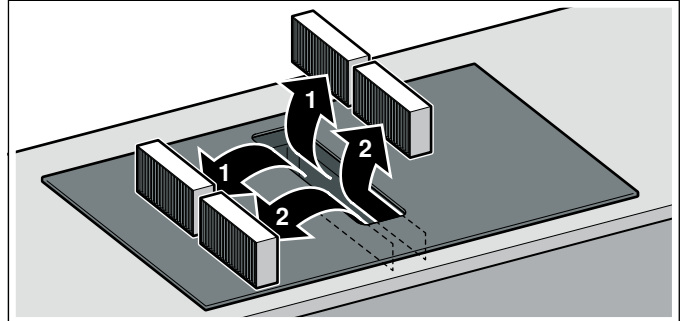
- De actief koolfilters zijn niet inbegrepen bij de leveringsomvang. Als reserveonderdeel zijn actief koolfilters verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.
- De actief koolfilters kunnen niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

1. Het metalen vetfilter uitnemen.

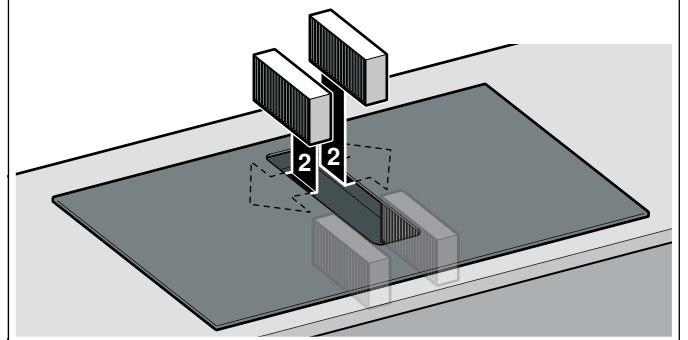
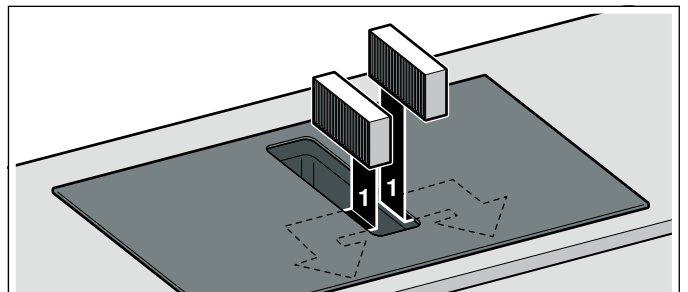


### Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
  - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
2. De vier actief koolstoffilters er uit halen en correct afvoeren.



3. Twee actief koolstoffilters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



4. De andere actief koolstoffilters links en rechts in het apparaat aanbrengen.
5. Het metalen vetfilter aanbrengen.

### Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F** stopt met branden.

Na uitschakeling van het apparaat is **F** verlicht.

Symbool voor de ventilatie ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

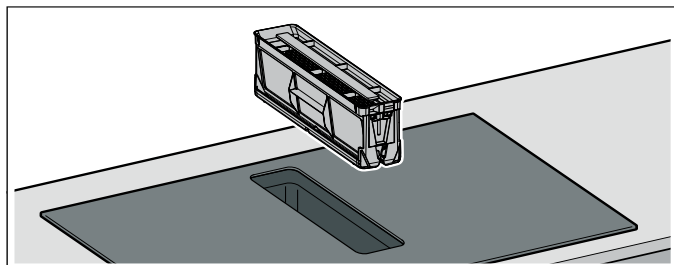
De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

## Metalen vetfilter demonteren

Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten het metalen vetfilter regelmatig worden gereinigd.

Reinig ook de binnenkant van de werkbladafzuiging regelmatig. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken.

1. Het metalen vetfilter uitnemen.



### Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
  - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
2. De metalen vetfilter in de vaatwasmachine of met heet zeepsop reinigen. → "Metalen vetfilter reinigen" op pagina 27
  3. Indien nodig na demontage van de metalen vetfilters de actieve koolstoffilters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
  4. Na het reinigen de gedroogde metalen vetfilters weer aanbrengen.

## Metalen vetfilter reinigen

### Aanwijzingen

- Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
- U kunt de metalen vetfilters met de hand schoonmaken of in de vaatwasmachine.

### Met de hand:

**Aanwijzing:** Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. Dit kan worden besteld via de onlineshop.

- Laat de metalen vetfilter weken in warm zeepsop.
- Gebruik een borstel om de metalen vetfilter schoon te maken en spoel hem daarna goed uit.
- Laat de metalen vetfilter afdruppen.

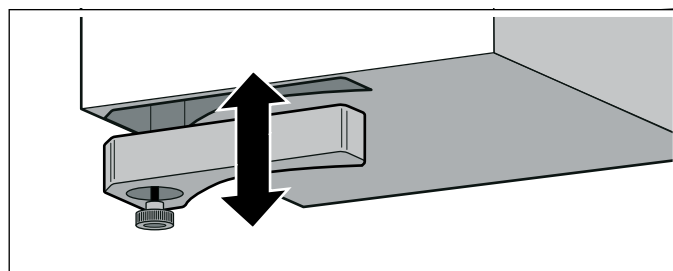
### In de vaatwasmachine:

- Een sterk vervuilde metalen vetfilter niet samen met vaatwerk schoonmaken.
- Plaats de metalen vetfilter los in de vaatwasmachine. De metalen vetfilter niet inklemmen.
- Voor een optimaal reinigingsresultaat de metalen vetfilter met de kant van de filter horizontaal in de vaatwasmachine plaatsen.

## Overloopreservoir schoonmaken

1. Het overloopreservoir met twee handen losschroeven.

**Aanwijzing:** Het overloopreservoir niet schuin houden, om te voorkomen dat er vocht uitloopt.



2. Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
3. Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.
4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.

### Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is. Komen er voorwerpen in het apparaat terecht, verwijder deze dan nadat het apparaat is afgekoeld. Daarvoor het metalen vetfilter verwijderen.
- Komt er van bovenaf vloeistof in het apparaat, dan wordt dit in het overloopreservoir verzameld. Het overloopreservoir afschroeven en leegmaken.

## 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 lichtindicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel verwijderen. Verwijder alle voorwerpen van het bedieningspaneel.  
Hoe u het geluidssignaal deactiveert, komt u te weten in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

#### De ventilatie schakelt niet in, terwijl de automatische start is ingesteld.

Schakel de ventilatie handmatig in of controleer de configuratie van de automatische modus. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

#### De ventilatie blijft aan, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.

Schakel de ventilatie handmatig uit.  
Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Apparaat bedienen*".

#### De luchtaanzuiging is te zwak.

Verifieer dat het metalen vetfilter schoon is.  
Overige informatie over het reinigen en het vervangen van het filter kunt u vinden in hoofdstuk → "*Reinigen*".

### Geluiden

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

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

#### Mogelijke geluiden:

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

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

##### Diep fluiten:

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

##### Knisperen:

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

##### Hoge fluittonen:

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

##### Ventilatorgeluid:

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



**Kookgerei****Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?**

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

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

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

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

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

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

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

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

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

**Reiniging****Hoe kan ik de inductiekookplaat reinigen?**

U bereikt optimale resultaten met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramik. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen voor vaatwasmachines (concentraten) of dweil.

Hoe u de kookplaat reinigt en verzorgt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

**In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.**

Controleer of het overloopreservoir vol is.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

**Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?**

Reinig het overloopreservoir regelmatig.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

**Met welke tijdsintervallen moet ik het metalen vetfilter reinigen?**

Reinig het metalen vetfilter regelmatig.

Hoe u het filter reinigt en onderhoudt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

## ? Wat te doen bij storingen?

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

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen	De stroomvoorziening is onderbroken.  Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten.  Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden.  Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.  Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningsveld is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties.	In de elektronica is een storing opgetreden.	Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af.
<b>F</b>	Het actief koolstoffilter is verzadigd of de verzadigingsindicatie brandt, hoewel het filter werd gereinigd resp. vervangen.	Vervang het filter en reset de filterverzadigingsaanwijzing. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "Reinigen".
<b>F2</b>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool op de kookplaat aan.
<b>F4</b>	De elektronica is oververhit en alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
<b>FS</b> + vermogensstand en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De betreffende pan verwijderen. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
<b>FS</b> en geluidssignaal	Een hete pan bevindt zich in het bereik van het bedieningsveld. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld.	Neem de betreffende pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
<b>F1/F6</b>	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Dan de kookzone opnieuw zoals gebruikelijk inschakelen.
<b>F8</b>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk .
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied.	De stroomaanbieder op de hoogte brengen.
<b>U400</b>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de kookplaat volgens het schakelschema is aangesloten.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

### Aanwijzingen

- Wanneer in de indicatie **E** verschijnt, moet u het sensorveld van de bijbehorende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

 **Servicedienst**

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

### **Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)**

Geef wanneer u contact opneemt met onze servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) door.

Het typeplaatje met de betreffende nummers vindt u:

- Op de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de voorste kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) is ook op de kookplaat van glaskeramiek te vinden. De index van de servicedienst (KI) en het fabricagenummer (FD-nr.) kunt u bekijken zien door naar de basisinstellingen te gaan. Lees daarvoor hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Wij wijzen u erop, dat een bezoek van een monteur van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode niet gratis is.

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

#### **Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

**NL** 088 424 4020

**B** 070 222 142

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

## Testgerechten

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

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

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

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

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

# Indice

	<b>Conformità d'uso</b> .....	<b>35</b>
	<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>36</b>
	<b>Cause dei danni</b> .....	<b>38</b>
	<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>38</b>
	Consigli per risparmiare energia .....	38
	Smaltimento ecocompatibile .....	38
	<b>Cottura con induzione</b> .....	<b>39</b>
	Vantaggi della cottura a induzione .....	39
	Recipienti .....	39
	<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>40</b>
	Il nuovo apparecchio .....	40
	Accessori speciali .....	40
	Il pannello comandi .....	41
	Le zone di cottura .....	42
	Visualizzazione calore residuo .....	42
	<b>Tipi di esercizio</b> .....	<b>43</b>
	Modalità aspirazione .....	43
	Esercizio di ricircolo .....	43
	<b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> .....	<b>43</b>
	Impostazione della modalità di funzionamento .....	43
	<b>Uso dell'apparecchio</b> .....	<b>44</b>
	Attivazione e disattivazione del piano di cottura .....	44
	Regolare la zona di cottura .....	44
	Consigli per la cottura .....	45
	Controllo aspirazione manuale .....	47
	Livello intensivo .....	47
	Avvio automatico .....	47
	Funzione post-cottura .....	47
	<b>Zona combinata</b> .....	<b>48</b>
	Avvertenze sulle stoviglie .....	48
	Attivazione .....	48
	Disattivare .....	48
	<b>Funzione Move</b> .....	<b>48</b>
	Consigli per l'uso dei recipienti .....	48
	Attivazione .....	49
	Disattivare .....	49
	<b>Funzioni durata</b> .....	<b>49</b>
	Programmazione del tempo di cottura .....	49
	Contaminuti .....	50
	<b>Funzione PowerBoost</b> .....	<b>50</b>
	Attivazione .....	50
	Disattivazione .....	50
	<b>Sicurezza bambino</b> .....	<b>51</b>
	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini .....	51
	Sicurezza bambini automatica .....	51
	<b>Protezione per la pulizia</b> .....	<b>51</b>
	<b>Spegnimento di sicurezza automatico</b> .....	<b>51</b>
	<b>Impostazioni di base</b> .....	<b>52</b>
	In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base: .....	53
	<b>Indicatore consumo di energia</b> .....	<b>54</b>
	<b>Test per stoviglie</b> .....	<b>54</b>
	<b>Power Manager</b> .....	<b>55</b>
	<b>Pulizia</b> .....	<b>55</b>
	Detergente .....	55
	Ai componenti da pulire .....	56
	Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura) .....	56
	Piano di cottura .....	56
	Aspirazione .....	57
	Pulizia del serbatoio di raccolta .....	58
	<b>Domande frequenti e risposte (FAQ)</b> .....	<b>59</b>
	<b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....	<b>61</b>
	<b>Servizio assistenza clienti</b> .....	<b>62</b>
	Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD) .....	62
	<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>63</b>

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

## Conformità d'uso

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

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

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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

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

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

Sostanze e vapori pericolosi o esplosivi non devono essere aspirati.

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente

esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

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

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

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



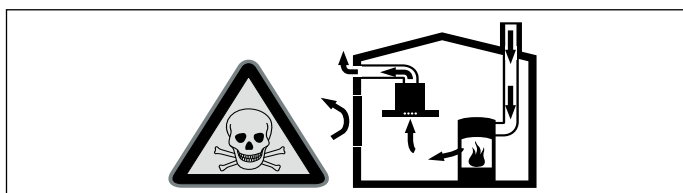
## Importanti avvertenze di sicurezza

### Avviso – Pericolo di soffocamento!

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

### Avviso – Pericolo di morte!

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento. È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità a estrazione d'aria viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.



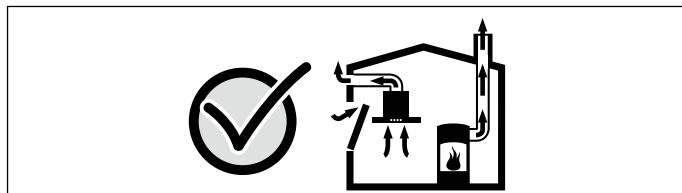
I focolari che dipendono dalla temperatura ambiente (per es. a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) riscaldano l'aria per la combustione presente nella stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (per es. camino). In concomitanza della cappa accesa, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria: senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.

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

Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato l'apparecchio non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Questo è garantito se può affluire aria nella stanza necessaria alla combustione attraverso aperture non fisse, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche.

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

Se l'aria esausta viene immessa in un camino per fumo o gas di scarico non in funzione, è necessario ottenere l'autorizzazione di un tecnico specializzato.



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

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

### Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Pulire regolarmente il filtro grassi. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- Se l'aspirazione è attivata i depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare). L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

**⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere il filtro grasso metallico o il serbatoio di raccolta, lasciar raffreddare l'apparecchio.

**⚠️ 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 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.
- Pericolo di danni dovuto a oggetti duri e spigolosi. Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.
- Pericolo di danni dovuto alla cottura in una stoviglia vuota. Non lasciare sui fuochi una stoviglia in cui sia evaporata tutta l'acqua.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Pericolo di danni dovuto all'impiego di pellicola in alluminio o contenitori di plastica. Non lasciare mai la pellicola in alluminio e i contenitori di plastica sulla zona di cottura calda. Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- Danni alle superfici, alterazioni del colore e macchie dovuti da detergenti non adatti. Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani cottura di questo tipo.
- Danni alle superfici e alterazioni del colore dovuti allo strofinamento della pentola. Sollevare e non trascinare le pentole e le padelle.
- Pericolo di danni e macchie dovuto alle pietanze incrostate. Rimuovere immediatamente i residui di cibo in eccesso con un raschietto per vetro.
- Danni alla superficie causati da sale, zucchero e sabbia. Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Danni alla superficie causati dai fondi delle stoviglie ruvidi. Prima dell'utilizzo, controllare le stoviglie.
- Danni alle superfici o scheggiature dovuti all'impiego di zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero. Rimuovere immediatamente i residui di cibo in eccesso con un raschietto per vetro.

## Tutela dell'ambiente

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

### Consigli per risparmiare energia

- Per ciascuna stoviglia utilizzare un coperchio appropriato. Se non si utilizza il coperchio si consuma una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare il coperchio di vetro. In questo modo non è necessario rimuoverlo per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare stoviglie con fondo piatto. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Accertarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla grandezza della zona di cottura. Attenzione: i costruttori delle stoviglie spesso indicano il diametro superiore della pentola che spesso è maggiore del diametro del fondo.
- Per quantità ridotte utilizzare stoviglie piccole. Una stoviglia grande, riempita poco necessita di molta energia.
- Cuocere le pietanze con poca acqua. Ciò permette di risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso. Altrimenti si spreca energia.
- Durante la cottura accertarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, affinché la cappa di aspirazione possa lavorare con efficienza emettendo un livello di rumore contenuto.
- Adattare il livello di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura. Utilizzare un livello intensivo solo in caso di necessità. Un livello di aspirazione inferiore consuma meno energia.
- In caso di vapori di cottura intensi, selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato. I vapori di cottura già diffusi nella cucina rendono necessario un utilizzo prolungato dell'aspirazione.
- Spegnerne l'apparecchio quando non è più necessario.
- Pulire e sostituire i filtri più spesso per incrementare l'efficacia del sistema di aspirazione ed evitare il rischio di incendio.

### Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

## Cottura con induzione

### Vantaggi della cottura a induzione

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

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

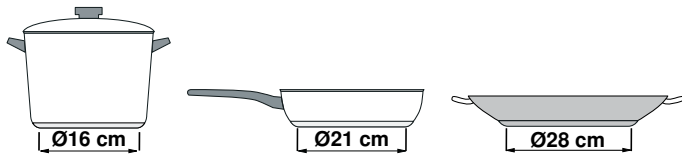
### Recipienti

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

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

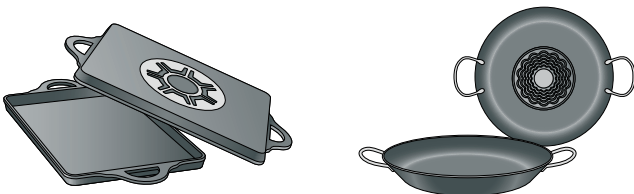
Per verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione è possibile consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

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.

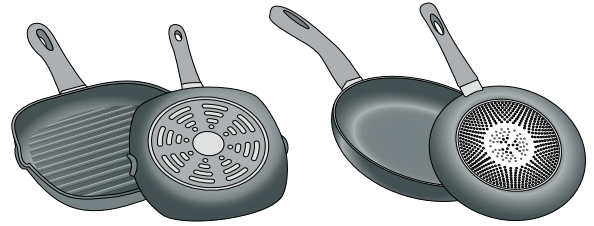


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

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



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



### Recipienti non adeguati

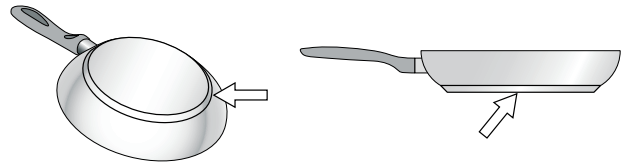
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

### Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

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



### Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

### Recipienti vuoti o con base sottile

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

### Riconoscimento della pentola

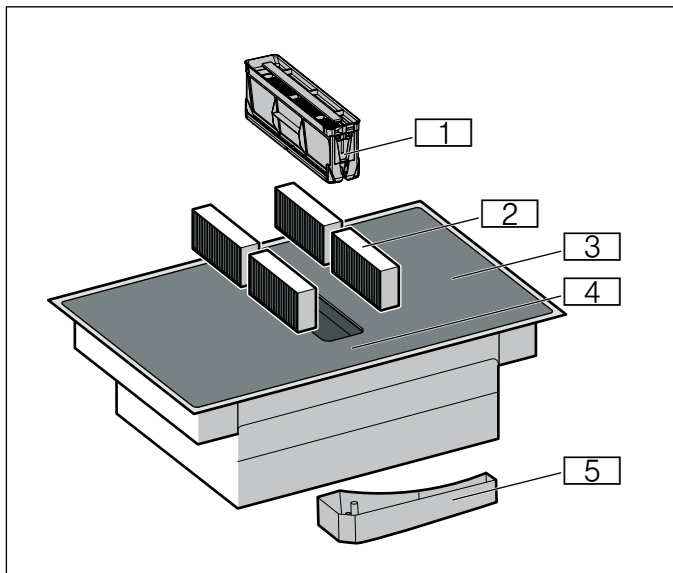
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

## Conoscere l'apparecchio

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

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

### Il nuovo apparecchio



N.	Denominazione
1	Filtro grassi metallico
2	Filtro a carbone attivo o filtro acustico*
3	Piano di cottura
4	Pannello di comando
5	Serbatoio di raccolta

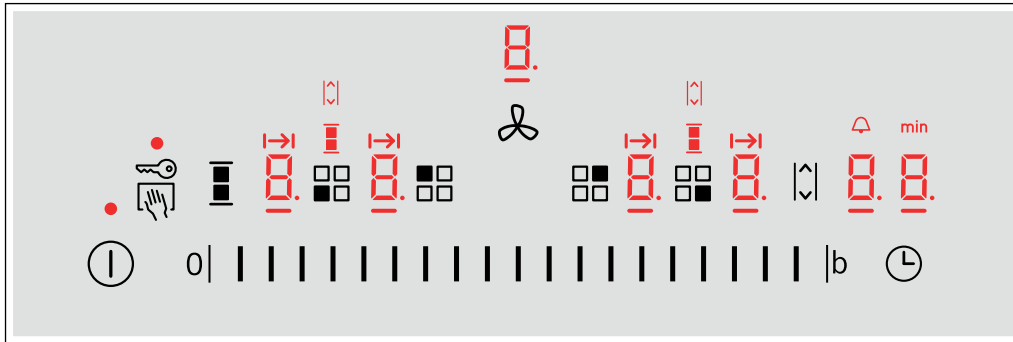
\* In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

### Accessori speciali

A seconda della variante di montaggio dell'apparecchio ci sono diversi accessori che possono essere richiesti presso i rivenditori specializzati, al servizio di assistenza clienti o sui nostri siti web ufficiali:

- Set di scarico
- Set ricircolo
- Filtro a carbone attivo: per funzionamento a ricircolo d'aria
- Filtro acustico: per funzionamento con scarico aria

## Il pannello comandi



Sensori di selezione	
⓪	Interruttore principale
■ ■	Selezionare l'area di cottura
0	Campo di regolazione
b	Funzione Powerboost Livello di aspirazione intensivo
▮	Funzione CombiZona
↕	Funzione Move
✋	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
🔑	Sicurezza bambini
🕒	Funzioni durata
🌀	Controllo aspirazione manuale

Indicatore	
0	Stato di funzionamento
1-9	Livelli di potenza
00	Funzioni durata
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost Livello di aspirazione intensivo I
b.	Livello di aspirazione intensivo II
▮	Funzione CombiZona
↕	Funzione Move
→	Funzione automatica tempo di cottura
🕒	Contaminuti
min	Indicazione dell'ora

### Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

### Avvertenze

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

## Le zone di cottura

Aree di cottura		
	Area di cottura semplice	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte
	Area di cottura combinata	Consultare il capitolo → "Zona combinata" o → "Funzione Move"
Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere il capitolo → "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.



## Tipi di esercizio

Questo apparecchio può essere impiegato con il funzionamento a espulsione o a ricircolo d'aria.

### Modalità aspirazione



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

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

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

### Esercizio di ricircolo



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

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

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

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

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

### Impostazione della modalità di funzionamento

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

Se il piano cottura è installato con uscita dell'aria verso l'esterno, è necessario configurare l'impostazione **c 17** su questa modalità. Vedere il capitolo → "Impostazioni di base".

## 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.


**Consiglio:** Accendere il sistema di aspirazione prima di iniziare la cottura e spegnerlo solo pochi minuti dopo il termine della cottura. In questo modo il vapore di cottura viene rimosso in modo efficace.

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

### Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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

**Attivazione:** toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore in corrispondenza dell'interruttore generale e gli indicatori delle zone di cottura  si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

**Disattivazione:** toccare il simbolo  finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. 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.

### Regolare la zona di cottura

Nella zona di programmazione viene regolato il livello di potenza desiderato.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

Livello di potenza 9 = potenza massima.



Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

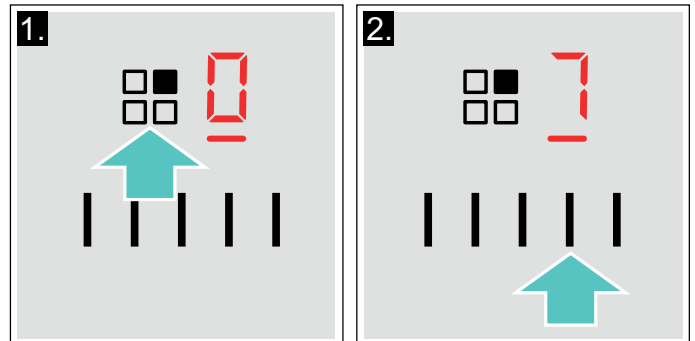
#### Avvertenze

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

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

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Sull'indicatore compare .
2. Selezionare infine il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.




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.

### Spegner la zona di cottura

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

#### Avvertenze

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

## Consigli per la cottura

### Consigli

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

### Tabella di cottura

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

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



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

## Controllo aspirazione manuale



È possibile controllare manualmente il livello di aspirazione.

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

### Attivazione

1. Toccare il simbolo .  
L'aspirazione parte dal livello di potenza preimpostato.
2. Nei 10 secondi successivi selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.  
Il livello di cottura impostato si accende.
3. Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.  
L'aspirazione è attivata.


### Modifica e disattivazione

Toccare il simbolo  e selezionare il livello di cottura desiderato oppure impostarlo nel campo di regolazione su .

## Livello intensivo

Per l'aspirazione esistono due livelli intensivi. Quando si attivano i livelli intensivi, per breve tempo l'aspirazione funziona alla massima potenza.



### Attivazione

Toccare il simbolo  e selezionare il livello intensivo desiderato.

- **Livello intensivo I:** toccare il simbolo **b** due volte.  
L'indicatore **b** si accende. Il livello intensivo è attivato.
- **Livello intensivo II:** toccare il simbolo **b** tre volte.  
L'indicatore **b** si accende. Il livello intensivo è attivato.

**Avvertenza:** Dopo 8 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza **5**.

### Modifica e disattivazione

Toccare il simbolo  e selezionare il livello di cottura desiderato oppure impostarlo nel campo di regolazione su .

## Avvio automatico

Quando si seleziona un livello per un'area di cottura, si attiva l'avvio automatico. L'aspirazione si accende a un livello di cottura corrispondente a quello rispettivo delle aree di cottura.

Le istruzioni per la modifica dell'impostazione sono riportate nel capitolo → "Impostazioni di base".

## Funzione post-cottura

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


### Attivazione

Di norma il tempo di post-funzionamento viene attivato con un tempo di esecuzione massimo. Le istruzioni per la modifica dell'impostazione sono riportate nel capitolo → "Impostazioni di base".

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

### Disattivazione

#### Manuale

Toccare il simbolo . La funzione di post-funzionamento viene disattivata.

#### Automatico

Nei seguenti casi la funzione di post-funzionamento viene disattivata:

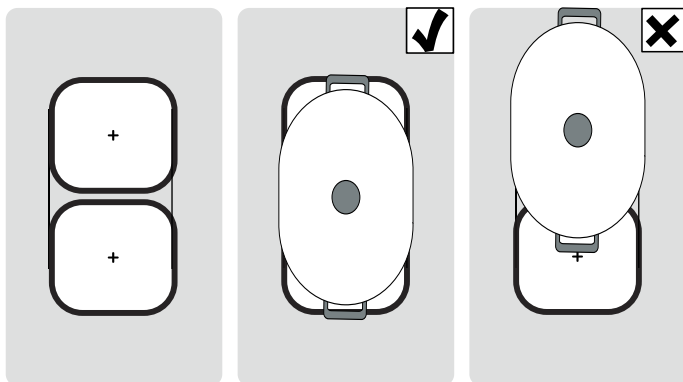
- Il periodo di post-funzionamento è trascorso.
- L'apparecchio viene nuovamente acceso.

## Zona combinata

Con questa funzione è possibile collegare la zona combinata e impostare lo stesso livello di potenza per entrambe le aree di cottura. È particolarmente adatta per la cottura con stoviglie ovali.



### Avvertenze sulle stoviglie

Per un risultato ottimale, utilizzare una stoviglia che sia adatta alla zona di entrambe le aree di cottura. Posizionare la stoviglia al centro dell'area di cottura.



Se su una delle due aree di cottura si utilizza soltanto una stoviglia, è possibile spostarla sulla seconda area. In questo caso vengono mantenuti il livello di potenza e le impostazioni acquisite.

### Attivazione


1. Selezionare una delle due aree di cottura appartenenti alla CombiZona e impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore  si accende. Il livello di cottura compare sull'indicatore dell'area di cottura inferiore.

La funzione è stata attivata.

### Modifica del livello di potenza

Modificare il livello di potenza nella zona di programmazione.

### Disattivare

Selezionare una delle due aree di cottura per questa funzione e toccare il simbolo .

La funzione è stata disattivata. Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

## Funzione Move

Con questa funzione è possibile collegare la zona combinata e selezionare livelli di potenza diversi per entrambe le aree. Livelli di potenza preimpostati:

Area di cottura anteriore = livello di potenza **9**

Area di cottura posteriore = livello di potenza **1**.

I livelli di potenza possono essere modificati in modo indipendente per ciascuna area di cottura.

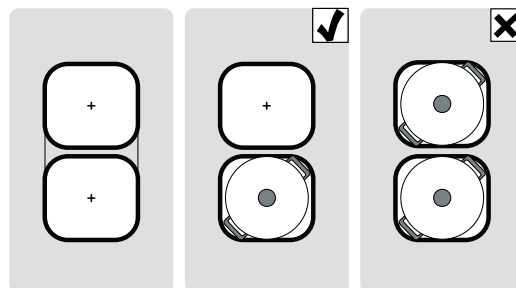
### Avvertenze

- Sistemare la stoviglia solo su una delle zone di cottura. La funzione non viene attivata se è presente una stoviglia su entrambe le zone di cottura.
- Sull'indicatore della zona di cottura, sulla quale non si trova alcuna stoviglia, il livello di cottura si accende con un'intensità luminosa minore. Viene attivata soltanto quando la stoviglia viene collocata e viene riconosciuta su questa zona di cottura.
- Se la funzione è già attivata e viene posizionata una seconda stoviglia sulla zona di cottura libera, come prima l'indicatore si accende con un'intensità luminosa più debole, ma la zona di cottura non è attiva. La zona di cottura non è attiva. La zona di cottura si attiva quando la prima stoviglia viene rimossa.

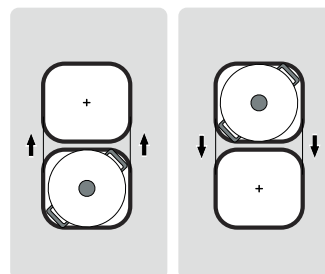
### Consigli per l'uso dei recipienti

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



Utilizzare solo un'unica stoviglia che copra solo una delle aree di cottura.



Spostare la stoviglia da un'area di cottura su un'altra:




## Attivazione

1. Selezionare una delle aree di cottura entrambe appartenenti alla funzione Move.
2. Toccare il simbolo . Si accendono gli indicatori . I livelli di cottura si accendono negli indicatori di entrambe le aree di cottura.

La funzione è stata attivata.

### Avvertenze


- L'indicatore della zona di cottura con la stoviglia si accende con un'intensità luminosa maggiore.
- Sull'indicatore della zona di cottura selezionata si accende l'indicazione .

### Modifica del livello di cottura


Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti alla funzione Move e modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.

**Avvertenza:** Se la funzione viene disattivata i livelli di cottura tornano ai valori preimpostati

## Disattivare

Toccare il simbolo .

La funzione è stata disattivata.

**Avvertenza:** Se una delle due zone di cottura viene impostata su , la funzione si disattiva entro circa 10 secondi.

## Funzioni durata




Il piano di cottura dispone di due funzioni timer:

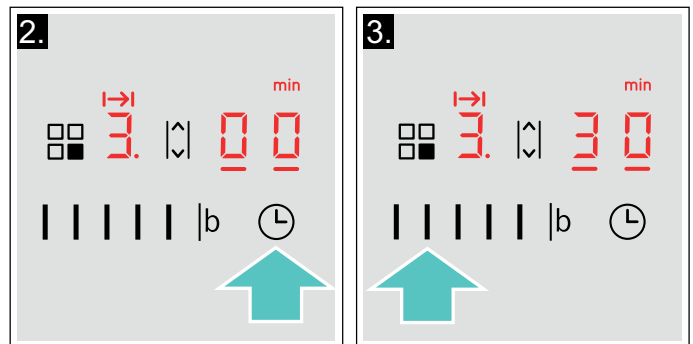
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti

### Programmazione del tempo di cottura

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

#### Regolazione:

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Toccare il simbolo . Sull'indicatore della zona di cottura si accende . Sull'indicatore del timer si accende .
3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.



Dopo alcuni secondi, il tempo 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 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 zone di cottura.


### Programmazione automatica

Premendo nella zona di programmazione la preimpostazione da 1 a 5, il tempo di cottura si riduce di un minuto.

Premendo nella zona di programmazione la preimpostazione da 6 a 10, il tempo di cottura aumenta di un minuto.

### Modifica o annullamento del tempo

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo .

Modificare il tempo di cottura nella zona di programmazione o regolare su  per annullarlo.



### Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne. Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina **00** per 10 secondi.

Premendo il simbolo **⏸**, le spie 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 l'indicazione della durata della zona di cottura selezionata.
- 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.

### Per programmare

1. Premere più volte il simbolo **⏸** finché la spia **⏸** non si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina **00**.
2. All'interno della zona di programmazione, selezionare il tempo desiderato.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

### Modifica o annullamento del tempo

Premere più volte il simbolo **⏸** finché la spia **⏸** non si illumina. Modificare il tempo di cottura con la zona di programmazione o regolare a **00**.

### Fine tempo programmato

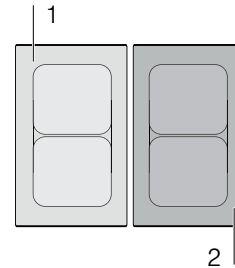
Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato **00** e la spia **⏸** si illumina. Dopo 10 secondi, le spie si spengono.

Premendo il simbolo **⏸**, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

## 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). Altrimenti sull'indicatore della zona di cottura selezionata lampeggiano il simbolo **b** e **9**; infine viene impostato automaticamente il livello di cottura **9** senza che venga attivata la funzione.



**Avvertenza:** Nell'area della zona combinata, la funzione Powerboost può essere attivata solo se le due zone di cottura vengono utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra.

### Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Selezionare il livello di cottura **9** e infine toccare il simbolo **b**. L'indicatore **b** si accende. La funzione è stata attivata.

### Disattivazione

1. Selezionare la 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.


## Sicurezza bambino

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

### Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo  per 4 secondi circa. La spia situata accanto al simbolo  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

Disattivazione: premere il simbolo  per 4 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

### Sicurezza bambini automatica


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


#### Attivazione e disattivazione

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

## Protezione per la pulizia

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

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

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

#### Avvertenze

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

## Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

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

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

## Impostazioni di base

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


Display	Funzionamento
c 1	<b>Sicurezza bambini</b> 0 Manuale*. 1 Automatica. 2 La funzione è disattivata.
c 2	<b>Segnali acustici</b> 0 Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 È attivato solo il segnale di errore. 2 È attivato solo il segnale di conferma. 3 Tutti i segnali acustici sono attivati.*
c 3	<b>Visualizzazione del consumo di energia</b> 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c 5	<b>Programmazione automatica del tempo di cottura</b> 00 Disattivata.* 0 1-99 Tempo fino allo spegnimento automatico.
c 6	<b>Durata del segnale acustico della funzione timer</b> 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c 7	<b>Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura</b> <b>Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura.</b> 0 Disattivata. Potenza massima del piano cottura. */** 1 1000 W di potenza minima. 1. 1500 W ... 3 3000 W consigliato per 13 Ampere. 3. 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... 9 o 9. Potenza massima del piano di cottura.**
c 9	<b>Tempo di selezione dell'area di cottura</b> 0 Illimitato: l'area di cottura impostata per ultima rimane selezionata.* 1 Limitato: l'area di cottura rimane selezionata solo per alcuni secondi.
c 12	<b>Controllare la stoviglia e il risultato del processo di cottura</b> 0 Non adatto 1 Non ottimale 2 Adatto

<b>c 17</b>	<b>Impostazione del funzionamento a espulsione d'aria o a estrazione d'aria</b>
0	Configurazione del funzionamento a ricircolo d'aria.*
1	Configurazione del funzionamento a espulsione d'aria.
<b>c 18</b>	<b>Impostazione avvio automatico</b>
0	Disattivata.
1	Attivata: il sistema di aspirazione si accende a un livello di cottura corrispondente a quello rispettivo delle aree di cottura.*
<b>c 20</b>	<b>Impostazione post-funzionamento</b>
0	Disattivata.
1	Attivata*: Se il piano cottura funziona in modalità a espulsione d'aria, l'aspirazione si attiva per circa 6 minuti al livello di cottura <b>3</b> . Se il piano cottura funziona a ricircolo d'aria, l'aspirazione si attiva per circa 30 minuti al livello di cottura <b>1</b> . Trascorso questo lasso di tempo, la funzione di post-funzionamento si disattiva automaticamente.
<b>c 0</b>	<b>Tornare alle impostazioni standard</b>
0	Impostazioni individuali.*
1	Ripristinare le impostazioni di fabbrica.



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

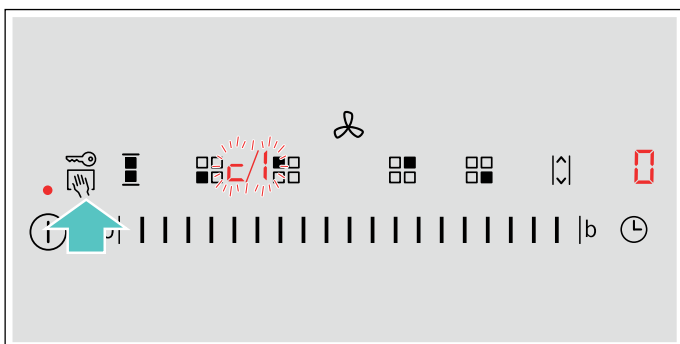
### In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:


Il piano di cottura deve essere disattivato.

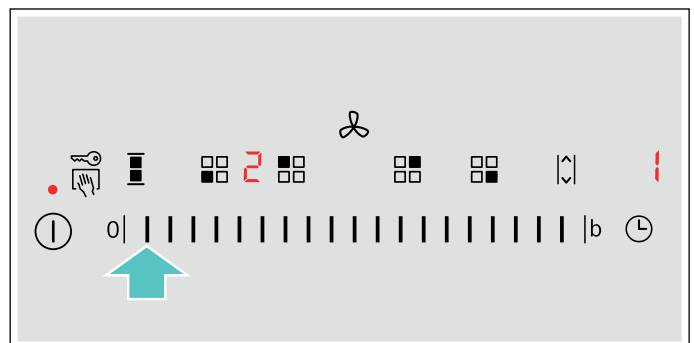
1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.  
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

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

3. Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base.  
Sugli indicatori lampeggiano in maniera alternata **c** e **1** e compare  come preimpostazione.



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



6. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

### Uscire dalle impostazioni base

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

## Indicatore consumo di energia

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

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

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

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

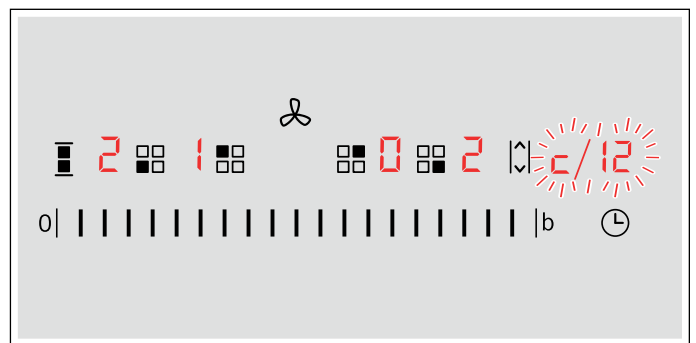
## Test per stoviglie

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

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

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

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



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato	
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

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

## Power Manager

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

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

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

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

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

## Pulizia

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

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

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

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere il filtro grassi metallico o il serbatoio di raccolta, lasciar raffreddare l'apparecchio.

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

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

### **Avviso – Pericolo di scossa elettrica!**

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

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

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

### **Avvertenze**

- Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.
- Prima di pulire, togliere tutti i gioielli dalle braccia e dalle mani.
- Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

### **Detergente**

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

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

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

### **Attenzione!**

#### **Danni alla superficie**

Non utilizzare:

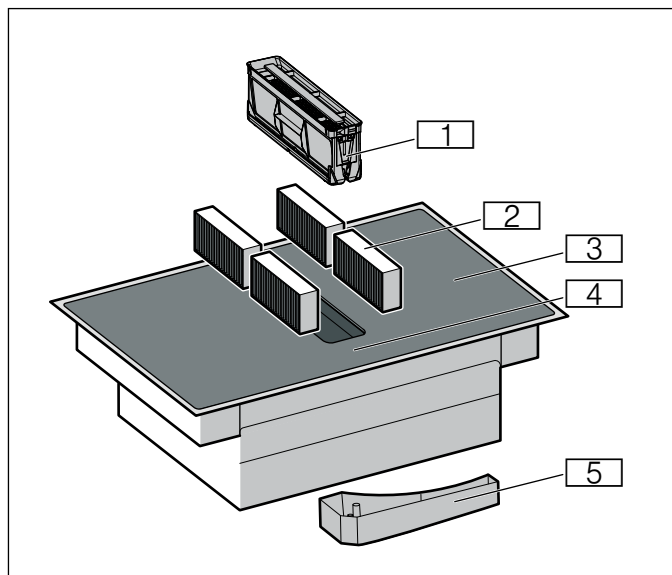
- detersivi per piatti non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore
- detergenti per forno
- detergenti corrosivi, contenenti cloro o aggressivi
- detergenti a elevato contenuto di alcol
- Spugne dure e graffianti, spazzole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

**Attenzione!****Danni alla superficie**

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

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

Campo	Detersivi
Vetroceramica	<p>Detersivo per vetro in caso di macchie da residui di calcare e di acqua: pulire il piano cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detersivo apposito per piani cottura in vetroceramica o un detersivo per vetro.</p> <p>Raschietto per vetro per macchie da zucchero, amido di riso o plastica: Pulire immediatamente. Attenzione: pericolo di ustione.</p> <p>Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.</p> <p><b>Avvertenza:</b> Non utilizzare detersivi per lavastoviglie.</p>
Acciaio inox	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Sulle incrostazioni versare una piccola quantità di acqua e detersivo e lasciare agire, non strofinare.</p> <p>Pulire le superfici in acciaio inox sempre nel verso della spazzolatura.</p> <p>Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica, nel nostro negozio online o presso il proprio rivenditore specializzato. Stendere uno strato sottile di detersivo con un panno morbido.</p> <p><b>Avvertenza:</b> Per la pulizia del telaio del piano cottura non utilizzare raschietti per vetro.</p>
Plastica	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno morbido o in lavastoviglie.</p>
Elementi di comando	<p>Soluzione di lavaggio calda o detersivo per vetri idoneo: pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.</p>

**Ai componenti da pulire**

N.	Denominazione
1	Filtro grassi metallico
2	Filtro a carbone attivo o filtro acustico*
3	Piano di cottura
4	Pannello di comando
5	Serbatoio di raccolta
* In funzione dell'allestimento dell'apparecchio	

**Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura)**

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

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

**Piano di cottura**

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

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

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

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

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



## Aspirazione

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

### Filtro grassi metallico

Il filtro grassi metallico deve essere pulito regolarmente.

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

I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Pulire regolarmente il filtro grassi. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

### Indicazione di saturazione

In caso di saturazione del filtro a carbone attivo, dopo lo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico.

Nel campo degli indicatori si accende **F**.

Al più tardi a questo punto occorre sostituire il filtro a carbone attivo.

Se il filtro a carbone attivo è stato sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché l'indicatore **F** si spenga.

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

Tenere premuto il simbolo per la ventilazione, finché non viene emesso un segnale acustico.

L'indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo è resettata.

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

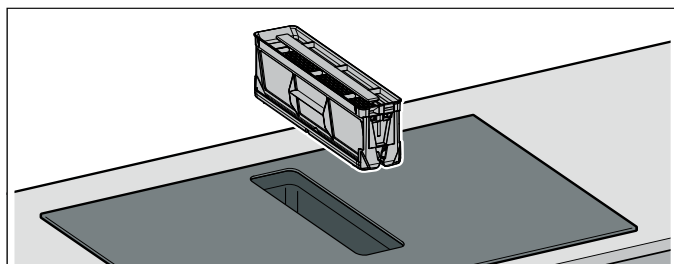
I filtri a carbone attivo trattengono le particelle del vapore della cucina che causano i cattivi odori. Vengono immessi soltanto nel funzionamento a ricircolo.

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

#### Avvertenze

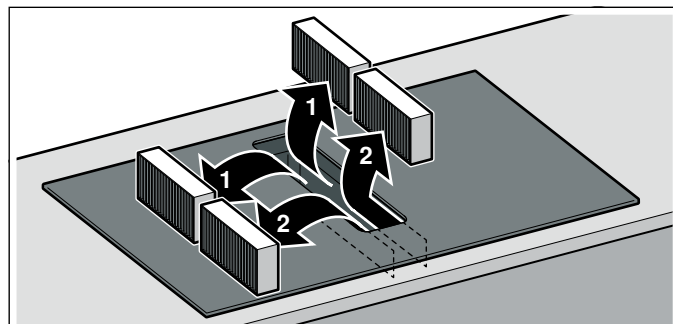
- I filtri a carbone attivo sono compresi nella fornitura. Se è necessaria la sostituzione, i filtri a carbone attivo sono disponibili presso i rivenditori specializzati, tramite il servizio clienti o il punto vendita on-line.
- I filtri a carbone attivo non possono essere puliti o riattivati.
- Utilizzare soltanto filtri originali poiché garantiscono un funzionamento ottimale.

1. Rimuovere il filtro grassi metallico.

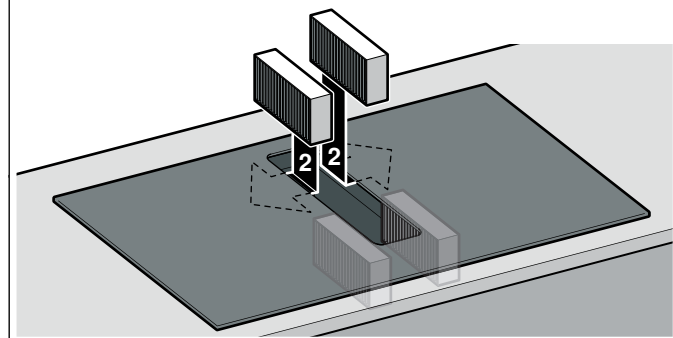
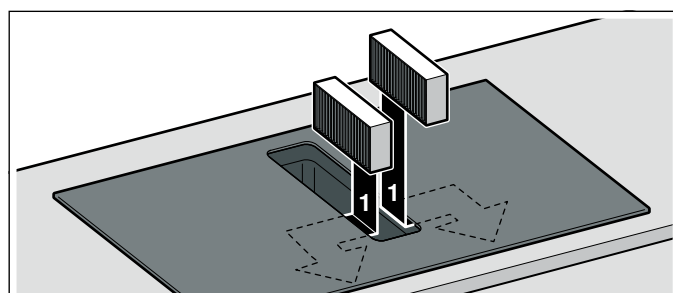


#### Avvertenze

- Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro grassi metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.
  - Accertarsi che il filtro grassi metallico non cada e non danneggi il piano cottura.
2. Rimuovere i quattro filtri a carbone attivo e provvedere a uno smaltimento corretto.



3. Inserire due filtri a carbone attivo, a sinistra e a destra, nell'apparecchio e spostare in avanti.



4. Inserire gli altri filtri a carbone attivo nell'apparecchio, a sinistra e a destra.
5. Inserire il filtro grassi metallico.

#### Ripristino delle indicazioni di saturazione

Se il filtro a carbone attivo è stato sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché l'indicatore **F** si spenga.

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

Tenere premuto il simbolo per la ventilazione, finché non viene emesso un segnale acustico.

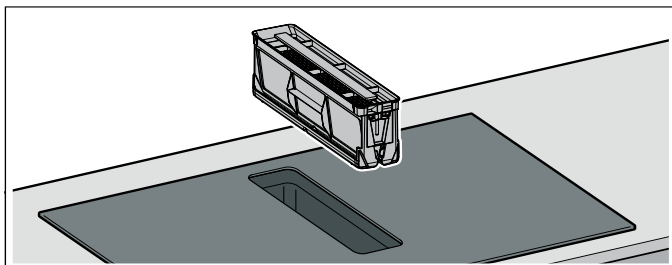
L'indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo è resettata.

### Rimuovere il filtro metallico per grassi

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

Pulire regolarmente anche la parte interna dell'unità di aspirazione del piano cottura. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore speciale.

1. Rimuovere il filtro grassi metallico.



#### Avvertenze

- Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro grassi metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.
  - Accertarsi che il filtro grassi metallico non cada e non danneggi il piano cottura.
2. Pulire il filtro grassi metallico nella lavastoviglie o con una soluzione di lavaggio calda. → "Pulizia del filtro grassi metallico" a pagina 58
  3. All'occorrenza, dopo aver smontato il filtro grassi metallico, rimuovere il filtro a carbone attivo pulire l'apparecchio internamente.
  4. Reinserrire il filtro grassi metallico dopo la pulizia.

### Pulizia del filtro grassi metallico

#### Avvertenze

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

#### A mano:

**Avvertenza:** In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore speciale. Questo prodotto può essere ordinato tramite il punto vendita online.

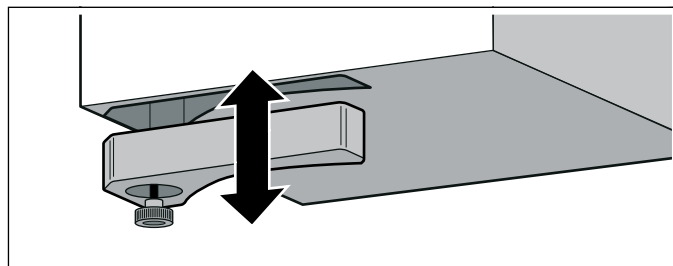
- Mettere a mollo i filtri antigrasso metallici in una soluzione di lavaggio calda.
- Per la pulizia del filtro antigrasso metallico utilizzare una spazzola e poi sciacquare bene il filtro.
- Lasciare asciugare i filtri grassi metallici.

#### In lavastoviglie:

- Non lavare i filtri antigrasso metallici molto sporchi insieme alle altre stoviglie.
- Riporre i filtri antigrasso metallici nella lavastoviglie senza fissarli. Non incastrare i filtri antigrasso metallici.
- Per un risultato ottimale di pulizia riporre il filtro antigrasso metallico sul lato del filtro che si trova nella lavastoviglie.

### Pulizia del serbatoio di raccolta

1. Svitare il serbatoio di raccolta con due mani.  
**Avvertenza:** Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.



2. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta.
3. Se necessario svitare la vite e pulire il serbatoio di raccolta senza vite nella lavastoviglie.
4. Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.

#### Avvertenze

- Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata. Se degli oggetti finiscono nell'apparecchio, rimuoverli solo dopo che si è raffreddato. Rimuovere il filtro grassi metallico.
- Se del liquido finisce nell'apparecchio dall'alto, viene raccolto nel serbatoio apposito. Svitare e svuotare il serbatoio di raccolta.

## Domande frequenti e risposte (FAQ)

### Uso

#### **Perché non riesco ad accendere il piano cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?**

La sicurezza bambini è attivata.

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

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

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

Le informazioni relative a come disattivare il segnale acustico sono contenute nel capitolo → *"Impostazioni di base"*.

#### **Il sistema di aspirazione non si accende anche se è impostato l'avvio automatico.**

Accendere manualmente l'aspirazione oppure verificare la configurazione dell'avvio automatico. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili nel capitolo → *"Impostazioni di base"*.

#### **Il sistema di aspirazione rimane acceso nonostante le aree di cottura siano spente.**

Disattivare manualmente l'aspirazione.

Per maggiori informazioni relative a questa impostazione consultare il capitolo → *"Uso dell'apparecchio"*.

#### **L'aspirazione dell'aria è troppo ridotta.**

Accertarsi che il filtro grassi metallico sia pulito.

Per maggiori informazioni relative alla pulizia e al cambio del filtro, consultare il capitolo → *"Pulizia"*.

### Rumori

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

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

#### **Rumori possibili:**

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

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

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

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

##### **Scoppietto:**

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

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

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

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

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

## Stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Pulizia

### Come si può pulire il piano cottura a induzione?

Si ottengono risultati ottimali con detersivi speciali per vetroceramica. Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi, detersivi per lavastoviglie (concentrati) o panni abrasivi.

Le istruzioni per la pulizia e la cura del piano cottura sono disponibili nel capitolo → *"Pulizia"*.

### Nel mobile sotto il piano cottura è presente acqua.

Verificare se il serbatoio di raccolta è pieno.

Le istruzioni per la pulizia del serbatoio di raccolta sono disponibili nel capitolo → *"Pulizia"*.

### Ogni quanto tempo si deve pulire il serbatoio di raccolta?

Pulire spesso il serbatoio di raccolta.

Le istruzioni per la pulizia del serbatoio di raccolta sono disponibili nel capitolo → *"Pulizia"*.

### Ogni quanto tempo si deve pulire il filtro grassi metallico?

Pulire spesso il filtro grassi metallico.

Le istruzioni per la pulizia e la cura del filtro sono disponibili nel capitolo → *"Pulizia"*.

## Malf funzionamento, che fare?

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

Indicatore	Possibile causa	Rimedio
Nessuna	L'alimentazione elettrica è interrotta. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico.	Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato secondo lo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello comandi è bagnato o occupato da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Sugli indicatori delle aree di cottura lampeggia $\ominus$ .	Si è verificata un'anomalia nel sistema elettronico.	Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per confermare l'anomalia.
<b>F</b>	Il filtro a carbone attivo è saturo oppure il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato pulito o sostituito.	Sostituire il filtro e ripristinare l'indicatore di saturazione. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili nel capitolo $\rightarrow$ "Pulizia".
<b>F2</b>	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.
<b>F4</b>	Il sistema elettronico è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono spente.	
<b>F5</b> + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la stoviglia corrispondente. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
<b>F5</b> e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta.	Rimuovere la stoviglia corrispondente. Attendere qualche secondo. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
<b>F1/F6</b>	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Quindi riattivare l'area di cottura.
<b>F8</b>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	Il disinserimento di sicurezza automatico è attivato. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili nel capitolo .
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale.	Informare il gestore del servizio elettrico.
<b>U400</b>	Il piano cottura non è correttamente collegato.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che il piano sia collegato secondo lo schema elettrico.

Non collocare alcuna stoviglia calda sul pannello di comando.

### Avvertenze

- Quando sul display compare **E** tenere premuto il campo dei sensori dell'area di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se il display compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

## Servizio assistenza clienti

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

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

In caso di contatto con il nostro servizio assistenza clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione con i relativi codici si trova:

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

Il codice del prodotto (E) si trova anche sul piano cottura in vetroceramica. Nelle impostazioni di base è possibile controllare il codice del servizio di assistenza clienti (KI) ed il codice di produzione (FD). A tal proposito leggere il capitolo → *"Impostazioni di base"*.

Vi avvisiamo che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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

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

**I** 800-018346

Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## Pietanze sperimentate

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

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

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

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



Pietanze sperimentate	Stoviglie	Preriscaldamento		Coperchio	Cottura	
		Livello di cottura	Durata (Min:Sec)		Livello di cottura	Coperchio
<b>Cottura riso al latte</b>						
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.	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.	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 a 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.	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.	ca. 5:30	No	2.	No
<b>Cottura del riso*</b>						
Temperatura dell'acqua: 20 °C						
Ingredienti: 125 g di riso dal chicco allungato, 300 g di acqua e un pizzico di sale	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Sì	2	Sì
Ingredienti: 250 g di riso dal chicco allungato, 600 g di acqua e un pizzico di sale	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Sì	2.	Sì
<b>Cucinare la lombata di maiale</b>						
Temperatura iniziale della lombata: 7 °C						
Quantità: 3 lombate di maiale (peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore) e 15 ml di olio di girasole	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
<b>Preparazione delle crêpe**</b>						
Quantità: 55 ml di impasto per crêpe	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
<b>Frittura di patatine fritte surgelate</b>						
Quantità: 2 l di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)	Pentola Ø 22 cm	9	Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180 °C	No	9	No
*Ricetta secondo DIN 44550						
**Ricetta secondo DIN EN 60350-2						







**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

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



9001469500 (990703)