

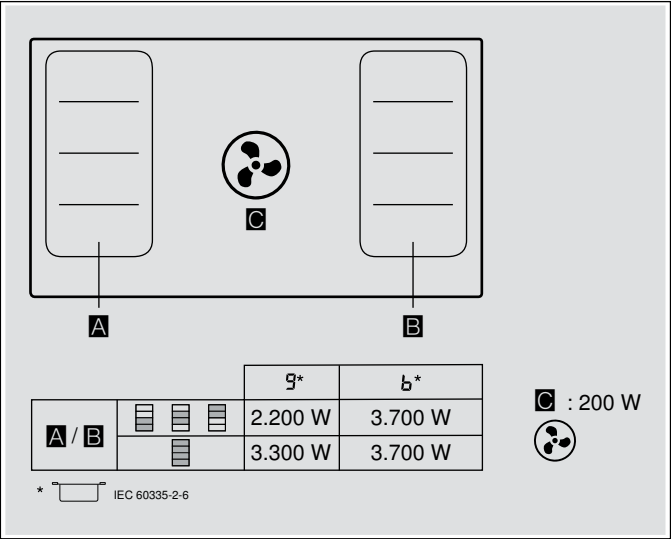


PIANO DI COTTURA A INDUZIONE
FLESSIBILE CON SISTEMA DI
ASPIRAZIONE INTEGRATO







it Istruzioni per l'uso

T58TS6BN0, T58PS6BX0



Indice

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	5
	Cause dei danni	7
	Tutela dell'ambiente	8
	Risparmio energetico	8
	Smaltimento ecocompatibile	8
	Cottura con induzione	8
	Vantaggi della cottura a induzione	8
	Recipienti	8
	Conoscere l'apparecchio	10
	Il nuovo apparecchio	10
	Accessori speciali	10
	Il pannello comandi	11
	Visualizzazione calore residuo	11
	Tipi di esercizio	12
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	12
	Prima messa in funzione	12
	Tipp-Pad con selettore Tipp	13
	Rimuovere il selettore Tipp	13
	Conservazione del selettore Tipp	13
	Funzionamento senza selettore Tipp	13
	Uso dell'apparecchio	14
	Attivazione e disattivazione del piano di cottura	14
	Impostazione della zona di cottura	14
	Attivazione e disattivazione dell'aspirazione	15
	Livello intensivo	15
	Avvio automatico	15
	Funzionamento automatico con controllo sensori	16
	Funzione post-cottura	16
	Consigli per la cottura	16
	Zona flessibile	19
	Consigli per l'uso dei recipienti	19
	Come due zone di cottura indipendenti	19
	Come un'unica zona di cottura	19
	Funzione Move	20
	Attivazione	20
	Disattivazione	20
	Funzioni durata	21
	Programmazione del tempo di cottura	21
	Contaminuti	21
	Funzione cronometro	22
	Funzione PowerBoost	22
	Attivazione	22
	Disattivazione	22
	Funzione ShortBoost	23
	Consigli sull'utilizzo	23
	Attivazione	23
	Disattivazione	23
	Funzione scaldavivande	24
	Attivazione	24
	Disattivazione	24
	Trasferimento delle impostazioni	24
	Attivazione	24
	Sistema di cottura arrosto a sensori	25
	Vantaggi durante la cottura	25
	Padelle per il sensore di cottura	25
	Livelli di temperatura	25
	Tabella	26
	Impostazione	28
	Sicurezza bambino	28
	Attivare e disattivare la sicurezza bambini	28
	Sicurezza bambini automatica	28
	Protezione per la pulizia	29
	Spegnimento di sicurezza automatico	29
	Impostazioni di base	30
	In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	32
	Indicatore consumo di energia	32
	Test per stoviglie	33
	Power Manager	33
	Pulizia	34
	Detergente	34
	Ai componenti da pulire	35
	Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura)	35
	Piano di cottura	35
	Aspirazione	35
	Pulizia del serbatoio di raccolta	38
	Selettore Tipp	38

	Domande frequenti e risposte (FAQ)	39
	Malfunzionamento, che fare?	40
	Servizio assistenza clienti.	41
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .	41
	Pietanze sperimentate	42

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

Importanti avvertenze di sicurezza

La sicurezza di utilizzo è garantita solo in caso di installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

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.

Sostanze e vapori pericolosi o esplosivi non devono essere aspirati.

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

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

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

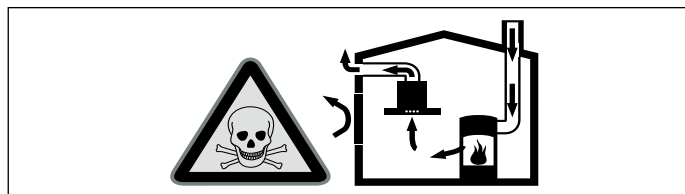
Avviso – Pericolo di soffocamento!

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

Avviso – Pericolo di morte!

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento.

È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.

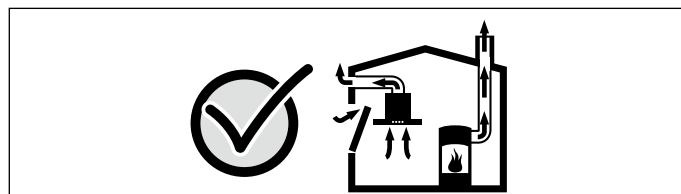


I focolari che dipendono dall'aria ambiente (peres. a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) ricavano l'aria per la combustione dalla stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (peres. camino).

In concomitanza della cappa accesa, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria: senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.

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

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



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

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi.
Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese .
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- I depositi di grasso presenti nei filtri possono incendiarsi.
Pulire l'apparecchio come descritto. Rispettare gli intervalli di pulizia. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- Se l'aspirazione è attivata i depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare). L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere la copertura filtro, il filtro grassi metallico, il contenitore, il serbatoio di trabocco o la copertura dell'alloggiamento, lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno due ore.

⚠ 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 – Pericoli elettromagnetici!

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

- L'elemento di comando rimovibile è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni. Per i portatori di impianti elettronici: non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 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.
- Utensili per cottura e piani cottura raggiungono temperature molto elevate. Non toccare mai piani cottura e utensili per cottura molto caldi.
- Padelle wok non adatte possono causare incidenti. Usare esclusivamente il wok fornito dal produttore come accessorio speciale.

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.



Cause dei danni

Attenzione!

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



Tutela dell'ambiente

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

Risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro in modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i costruttori delle stoviglie spesso indicano il diametro superiore della pentola che spesso è maggiore del diametro del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso, in modo da risparmiare energia.
- Durante la cottura accertarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, affinché la cappa di aspirazione possa lavorare con efficienza emettendo un livello di rumore contenuto.
- Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura. Impostare il livello intensivo soltanto se necessario. Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.
- In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato. I vapori di cottura già diffusi nella cucina rendono necessario un utilizzo prolungato dell'aspirazione.
- Spegnerne l'apparecchio quando non è più necessario.
- Pulire e sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo indicati al fine di incrementare l'efficacia del sistema di aspirazione ed evitare il rischio di incendio.

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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



Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

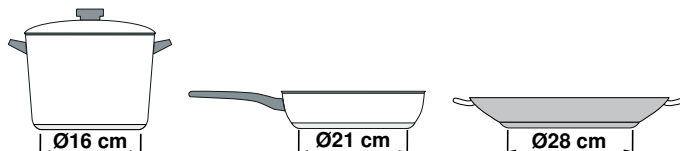
Recipienti

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

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

Per verificare se le stoviglie sono adatte per l'induzione, consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

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



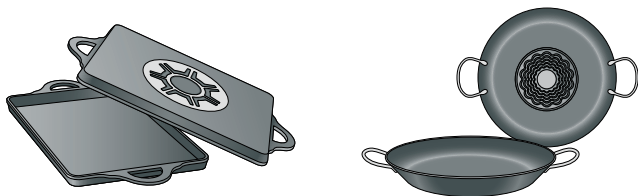
Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona.

Informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo.

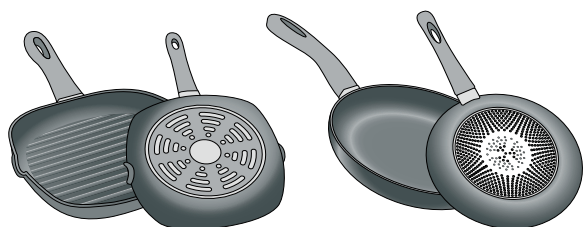


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- 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

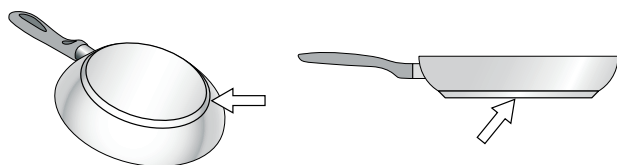
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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.

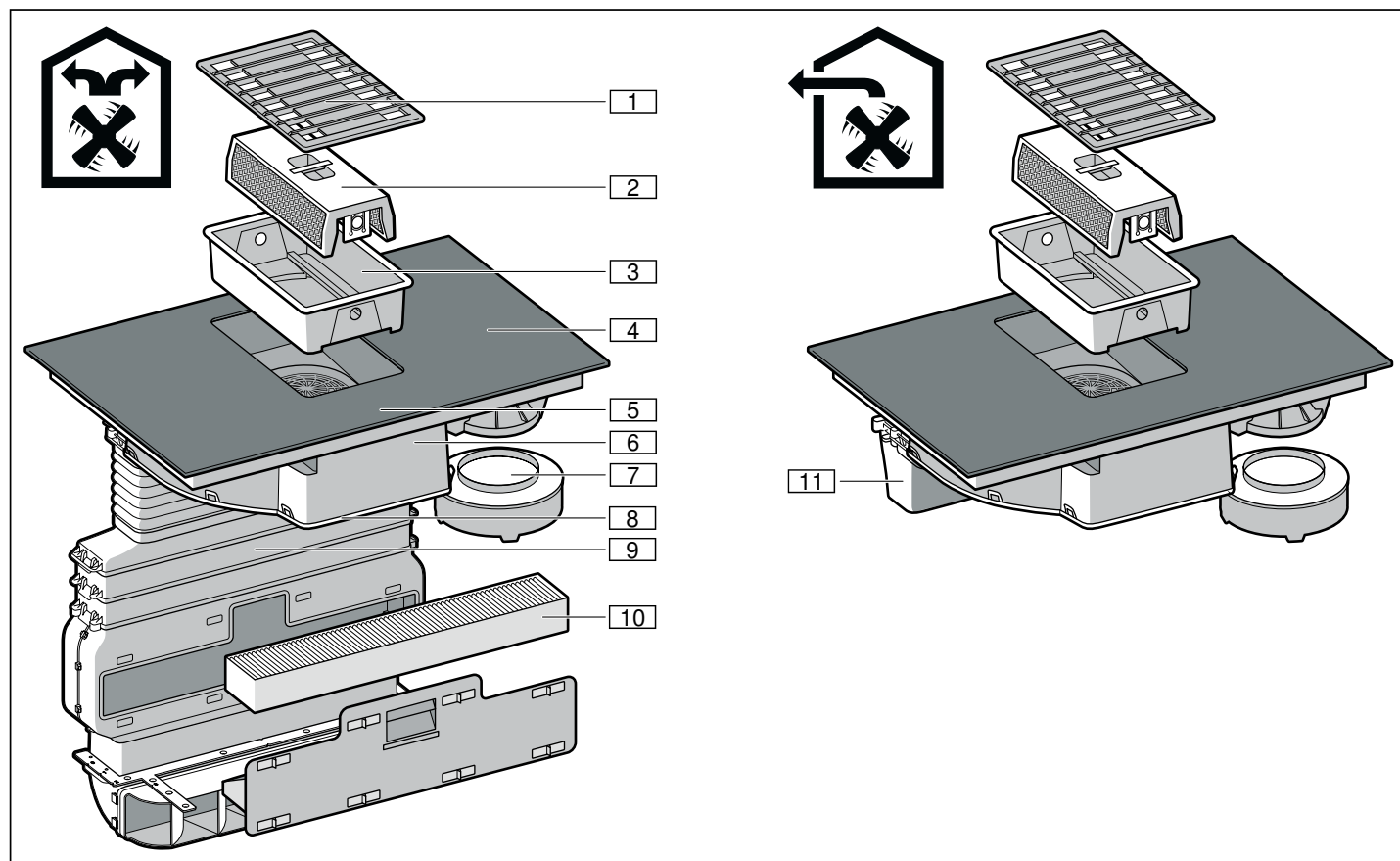
Conoscere l'apparecchio

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.

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Il nuovo apparecchio



N.	Denominazione
1	Copertura filtro
2	Filtro antigrasso metallico
3	Contentore
4	Piano cottura
5	Pannello di comando
6	Alloggiamento della ventola
7	Serbatoio di raccolta
8	Copertura alloggiamento
9	Condutture*
10	Filtri a carbone attivo*
11	Per tubo di espulsione**
*solo per funzionamento a ricircolo d'aria	
** solo per modalità di aspirazione	

Accessori speciali

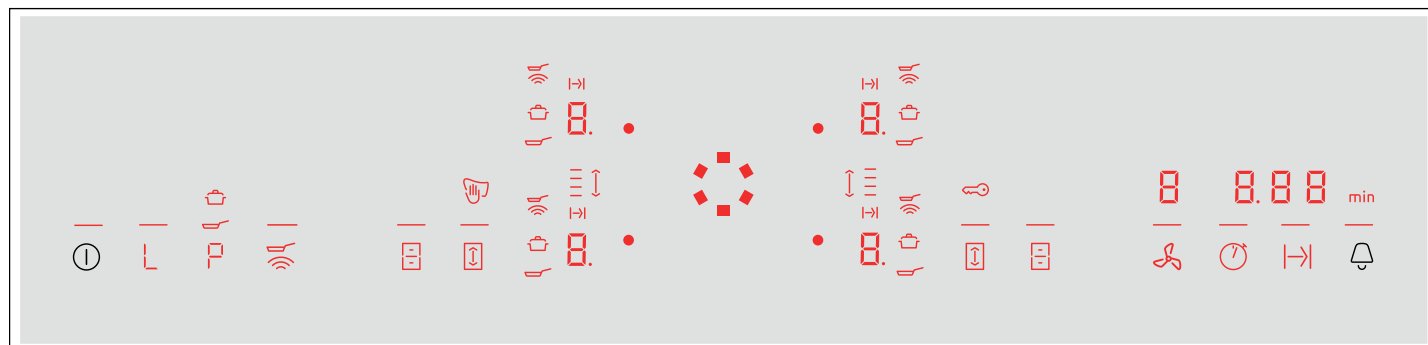
Set scarico	Z8100X0
Set ricircolo	Z8200X0
Filtri a carbone attivo	Z8500X0

Stoviglie adatte

Esistono padelle perfettamente adatte alla funzione sensore cottura arrosto. Possono essere richieste in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

Padella con un diametro di 15 cm	Z9451X0
Padella con un diametro di 19 cm	Z9452X0
Padella con un diametro di 21 cm	Z9453X0
Teppan Yaki. Consigliato soltanto per l'area di cottura flessibile.	Z9417X2
Piastra grill. Consigliato soltanto per l'area di cottura flessibile.	Z9416X2

Il pannello comandi



Superfici di comando

	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
	Accensione funzione scaldavivande
	Accensione funzione PowerBoost e ShortBoost
	Accensione sensore di cottura arrosto
	Accensione area di cottura flessibile
	Attivare la funzione Move
	Passare da area impostazione del piano cottura e ventilazione / Impostare ventilazione / Attivare il livello intensivo e lo start automatico per la ventilazione
	Attivazione della funzione cronometro
	Programmazione tempo di cottura
	Programmazione contaminuti/ attivazione sicurezza bambino

Display

	Stato di funzionamento
	Livelli di cottura / Livelli ventola
	Calore residuo
	Funzione timer
	Il pannello di comando è bloccato per lavori di pulizia
	Funzione PowerBoost e ShortBoost / Livello intensivo di aerazione
	Funzionamento automatico con comando a sensore per aerazione / funzione automatica con post-funzionamento con comando a sensore
	Funzione PowerBoost
	Funzione ShortBoost
	Funzione Scaldavivande
	Sicurezza bambini
	Sensore di cottura
	Impostazione del tempo di cottura
	Area di cottura flessibile
	Funzione Move
	Indicatore del tempo

Superfici di comando

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

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Visualizzazione calore residuo

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

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

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

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

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

Tipi di esercizio

Questo apparecchio può essere impiegato per aspirazione o ricircolo.

Modalità aspirazione



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

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

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

Esercizio di ricircolo



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

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



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

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

Prima messa in funzione

Avvertenza: Alla consegna l'apparecchio è impostato sul funzionamento a ricircolo d'aria.

Impostazioni possibili:

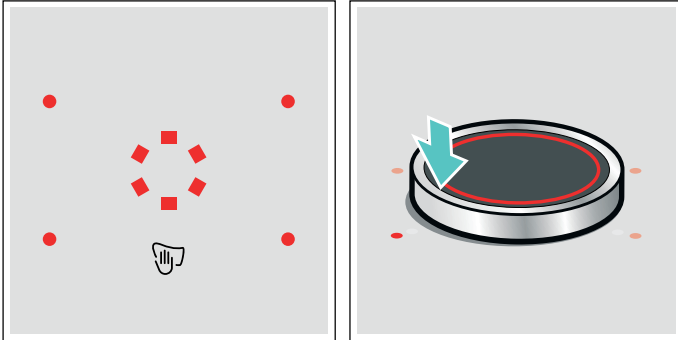
- In caso di funzionamento a ricircolo d'aria, con l'indicazione **17** viene impostato il valore **0** (impostazioni di fabbrica).
- In caso di modalità a estrazione d'aria con l'indicazione **17** viene impostato il valore **1**.

Per commutare l'apparecchio al funzionamento a estrazione d'aria, vedere → "Impostazioni di base" a pagina 30.

Tipp-Pad con selettore Tipp

Il Tipp Pad è il campo di regolazione in cui è possibile selezionare zone e livelli di cottura mediante il selettore Tipp. Nella zona del Tipp Pad, il selettore Tipp si centra automaticamente.

Il selettore Tipp è magnetico e viene collocato sul Tipp Pad. Per attivare la zona di cottura, toccare il selettore Tipp nel punto che corrisponde alla zona di cottura desiderata. Facendo ruotare il selettore Tipp, si seleziona il livello di cottura.



Disporre il selettore Tipp sul Tipp Pad in modo tale che si trovi al centro degli indicatori che limitano l'area del Tipp Pad.

Avvertenze

- Anche se il selettore Tipp non fosse perfettamente centrato, la modalità di funzionamento del selettore Tipp non verrà in alcun modo compromessa.
- Tenere il selettore Tipp sempre pulito. La sporcizia può compromettere il funzionamento.

Rimuovere il selettore Tipp.

Se il selettore Tipp viene rimosso, si attiva la funzione "Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia".

Il selettore Tipp può essere rimosso durante la cottura. La funzione "Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia" si attiva per 35 secondi. Se, trascorso questo lasso di tempo, il selettore Tipp non viene collocato nella sua posizione, il piano di cottura si spegne.



Avviso – Pericolo di incendio!

Se durante questi 35 secondi viene collocato un oggetto metallico nell'area del Tipp Pad, può darsi che il piano di cottura continui a riscaldarsi. Pertanto disattivare sempre il piano di cottura con l'interruttore generale.

Conservazione del selettore Tipp






All'interno del selettore Tipp si trova un magnete forte. Non avvicinare al selettore Tipp un supporto dati magnetico come ad es. carte di credito o schede con banda magnetica perché potrebbero danneggiarsi.

Anche i televisori e gli schermi possono presentare delle anomalie.

Avvertenza: Il selettore Tipp è magnetico. Le particelle in metallo che vengono attratte dalla parte inferiore del selettore Tipp possono graffiare la superficie del piano di cottura. Pulire sempre bene il selettore Tipp.

Funzionamento senza selettore Tipp

Il piano cottura può essere usato anche senza selettore Tipp:

1. Attivare il piano cottura con l'interruttore generale.
2. Nei 5 secondi seguenti toccare contemporaneamente per 4 secondi i simboli  e . Viene emesso un segnale acustico.
3. Toccare più volte il simbolo  finché non compare il display della zona di cottura desiderata.
4. Infine selezionare il livello di cottura desiderato servendosi dei simboli  .

La zona di cottura è stata attivata.

Avvertenze

- Non è possibile attivare la funzione timer per il piano cottura senza il selettore Tipp.
- Il comando della funzione di aspirazione può avvenire anche senza Tipp Pad.
- Il selettore Tipp può essere nuovamente collocato sul Tipp Pad in qualsiasi momento.



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.

⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!

La copertura filtro sul piano cottura diventa calda molto rapidamente. Mai appoggiare la copertura filtro sul piano cottura. Mai appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla copertura filtro.

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

Avvertenza: Non azionare mai l'apparecchio senza contenitore, filtro grassi metallico e copertura filtro.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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

Attivazione: toccare il simbolo ①. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra l'interruttore principale 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 30 secondi e la ventilazione è attiva.
- 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

Servendosi del selettore Tipp, impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.

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

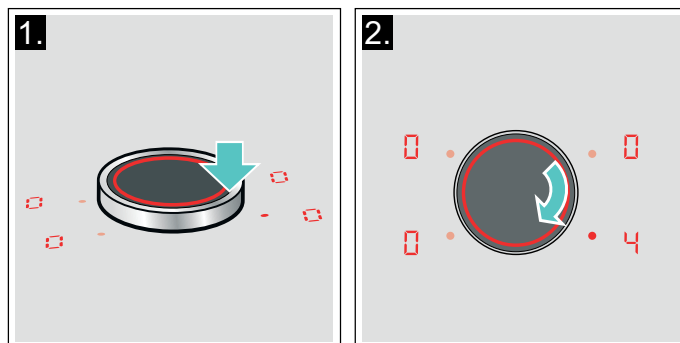
Avvertenze

- 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. A questo scopo, toccare il selettore Tipp nel punto che corrisponde alla zona di cottura desiderata.
2. Ruotare il selettore Tipp finché sull'indicatore non si accende il livello di cottura desiderato.



Il livello di cottura è impostato.

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e modificare il livello di cottura servendosi del selettore Tipp.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e ruotare il selettore Tipp finché non compare 0. La zona di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se è stato collocato un recipiente nella zona di cottura prima di accendere il piano di cottura, questo verrà rilevato entro 20 secondi dopo aver premuto l'interruttore principale e la zona di cottura verrà selezionata automaticamente. Una volta avvenuto il rilevamento, selezionare il livello di potenza entro i 20 secondi successivi, altrimenti la zona di cottura si spegnerà. Anche se viene collocato più di un recipiente, all'accensione del piano di cottura, ne verrà rilevato solo uno.
- L'aspirazione deve essere disattivata separatamente.
→ "Disattivazione dell'aspirazione" a pagina 15

Attivazione e disattivazione dell'aspirazione


Avvertenza: Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.


Avvertenza: Se non è disponibile nessun filtro antigrasso metallico l'aspirazione non può essere accesa. Inserire il filtro antigrasso metallico. Le funzioni dei piani cottura sono disponibili anche senza filtro antigrasso metallico. → "Pulizia" a pagina 34


Avvertenza: Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla copertura filtro. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.

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

Attivazione dell'aspirazione

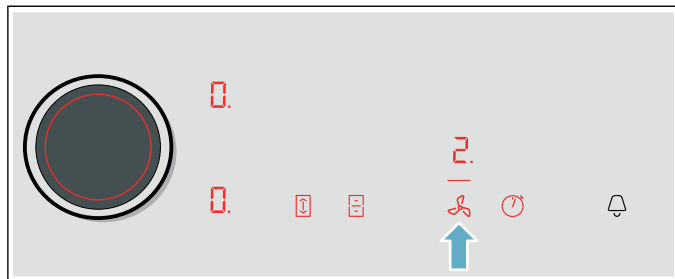
Avvertenza: Se il simbolo  non è disponibile, inserire correttamente il filtro grassi metallico. → "Pulizia" a pagina 34


Il simbolo  è disponibile. L'aspirazione può essere accesa.

1. Toccare il simbolo .
L'aspirazione parte dal livello di potenza **2**. Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori. Lampeggia l'indicatore sopra il simbolo dell'aspirazione.


Avvertenze




- I livelli di cottura non possono essere modificati durante l'impostazione dei livelli di potenza dell'aspirazione.
 - Durante un periodo di alcuni secondi è possibile selezionare un livello di potenza per l'aspirazione. Successivamente il selettore Tapp può essere riutilizzato per l'impostazione dei livelli di cottura.
2. Impostare con il selettore Tapp il livello di potenza desiderato.
Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.



3. Per impostare un altro livello di potenza, toccare il simbolo  e impostare il livello di potenza desiderato con il selettore Tapp.
Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.

Disattivazione dell'aspirazione

Se si desidera spegnere l'apparecchio, toccare il simbolo . Se si desidera solo spegnere l'aspirazione, procedere come segue:

1. Toccare il simbolo .
2. Impostare il livello di potenza con il selettore Tapp .
3. Toccare il  simbolo per passare al campo di impostazione del piano cottura.

Avvertenza: Sulla base delle impostazioni di base selezionate, dopo lo spegnimento dell'apparecchio si avvia il post-funzionamento.

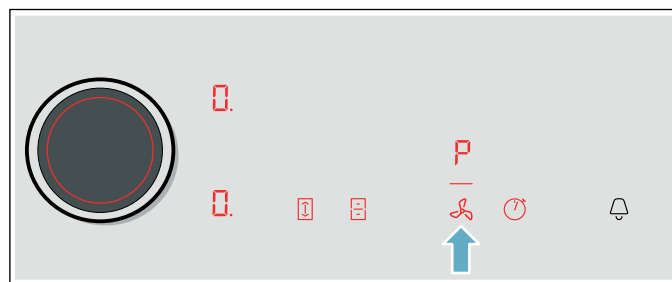
Livello intensivo

Se si formano odori forti o in caso di eccessivo vapore, attivare il livello intensivo. A tal proposito l'aspirazione viene attivata al massimo della potenza per un tempo ridotto, al termine del quale la cappa passa autonomamente a un livello inferiore.

Attivazione



1. Toccare il simbolo .
2. Ruotare il selettore Tapp, fino a visualizzare **P**.

Sul campo degli indicatori compare **P**. La linea sotto il simbolo **P** lampeggia. Il livello intensivo è attivato.



Avvertenza: Dopo 8 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza **2**.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Impostare il livello di potenza con il selettore Tapp .
Il livello di potenza per l'aspirazione viene portata su **2**.

Avvio automatico






In funzione delle impostazioni di base selezionate sono possibili le seguenti opzioni, non appena viene scelto il livello di potenza di un'area di cottura:

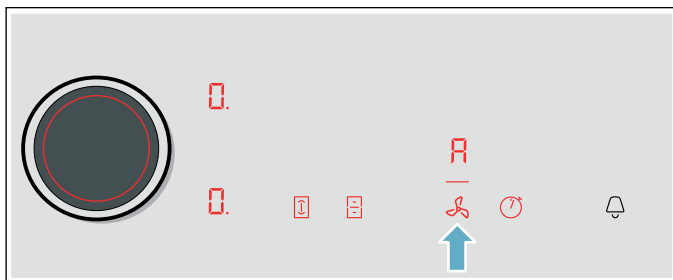
- L'aspirazione non si avvia.
- L'aspirazione si avvia con livello di potenza scelto dal sensore.
- L'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.

Nelle impostazioni di base scegliere l'opzione desiderata. Inoltre nelle impostazioni di base è possibile adattare la sensibilità del sensore. → "Impostazioni di base" a pagina 30



Funzionamento automatico con controllo sensori.

Attivazione

1. Toccare il simbolo .
L'aerazione si avvia con livello di potenza .
2. Ruotare il selettore Tipp, fino a visualizzare .
3. Toccare il simbolo .
La linea sotto il simbolo  smette di lampeggiare. Il livello di potenza ottimale viene impostato automaticamente con l'ausilio di un sensore.



Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
 2. Con il selettore Tipp impostare un altro livello di potenza, oppure ruotare il selettore Tipp fino a visualizzare .
- Nel campo degli indicatori viene visualizzato il livello di potenza. Il funzionamento automatico con comando a sensore è disattivato.

Avvertenza: L'aspirazione continua a funzionare nel livello di aspirazione selezionato.




Funzione post-cottura

Grazie al post-funzionamento dopo lo spegnimento, l'aspirazione da piano continua a funzionare per alcuni minuti. In questo modo viene rimosso il vapore ancora presente. Poi il sistema di aspirazione si spegne automaticamente.

Nelle impostazioni di base possono essere selezionate le seguenti opzioni per il post-funzionamento:

- Disattivazione post-funzionamento
- Attivazione funzionamento automatico con post-funzionamento a comando tramite sensori
- Attivazione del post-funzionamento per una durata stabilita in un livello di potenza definito

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

Se la funzione automatica con post-funzionamento controllato tramite sensori è attivo, durante il post-funzionamento si illumina il simbolo , la linea sul simbolo  e il simbolo .

Disattivazione

Toccare il simbolo .

Il post-funzionamento viene subito terminato.

Se è presente una delle seguenti condizioni, il post-funzionamento viene disattivato.

- Il periodo di post-funzionamento è trascorso.
- L'apparecchio viene nuovamente acceso.
- Con funzione automatica attivata e post-funzionamento controllato da sensore, il sensore rileva la qualità corrispondente per l'aria dell'ambiente.

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.		

Zona flessibile

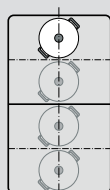
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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

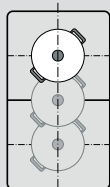
Consigli per l'uso dei recipienti

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

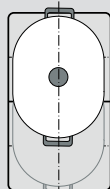
Come un'unica zona di cottura



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

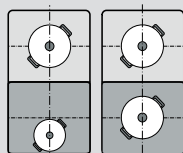


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



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

Come due zone di cottura indipendenti



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

Come due zone di cottura indipendenti

La zona di cottura flessibile viene utilizzata come due zone di cottura indipendenti.



Attivazione

Vedere il capitolo → "Impostazione della zona di cottura"

Come un'unica zona di cottura

Utilizzo di tutta la zona di cottura collegando entrambe le zone di cottura.

Collegamento di entrambe le zone di cottura


1. Collocare la stoviglia. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore  si accende. La zona di cottura flessibile è attivata.

Avvertenza: Il livello di cottura compare su entrambi gli indicatori dell'area di cottura flessibile.

Modifica del livello di cottura


Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura mediante il selettore Tipp.

Aggiunta di una nuova stoviglia

Collocare la nuova stoviglia, selezionare una delle due zone di cottura dell'area di cottura flessibile e toccare infine due volte il simbolo . La nuova stoviglia viene riconosciuta e viene mantenuto il livello di cottura selezionato in precedenza.

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

Staccare entrambe le zone di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura entrambe appartenenti all'area di cottura flessibile e toccare il simbolo .

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

Avvertenza: Il piano di cottura viene spento e acceso nuovamente in seguito, l'area di cottura flessibile viene nuovamente commutata in due zone di cottura indipendenti.

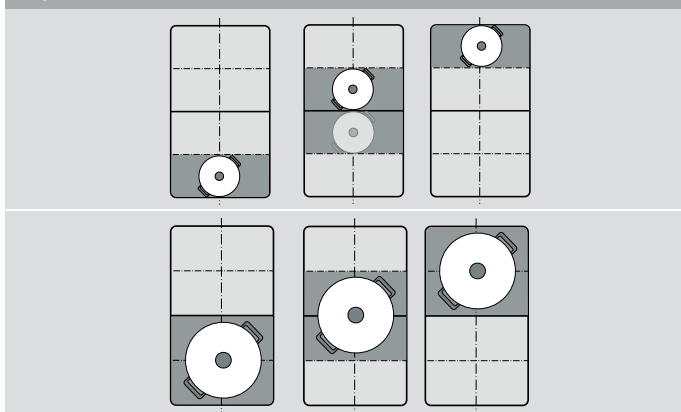


Funzione Move

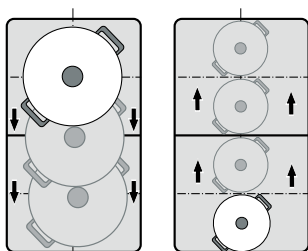
Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

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

Superficie di cottura



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



Livelli di cottura preimpostati:

Parte anteriore = livello di cottura **9**

Parte centrale = livello di cottura **5**

Parte posteriore = livello di cottura **1**.

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

Avvertenze

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

Attivazione

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

La funzione è attivata.

Modifica del livello di cottura

È possibile modificare i livelli di cottura delle singole superfici di cottura durante il processo di cottura. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura e modificare il livello di cottura con il selettore Tapp.

Avvertenze

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

Disattivazione

Toccare il simbolo . L'indicatore accanto al simbolo si spegne.

La funzione è stata disattivata.

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

Funzioni durata




Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

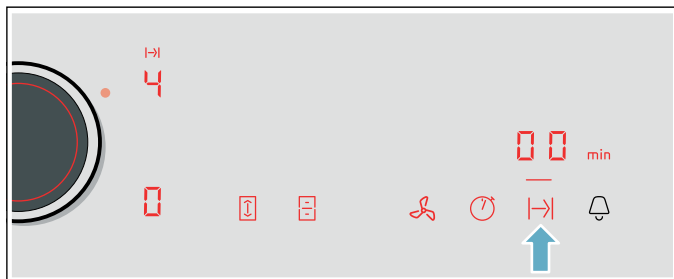
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro

Programmazione del tempo di cottura

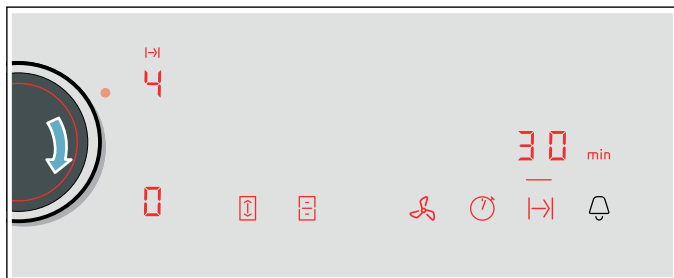
Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione:

1. 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. Servendosi del selettore Tipp selezionare il tempo di cottura desiderato.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.


Avvertenze


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

Sensore di cottura




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

Modifica o cancellazione della durata


Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .

Modificare il tempo di cottura con il selettore Tipp oppure nel campo di regolazione oppure impostare , per cancellare il tempo di cottura.

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 compare 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 programmato un tempo di cottura per più zone di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre la durata di cottura più breve. L'indicatore  della zona di cottura si accende.
- 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.



La funzione viene così impostata.

1. Toccare il simbolo , sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e il display .
2. Servendosi del selettore Tipp selezionare il tempo desiderato.
3. Toccare nuovamente il simbolo  per confermare il tempo selezionato. Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione della durata

Toccare il simbolo  e, servendosi del selettore Tipp, modificare il tempo oppure portarlo su .

Trascorso il tempo impostato




Viene emesso un segnale acustico per un minuto. Sull'indicatore del timer lampeggia il simbolo . Toccare nuovamente il simbolo , gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

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 simbolo  e l'indicazione .

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Disattivazione


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




La funzione è disattivata.

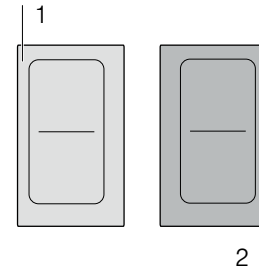
Avvertenza: Per la disattivazione del cronometro, deve essere selezionata questa funzione.



Funzione PowerBoost




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

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). Altrimenti sull'indicatore della zona di cottura selezionata lampeggiano il simbolo  e ; infine viene impostato automaticamente il livello di cottura  senza che venga attivata la funzione.







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

Attivazione

1. Selezionare 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.

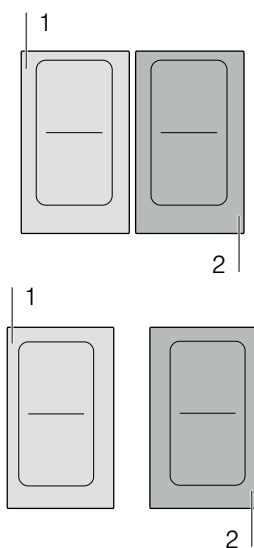


Funzione ShortBoost

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.

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). Altrimenti sull'indicatore della zona di cottura selezionata lampeggiano il simbolo **P** e **9**; infine viene impostato automaticamente il livello di cottura **9** senza che venga attivata la funzione.




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


Consigli sull'utilizzo

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

Attivazione

1. Selezionare 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 . Sull'indicatore compare . La funzione è attivata.

Disattivazione

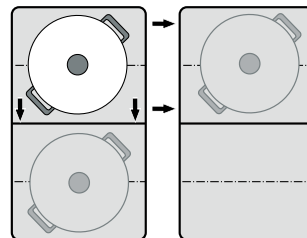
1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore  si spegne. La zona di cottura si spegne e si illumina l'indicatore del calore residuo. La funzione è disattivata.



Trasferimento delle impostazioni



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

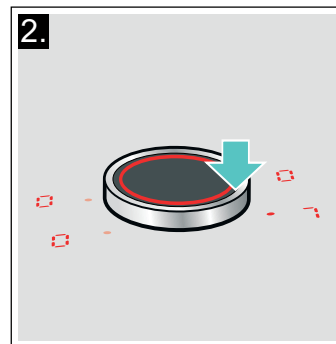
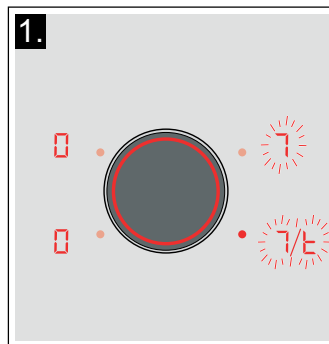
Per trasmettere le impostazioni, spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.



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

Attivazione

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



La funzione è attivata.

Le impostazioni sono state trasmesse alla nuova zona di cottura.

Avvertenze

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

Sistema di cottura arrosto a sensori

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

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

Vantaggi durante la cottura

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

Avvertenze

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

Livelli di temperatura

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

Padelle per il sensore di cottura

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

- Z9451X0 padella con diametro di 15 cm.
- Z9452X0 padella con diametro di 19 cm.
- Z9453X0 padella con diametro di 21 cm.
- Z9417X2 Teppanyaki. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.
- Z9416X2 Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

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

Avvertenze

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

Tabella

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

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



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

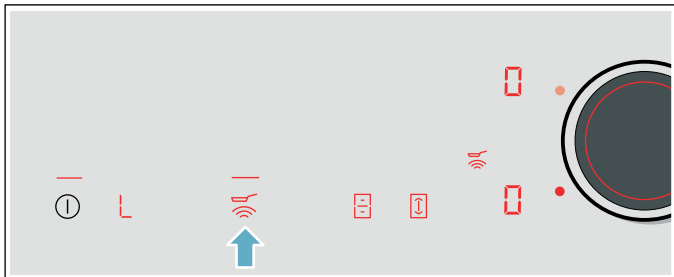
	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6 - 10
Filetto	4	6 - 10
Cotolette*	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6 - 8
Bistecca, cottura media o ben cotta (spessore 3 cm)	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	3	8 - 20
Hamburger, polpette di carne tritata, polpettine di carne riempite*	3	6 - 30
Ragù, Gyros	4	7 - 12
Carne tritata	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Pesce		
Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	3 - 4	10 - 20
Gamberetti, granchi	4	4 - 8
Piatti a base di uova		
Crêpe**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Uova al tegamino	2 - 4	2 - 6
Uova strapazzate	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Patate		
Patate arrosto (da patate lesse)	5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude)	4	15 - 25
Frittelle di patate**	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	2	50 - 55
Patate glassate	3	15 - 20
* Girare ripetutamente.		
** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.		

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

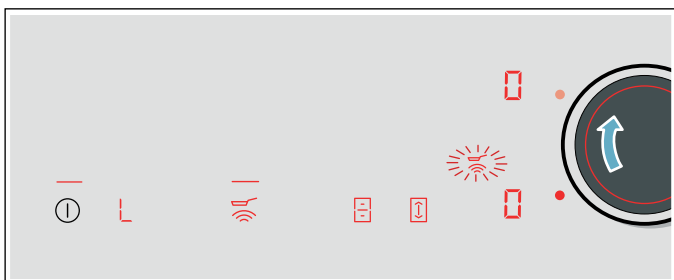
Impostazione

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


1. Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura compare .



2. Nei 5 secondi successivi, selezionare il livello di temperatura selezionato con il selettore Tapp.




La funzione è attivata.

Il simbolo della temperatura  lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura continua a restare acceso.

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

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura



Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . 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 di cottura deve essere disattivato.

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

Se si pulisce il pannello di comando quando il piano cottura è ancora attivo si rischia di modificare le impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone della funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione: rimuovere il selettore Tipp. Il display  si accende. Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. È possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: dopo 35 secondi il pannello di comando viene abilitato. Per terminare anticipatamente la funzione, rimettere in posizione il selettore Tipp e girarlo fino allo spegnimento del display .

Avvertenze

- Il contaminuti indica il tempo trascorso dall'attivazione del blocco. 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

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

Display	Funzione
c 1	Sicurezza bambini automatica 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 di fine 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 Disattivato. 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 oppure 9. Potenza massima del piano di cottura.**
c 9	Tempo di selezione della zona di cottura 0 Illimitato: la zona di cottura impostata per ultima rimane selezionata.* 1 Limitato: la zona di cottura rimane selezionata solo per alcuni secondi.
c 11	Modifica dei livelli di cottura preimpostati per la funzione Move -9 Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura anteriore. -5 Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura centrale. -1 Livello di cottura preimpostato per la zona di cottura posteriore.



* Impostazioni di fabbrica

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


Display	Funzione
c 12	Controllare la stoviglia, risultato del processo di cottura 0 Non adatta 1 Non ottimale 2 Adatta
c 17	Impostazione del funzionamento a ricircolo d'aria o a estrazione d'aria 0 Funzionamento a ricircolo d'aria impostato.* 1 Funzionamento a estrazione di aria impostato.
c 18	Impostazione avvio automatico 0 Disattivata. 1 Attivata: funzionamento automatico con controllo sensori* 2 Attivata: l'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.
c 19	Impostazione della sensibilità dei sensori per la ventilazione 1 Minima impostazione della sensibilità dei sensori. 2 Media impostazione della sensibilità dei sensori.* 3 Massima impostazione della sensibilità dei sensori.
c 20	Impostazione post-funzionamento 0 Disattivata. 1 Attivata: funzione automatica con post-funzionamento con comando a sensore. 2 Attivata: l'aspirazione è attiva in modalità a estrazione di aria per circa 6 minuti e in ricircolo per circa 30 minuti al livello di potenza 1 , spegnendosi poi automaticamente allo scadere di tale periodo.*
c 0	Ripristino delle impostazioni di fabbrica 0 Impostazioni individuali.* 1 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
* Impostazioni di fabbrica	
**La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.	

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


Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo  per ca. 3 secondi.
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Ruotare il selettore Tapp, per poter visualizzare ogni singolo indicatore.
3. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo  per ca. 4 secondi.
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Ruotare il selettore Tapp, per poter visualizzare ogni singolo indicatore.

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

4. Toccando nuovamente il simbolo  si accede alle impostazioni di base.
Sugli indicatori si accendono **c 1** e **0** come preimpostazione.



5. Toccare il simbolo  ripetutamente finché non compare la funzione desiderata.
6. Infine selezionare l'impostazione desiderata con il selettore Tapp.



7. 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

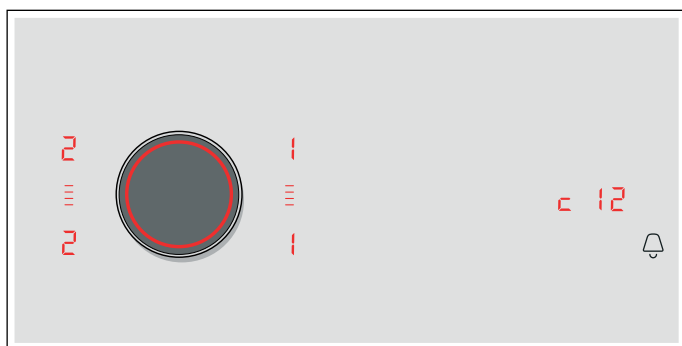
Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

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 1 2**.
3. Ruotare il selettore Tipp. Sugli indicatori delle zone di cottura lampeggia **—**.

La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sugli indicatori delle zone di cottura compaiono le informazioni relative alla qualità e alla 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, ruotare il selettore Tipp.

Avvertenze

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

Power Manager

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

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

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

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

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



Pulizia

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

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

⚠️ Avviso – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere la copertura filtro, il filtro grassi metallico, il contenitore, il serbatoio di trabocco o la copertura dell'alloggiamento, lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno due ore.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠️ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

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

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

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

Avvertenza: Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.

Avvertenze

- Prima di pulire, togliere tutti i gioielli dalle braccia e dalle mani.
- Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

Detergente

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

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

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

Attenzione!

Danni alla superficie

Non utilizzare:

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

Attenzione!

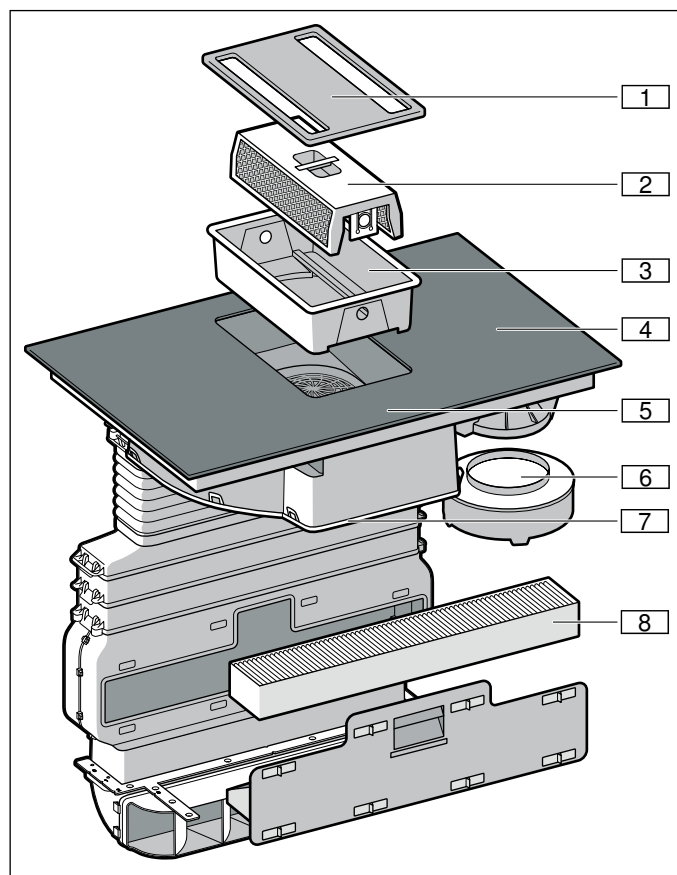
Danni alla superficie

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni fornite dalla tabella.

Campo	Detergenti
Vetroceramica	<p>Detergente per vetro in caso di macchie da residui di calcare e di acqua: Pulire il piano cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente per piani cottura in vetroceramica o un detergente per vetro (articolo n° 00311499).</p> <p>Raschietto per vetro (articolo n° 00087670) per macchie da zucchero, amido di riso o plastica: Pulire immediatamente. Attenzione: pericolo di ustione.</p> <p>Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.</p> <p>Avvertenza: Non utilizzare detergenti per lavastoviglie.</p>
Acciaio inox	<p>Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.</p> <p>Sulle incrostazioni versare una piccola quantità di acqua e detersivo e lasciare agire, non strofinare.</p> <p>Pulire le superfici in acciaio inox sempre nel verso della spazzolatura.</p> <p>Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica, nel nostro negozio online o presso il proprio rivenditore specializzato (articolo n° 00311499). Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.</p> <p>Avvertenza: Per la pulizia del telaio del piano cottura non utilizzare raschietti per vetro.</p>
Plastica	<p>Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno morbido o in lavastoviglie.</p>
Elementi di comando	<p>Soluzione di lavaggio calda o detergente per vetri idoneo (articolo n° 00311499): Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.</p>
Copertura filtro	<p>Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.</p>

Ai componenti da pulire



N.	Denominazione
1	Copertura filtro
2	Filtro antigrasso metallico
3	Contenitore
4	Piano cottura
5	Pannello di comando
6	Serbatoio di raccolta
7	Copertura alloggiamento
8	Filtro a carbone attivo (solo con funzionamento a ricircolo d'aria)

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

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

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

Piano di cottura

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

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

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

I raschietti adatti (articolo n° 00087670) 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.

Aspirazione

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

Filtro grassi metallico

I filtri antigrasso metallici devono essere puliti ogni 30 ore di esercizio oppure almeno una volta al mese.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi.

Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

Filtri a carbone attivo

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

Indicazione di saturazione

In caso di saturazione del filtro antigrasso metallico o del filtro a carboni attivi, dopo lo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico.



Nel campo degli indicatori si illuminano i seguenti simboli:

- **Il filtro grassi metallico:** *F 10* si illumina
- **Il filtro a carbone attivo:** *F 11* si illumina
- **Filtro grassi metallico e filtro a carbone attivo:** *F 10* e *F 11* si illuminano in modo alternato

Al più tardi a questo punto occorre pulire il filtro antigrasso metallico o sostituire il filtro a carbone attivo.

Quando il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché i simboli *F 10* e *F 11* si spengano.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio **F 10** o **F 11** si illuminano.

1. Toccare il simbolo .
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
2. Se **F 11** si illumina, toccare nuovamente il simbolo .
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro carbone attivo è resettata.

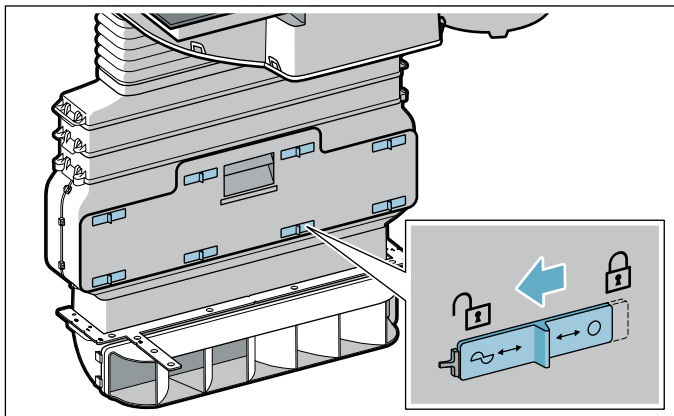
Sostituzione del filtro a carbone attivo (solo con modalità ricircolo)

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

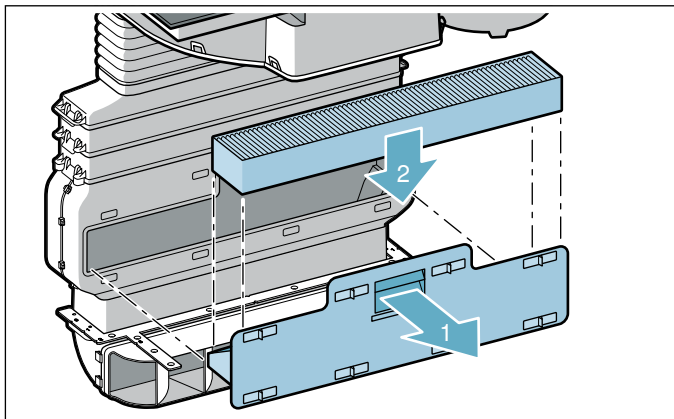
Avvertenze

- Il filtro a carbone attivo non è compreso nella fornitura. Il filtro a carbone attivo (articolo n. Z8500X0) è disponibile presso i negozi specializzati, presso il servizio clienti o anche nello shop online.
- Il filtro a carbone attivo non può essere pulito o riattivato.
- Utilizzare soltanto filtri originali poiché garantiscono un funzionamento ottimale.

1. Nei mobili a incasso aprire tutti gli elementi di chiusura sul cassetto nel canale piatto.



2. Aprire il cassetto nel canale piatto e rimuovere il filtro a carbone attivo.



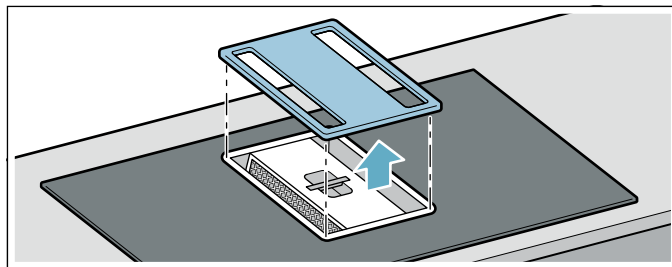
3. Inserire il nuovo filtro a carbone attivo.
4. Chiudere il cassetto nel canale piatto e tutti gli elementi di chiusura.

Avvertenza: Accertarsi che tutti gli elementi di chiusura siano chiusi correttamente. Diversamente possono insorgere rumori e la potenza di aspirazione potrebbe subire una riduzione.

Rimuovere il filtro metallico per grassi

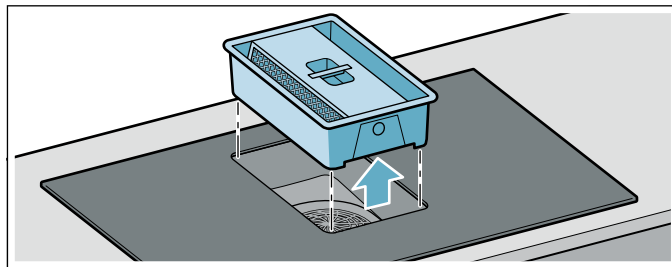
I filtri antigrasso metallico filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, i filtri devono essere puliti almeno una volta al mese.

1. Rimuovere la copertura filtro.



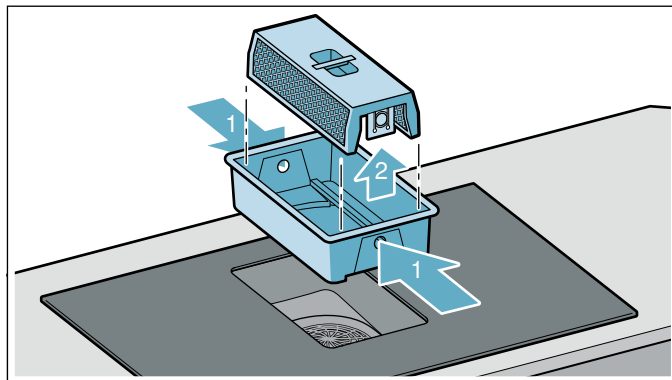
Avvertenza: Accertarsi che la copertura filtro non cada e non danneggi il piano cottura.

2. Rimuovere il filtro grassi metallico e il contenitore.



Avvertenza: Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro grassi metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.

3. Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro grassi metallico dal contenitore.



4. Se necessario svuotare il contenitore.
5. Pulire il filtro grassi metallico e la copertura filtro.
6. Dopo aver smontato il filtro grassi metallico, pulire l'apparecchio internamente.

Avvertenza: Sulla ventola si potrebbero formare delle goccioline. Si tratta di un comportamento normale e si verifica a causa della condensa dei vapori di cottura. Non sussiste alcun rischio correlato alla sicurezza e alcun pericolo di danneggiamento. I componenti elettrici dell'apparecchio sono protetti.

Pulire il filtro metallico antigrasso

Avvertenze

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

A mano:

Avvertenza: In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297). Questo prodotto può essere ordinato tramite il punto vendita on-line.

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

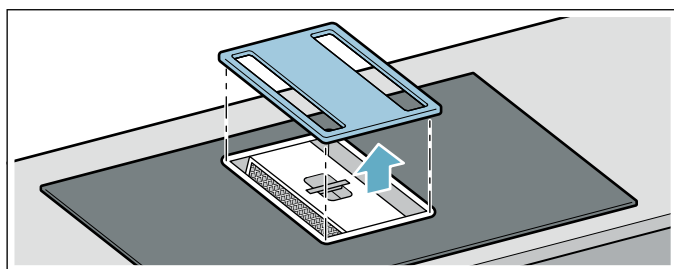
In lavastoviglie:

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

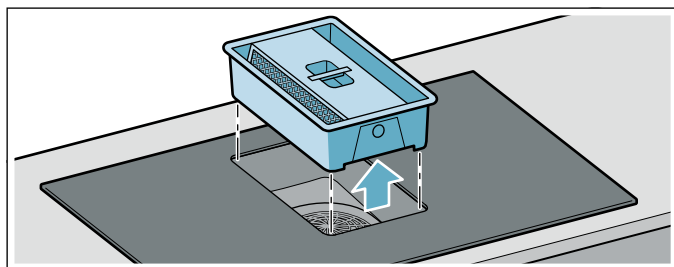
Smontare e pulire gli altri componenti dell'apparecchio

Pulire regolarmente anche la parte interna dell'aspirazione del piano cottura. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297).

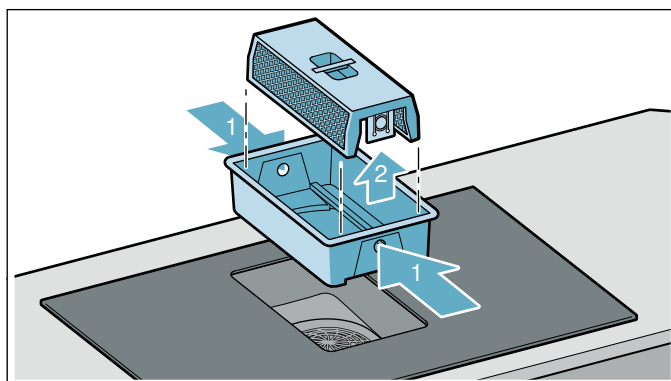
1. Rimuovere la copertura filtro e pulire con un panno umido.



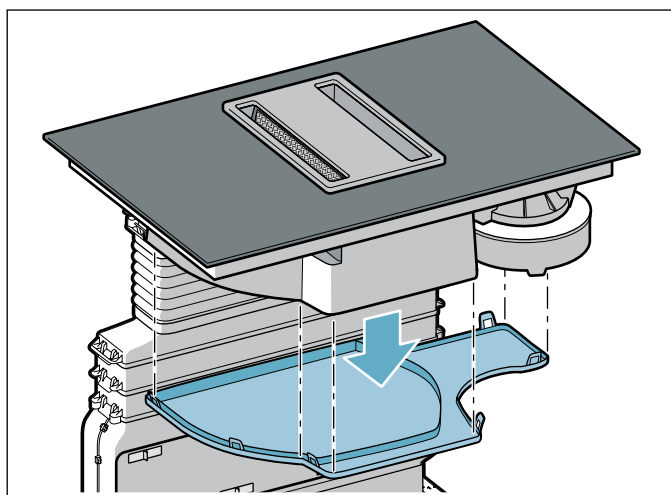
2. Rimuovere il filtro grassi metallico e il contenitore.



3. Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro grassi metallico dal contenitore.



4. Se necessario svuotare il contenitore.
5. Pulire in lavastoviglie il filtro grasso metallico e il contenitore.
6. Se necessario rimuovere e pulire la copertura dell'alloggiamento sotto all'apparecchio.



7. Dopo la pulizia rimontare i componenti asciugati.

Inserire il filtro grassi metallico.

1. Inserire il contenitore.
2. Inserire il filtro grassi metallico.



Avvertenza: Accertarsi che il filtro antigrasso metallico sia inserito correttamente. Diversamente l'aspirazione non funziona.

3. Appoggiare la copertura filtro.

Ripristino delle indicazioni di saturazione

Quando il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché i simboli **F 10** e **F 11** si spengano.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio **F 10** o **F 11** si illuminano.

1. Toccare il simbolo .
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
2. Se **F 11** si illumina, toccare nuovamente il simbolo .
Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro carbone attivo è resettata.

Pulizia del serbatoio di raccolta

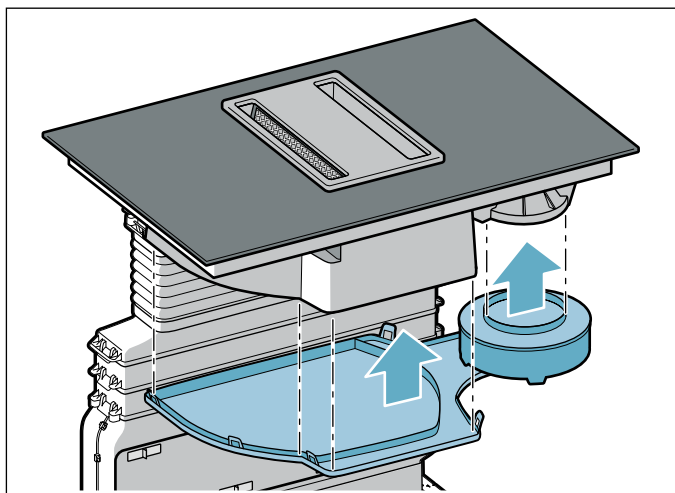
Avvertenze

- Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata. Se degli oggetti finiscono nell'apparecchio, rimuoverle solo dopo che si è raffreddato. A tale scopo rimuovere la copertura filtro e prelevare il filtro antigrasso metallico e il contenitore.
- Se del liquido finisce nell'apparecchio dall'alto, viene raccolto nel serbatoio apposito. Svitare e svuotare il serbatoio di raccolta. Se necessario rimuovere la copertura dell'alloggiamento.

1. Svitare il serbatoio di raccolta con due mani.

Avvertenze

- Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.
- Se il filtro grasso metallico e il contenitore sono smontati e il liquido può penetrare all'interno dell'apparecchio tramite la griglia di ventilazione, rimuovere la copertura dell'alloggiamento.



2. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta ed eventualmente la copertura dell'alloggiamento.
3. Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.
4. Fissare nuovamente la copertura alloggiamento.

Selettore Tipp

Per la pulizia del selettore Tipp è meglio utilizzare una soluzione di lavaggio tiepida. Non impiegare detergenti aggressivi o abrasivi. Non lavare il selettore Tipp nella lavastoviglie o nell'acqua di lavaggio. Il pannello comandi potrebbe danneggiarsi.

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.

Scoppietto:

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

Tonalità elevate dei sibili:

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

Rumore della ventola:

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

Stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pulizia

Come si pulisce il piano di cottura?

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

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

? Malfunzionamento, che fare?

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

Display	Possibile causa	Eliminazione del guasto
Nessuna	L'alimentazione elettrica è interrotta. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo 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 clienti.
L'illuminazione del simbolo non funziona.	L'unità di comando è guasta	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
I display lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Il display — lampeggia nei display delle zone di cottura.	Si è verificata un'anomalia nel sistema elettronico.	Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per risolvere l'anomalia.
L'aspirazione non funziona.	Il motore o il comando sono difettosi.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	Il sensore per il riconoscimento del filtro non funziona.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'aspirazione non funziona. Il simbolo  non si illumina.	Il filtro grassi metallico non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il filtro grassi metallico. → <i>"Pulizia" a pagina 34</i>
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 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 a piacere. 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.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. → <i>"Spegnimento di sicurezza automatico" a pagina 29</i>
F10	Il filtro grassi metallico è saturo.	Pulire il filtro grassi metallico. → <i>"Pulizia" a pagina 34</i>
F11	Il filtro a carbone attivo è saturo.	Sostituire filtro a carbone attivo. → <i>"Pulizia" a pagina 34</i>
F10/F11	Il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato pulito o sostituito.	Ripristino del display della saturazione. → <i>"Ripristino delle indicazioni di saturazione" a pagina 37</i>
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 cottura non è correttamente collegato.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Accertarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
dE	La modalità demo è attivata.	Scollegare il piano 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**

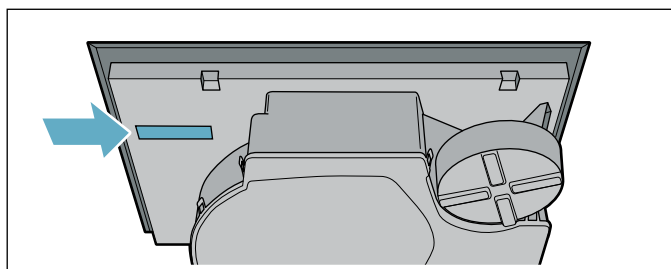
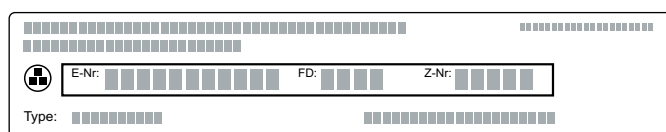
Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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 vetroceramica 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

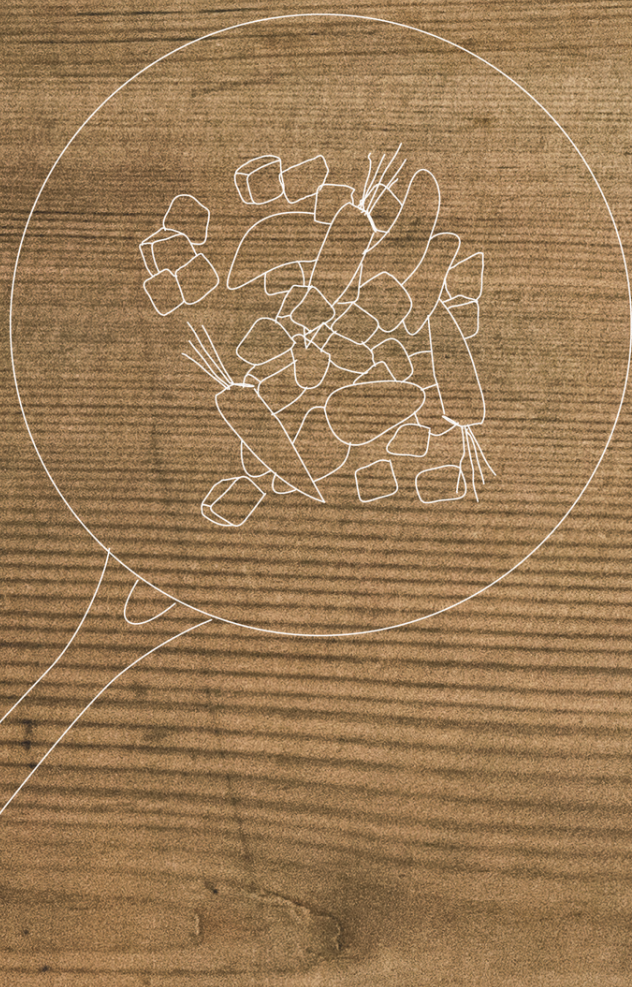
La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

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	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di cottura	Durata (Min:Sec)	Coperchio	Livello di cottura	Coperchio
Sciogliere il cioccolato						
Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao,150 g)	Casseruola Ø 16 cm	-	-	-	1.	No
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	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di cottura	Durata (Min:Sec)	Coperchio	Livello di cottura	Coperchio
Cottura riso al latte						
Riso al latte, cotto con il coperchio						
Temperatura del latte: 7 °C						
Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Impostare il livello di cottura consigliato e aggiungere al latte riso, zucchero e sale.						
Tempo di cottura incluso preriscaldamento ca. 45 min.						
Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale	Pentola Ø 16 cm	8.	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

9001240890
990604
it