

Piano di cottura a induzione con sistema di aspirazione integrato

[it] Manuale utente

**T4..D7A..**



**Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.**



## Indice

1	Sicurezza .....	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	6
4	Stoviglie adatte .....	6
5	Conoscere l'apparecchio.....	8
6	Modalità di funzionamento .....	9
7	Prima del primo utilizzo .....	10
8	Comandi di base .....	10
9	Controllo aspirazione .....	12
10	CombiZone .....	12
11	Funzioni durata .....	13
12	PowerBoost.....	13
13	Frying Sensor.....	14
14	Funzione scaldavivande .....	15
15	Sicurezza bambini.....	15
16	Protezione per la pulizia .....	16
17	Spegnimento di sicurezza individuale.....	16
18	Impostazioni di base.....	16
19	Test stoviglie da cucina.....	18
20	Limitazione della potenza.....	18
21	Pulizia e cura .....	18
22	FAQ .....	21
23	Sistemazione guasti.....	23
24	Smaltimento .....	24
25	Servizio di assistenza clienti.....	24
26	Pietanze sperimentate .....	25

## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio.

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- su barche o autovetture.
- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.
- per aspirare sostanze e vapori pericolosi o esplosivi;
- per aspirare oggetti piccoli o liquidi;

Se avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in EN 45502-2-1 che in EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono utilizzati utensili non metallici e sto-

viglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

### 1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### 1.4 Utilizzo sicuro

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

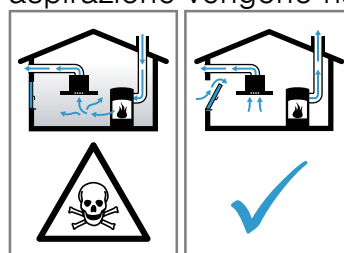
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di avvelenamento!**

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento. I focolari che dipendono dall'aria ambiente (per es. stufe 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 (per es. camino). In concomitanza della cappa di aspirazione 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.



- ▶ È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione a ricircolo viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.
- ▶ 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, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche. Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.
- ▶ Consultate in ogni caso lo spazzacamino responsabile che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.
- ▶ Se l'apparecchio è usato solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

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

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Dopo ogni utilizzo disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale.

- ▶ Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente perché su di esso non si trovano più né pentole né padelle.

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- ▶ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▶ 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.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
  - ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.
- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

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.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- ▶ Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, lasciar raffreddare l'apparecchio, prima di rimuovere il filtro antigrasso o il serbatoio di raccolta.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 24*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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.

- ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.

Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.

- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

## **2 Prevenzione di danni materiali**

Qui sono riportati le cause dei danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

<b>Danno</b>	<b>Causa</b>	<b>Provvedimento</b>
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o coperchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello di comando o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura.

- 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.

- Gli odori si distribuiscono minormente nell'ambiente.

Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.

■

Arieggiare sufficientemente durante la cottura.

- L'apparecchio funziona in maniera più efficiente ed emette un livello di rumore ridotto.

Pulire o sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo.

- L'efficacia dei filtri resta inalterata.

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

## 4 Stoviglie adatte

Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia

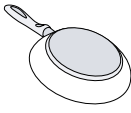
su una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.


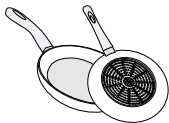
### 4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

Per riconoscere correttamente la stoviglia, tenere conto delle relative dimensioni e del relativo materiale. Tutti i fondi delle stoviglie devono essere completamente piani e lisci.

Con Test stoviglie da cucina è possibile verificare se la stoviglia è adatta. Ulteriori informazioni sull'argomento sono disponibili su

→ "Test stoviglie da cucina", Pagina 18.

Stoviglie	Materiali	Caratteristiche
 Stoviglie consigliata	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato, ghisa, o speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.

<p>Adatta</p> 	<p>Il fondo non è completamente ferromagnetico.</p>	<p>Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.</p>
	<p>Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.</p>	<p>Questi riducono la superficie ferromagnetica, e di conseguenza viene fornita meno potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene riconosciuta solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.</p>
<p>Non adatta</p>	<p>Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.</p>	

### Note

- In linea di massima non utilizzare piastre adattatrici tra il piano cottura e la stoviglia.
- Non riscaldare la stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile poiché possono riscaldarsi a temperature troppo elevate.

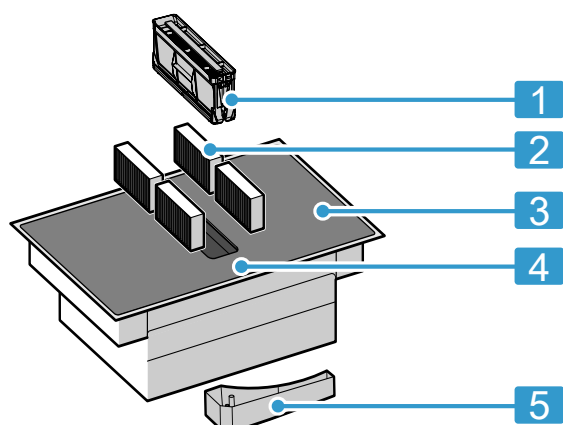
## 5 Conoscere l'apparecchio

### 5.1 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

## 5.2 Il nuovo apparecchio

Informazioni sul nuovo apparecchio



N.	Denominazione
1	Filtro antigrassi
2	Filtro antiodori per funzionamento a ricircolo d'aria o filtro acustico per funzionamento con scarico aria <sup>1</sup>
3	Piano cottura
4	Pannello di comando
5	Serbatoio di raccolta

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio.

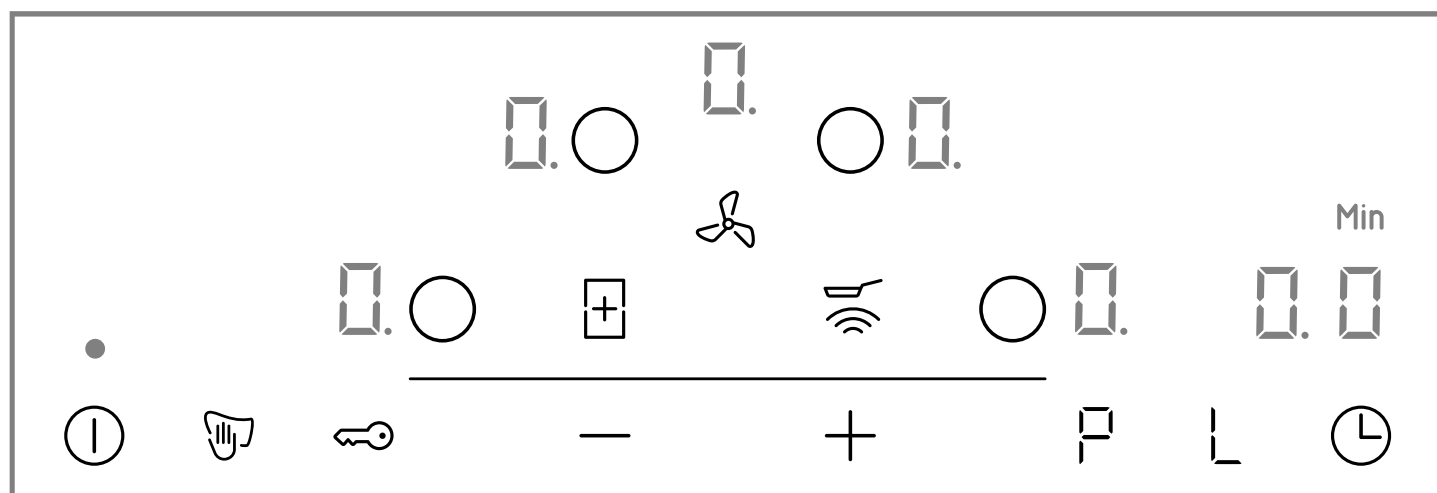
### 5.3 Accessori speciali

A seconda della variante di montaggio dell'apparecchio ci sono diversi accessori disponibili che possono essere richiesti presso i rivenditori specializzati, al servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

- Set di scarico
- Set di ricircolo
- Filtro antiodori per funzionamento a ricircolo d'aria
- Filtro acustico per funzionamento con scarico aria

## 5.4 Pannello di comando

I singoli dettagli, come il colore e la forma, possono differire dall'illustrazione.



## Note







- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

## Sensori di selezione

Se si attiva il piano cottura, si accendono i simboli dei tasti disponibili in questo momento.

Sensore	Funzione
①	Interruttore principale
○	Selezionare l'area di cottura
-/+	Campo di regolazione

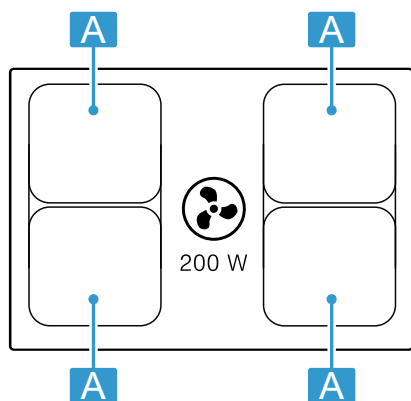



Sensore	Funzione
	Protezione per la pulizia
	Sicurezza bambini
	CombiZone
	PowerBoost
	Livelli di aspirazione intensivo
	Funzione scaldavivande
	Funzione timer
	Frying Sensor
	Controllo aspirazione manuale

A seconda dello stato del piano si accendono anche le spie delle aree di cottura e delle varie funzioni attivate e disponibili.

## 5.5 Ripartizione delle aree di cottura



La potenza indicata è stata calcolata con le pentole a norma che sono descritte in IEC/EN 60335-2-6. La potenza può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della stoviglia.



Zona	Livello di cottura massimo
 Ø 21 cm 	Livello di potenza 9 2.200 W PowerBoost 3.700 W
 21 x 38 cm 	Livello di potenza 9 3.600 W

## 5.6 Area di cottura

Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si desidera utilizzare:

Zona	Tipo di area di cottura
	Area cottura singola
	Area di cottura combinata → <i>Pagina 12</i>

## 5.7 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare la zona di cottura.

Display	Significato
<i>H</i>	L'area di cottura è calda.
<i>h</i>	La zona di cottura è tiepida.

# 6 Modalità di funzionamento

È possibile utilizzare l'apparecchio con la modalità a estrazione d'aria o a ricircolo d'aria.

## 6.1 Aspirazione

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro anti-grasso e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.



L'aria non deve essere deviata in un camino che viene utilizzato per lo scarico di gas di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (questo non vale per apparecchi a ricircolo d'aria).

- 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 murale telescopica.

## 6.2 Funzionamento a ricircolo d'aria

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro anti-grasso e un filtro antiodore e quindi reimessa nell'ambiente.



Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro antiodore. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nel catalogo 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 online.

## 7 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

### 7.1 Preparazione dell'apparecchio


Per un funzionamento corretto è necessario disporre i componenti in questa sequenza:

1. Inserire i filtri.
2. Inserire il filtro grassi metallico.

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

### 7.2 Impostazione della modalità di funzionamento



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

Se il piano cottura è installato con fuoriuscita dell'aria verso l'esterno, è necessario configurare l'impostazione  su questa modalità. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo

→ "Impostazioni di base", Pagina 16.

## 8 Comandi di base


### 8.1 Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare .  
Viene emesso un segnale acustico e l'indicatore accanto  si accende.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

#### ReStart

- ▶ Se l'apparecchio viene attivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.




### 8.2 Spegnimento del piano cottura



- ▶ Toccare  finché gli indicatori non si spengono.
- ✓ Tutte le aree di cottura sono disattivate.

**Nota:** Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 20 secondi.

### 8.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

L'area di cottura dispone di 17 livelli di potenza, quelli da 1 a 9 vengono visualizzati con valori intermedi. Selezionare il livello di potenza più adatto al cibo e al processo di cottura previsto.

1. Per selezionare l'area di cottura toccare .
- ✓ L'indicatore  si accende e sotto il simbolo .


2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.
  - Toccare : livello di cottura 9.
  - Toccare : livello di cottura 4.
- ✓ Il livello di potenza è impostato.

**Nota:** Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia o se la stoviglia non è adatta, lampeggia il livello di potenza selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

#### QuickStart

- ▶ Se la stoviglia è stata collocata sul piano cottura prima dell'accensione, durante l'accensione questa stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura viene selezionata in automatico. Infine, nei 20 secondi successivi selezionare il livello di potenza altrimenti il piano cottura si spegne.

### Modifica del livello di potenza o spegnimento dell'area di cottura



1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione o impostarlo su .
- ✓ Il livello di cottura dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.


### 8.4 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura collocare un coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.

- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in  
→ "Risparmio energetico", Pagina 6

#### Consigli per la cottura

La tabella indica qual è il livello di potenza () adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura ( min) può variare in base a tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

		⌚ min
<b>Fondere</b>		
Cioccolato, glassa	1 - 1.	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
<b>Riscaldare e mantenere caldo</b>		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1. - 2	-
Latte <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Salsicce bollite <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Scongelerare e riscaldare</b>		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Gnocchi di patate <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Pesce <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso con doppia quantità di acqua	2. - 3.	15 - 30
Riso al latte <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4. - 5.	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4. - 5.	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3. - 4.	120 - 180
Zuppe	3. - 4.	15 - 60
Verdura	2. - 3.	10 - 20
Verdura surgelata	3. - 4.	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4. - 5.	-
<b>Cuocere a fuoco lento</b>		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso<sup>1</sup></b>		

<sup>1</sup> Senza coperchio<sup>2</sup> Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

		⌚ min
Fettine, al naturale o impanate	6 - 7	6 - 10
Fettine surgelate	6 - 7	6 - 12
Braciole al naturale o impanate	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, 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
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6. - 7.	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3. - 4.	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
<b>Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio<sup>1</sup></b>		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

<sup>1</sup> Senza coperchio<sup>2</sup> Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

## 9 Controllo aspirazione



Il controllo aspirazione consente di comandare il sistema di aspirazione ad alta efficienza integrato nella superficie di cottura.

### 9.1 Controllo aspirazione manuale



È possibile controllare manualmente il livello di aspirazione.

**Nota:** 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 del controllo aspirazione manuale

1. Toccare .  
L'aspirazione parte dal livello di potenza preimpostato.
2. Nei 10 secondi successivi selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.  
Il livello di potenza impostato si illumina.
3. Per confermare l'impostazione, toccare .  
✓ L'aspirazione è attivata.







#### Modifica o disattivazione del controllo aspirazione manuale


1. Toccare .
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione o impostarlo su .

### 9.2 Livello di aspirazione intensivo



L'aspirazione dispone di due livelli intensivi. Quando si attivano i livelli intensivi, per breve tempo l'aspirazione funziona alla massima potenza.

#### Attivazione del livello di aspirazione intensivo

1. Toccare .
2. Selezionare il livello intensivo desiderato:
  - **Livello intensivo I:** selezionare il livello di potenza  e infine toccare . L'indicatore  si accende. Il livello è attivato.
  - **Livello intensivo II:** toccare nuovamente . L'indicatore  si accende. Il livello è attivato.

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

#### Modifica o disattivazione del livello di aspirazione intensivo

1. Toccare .
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione o impostarlo su .

### 9.3 Avvio automatico per aspirazione

Quando si seleziona un livello per un'area di cottura, si attiva l'avvio automatico.

L'aspirazione si accende a un livello di cottura corrispondente a quello rispettivo delle aree di cottura. Le istruzioni per la modifica dell'impostazione sono riportate nel capitolo

→ "Impostazioni di base", Pagina 16.

### 9.4 Funzione post-cottura per l'aspirazione

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

#### Attivazione del post-funzionamento ventola

Di norma il tempo di post-funzionamento si attiva con un tempo di esecuzione massimo.

Le istruzioni per la modifica dell'impostazione sono riportate nel capitolo

→ "Impostazioni di base", Pagina 16.

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

#### Disattivazione del post-funzionamento ventola

##### Manualmente

Se si tocca , si disattiva la funzione.

##### Automaticamente

L'apparecchio disattiva la funzione di post-funzionamento se

- il periodo di post-funzionamento è trascorso;
- si riaccende l'apparecchio.

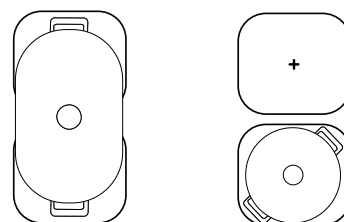
## 10 CombiZone

Consente di combinare due aree di cottura della stessa grandezza e di attivare lo stesso livello di potenza in entrambe. Tale funzione è pensata soprattutto per la cottura con una stoviglia di forma allungata.

La funzione consente di cucinare con una stoviglia posizionata su un'area di cottura che, per essere più comodi, può essere spostata su un'altra area. In questo caso, entrambe le aree mantengono lo stesso livello di cottura e le stesse impostazioni.

### 10.1 Disposizione della stoviglia

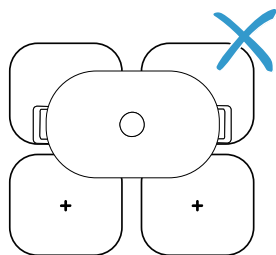
Utilizzare la stoviglia idonea alle aree di cottura.








**Nota:**

Collocare il contenitore in modo tale che ogni volta sia coperta solo una delle zone combinate. Le aree di cottura non vengono attivate in maniera corretta e non si raggiunge un buon risultato di cottura.

**10.2 Attivazione di CombiZone**

1. Selezionare una delle due aree di cottura e impostare il livello di cottura.
  2. Premere .
- ✓  si accende e il livello di cottura compare sull'indicatore dell'area di cottura inferiore.
  - ✓ La funzione è attivata.

**10.3 Disattivazione di CombiZone**

- ▶ Toccare .
- ✓ La funzione è disattivata.
- ✓ Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

**11 Funzioni durata**




Il piano cottura dispone di diverse funzioni per l'installazione dei tempi di cottura:

- Timer di spegnimento
- Contaminuti

**11.1 Timer di spegnimento**



Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura. Trascorso il tempo, l'area di cottura viene disattivata automaticamente.

**Attivazione di Timer di spegnimento**

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.
  2. Premere .
- ✓ Nell'area di cottura si accende .
3. Nel campo di regolazione impostare la durata.
- ✓ Il tempo di cottura inizia a scorrere.
  - ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.
4. Premere .
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

**Nota:** Se si programma un tempo di cottura per un'area di cottura ed è attivato il Frying Sensor, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura selezionato.




**Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento**

1. Selezionare l'area di cottura, quindi toccare .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo.




**11.2 Contaminuti**

Consente l'attivazione di un contaminuti da 0 a 99 minuti. Questa funzione non dipende dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.


**Attivazione di Contaminuti**

1. Premere ripetutamente  finché non si accende .
  2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
  - ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.
3. Premere .
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.




**ContaminutiModifica o disattivazione**

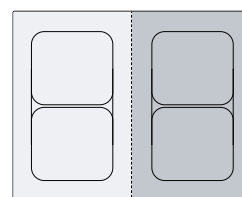
1. Premere ripetutamente  finché non si accende .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare , per cancellare il tempo.

**12 PowerBoost**

Questa funzione consente di riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto a .

La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.

Altrimenti sull'indicatore dell'area di cottura selezionata lampeggiano  e . Quindi viene impostato automaticamente  senza che venga attivata la funzione.



## 12.1 Attivazione di PowerBoost

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

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Premere **P**. L'indicatore **P** si accende.
- ✓ La funzione è attivata.


## 12.2 Disattivazione di PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Premere **P**. L'indicatore **P** si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura **G**.
- ✓ La funzione è disattivata.

**Nota:** A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

# 13 Frying Sensor

Questa funzione consente di cucinare senza stress e ottenere risultati eccellenti.

Anziché regolare continuamente il livello di potenza durante la cottura, selezionare la temperatura desiderata una volta all'inizio. Quindi i sensori sotto la vetroceramica misurano la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante tutto il processo di cottura. Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura contrassegnate con questo simbolo .

## 13.1 Vantaggi

- La temperatura viene mantenuta costante senza che sia necessario modificare il livello di potenza.
- L'olio non si surriscalda. Si evita di bruciare il cibo.
- L'area di cottura riscalda solo quando è necessario mantenere la temperatura, il che consente di risparmiare energia.

## 13.2 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Livello	Temperatura	Funzioni
min	140 °C	Rosolatura in olio d'oliva o burro
low	160 °C	Cottura arrosto di pesce e alimenti grossolani
med	180 °C	Frittura di prodotti impanati, congelati e grigliati
max	215 °C	Grill ad alta temperatura e piastra grill

## 13.3 Stoviglie consigliata




Per questa funzione, sono state sviluppate delle stoviglie speciali che danno risultati ottimali.


Stoviglie	Area di cottura consigliata
Padella Ø 21 cm	Area di cottura semplice

La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).


**Nota:** È possibile utilizzare anche altre stoviglie. Tuttavia, a seconda delle caratteristiche della stoviglia, la temperatura raggiunta può differire dal livello di temperatura selezionato.

## 13.4 Attivazione di Frying Sensor



1. Selezionare l'area di cottura, quindi toccare .
- ✓ Sull'indicatore delle aree di cottura si accende .
2. Nei 10 secondi successivi selezionare il livello di temperatura desiderato nel campo di regolazione.
- ✓ La funzione è attivata.
3.  resta acceso fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Viene emesso poi un segnale e si spegne il simbolo della temperatura.
4. Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.



**Nota:** Affinché vengano mostrati  e il livello di temperatura, selezionare un'area di cottura.

## 13.5 Disattivazione di Frying Sensor

- Selezionare l'area di cottura e toccare .
- ✓ La funzione è disattivata.

## 13.6 Consigli per la cottura con il Frying Sensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura  e i tempi di cottura  min dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

		 min
<b>Carne</b>		
Fettina	med	6-10
Fettina, impanata	med	6-10
Filetto	med	6-10
Costoletta	low	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese	med	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm	max	6-8
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm	max	8-12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm	med	8-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm	max	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm	max	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	low	10-20
Pancetta	min	5-8
Carne tritata	med	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm	low	6-15



		 min
Polpette, spessore 2 cm	low	10-20
Salsicce	low	8-20
Chorizo, salsiccia fresca	low	10-20
Spiedini, kebab	low	10-20
Gyros	med	7-12
<b>Pesce e frutti di mare</b>		
Filetto di pesce	med	10-20
Filetto di pesce, impanato	med	10-20
Pesce arrosto, intero	low	10-20
Sardine	med	6-12
Scampi, gamberi	med	4-8
Calamaro, seppia	med	6-12
<b>Piatti a base di uova</b>		
Uova al tegamino con burro	min	2-6
Uova al tegamino	med	2-6
Uovo strapazzato	min	4-9
Omelette	min	3-6
French toast	low	4-8
Crêpes, blini, pancake, tacos	max	1-3
<b>Verdura</b>		
Patate arrosto	max	6-12

		 min
Patatine fritte	med	15-25
Frittelle di patate	max	2-4
Cipolle, aglio arrostito	min	2-10
Anelli di cipolla	low	5-10
Zucchine, melanzane, peperoni	min	4-12
Asparagi verdi	low	4-15
Funghi	med	10-15
Verdure in tempura	med	5-10
<b>Prodotti surgelati</b>		
Nugget di pollo	med	10-15
Bastoncini di pesce	med	8-12
Patatine fritte	max	4-8
Piatti saltati in padella	low	6-10
Involtini primavera	med	10-30
Pasticci, crocchette	max	3-8
<b>Altro</b>		
Formaggio arrosto	low	7-10
Crostini	low	6-10
Pane tostato	med	4-8
Mandorle, noci, pinoli, tostati	med	3-15



## 14 Funzione scaldavivande

È possibile utilizzare questa funzione per far sciogliere il cioccolato o il burro e mantenere calde le pietanze.

### 14.1 Attivazione della funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura desiderata.
  2. Nei 10 secondi successivi toccare .  si accende.
- ✓ La funzione è attivata.

### 14.2 Disattivazione della funzione scaldavivande



1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Toccare .  si spegne.
- ✓ La funzione è disattivata.

## 15 Sicurezza bambini


Il piano cottura è dotato di una sicurezza bambini. Grazie alla quale si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

### 15.1 Attivazione di Sicurezza bambini

**Requisito:** Il piano cottura deve essere disattivato.

- ▶ Toccare  per 4 secondi.
- ✓ L'indicatore  si accende per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

### 15.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

- ▶ Toccare  per 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

### 15.3 Sicurezza bambini automatica

È possibile attivare la sicurezza bambini anche in modo automatico, ogni volta che si spegne il piano cottura.


Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 16*.

## 16 Protezione per la pulizia

Consente il blocco del pannello di comando per la pulizia, affinché le impostazioni non vengano modificate involontariamente.


Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

### 16.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

- ▶ Toccare . Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. 5 secondi prima dello spegnimento viene emesso un segnale acustico.

### 16.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per spegnere anticipatamente la funzione:

- ▶ toccare .
- ✓ Il pannello di comando è sbloccato.

## 17 Spegnimento di sicurezza individuale

La funzione di sicurezza viene attivata se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni. L'area di cottura indica **FB** e si spegne.






Il tempo da 1 a 10 ore dipende dal livello di potenza selezionato.

Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

## 18 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

### 18.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
 1	Sicurezza bambini	0 - Manuale. <sup>1</sup> 1 Automatica. 2 - Disattivato.
 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 <sup>1</sup> .
 3	Indicatore del consumo d'energia Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura. La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.	0 - Disattivato. <sup>1</sup> 1 - Attivato.
 5	Spegnimento automatico	00 - spento. <sup>1</sup> 01-99 - Tempo fino allo spegnimento automatico.
 6	Durata del segnale acustico di fine timer	1 - 10 secondi 2 - 30 secondi 3 - 1 minuto <sup>1</sup> .
<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica		



Display	Impostazione	Valore
<b>c 7</b>	Limitazione della potenza Consente, in caso di necessità, la limitazione della potenza totale del piano cottura a causa delle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. I dati precisi sono riportati sulla targhetta identificativa. Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato <b>_</b> e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	<b>0</b> - Disattivata. Potenza massima del piano cottura <sup>1</sup> . <b>1</b> - 1000 W potenza minima. <b>1</b> - 1500 W. ... <b>3</b> - 3000 W consigliato per 13 Ampere. <b>3</b> - 3500 W consigliato per 16 Ampere. <b>4</b> - 4000 W. <b>4</b> - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... <b>9</b> - Potenza massima del piano cottura.
<b>c 9</b>	Tempo di selezione dell'area di cottura	<b>0</b> - Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere nuovamente selezionata. <b>1</b> - Limitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata entro 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione. <sup>1</sup>
<b>c 12</b>	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile verificare la qualità della stoviglia.	<b>0</b> Non adatto. <b>1</b> Non ottimale. <b>2</b> Adatto.
<b>c 17</b>	Impostazione del funzionamento a ricircolo e a estrazione d'aria.	<b>0</b> - Configurazione del funzionamento a ricircolo d'aria. <sup>1</sup> <b>1</b> - Configurazione del funzionamento a scarico d'aria.
<b>c 18</b>	Impostazione dell'avvio automatico	<b>0</b> - Disattivata. <b>1</b> - Attivata: il sistema di aspirazione si accende a un livello di potenza corrispondente a quello rispettivo delle aree di cottura. <sup>1</sup>
<b>c 20</b>	Impostazione del post-funzionamento Se il piano cottura funziona in modalità di aspirazione a ricircolo, l'aspirazione si attiva per circa 6 minuti al livello di potenza. Se il piano cottura funziona a ricircolo d'aria, l'aspirazione si attiva per circa 30 minuti al livello di potenza. Trascorso questo lasso di tempo, la funzione di post-funzionamento si disattiva automaticamente.	<b>0</b> - Disattivata. <b>1</b> - Attivata <sup>1</sup> :
<b>c 0</b>	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	<b>0</b> - Impostazioni individuali <sup>1</sup> . <b>1</b> - Impostazioni di fabbrica.

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

## 18.2 Vai alle impostazioni di base

**Requisito:** Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Per accendere il piano cottura, toccare **0**.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare **0** per 4 secondi.

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	<b>0 1</b>
Numero di fabbricazione	<b>Fd</b>
Numero di fabbricazione 1	<b>02.</b>
Numero di fabbricazione 2	<b>05</b>

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione per richiamare i singoli indicatori.

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare **0**.
- ✓ Si accendono **c 1** e **0** come preimpostazione.
4. Toccare ripetutamente **0**, finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare **0** per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

## 18.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- Toccare **0**.
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

## 19 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

Prima del controllo, accertarsi che la dimensione del fondo della stoviglia coincida con quella dell'area di cottura utilizzata.

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ *Pagina 16*

### 19.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare **c 12**.

3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore —.

- ✓ Si avvia il test.
- ✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

### 19.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella è riportato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

#### Risultato

- |  |  |
|--|--|
|  | La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata.   |
|  | La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale. |
|  | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.                               |

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

## 20 Limitazione della potenza

Con questa funzione è possibile impostare la potenza totale del piano cottura.

Il piano cottura è impostato di fabbrica. La potenza massima del piano cottura è riportata sulla targhetta di identificazione. Con questa funzione è possibile adattare la configurazione alle esigenze di ciascuna installazione elettrica.

Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura distribuisce in modo automatico e adeguato al fabbisogno la potenza disponibile sulle aree di cottura attivate.

Finché questa funzione è attivata, a volte la potenza di ciascuna area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura distribuisce in modo automatico e adeguato al fabbisogno la potenza disponibile sulle aree di cottura attivate. L'apparecchio regola e seleziona in modo automatico il livello di potenza massimo possibile.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 16*

## 21 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

### 21.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti, in commercio o presso il punto vendita online [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

#### ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.
- ▶ Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo. Tale condizione può causare segni sulla superficie.

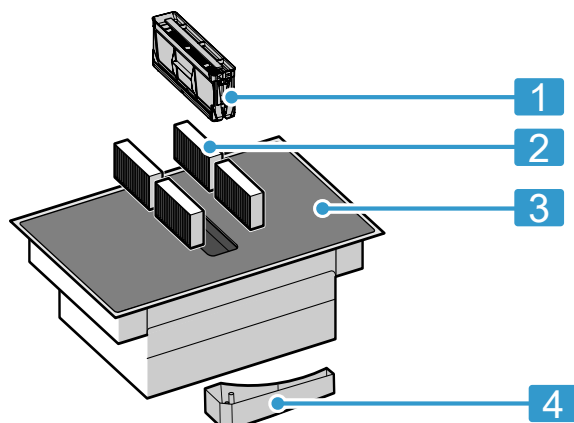
#### Detergenti non appropriati

- Detersivi per piatti non diluiti
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi

- Detergenti aggressivi, come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

## 21.2 Ai componenti da pulire o da sostituire

La seguente panoramica indica i componenti dell'apparecchio che si possono sia sostituire che lavare.



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Filtro antigrasso                  |
| 2 | Filtro antiodori o filtro acustico |
| 3 | Vetroceramica                      |
| 4 | Serbatoio di raccolta              |

## 21.3 Pulizia del piano cottura

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

**Requisito:** Il piano cottura deve essere freddo. In presenza di macchie di zucchero, amido di riso, plastica o pellicola di alluminio, non lasciare raffreddare il piano cottura.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
2. Pulire il piano cottura con un detergente per vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

### Consigli

- Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
- Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

## 21.4 Pulizia del telaio del piano cottura

Se dopo l'utilizzo il telaio del piano cottura è sporco o presenta delle macchie, questo deve essere pulito.

**Nota:** Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido. Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

## 21.5 Sostituzione del filtro antiodori o del filtro acustico

Sostituire regolarmente il filtro antiodori. Sostituire i filtri acustici se sono sporchi.

**Nota:** I filtri antiodori o i filtri acustici sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

1. Soltanto i filtri originali garantiscono un funzionamento ottimale.

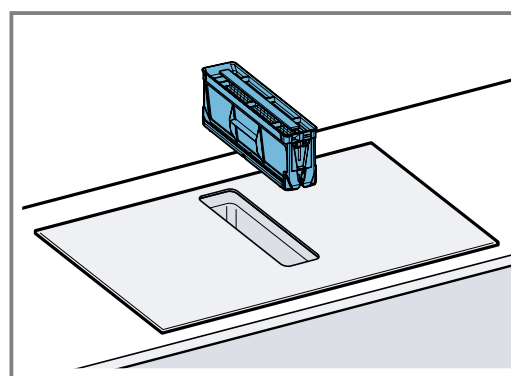
### 2. ATTENZIONE!

La caduta del filtro antigrasso può causare il danneggiamento del piano cottura sottostante.

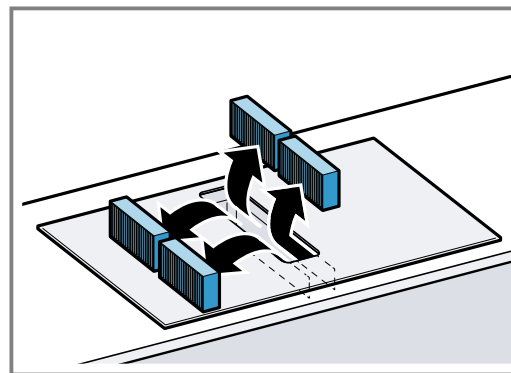
- Con una mano, afferrare il filtro antigrasso da sotto.

Rimuovere il filtro antigrasso.

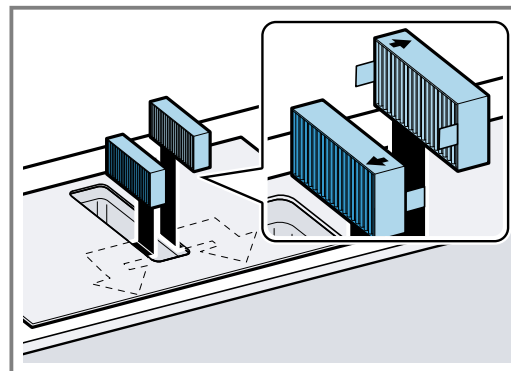
- Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro antigrasso, per evitare la caduta di gocce di grasso.



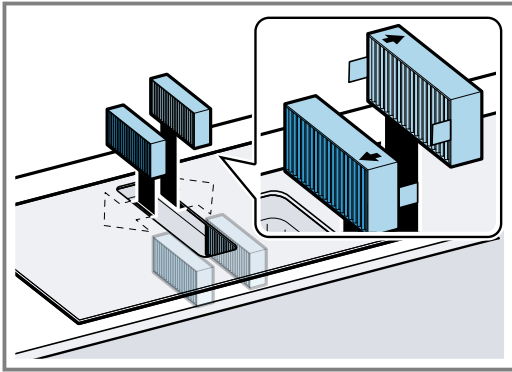
3. Rimuovere i 4 filtri antiodori o i filtri acustici e provvedere a uno smaltimento corretto.



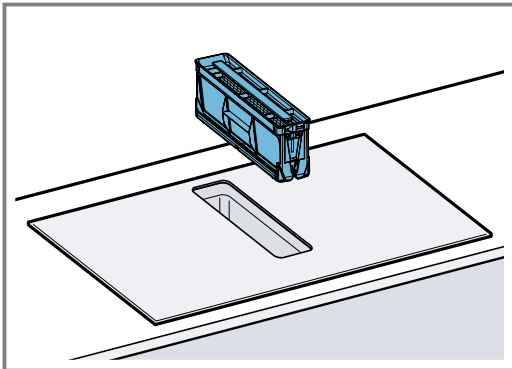
4. Inserire i 2 filtri antiodori o i filtri acustici, a sinistra e a destra, nell'apparecchio e spostare in avanti.



5. Inserire gli altri filtri antiodori o gli altri filtri acustici a sinistra e a destra nell'apparecchio.



6. Inserire il filtro antigrasso.



### Reset dell'indicazione di saturazione

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

1. Cambiare i filtri antiodori. → *Pagina 19*
  2. Tenere premuto *S*, finché non viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'indicatore *F* si spegne. L'indicazione di saturazione per i filtri antiodori è resettata.

## 21.6 Pulizia del filtro antigrasso

I filtri antigrasso filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, pulire regolarmente il filtro antigrasso.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- ▶ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▶ Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare).

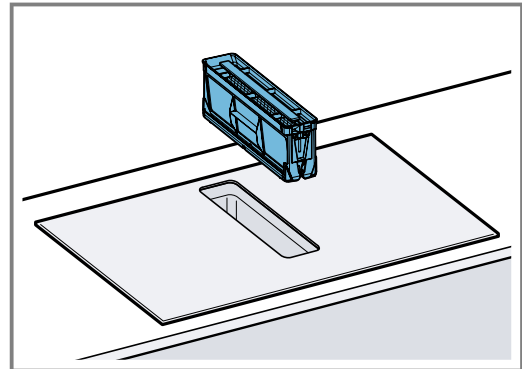
### 1. ATTENZIONE!

La caduta del filtro antigrasso può causare il danneggiamento del piano cottura sottostante.

- ▶ Con una mano, afferrare il filtro antigrasso da sotto.

Rimuovere il filtro antigrasso.

- Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro antigrasso, per evitare la caduta di gocce di grasso.



2. Pulire il filtro antigrasso.

- → *"Pulizia manuale dei filtri antigrasso", Pagina 20*
- → *"Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie", Pagina 21*

3. Se necessario, rimuovere i filtri antiodori o i filtri acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.

→ *"Sostituzione del filtro antiodori o del filtro acustico", Pagina 19*

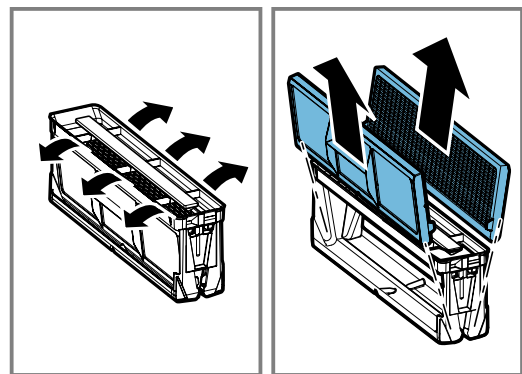
4. Se nell'apparecchio penetrano degli oggetti, rimuoverli e accertarsi che il tubo di mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccato.

5. Lavare il vano interno dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio e pulirlo con un panno spugna.

6. Reinserire il filtro antigrasso dopo la pulizia.

### Pulizia manuale dei filtri antigrasso

1. Smontare il filtro antigrasso.

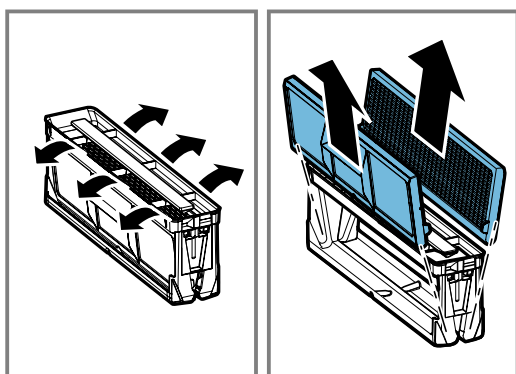


2. Mettere il filtro antigrasso a bagno in una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire i filtri antigrasso con una spazzola. Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore speciale. Gli sgrassatori possono essere acquistati presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati.
4. Sciacquare accuratamente il filtro antigrasso.
5. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.

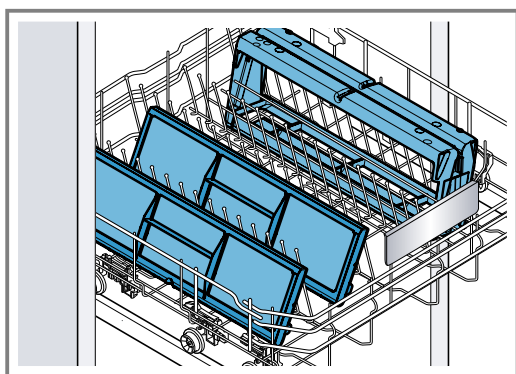


## Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie

1. Per un risultato di pulizia ottimale, smontare il filtro antigrasso.



2. Riporre i singoli componenti del filtro antigrasso nella lavastoviglie senza fissarli.



Non lavare filtri antigrasso molto sporchi insieme alle altre stoviglie.

Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.

3. Avviare la lavastoviglie.

Per l'impostazione della temperatura, selezionare al massimo 70 °C.

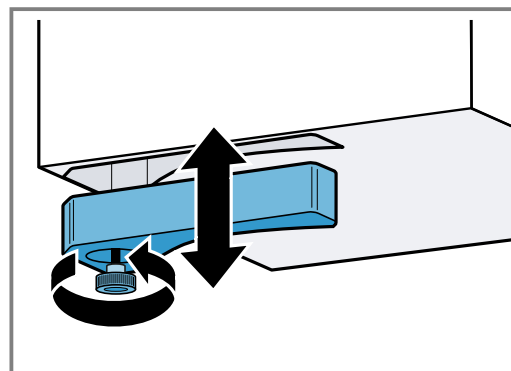
4. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.

## 21.7 Pulizia del serbatoio di raccolta

Il serbatoio raccoglie liquidi e oggetti che penetrano nell'apparecchio dall'alto.

**Requisito:** L'apparecchio si è raffreddato e l'indicatore del calore residuo è spento.

1. Tenere ben saldo con una mano il serbatoio di raccolta e con l'altra svitarlo.
  - Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.



2. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta.
  3. Se necessario svitare la vite e pulire il serbatoio di raccolta senza vite nella lavastoviglie.
  4. Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.
  5. Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata.
- Se degli oggetti penetrano nell'apparecchio, rimuoverli solo dopo che si è raffreddato. A tal proposito smontare il filtro antigrasso. → *Pagina 20*

# 22 FAQ

## 22.1 Uso

Domanda	Risposta
Perché non riesco ad accendere il piano cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sicurezza bambini è attiva. Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → <i>"Sicurezza bambini", Pagina 15.</i></li> </ul>
Perché lampeggiano gli indicatori luminosi e viene emesso un segnale acustico?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire la superficie del pannello di comando dai liquidi o dei residui di cibo. Rimuovere tutti gli oggetti che possono coprire il pannello di comando. Ulteriori informazioni relative alla disattivazione del segnale acustico sono contenute nel capitolo → <i>"Impostazioni di base", Pagina 16.</i></li> </ul>
Perché non è possibile attivare il sensore di cottura arrosto?	<ul style="list-style-type: none"> <li>La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o la funzione PowerManager è attivata. Spegnerne o ridurre i livelli di cottura delle aree di cottura attive. Maggiori informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → <i>"Limitazione della potenza", Pagina 18.</i></li> </ul>
Il sistema di aspirazione non si accende anche se è attivato l'avvio automatico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attivare manualmente il sistema di aspirazione o verificare la configurazione dell'avvio automatico. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo → <i>"Impostazioni di base", Pagina 16.</i></li> </ul>

Domanda	Risposta
Il sistema di aspirazione continua a funzionare nonostante le aree di cottura siano spente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disattivare manualmente l'aspirazione. Per maggiori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo → <i>"Comandi di base", Pagina 10.</i></li> </ul>
L'aspirazione dell'aria è troppo ridotta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accertarsi che il filtro per grassi sia pulito. Le istruzioni per la pulizia e la sostituzione del filtro sono disponibili nel capitolo → <i>"Pulizia e cura", Pagina 18.</i></li> </ul>

## 22.2 Rumori

Domanda	Risposta
Perché si sentono dei rumori durante la cottura?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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. Non sono indice di alcun difetto.</li> </ul>
Rumori possibili	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Un ronzio come quello di un trasformatore:</b> si presenta durante la cottura con il livello di cottura elevato. Questo rumore scompare o diminuisce se si abbassa il livello di cottura.</li> <li><b>Un leggero fischio:</b> viene emesso un segnale acustico se la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare se si riempie la stoviglia con acqua o alimenti.</li> <li><b>Scricchiolio:</b> si verifica in caso di stoviglie composte 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.</li> <li><b>Toni elevati dei sibili:</b> si verificano quando due aree di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali toni scompaiano o diminuiscano, abbassare il livello di cottura.</li> <li><b>Rumori del ventilatore:</b> il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva.</li> </ul>

## 22.3 Stoviglie

Domanda	Risposta
Quale stoviglia è adatta per il piano cottura a induzione?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in → <i>"Stoviglie adatte", Pagina 6.</i></li> </ul>
Perché l'area di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa. Accertarsi che l'area di cottura, sulla quale è collocata la stoviglia, sia accesa.</li> <li>La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono reperibili in → <i>"CombiZone", Pagina 12</i> → <i>"Stoviglie adatte", Pagina 6.</i></li> </ul>
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 potenza alto?	<ul style="list-style-type: none"> <li>La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono reperibili in → <i>"CombiZone", Pagina 12</i> → <i>"Stoviglie adatte", Pagina 6.</i></li> </ul>

## 22.4 Pulizia

Domanda	Risposta
Come posso pulire il piano cottura?	<ul style="list-style-type: none"> <li>I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detergenti per la pulizia della vetroceramica. Non utilizzare detergenti, detersivi per lavastoviglie, concentrati o panni abrasivi. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su → "Pulizia e cura", Pagina 18.</li> </ul>
Nel mobile sotto il piano cottura è presente acqua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare se il serbatoio di raccolta è pieno. Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura del piano cottura si trovano nel capitolo → "Pulizia e cura", Pagina 18.</li> </ul>
Ogni quanto tempo si deve pulire il serbatoio di raccolta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire spesso il serbatoio di raccolta. Ulteriori informazioni per la pulizia del serbatoio di raccolta sono reperibili nel capitolo → "Pulizia e cura", Pagina 18.</li> </ul>
Ogni quanto tempo si deve pulire il filtro per grassi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire regolarmente il filtro per grassi. Le istruzioni per la pulizia e la sostituzione del filtro sono disponibili nel capitolo → "Pulizia e cura", Pagina 18.</li> </ul>

## 23 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

### **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

### 23.1 Massaggi di avviso

#### Note

- Quando sugli indicatori compare **E** tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e 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 l'indicatore 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.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

### 23.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	<p>L'alimentazione elettrica è interrotta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.</li> </ul> <p>L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.</li> </ul> <p>Anomalia del sistema elettronico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.</li> </ul>
Gli indicatori lampeggiano.	<p>Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.</li> </ul>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
<b>F</b>	Il filtro antiodori è saturo oppure il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato sostituito. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Sostituire il filtro e ripristinare l'indicatore di saturazione. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo → "Pulizia e cura", Pagina 18.</li> </ul>
<b>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</b>	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.</li> </ul>
<b>FS</b> + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul>
<b>FS</b> e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.</li> </ul>
<b>F1/F6</b>	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.</li> </ul>
<b>F8</b>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Spegnimento di sicurezza individuale si è attivato. Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'indicatore, in modo da poter nuovamente impostare l'area di cottura.</li> </ul>
<b>E 9000/E9010</b>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Contattare il gestore del servizio elettrico.</li> </ul>
<b>U400</b>	Il piano cottura non è correttamente collegato. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.</li> </ul>
<b>dE</b>	La modalità demo è attivata. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.</li> </ul>

### 23.3 Rumore normale del dispositivo

A volte un dispositivo a induzione può causare rumori o vibrazioni come ronzii, sibili, crepitii, rumori di ventola o suoni ritmici.

## 24 Smaltimento

### 24.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

## 25 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per



un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

### 25.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

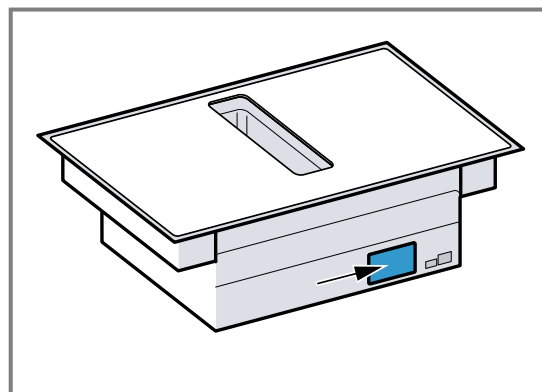
Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione dell'apparecchio;

- davanti sulla parte inferiore del piano cottura.

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 16*.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

## 26 Pietanze sperimentate

I consigli di impostazione sono rivolti agli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi. I test sono stati effettuati con i nostri set di pentole per piani cottura a induzione. Se necessario, è possibile acquistare questi set di accessori in un secondo momento presso rivenditori specializzati, tramite il nostro servizio clienti o nel nostro negozio online.

### 26.1 Sciogliere la glassa.

Ingredienti: 150 g di cioccolato fondente (55% cacao).

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio
  - Cucina: Livello di prestazione 1.

### 26.2 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura iniziale 20 °C

Riscaldare senza mescolare

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 450 g
  - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 800 g
  - Riscaldamento: durata 2 min. 30 sec., stadio di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.

### 26.3 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ad esempio: diametro della lente 5-7 mm. Temperatura di partenza 20 °C

Riscaldare per 1 minuto mescolando.

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 500 g
  - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 1 kg
  - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.

### 26.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

- Pentola Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte con 3,5% di grasso e un pizzico di sale

#### Preparazione della besciamella

1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare il tutto.
  - Riscaldamento: durata 6 min., stadio di potenza 2
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.
  - Riscaldamento: durata 6 min. 30 sec., stadio di potenza 7
3. Quando la besciamella arriva a ebollizione, lasciatela sulla zona di cottura per altri 2 minuti, mescolando continuamente.
  - Cucinare a distanza: Livello di potenza 2

## 26.5 Cuocere il budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire.

Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

2. Impostare il livello di potenza consigliato e aggiungere riso, zucchero e sale al latte.

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

- Vaso Ø 16 cm Ingredienti: 190 g di riso a chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
  - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
  - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

## 26.6 Cottura del budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente.

2. Quando il latte ha raggiunto circa 90 °C, selezionare il livello di prestazione consigliato e far bollire a fuoco lento per circa 50 minuti con un'impostazione bassa.

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
  - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
  - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.

## 26.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Ingredienti: 125 g di riso dal chicco lungo, 300 g di acqua e un pizzico di sale
  - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale
  - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.

## 26.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

- Padella Ø 24 cm senza coperchio Ingredienti: 3 lombate di maiale, peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore e 15 g di olio di girasole
  - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

## 26.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

- Padella Ø 24 cm senza coperchio Ingredienti: 55 ml di pasta per crêpe
  - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

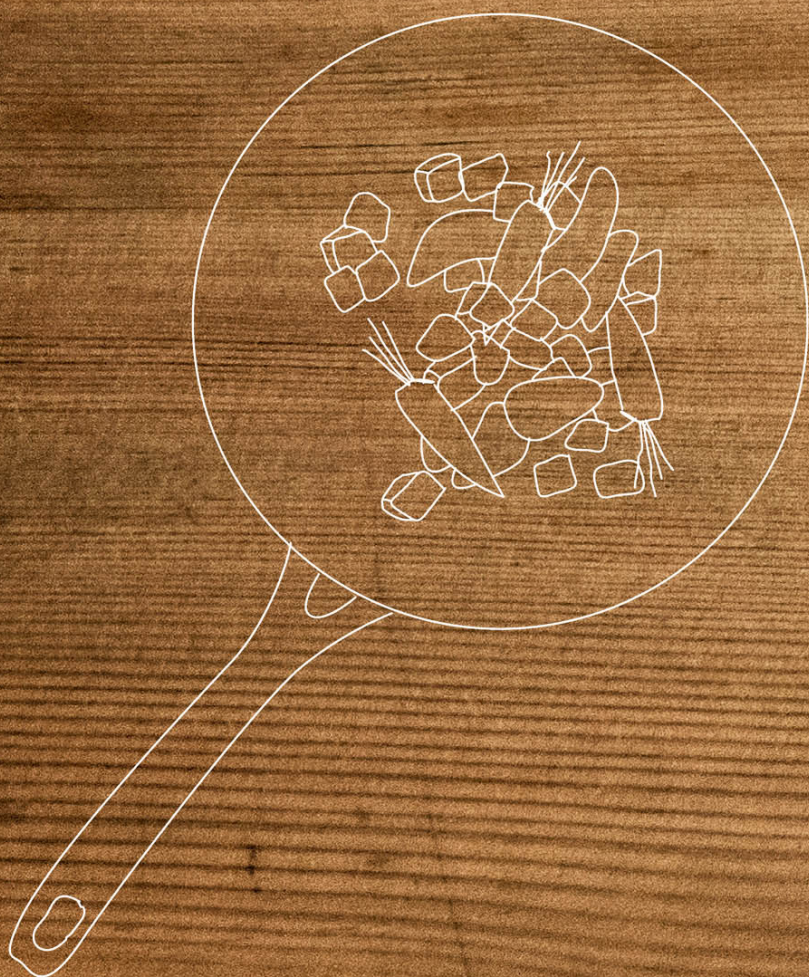
## 26.10 Frittura di patatine fritte surgelate

- Pentola Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 2 l di olio di girasole. Per ogni ciclo di frittura: 200 g di patatine fritte surgelate, spessore 1 cm.
  - Riscaldamento: livello di potenza 9 fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura di 180 °C.
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



**9001589257**  
021027  
it