

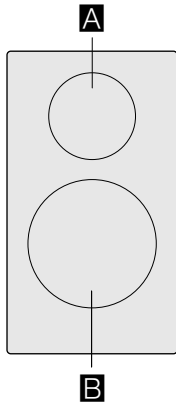


KOOKPLAAT
PIANO DI COTTURA

| | | |
|------|----------------------------|----|
| [nl] | GEBRUIKSAANWIJZING | 3 |
| [it] | ISTRUZIONI PER L'USO | 27 |

N4..D2...

















| | | g* | b* |
|----------|--------|---------|---------|
| A | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| B | Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

| | | | |
|--|----|--|----|
|  Gebruik volgens de voorschriften | 4 |  Weergave van het energieverbruik. | 20 |
|  Belangrijke veiligheidsvoorschriften | 5 |  Kookgerei-test | 20 |
|  Oorzaken van schade | 6 |  Power-Manager | 21 |
| Overzicht | 6 |  Reinigen | 21 |
|  Milieubescherming. | 7 | Kookplaat | 21 |
| Tips om energie te besparen | 7 | Omlijsting van de kookplaat | 21 |
| Milieuvriendelijk afvoeren | 7 |  Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) | 22 |
|  Koken met inductie | 7 |  Wat te doen bij storingen? | 23 |
| Voordelen bij koken met inductie | 7 |  Servicedienst | 24 |
| Pannen | 7 | E-nummer en FD-nummer | 24 |
|  Het apparaat leren kennen | 9 |  Testgerechten. | 25 |
| Het bedieningspaneel | 9 | | |
| De kookzones | 9 | | |
| Restwarmte-indicatie | 10 | | |
|  Apparaat bedienen. | 10 | | |
| Kookplaat in- en uitschakelen | 10 | | |
| Kookzone instellen | 10 | | |
| Kookadvies | 11 | | |
|  Tijdfuncties | 14 | | |
| Programmering van de bereidingstijd | 14 | | |
| De kookwekker | 14 | | |
| Stopwatch-functie | 15 | | |
|  PowerBoost-functie. | 15 | | |
| Activeren | 15 | | |
| Deactiveren | 15 | | |
|  ShortBoost functie. | 16 | | |
| Advies voor het gebruik | 16 | | |
| Activeren | 16 | | |
| Deactiveren | 16 | | |
|  Warmhoudfunctie. | 16 | | |
| Activeren | 16 | | |
| Deactiveren | 16 | | |
|  Kinderslot | 17 | | |
| Kinderslot activeren en deactiveren | 17 | | |
| Automatisch kinderslot | 17 | | |
|  Wrijfbeveiliging | 17 | | |
|  Automatische veiligheidsuitschakeling. | 17 | | |
|  Basisinstellingen | 18 | | |
| Zo komt u bij de basisinstellingen: | 19 | | |



Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing – Risico van brand!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Storingsgevaar!

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

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

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

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

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

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

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

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

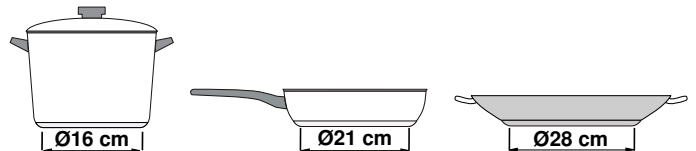
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

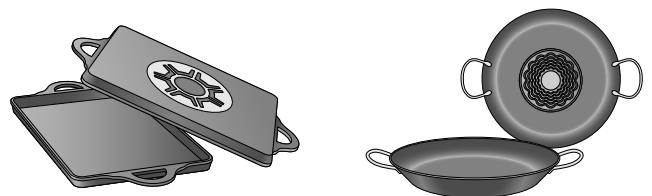
In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

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

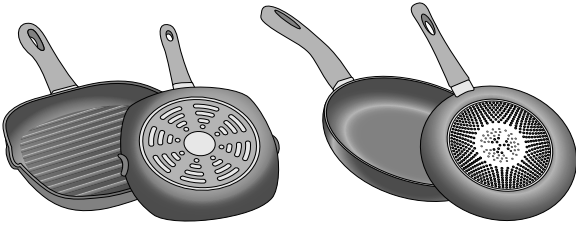


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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.



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.

Niet geschikte pannen

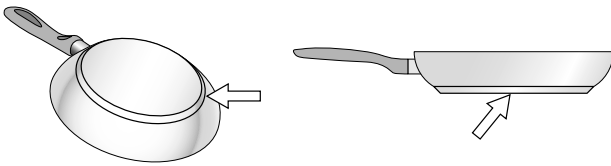
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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

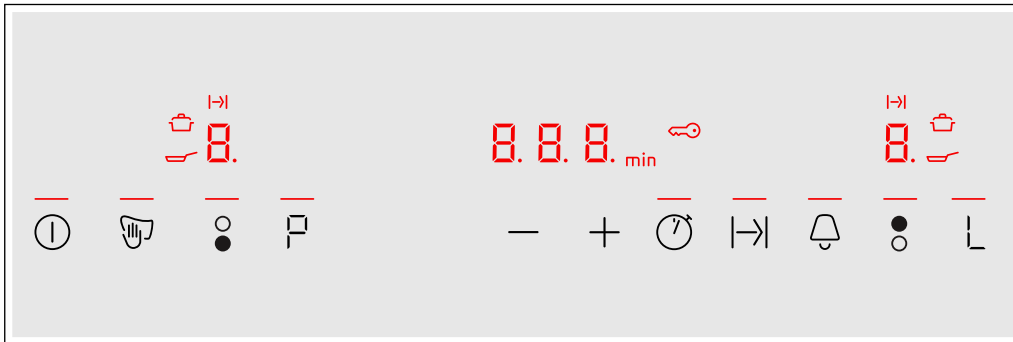
Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan 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.










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.

Het bedieningspaneel



| Bedieningsvlakken | |
|---|---|
|  | Hoofdschakelaar |
|  | Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoelinden en kinderslot |
|  | Kookzone kiezen |
|  | Powerboost- en ShortBoost-functie |
|  | Instelvelden |
|  | Stopwatch-functie |
|  | Instelling van de bereidingstijd |
|  | Kookwekker |
|  | Warmhoudfunctie |

| Indicaties | |
|---|-------------------------------------|
|  | Gebruikstoestand |
|  | Kookstanden |
|  | Restwarmte |
|  | Timer-functie |
|  | Programmering van de bereidingstijd |
|  | PowerBoost- en ShortBoost-functies |
|  | PowerBoost-functie |
|  | ShortBoost-functie |
|  | Warmhoudfunctie |
|  | Kinderslot |
|  | Tijd-indicatie |

Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

De kookzones

| Kookzones | | |
|--|---------------------|--|
|  | Eenvoudige kookzone | Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft |
| Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → "Koken met inductie" | | |

Restwarmte-indicatie

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

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

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

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

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




Apparaat bedienen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.



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


Uitschakelen: het symbool  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.

Kookzone instellen

De gewenste kookzone kiezen met de symbolen  en .

Kookstand  = laagste stand.

Kookstand  = hoogste stand.






Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

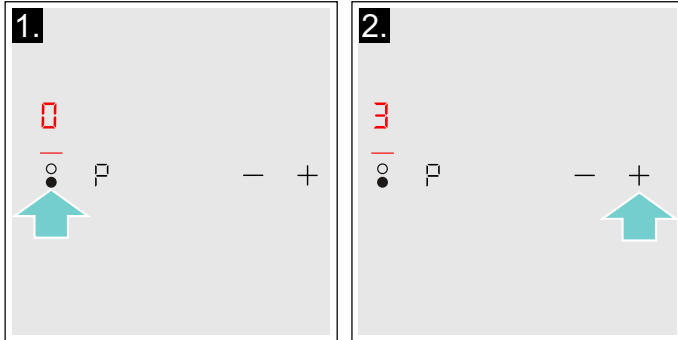
Aanwijzingen

- 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. De gewenste kookzone kiezen met het symbool  of .
De indicatie  is verlicht.
2. Binnen de volgende 10 seconden het symbool **+** of **-** aanraken. De volgende basisinstelling verschijnt:
Symbool **+**: kookstand 
Symbool **-**: kookstand 




De kookstand is ingesteld.

Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en het symbool **+** of **-** aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en vervolgens het symbool **+** of **-** aanraken tot  verschijnt.

De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Aanwijzingen

- Staat er geen vorm op de kookzone, dan knippert de gekozen kookstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Is er een vorm op de kookzone geplaatst voordat de kookplaat is ingeschakeld, dan wordt deze binnen 20 seconden na aanraking van de hoofdschakelaar herkend en wordt de kookzone automatisch gekozen. Is de vorm herkend, kies dan binnen 10 seconden de kookstand, anders gaat de kookzone weer uit.
Zijn er meerdere vormen geplaatst, dan wordt slechts één daarvan bij het inschakelen herkend.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoeppen en dikvloeiende 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.) |
|---|-----------|-----------------------|
| Smelten | | |
| Chocolade, couverture | 1 - 1. | - |
| Boter, honing, gelatine | 1 - 2 | - |
| Opwarmen en warmhouden | | |
| Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel | 1. - 2 | - |
| Melk* | 1. - 2. | - |
| Worstjes in water verwarmen* | 3 - 4 | - |
| Ontdooien en opwarmen | | |
| Spinazie, diepvries | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Goulash, diepvries | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Gaarstoven, zachtjes laten koken | | |
| 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 |
| Koken, stomen, stoven | | |
| 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. | - |
| Stoven | | |
| Rollades | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Stoofvlees | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Goulash*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Zonder deksel | | |
| ** Herhaaldelijk keren | | |
| ***\Voorverwarmen op kookstand 8 - 8. | | |

| | Kookstand | Bereidingstijd (min.) |
|--|-----------|-----------------------|
| Stoven / braden met weinig olie* | | |
| 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 |
| Diepvriesgerechten, 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 |
| Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren) | | |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, diepvries | 7-8 | - |
| Vlees, bijv. stukken kip | 6-7 | - |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg | 6-7 | - |
| Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura | 6-7 | - |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg | 4-5 | - |
| * Zonder deksel | | |
| ** Herhaaldelijk keren | | |
| ***Voorverwarmen op kookstand 8-8. | | |

Tijdfuncties






Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

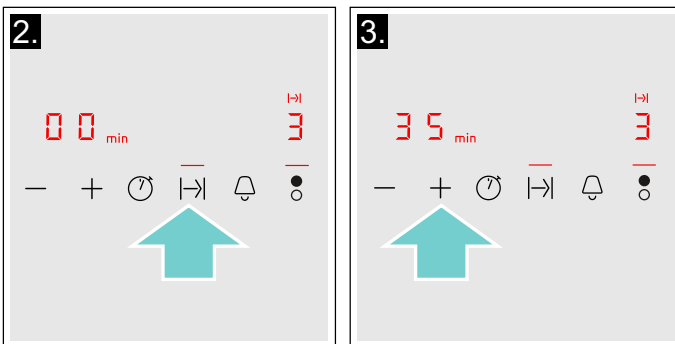
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie


Programmering van de bereidingstijd

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

Zo stelt u in:

1. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicatie  van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.
3. Kies met de symbolen  of  de gewenste bereidingstijd.




4. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

De bereidingstijd begint af te lopen.




Aanwijzing: Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf → "Basisinstellingen" vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.

Tijd veranderen of wissen


Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

Verander de bereidingstijd met de symbolen  of , of zet ze op  om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een signaal, de kookzone geeft  weer en in de timer-indicatie knippert  gedurende een minuut. De weergave  van de kookzone knippert. Een willekeurig signaal aanraken, de indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Aanwijzingen










- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt de kortste bereidingstijd in de timer-indicatie. De indicatie  van de corresponderende zone is helderder verlicht.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd van een kookzone: de betreffende kookzone kiezen. De bereidingstijd wordt 10 seconden weergegeven.
- U kunt 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 stelt u in


1. Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn  verlicht.
2. Raak de symbolen  of  aan. De basisinstelling verschijnt:
Symbool : 10 minuten
Symbool : 5 minuten
Stel met de symbolen  of  de gewenste tijd in.
3. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Tijd veranderen of wissen


Symbool  aanraken.

Wijzig de bereidingstijd met de symbolen  of , of zet ze op  om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Het symbool  aanraken om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

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



Na aanraking van het symbool  verdwijnen de indicaties.

Stopwatch-functie

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



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

Activeren

Raak het symbool  aan. In de timer-indicatie zijn  verlicht.

De tijd begint af te lopen.


Deactiveren




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

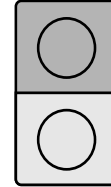
De functie is gedeactiveerd.

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




PowerBoost-functie

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

Deze functie kan alleen voor een kookzone worden geactiveerd wanneer de andere kookzone niet in gebruik is. Anders knipperen  en  in de gekozen kookzone. Vervolgens wordt automatisch de kookstand  ingesteld, zonder de functie te activeren.







Activeren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicaties  en  zijn verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicaties  en  wissen. Op het display van de kookzone licht de kookstand  op.

De functie is gedeactiveerd.

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

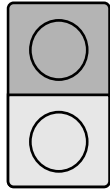


ShortBoost functie

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

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


Deze functie kan alleen voor een kookzone worden geactiveerd wanneer de andere kookzone niet in gebruik is. Anders knipperen **P** en **9** in de gekozen kookzone. Vervolgens wordt automatisch de kookstand **9** ingesteld, zonder de functie te activeren.



Advies voor het gebruik


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

Activeren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool **P** twee keer aanraken. De indicaties **P** en  zijn verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool **P** aanraken. De indicaties **P** en  verdwijnen. Op het display van de kookzone is de kookstand **9** verlicht.

De functie is gedeactiveerd.


Aanwijzing: Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.



Warmhoudfunctie

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



Activeren

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan.

Op het display is  verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Kies de juiste kookzone uit.
2. Raak het symbool  aan. De indicatie  verdwijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.



De functie is gedeactiveerd.


Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: raak het symbool  ca. 4 seconden lang aan. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: raak het symbool  ca. 4 seconden lang aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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


In- en uitschakelen

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

Wrijfbeveiliging

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

Activeren: het symbool  aanraken. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden 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 |
|-----------|---|
| c 1 | Kinderslot 0 Handmatig*. 1 Automatisch. 2 Functie gedeactiveerd. |
| c 2 | Geluidssignalen 0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.* |
| c 3 | Energieverbruik weergeven 0 Gedeactiveerd.* 1 Geactiveerd. |
| c 5 | Automatische programmering van de bereidingstijd 00 Uitgeschakeld.* 0 1:99 Tijd tot de automatische uitschakeling. |
| c 6 | Duur van het geluidssignaal van de timer-functie 1 10 seconden. 2 30 seconden. 3 1 minuut.* |
| c 7 | Power-management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. 0 Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */** 1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W ... 3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. 3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. 4 4000 W 4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.** |
| c 9 | Keuzetijd van de kookzone 0 Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd. 1 Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.* |
| c 12 | Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren 0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt |

c0 Terugzetten naar de standaard instellingen

0 Individuele instellingen.*


! Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

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

Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

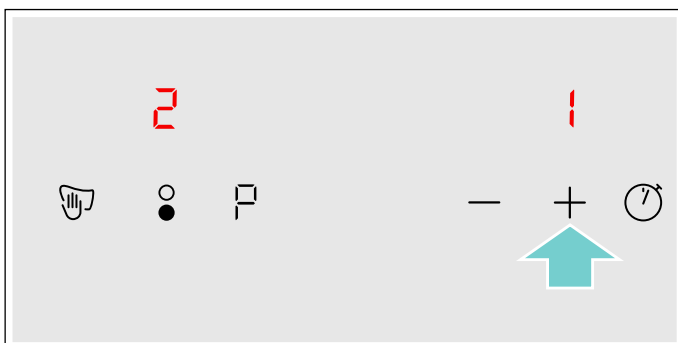
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden ingedrukt houden. De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak de symbolen + of - aan, om de afzonderlijke indicaties te zien.

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

3. Door opnieuw het symbool  aan te raken, komt u bij de basisinstellingen. In de indicaties knipperen c en ! afwisselend en 0 verschijnt als voorinstelling.



4. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
5. Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de symbolen + en -.



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

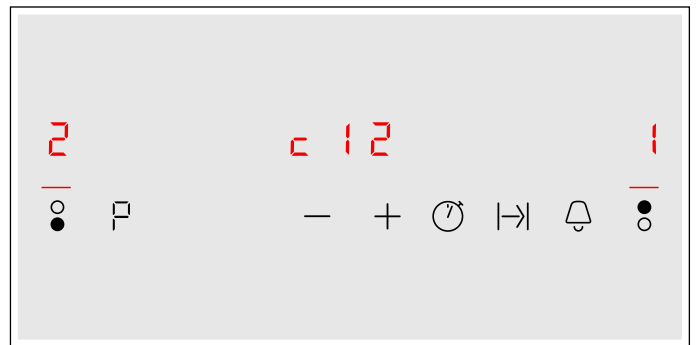
Kookgerei-test

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. Plaats het koude kookgerei met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone waarvan de diameter het beste bij de bodem ervan past.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **c 1** **2**.
3. Raak het symbool aan **+** of **-** aan. In de kookzone-indicatie knippert **-**. De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat van 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. | |

Om de functie opnieuw te activeren kiest u het symbool **+** of **-**.

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

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

Kookplaat

Schoonmaken

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

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

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

Gebruik in geen geval:

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

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

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

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

Mogelijke vlekken

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

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

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

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Waarom kan 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 knipseren de indicaties en is er een geluidssignaal te horen?

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

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van het kookgerei kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. 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 zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

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

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.
Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

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.
Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

Schoonmaken**Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?**

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

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

? Wat te doen bij storingen?

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

| Indicatie | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|--|
| geen | De stroomtoevoer is onderbroken. Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema. Storing in het elektronisch systeem. | Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in. |
| De indicaties knipperen | Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp. | Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp. |
| De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties | Er is een storing in het elektronisch systeem opgetreden. | Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken. |
| F2 | De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld. | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan. |
| F4 | De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld. | |
| F5 + kookstand en geluidssignaal | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhiten. | Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt verder koken. |
| F5 en geluidssignaal | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. | Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken. |
| F1/F6 | De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in. |
| F8 | De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest. | De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk |
| E9000 E90 10 | De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist. | Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf. |
| U400 | De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten | Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten. |
| dE | De demo-modus is geactiveerd | Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd. |

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

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



Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

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 onze pannen, toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige pannenset voor inductieplaat Z9442X0) met onderstaande 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 Ø 18 cm

| Testgerechten | Vormen | Voorverwarmen | | | Bereiden | |
|--|------------------|---------------|------------------------------------|--------|-----------|--------|
| | | Kookstand | Tijdsduur (Min:sec) | Deksel | Kookstand | Deksel |
| Chocolade smelten | | | | | | |
| Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g) | Steelpan Ø 16 cm | - | - | - | 1. | Nee |
| Linzenschotel opwarmen en warmhouden | | | | | | |
| 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 |
| Bechamelsaus maken | | | | | | |
| Temperatuur van de melk: 7 °C | | | | | | |
| Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout | | | | | | |
| 1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen. | Steelpan Ø 16 cm | 2 | ca. 6:00 | Nee | - | - |
| 2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen. | | 7 | ca. 6:30 | Nee | - | - |
| 3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan. | | - | - | - | 2 | Nee |
| *Recept volgens DIN 44550 | | | | | | |
| **Recept volgens DIN EN 60350-2 | | | | | | |

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

Indice

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | Conformità d'uso | 28 |  | Indicatore consumo di energia | 44 |
|  | Importanti avvertenze di sicurezza | 29 |  | Test per stoviglie | 44 |
|  | Cause dei danni | 30 |  | Power Manager | 45 |
| | Panoramica | 30 |  | Pulizia | 45 |
|  | Tutela dell'ambiente | 31 | | Piano di cottura | 45 |
| | Consigli in materia di risparmio energetico | 31 | | Telaio del piano di cottura | 45 |
| | Smaltimento ecocompatibile | 31 |  | Domande frequenti e risposte (FAQ) | 46 |
|  | Cottura con induzione | 31 |  | Malfunzionamento, che fare? | 47 |
| | Vantaggi della cottura a induzione | 31 |  | Servizio assistenza clienti | 48 |
| | Recipienti | 31 | | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). | 48 |
|  | Conoscere l'apparecchio | 33 |  | Pietanze sperimentate | 49 |
| | Il pannello comandi | 33 | | | |
| | Le zone di cottura | 33 | | | |
| | Visualizzazione calore residuo | 34 | | | |
|  | Uso dell'apparecchio | 34 | | | |
| | Attivazione e disattivazione del piano di cottura. | 34 | | | |
| | Impostazione della zona di cottura | 34 | | | |
| | Consigli per la cottura | 35 | | | |
|  | Funzioni durata | 38 | | | |
| | Programmazione del tempo di cottura | 38 | | | |
| | Contaminuti | 38 | | | |
| | Funzione cronometro | 39 | | | |
|  | Funzione PowerBoost | 39 | | | |
| | Attivazione | 39 | | | |
| | Disattivazione | 39 | | | |
|  | Funzione ShortBoost | 40 | | | |
| | Consigli sull'utilizzo | 40 | | | |
| | Attivazione | 40 | | | |
| | Disattivazione | 40 | | | |
|  | Funzione scaldavivande | 40 | | | |
| | Attivazione | 40 | | | |
| | Disattivazione | 40 | | | |
|  | Sicurezza bambino | 41 | | | |
| | Attivare e disattivare la sicurezza bambini | 41 | | | |
| | Sicurezza bambini automatica | 41 | | | |
|  | Protezione per la pulizia | 41 | | | |
|  | Spegnimento di sicurezza automatico | 41 | | | |
|  | Impostazioni di base | 42 | | | |
| | In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base: | 43 | | | |

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericolo di anomalia!

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

Avviso – Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

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

Consigli in materia di risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

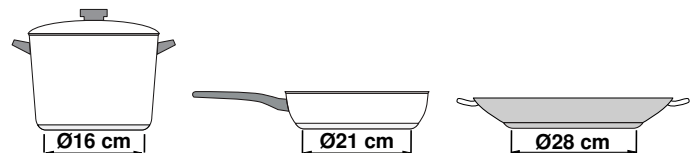
Recipienti

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

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

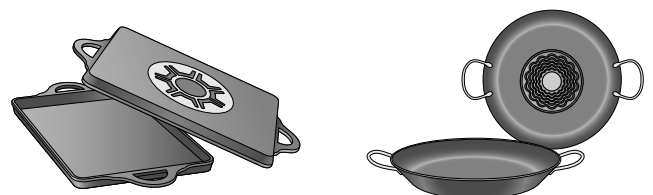
Per verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione è possibile consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

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

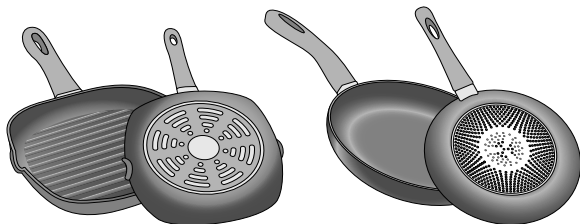


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

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



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



Recipienti non adeguati

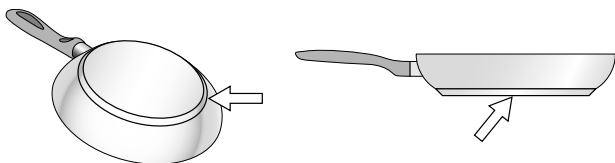
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

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



Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

Riconoscimento della pentola

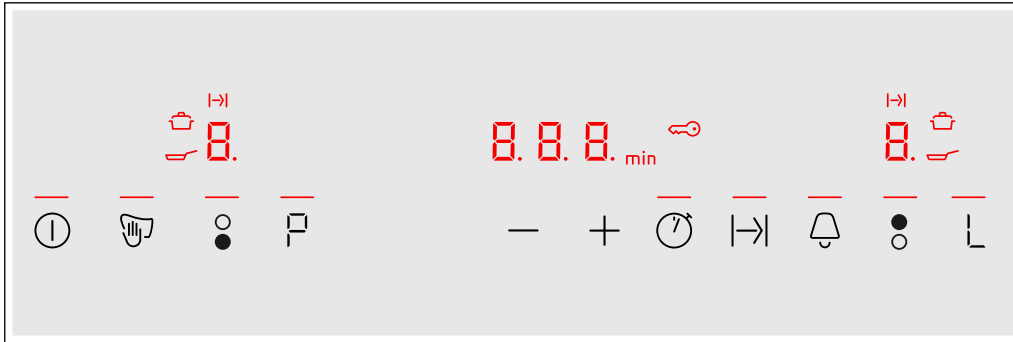
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.










Conoscere l'apparecchio











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

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

Il pannello comandi



| Superfici di comando | |
|---|--|
|  | Interruttore principale |
|  | Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia e la sicurezza bambini |
|  | Selezionare la zona di cottura |
|  | Funzione PowerBoost e ShortBoost |
|  | Campi impostazione |
|  | Funzione cronometro |
|  | Impostazione del tempo di cottura |
|  | Contaminuti |
|  | Funzione scaldavivande |

| Visualizzazione | |
|---|-------------------------------------|
|  | Stato di funzionamento |
|  | Livelli di cottura |
|  | Calore residuo |
|  | Funzione timer |
|  | Programmazione del tempo di cottura |
|  | Funzioni PowerBoost e ShortBoost |
|  | Funzione PowerBoost |
|  | Funzione ShortBoost |
|  | Funzione scaldavivande |
|  | Sicurezza bambini |
| min | Indicazione del tempo |

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

| Zone di cottura | | |
|--|-------------------------|---|
|  | Zona di cottura singola | Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte |
| Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione" | | |

Visualizzazione calore residuo

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

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

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

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

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






Uso dell'apparecchio

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

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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.

Impostazione della zona di cottura

Con i simboli **+** e **-** selezionare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura  = livello minimo.

Livello di cottura  = livello massimo.






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

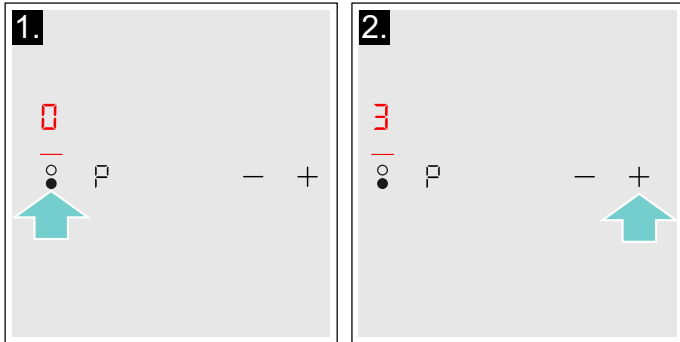
Avvertenze

- 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. Selezionare la zona di cottura desiderata mediante il simbolo  o .
L'indicatore  si accende.
2. Nei 10 secondi successivi, toccare il simbolo **+** o **-**.
Compare la seguente impostazione di base:
Simbolo **+**: livello di cottura 
Simbolo **-**: livello di cottura 




Il livello di cottura è impostato

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo **+** o **-**, finché non compare il livello di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo **+** o **-**, finché non compare .

La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Avvertenze

- Se non è presente alcuna stoviglia sulla zona di cottura, lampeggia il livello di cottura selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo la zona di cottura si spegne.
- Se è stata posizionata una stoviglia sulla zona di cottura prima che venga attivato il piano di cottura, questa viene riconosciuta entro 20 secondi dopo che è stato toccato l'interruttore principale e la zona di cottura viene selezionata automaticamente. Se la stoviglia è stata riconosciuta, selezionare entro 10 secondi il livello di cottura, altrimenti la zona di cottura si disattiva nuovamente.
Se sono state posizionate più stoviglie, al momento dell'attivazione del piano di cottura ne viene riconosciuta soltanto una.

Consigli per la cottura

Consigli

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

Tabella di cottura

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

| | Livello di cottura | Tempo di cottura (min.) |
|---|--------------------|-------------------------|
| Fondere | | |
| Cioccolato, glassa | 1 - 1. | - |
| Burro, miele, gelatina | 1 - 2 | - |
| Riscaldare e mantenere caldo | | |
| Minestra, ad es. minestra di lenticchie | 1. - 2 | - |
| Latte* | 1. - 2. | - |
| Salsicce scaldate in acqua* | 3 - 4 | - |
| Scongelare e riscaldare | | |
| Spinaci surgelati | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch surgelato | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Stufare, cuocere a fuoco lento | | |
| Gnocchi di patate* | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Pesce* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Salse bianche, es. besciamella | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Bollire, cuocere a vapore, stufare | | |
| Riso (con doppia quantità di acqua) | 2. - 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. | - |
| Stufare | | |
| Involtini | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Stufato | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Senza coperchio | | |
| ** Girare ripetutamente | | |
| *** Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8. | | |

| | Livello di cottura | Tempo di cottura (min.) |
|--|--------------------|-------------------------|
| Stufare / cuocere arrosto con poco olio* | | |
| 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 |
| Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio) | | |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo | 8-9 | - |
| Crocchette, surgelate | 7-8 | - |
| Carne, ad es. porzioni di pollo | 6-7 | - |
| Pesce, panato o in pastella di birra | 6-7 | - |
| Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura | 6-7 | - |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra | 4-5 | - |
| * Senza coperchio | | |
| ** Girare ripetutamente | | |
| ***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8. | | |

Funzioni durata






Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

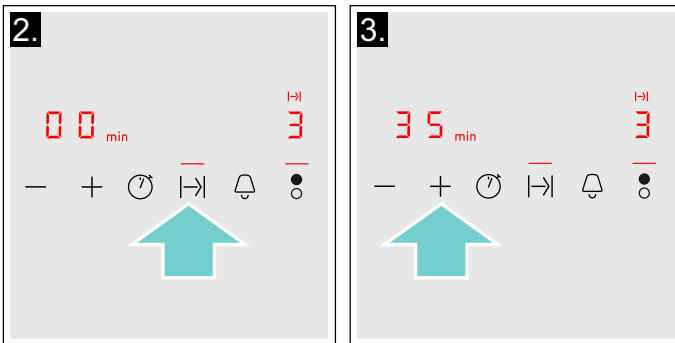
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro


Programmazione del tempo di cottura

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

Regolazione:

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore  della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende .
3. Con i simboli  o  impostare il tempo di cottura desiderato.




4. Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.




Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenza: 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"

Modifica o cancellazione del tempo


Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .

Modificare il tempo di cottura con i simboli  o  oppure impostarlo su  per cancellare il tempo di cottura programmato.

Trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne. Viene emesso un segnale acustico, la zona di cottura indica  e sull'indicatore del timer lampeggia per un minuto . L'indicatore  della zona di cottura lampeggia. Toccare un simbolo qualsiasi; gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze










- Quando è stato impostato un tempo di cottura per diverse zone di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre la durata di cottura più breve. L'indicatore  dell'area corrispondente si accende con un'intensità luminosa maggiore.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente di una zona di cottura: selezionare la zona di cottura corrispondente. La durata viene visualizzata per 10 secondi.
- È possibile impostare un tempo di cottura fino a 99 minuti.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti




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


Impostazione

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono .
 2. Toccare i simboli  o . Compare l'impostazione di base:
 Simbolo : 10 minuti
 Simbolo : 5 minuti
 Con i simboli  o  impostare il tempo desiderato.
 3. Confermare l'impostazione selezionata toccando il simbolo .
- Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Modifica o cancellazione del tempo


Toccare il simbolo .

Modificare il tempo di cottura con i simboli  o  oppure impostarlo su  per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Trascorso il tempo impostato

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



Dopo aver toccato il simbolo  gli indicatori si spengono.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.



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

Attivazione

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

Il tempo di cottura inizia a scorrere.


Disattivazione




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

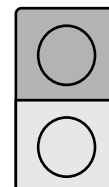
La funzione è disattivata.

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




Funzione PowerBoost

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

Questa funzione può essere attivata per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura non sia in funzione. Altrimenti sull'indicatore della zona di cottura selezionata lampeggiano  e . Poi viene impostato automaticamente il livello di cottura  senza che venga attivata la funzione.







Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . Si accendono gli indicatori  e .

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . Gli indicatori  e  si spengono. Sull'indicatore della zona di cottura si illumina il livello di cottura .

La funzione è disattivata.

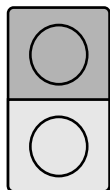
Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

Funzione ShortBoost

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

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


Questa funzione può essere attivata per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura non sia in funzione. Altrimenti sull'indicatore della zona di cottura selezionata lampeggiano **P** e **9**. Poi viene impostato automaticamente il livello di cottura **9** senza che venga attivata la funzione.



Consigli sull'utilizzo


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

Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare due volte il simbolo **P**. Si accendono gli indicatori **P** e .

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **P**. Gli indicatori **P** e  si spengono. Sull'indicatore della zona di cottura si accende il livello di cottura **9**.

La funzione è disattivata.

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

Funzione scaldavivande

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

Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Nei 10 secondi successivi, toccare il simbolo **L**. Sull'indicatore compare **L**.

La funzione è attivata.

Disattivazione



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


Sicurezza bambino

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

Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. L'indicatore  si illumina per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambini automatica


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


Attivazione e disattivazione

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

Protezione per la pulizia

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

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi 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 rimuovere il funzionamento 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**.

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

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

Impostazioni di base

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

| Display | Funzionamento |
|---------|--|
| c 1 | Sicurezza bambini 0 Manuale*. 1 Automatica. 2 La funzione è disattivata. |
| c 2 | Segnali acustici 0 Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 È attivato solo il segnale di errore. 2 È attivato solo il segnale di conferma. 3 Tutti i segnali acustici sono attivati.* |
| c 3 | Visualizzazione del consumo di energia 0 Disattivata.* 1 Attivata. |
| c 5 | Programmazione automatica del tempo di cottura 00 Disattivata.* 0 1-99 Tempo fino allo spegnimento automatico. |
| c 6 | Durata del segnale acustico della funzione timer 1 10 secondi. 2 30 secondi. 3 1 minuto.* |
| c 7 | Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. 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 | Tempo di selezione dell'area di cottura 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 | Controllare la stoviglia e il risultato del processo di cottura 0 Non adatto 1 Non ottimale 2 Adatto |

c **Tornare alle impostazioni standard**


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

*Impostazioni di fabbrica

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


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


Il piano di cottura deve essere disattivato.

- Attivare il piano di cottura.
- Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo  per ca. 4 secondi.


I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il simbolo **+** o **-**, per poter visualizzare i singoli indicatori.

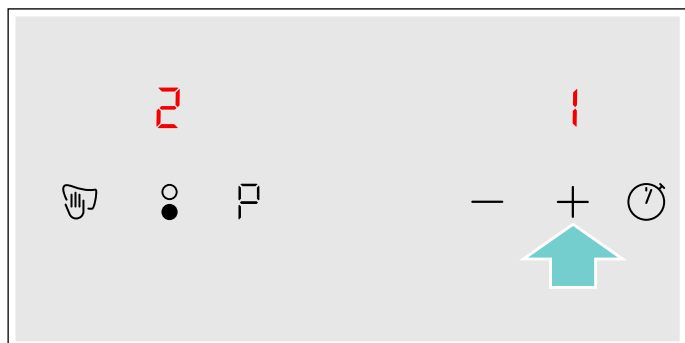
| Informazioni sul prodotto | Display |
|------------------------------|---------|
| Indice servizio clienti (KI) | 01 |
| Numero di fabbricazione | Fd |
| Numero di fabbricazione 1 | 95. |
| Numero di fabbricazione 2 | 05 |

- Toccando nuovamente il simbolo  si accede alle impostazioni di base.

Sugli indicatori lampeggiano in maniera alternata **c** e **1** e compare  come preimpostazione.



- Toccare il simbolo  ripetutamente finché non compare la funzione desiderata.
- Infine selezionare l'impostazione desiderata servendosi dei simboli **+** e **-**.



- 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

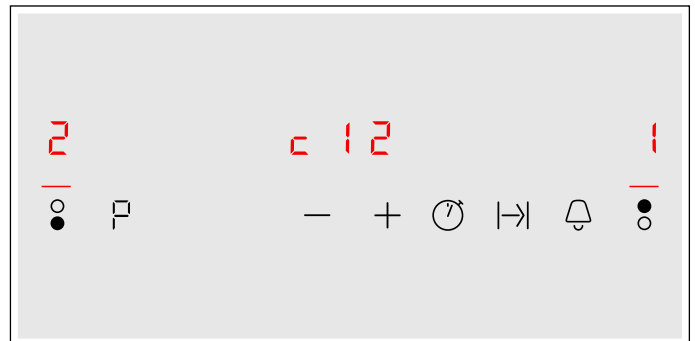
Test per stoviglie

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. Collocare la stoviglia fredda con ca 200 ml di acqua al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **c 12**.
3. Toccare il simbolo **+** o **-**. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia **-**. La funzione è attivata.

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



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

| Risultato | |
|---|---|
| | La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.* |
| | La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.* |
| | 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 la funzione, selezionare il simbolo **+** o **-**.

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

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

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

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

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

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

Possibili macchie

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Uso

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

È attivata la sicurezza bambini.

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

Perché lampeggiano gli indicatori e viene emesso un segnale acustico?

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

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

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

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

Sibilo intenso:

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

Scoppiettio:

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

Tonalità elevate dei sibili:

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

Rumore della ventola:

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

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.

Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "*Cottura con induzione*"

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.

Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "*Cottura con induzione*"

Pulizia**Come si pulisce il piano di cottura?**

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

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

Malfunzionamento, che fare?

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

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

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Avvertenze

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



Servizio assistenza clienti

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

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

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

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822

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

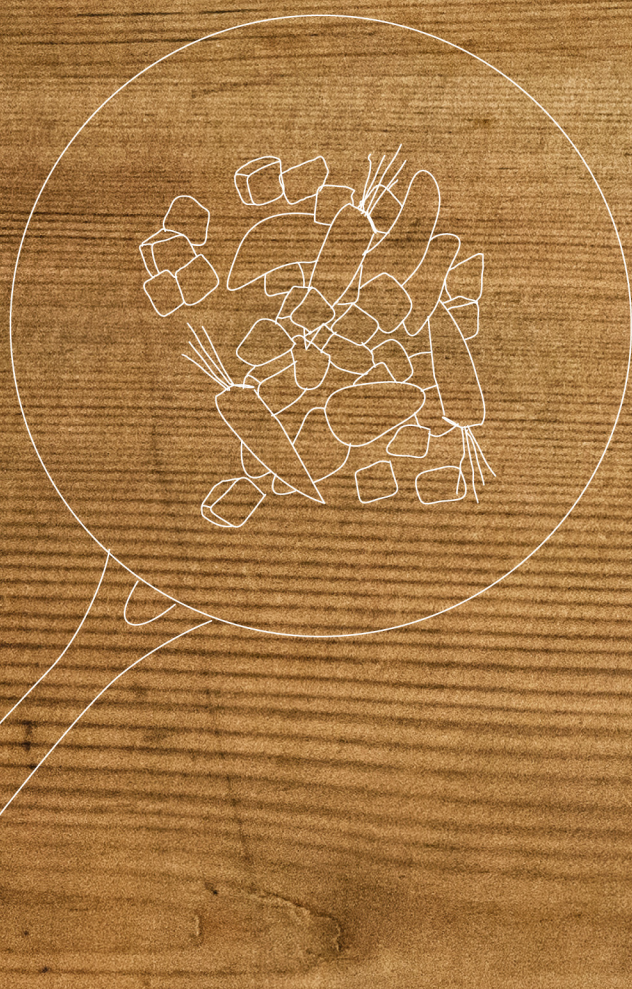
La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

I dati della tabella fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione Z9442X0) con le seguenti dimensioni:

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

| Pietanze sperimentate | Stoviglie | Livello di cottura | Preriscaldamento | Coperchio | Cottura | |
|--|--------------------|--------------------|---|-----------|--------------------|-----------|
| | | | Durata (Min:Sec) | | Livello di cottura | Coperchio |
| Sciogliere il cioccolato | | | | | | |
| Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao, 150 g) | Casseruola Ø 16 cm | - | - | - | 1. | No |
| Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie | | | | | | |
| Minestra di lenticchie* Temperatura iniziale 20 °C | | | | | | |
| Quantità: 450 g | Pentola Ø 16 cm | 9 | 1:30 (senza mescolare) | Sì | 1. | Sì |
| Quantità: 800 g | Pentola Ø 22 cm | 9 | 2:30 (senza mescolare) | Sì | 1. | Sì |
| Zuppa di lenticchie dalla lattina ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco. Temperatura iniziale 20 °C | | | | | | |
| Quantità: 500 g | Pentola Ø 16 cm | 9 | ca. 1:30 (mescolare dopo ca. 1 min.) | Sì | 1. | Sì |
| Quantità: 1 kg | Pentola Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1 min.) | Sì | 1. | Sì |
| Preparazione della besciamella | | | | | | |
| Temperatura del latte: 7 °C Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (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 | Livello di cottura | Preriscaldamento | | Cottura | |
|--|-----------------|--------------------|--|-----------|-------------------------------|-----------|
| | | | Durata (Min:Sec) | Coperchio | Livello di cottura | Coperchio |
| Cottura riso al latte | | | | | | |
| Riso al latte, cotto con il coperchio Temperatura del latte: 7 °C Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Impostare il livello di cottura consigliato e aggiungere al latte riso, zucchero e sale. Tempo di cottura incluso preriscaldamento ca. 45 min. | | | | | | |
| Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale | Pentola Ø 16 cm | 8. | 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 |
| Cottura del riso* | | | | | | |
| Temperatura dell'acqua: 20 °C | | | | | | |
| Ingredienti: 125 g di riso dal chicco allungato, 300 g di acqua e un pizzico di sale | Pentola Ø 16 cm | 9 | ca. 2:30 | Sì | 2 | Sì |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco allungato, 600 g di acqua e un pizzico di sale | Pentola Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 | Sì | 2. | Sì |
| Cucinare la lombata di maiale | | | | | | |
| Temperatura iniziale della lombata: 7 °C | | | | | | |
| Quantità: 3 lombate di maiale (peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore) e 15 ml di olio di girasole | Padella Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | No | 7 | No |
| Preparazione delle crêpe** | | | | | | |
| Quantità: 55 ml di impasto per crêpe | Padella Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | No | 7 | No |
| Frittura di patatine fritte surgelate | | | | | | |
| Quantità: 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 | | | | | | |



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001068134
980312(02)
nl, it