BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

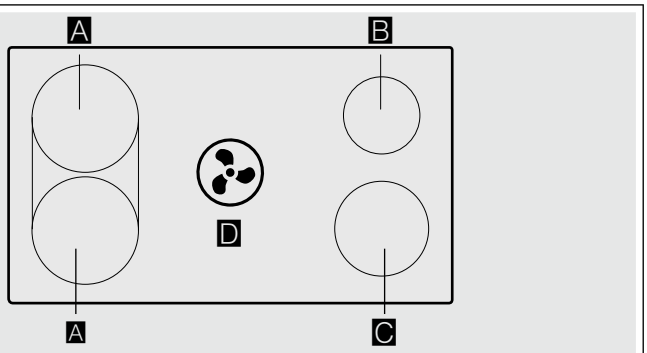
MyBosch

Piano di cottura a induzione con sistema di aspirazione integrato

PVS8..F11E

[it] Istruzioni per l'uso

Piano di cottura a induzione flessibile con sistema di aspirazione integrato



			9*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
B	Ø 15		1.400 W	2.200 W
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W

D : 200 W

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
Modalità di funzionamento per l'aspirazione 11

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 12
Prima messa in funzione 12

Uso dell'apparecchio 13
Attivazione e disattivazione del piano cottura. 13
Impostazione della zona di cottura. 13
Attivazione e disattivazione dell'aspirazione 14
Livello intensivo 14
Avvio automatico 15
Funzione post-cottura. 15
Consigli per la cottura 15

Zona combinata 18
Avvertenze sulle stoviglie 18
Attivazione 18
Disattivazione 18

Funzione Move 18
Consigli per l'uso dei recipienti 18
Attivazione 19
Disattivazione 19

Funzioni durata 19
Programmazione del tempo di cottura 19
Contaminuti 20

Funzione PowerBoost 20
Attivare 20
Disattivazione 20

Sicurezza bambino. 21
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini. . 21
Sicurezza bambini automatica 21

Protezione per la pulizia 21

Spegnimento di sicurezza automatico 21

Impostazioni di base 22
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base: 23

Indicatore consumo di energia 24

Test per stoviglie 24

Pulizia 25
Detergente 25
Ai componenti da pulire 26
Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura). 26
Piano di cottura 26
Aspirazione. 26
Pulizia del serbatoio di raccolta 29

Domande frequenti e risposte (FAQ) 30

Malfunzionamento, che fare? 32

Servizio assistenza clienti. 33
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). . . . 33

Pietanze sperimentate 34

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

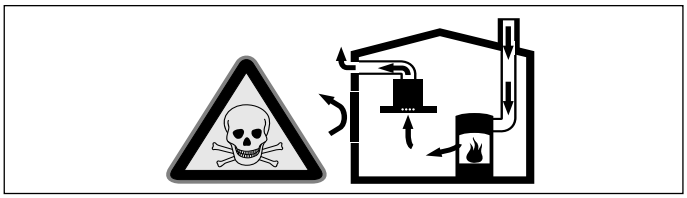
Prestare attenzione a che non penetrino nell'apparecchio liquidi o piccoli componenti.

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 a estrazione d'aria viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.

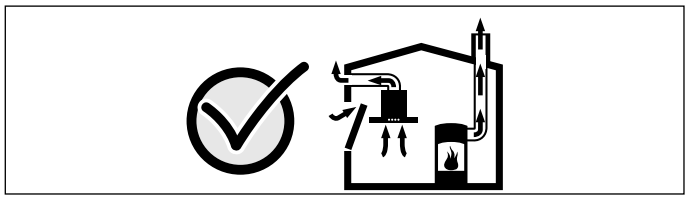


I focolari che dipendono dalla temperatura ambiente (per es. a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) riscaldano l'aria per la combustione presente nella stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (per es. camino).

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

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

Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato l'apparecchio non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Questo è garantito se può affluire aria nella stanza necessaria alla combustione attraverso aperture non fisse, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/ scarico aria o altre misure tecniche.
L'aria esausta non deve essere immessa in un camino per il fumo o per i gas di scarico funzionante, né in un pozzo di aerazione dei locali di installazione di focolari.
Se l'aria esausta viene immessa in un camino per fumo o gas di scarico non in funzione, è necessario ottenere l'autorizzazione di un tecnico specializzato.



Consultare in ogni caso lo spazzacamino che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.
Se la cappa è usata solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.

- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi.
  Pulire 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, cucchiai 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.

⚠ 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.
- Spegnere 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.

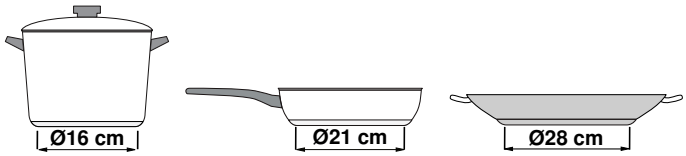
Recipienti

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"* .

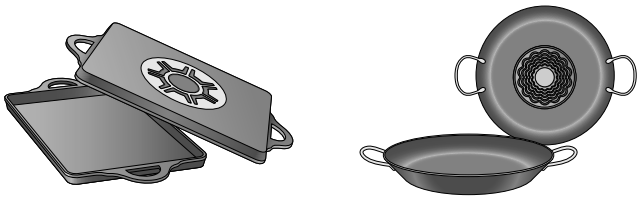
Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia posta sulla zona di cottura non viene riconosciuta, disporla su una zona di cottura con un diametro più piccolo.



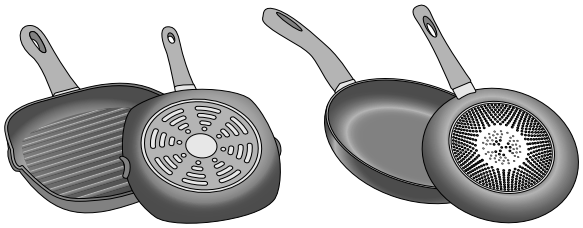
Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo ⟶ *"Zona combinata" a pagina 18*.

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

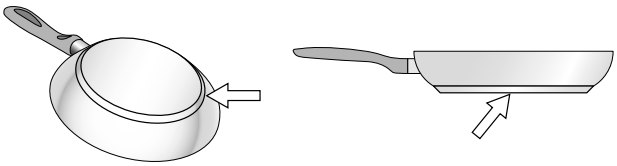
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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

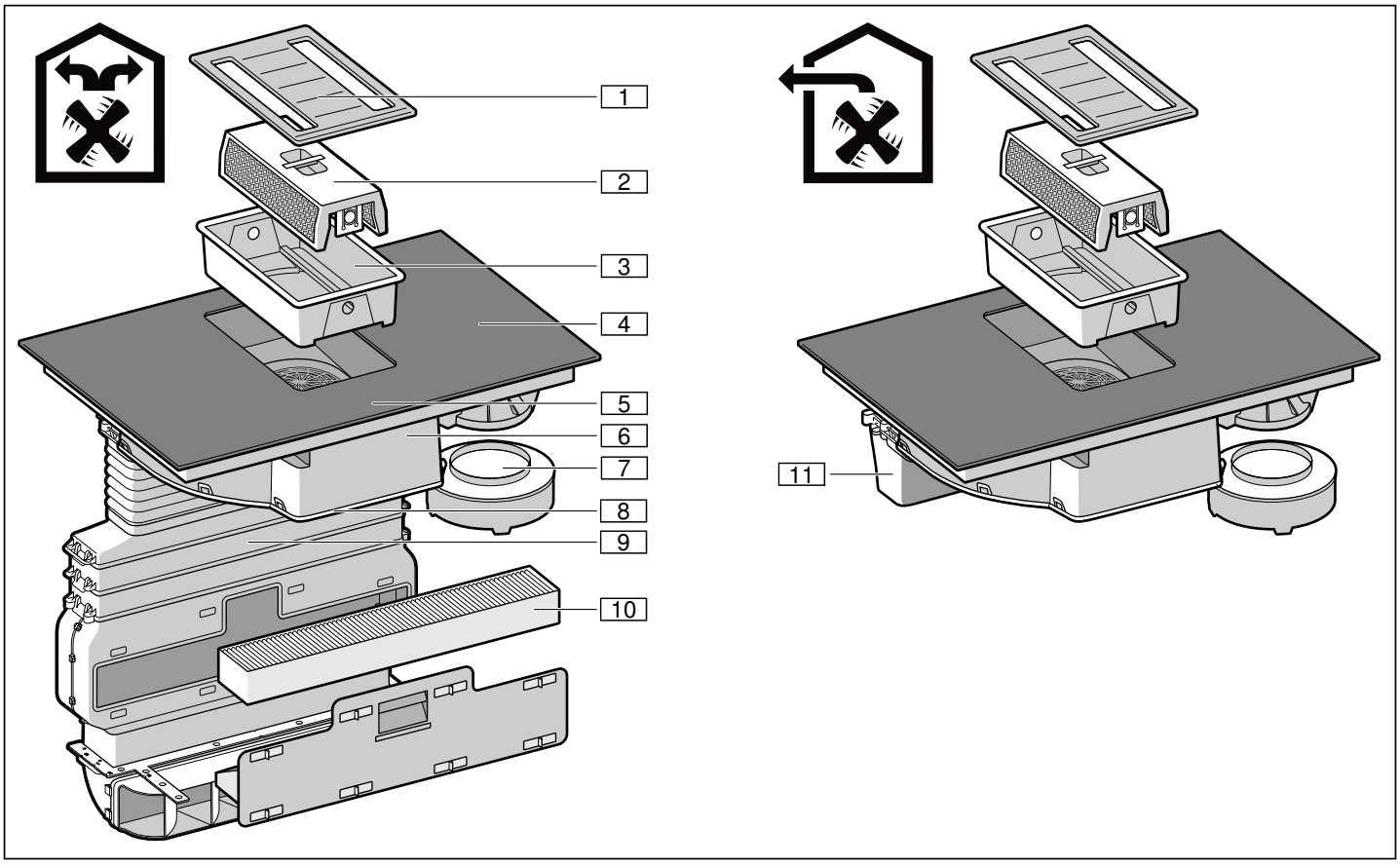
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

Conoscere l'apparecchio

Le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura si trovano in

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	Contenitore
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**

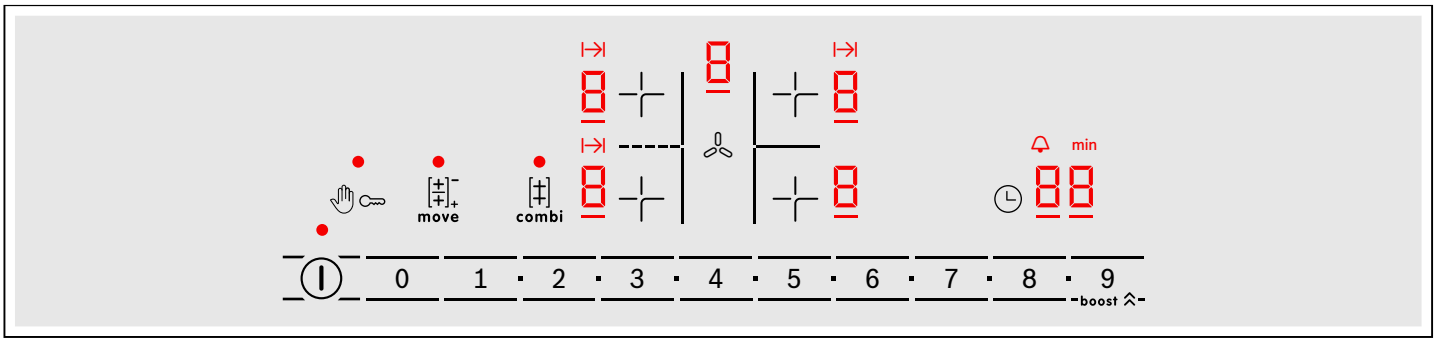
*solo per funzionamento a ricircolo d'aria

** solo per modalità di aspirazione

Accessori speciali

Set scarico	HEZ381400
Set ricircolo	HEZ381500
Filtri a carbone attivo	HEZ381700

Il pannello comandi



Superfici di comando	
⏻	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
✋	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
🔑	Attivazione sicurezza bambini
⊹	Selezione della zona di cottura
0 1■2■...8■9	Impostazione livelli cottura /Impostazione ventilazione
	Passaggio da campo di regolazione del piano cottura e aspirazione/Reimpostazione delle indicazioni di saturazione
move	Attivazione della funzione Move
combi	Attivazione della funzione zona combinata
boost	Attivazione della Funzione Powerboost per livelli di cottura/Attivazione del livello intensivo per l'aspirazione
🕒	Programmazione dei tempi di cottura e del contaminuti

Display	
●	Stato di funzionamento
1-9	Livelli di cottura/Livelli di aspirazione
H/h	Calore residuo
🔔	Contaminuti
I→I	Spegnimento automatico della zona di cottura/timer automatico
00	Funzione timer
min	Indicatori del timer
F10	Indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico
F11	Indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

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.

Modalità di funzionamento per l'aspirazione

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

Modalità aspirazione

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

Se l'aria esausta viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare una cassetta murale telescopica.

Funzionamento a ricircolo d'aria

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro grassi metallico e un filtro a carbone attivo e quindi reimmessa nella cucina.

Avvertenza: Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro a carbone attivo. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nell'opuscolo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso il commercio specializzato, 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 22*.

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 cottura

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

Attivazione: toccare il simbolo ⏻. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore generale e gli indicatori delle zone di cottura 0 si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ⏻ finché non si spegne l'indicatore. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore di 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

Impostare il livello di cottura desiderato con i simboli da 1 a 9.

Livello di cottura 1 = livello minimo

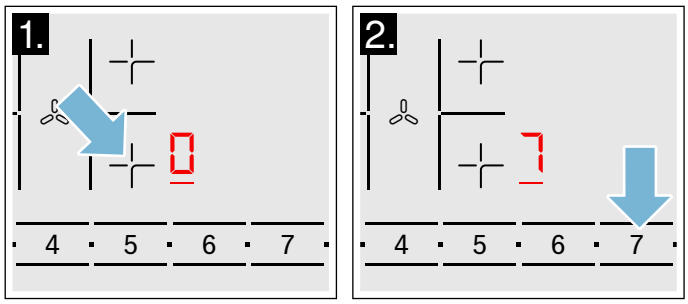
Livello di cottura 9 = livello massimo

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio Questo livello intermedio è contrassegnato nel campo di regolazione con il simbolo ■.

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo ⊹ della zona di cottura desiderata.
   Si accende il simbolo 0 e sotto il simbolo _ .
2. Selezionare infine il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



Il livello di cottura è impostato

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e infine impostare nel campo di regolazione il livello di cottura desiderato.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e regolare su 0 nella zona di programmazione. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia calore residuo.

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se è stato collocato un recipiente nella zona di cottura prima di accendere il piano di cottura, questo verrà rilevato entro 20 secondi dopo aver premuto l'interruttore principale e la zona di cottura verrà selezionata automaticamente. Una volta avvenuto il rilevamento, selezionare il livello di potenza entro i 20 secondi successivi, altrimenti la zona di cottura si spegnerà.
  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 14*

Attivazione e disattivazione dell'aspirazione

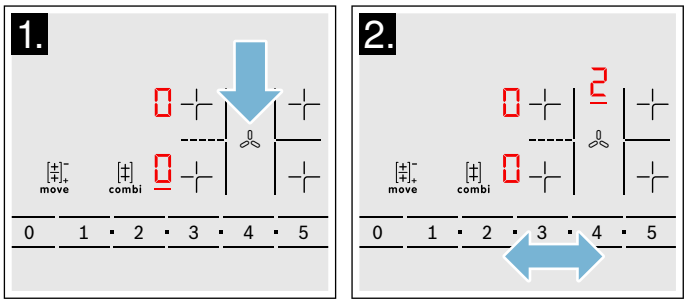
Avvertenze

- Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.
- 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 25*
- Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla copertura filtro. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.
- 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

Se il sistema di aspirazione non può essere acceso, inserire correttamente il filtro grassi metallico.

1. Toccare il simbolo .
   L'aspirazione parte dal livello di potenza 2. Viene visualizzato il livello di potenza impostato.
   Avvertenze
   – I livelli di cottura non possono essere modificati durante l'impostazione del livello di potenza dell'aspirazione.
   – Durante un periodo di alcuni secondi è possibile selezionare un livello di potenza per l'aspirazione. Successivamente il campo di regolazione può essere riutilizzato per l'impostazione dei livelli di cottura.
2. Sul campo di regolazione selezionare il livello di potenza desiderata.
   Viene visualizzato il livello di potenza impostato.



3. Per impostare un altro livello di potenza, toccare il simbolo e selezionare sul campo di regolazione il livello di potenza desiderato.
   Viene visualizzato il livello di potenza impostato.

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. Nel campo di regolazione selezionare il simbolo 0.
3. Toccare il simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.

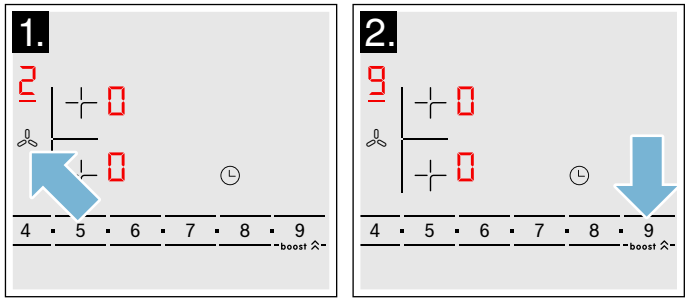
Avvertenza: Sulla base delle impostazioni di base selezionate, dopo lo spegnimento dell'apparecchio si avvia il post-funzionamento.

Livello intensivo

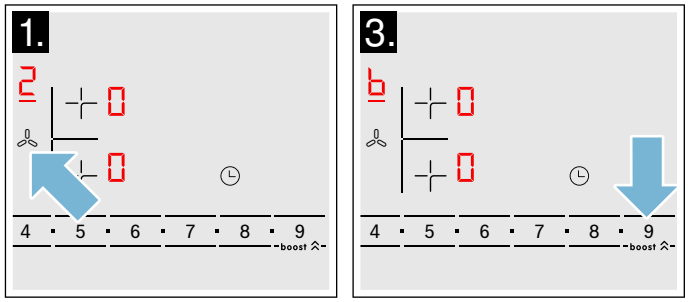
Se si formano odori forti o in caso di eccessivo vapore, attivare il livello intensivo. A tal proposito l'aspirazione viene attivata al massimo della potenza per un tempo ridotto, al termine del quale la cappa passa autonomamente a un livello inferiore.

Attivazione

1. Toccare il simbolo .
   Sul campo degli indicatori viene visualizzato il simbolo 2, la linea sotto il livello di potenza 2 si illumina.
2. Toccare il simbolo **boost** .
   Sul campo degli indicatori compare 9. La linea sotto il simbolo 9 si accende. Il livello di aspirazione 9 è attivato.



3. Oppure: toccare due volte il simbolo **boost** .
   Sul campo degli indicatori compare b. La linea sotto il simbolo b si accende. Il livello intensivo è attivato.



Avvertenza: Dopo 8 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza 9.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Impostare dal campo di regolazione il livello di potenza 0 o un altro livello di potenza.

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 viene avviata con livello di potenza stabilito.

Nelle impostazioni di base scegliere l'opzione desiderata. ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 22*

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 (⟶ *Pagina 22*) possono essere selezionate le seguenti opzioni per il post-funzionamento:

- Disattivazione post-funzionamento
- 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.

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.

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	-

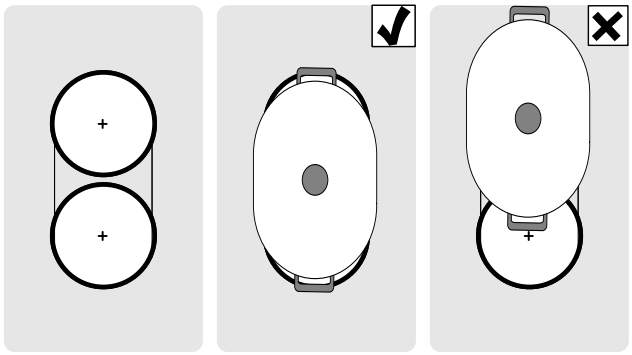
* Senza coperchio
** Girare ripetutamente
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

Zona combinata

Con questa funzione possono essere combinate le due zone di cottura di sinistra della stessa dimensione. Per entrambe le zone di cottura può essere impostato lo stesso grado di cottura. È particolarmente adatta per la cottura con stoviglie ovali.

Avvertenze sulle stoviglie

Per risultati ottimali utilizzare una stoviglia ovale adatta all'area ricoperta da entrambe le zone di cottura. Centrare la stoviglia sulle zone di cottura.



Se si usa solo una stoviglia su una zona di cottura, la si può spostare sulla seconda zona di cottura. In questo caso vengono mantenuti il livello di cottura e le impostazioni acquisiti.

Attivazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti alla CombiZona e impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo combi. L'indicatore ● si accende. Il livello di cottura compare sull'indicatore della zona di cottura inferiore.

La funzione è attivata.

Modifica del livello di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura della zona combinata e modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.

Disattivazione

Selezionare una delle zone di cottura entrambe appartenenti a questa funzione e toccare il simbolo combi.

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

Funzione Move

Con questa funzione è possibile accendere le due zone di cottura della stessa dimensione poste a sinistra e selezionare per entrambe le zone livelli di cottura diversi. Livelli di cottura preimpostati:

Zona di cottura anteriore = livello di cottura 9

Zona di cottura posteriore = livello di cottura 1.

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

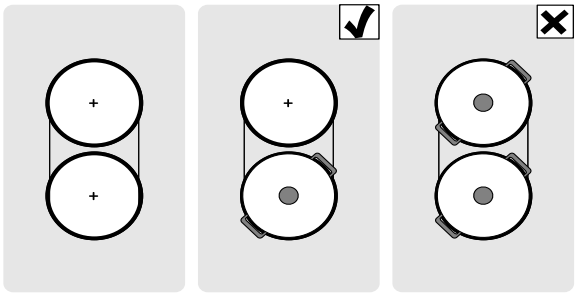
Avvertenze

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

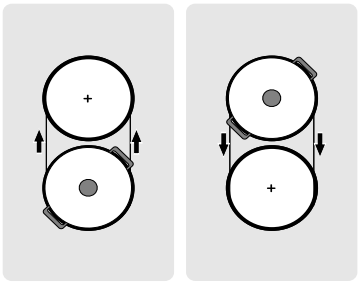
Consigli per l'uso dei recipienti

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

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



Spostare la stoviglia da una zona di cottura all'altra:



Attivazione

Combinare le due zone di cottura con livello di cottura ogni volta diverso.

1. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti alla funzione Move.
2. Toccare il simbolo move. L'indicatore ● si accende. I livelli di cottura compaiono sugli indicatori delle due zone di cottura.

La funzione è attivata.

Avvertenze

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

Modifica del livello di cottura

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

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

Disattivazione

Toccare il simbolo move.

La funzione è disattivata.

Avvertenza: Se una delle due zone di cottura viene impostata su 0, la funzione si disattiva entro circa 10 secondi.

Funzioni durata

Il piano di cottura dispone di due funzioni timer:

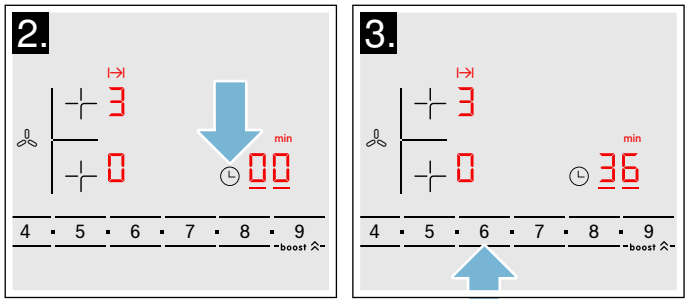
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti

Programmazione del tempo di cottura

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

Regolazione:

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Toccare il simbolo ◷. Sull'indicatore della zona di cottura si accende I→I. Sull'indicatore del timer si accende 00.
3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.



Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Avvertenze

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

Modifica o annullamento del tempo

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo ◷.

Modificare il tempo di cottura nella zona di programmazione o regolare su 00 per annullarlo.

Fine tempo programmato

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

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

Avvertenze

- Per impostare una durata di cottura inferiore a 10 minuti toccare sempre **0**, prima di selezionare il valore desiderato.
- Quando è stato programmato un tempo di cottura per più zone di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre l'indicazione della durata della zona di cottura selezionata.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente, selezionare la zona di cottura corrispondente.
- È possibile impostare un tempo di cottura fino a 99 minuti.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

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

Impostazione

1. Toccare più volte il simbolo ◷ finché non si accende l'indicatore 🔔. Sull'indicatore del timer si accende 00.
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione della durata

Toccare più volte il simbolo ◷ finché non si accende l'indicatore 🔔.

Modificare il tempo nel campo di regolazione o impostare 00 per cancellare il tempo programmato.

Trascorso il tempo impostato

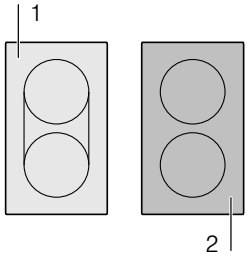
Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare 00 e si accende l'indicatore 🔔. Gli indicatori si spengono dopo 10 secondi.

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

Funzione PowerBoost

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

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



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

Attivare

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare due volte il simbolo boost.
   Sull'indicatore compare b.

La funzione è attivata.

Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

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

Sicurezza bambino

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

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

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

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

Sicurezza bambini automatica

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

Attivazione e disattivazione

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

Protezione per la pulizia

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

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

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

Avvertenze

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

Spegnimento di sicurezza automatico

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

La zona di cottura smette di riscaldare. Sull'indicatore della zona di cottura lampeggiano alternativamente F, 8 e l'indicatore del calore residuo h o H.

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

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

Impostazioni di base

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

Display	Funzionamento
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.* 01-99 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. Limitare la potenza totale del piano cottura** 0 Disattivata.* 1 1000 W di potenza minima. 1. 1500 W 2 2000 W ... 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 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 e a estrazione d'aria** 0 Funzionamento a ricircolo d'aria impostato.* 1 Funzionamento a estrazione d'aria impostato.

* Impostazioni di fabbrica

Display	Funzionamento
c 18	**Impostazione avvio automatico** 0 Disattivata. 1 Attivata: L'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.*
c20	**Impostazione post-funzionamento** 0 Disattivata. 1 Attivata: l'aspirazione è attiva in modalità a estrazione d'aria per circa 6 minuti al livello di potenza 3 e a ricircolo d'aria per circa 30 minuti al livello di potenza 1, spegnendosi poi automaticamente allo scadere di tale periodo.*
c0	**Ripristino delle impostazioni di fabbrica** 0 Impostazioni individuali.* 1 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
* Impostazioni di fabbrica	

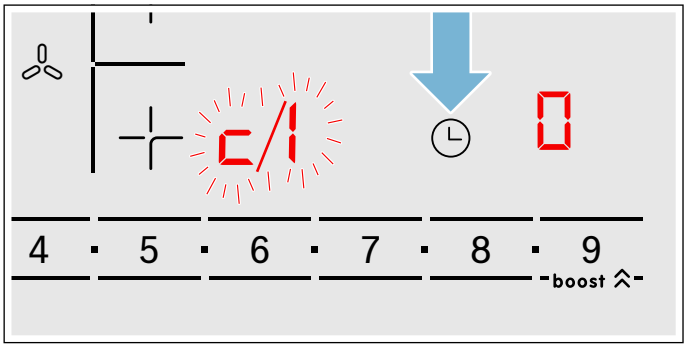
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:

Il piano di cottura deve essere disattivato.

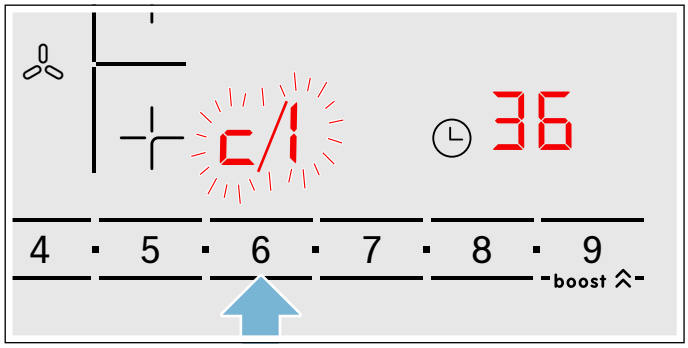
1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ◷ per ca. 4 secondi.
   I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

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

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



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



6. Toccare il simbolo ◷ per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

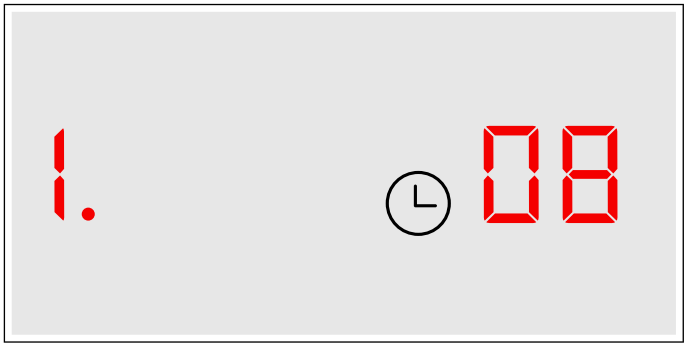
Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Indicatore consumo di energia

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

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

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



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

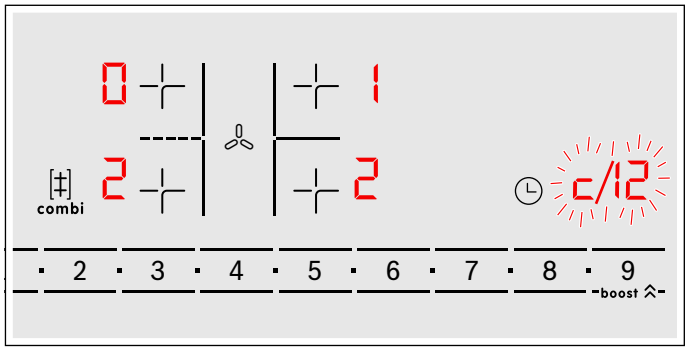
Test per stoviglie

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

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

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

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



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

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

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

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

Avvertenze

- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga 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 nel capitolo ⟶ *"Cottura con induzione"* .

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.

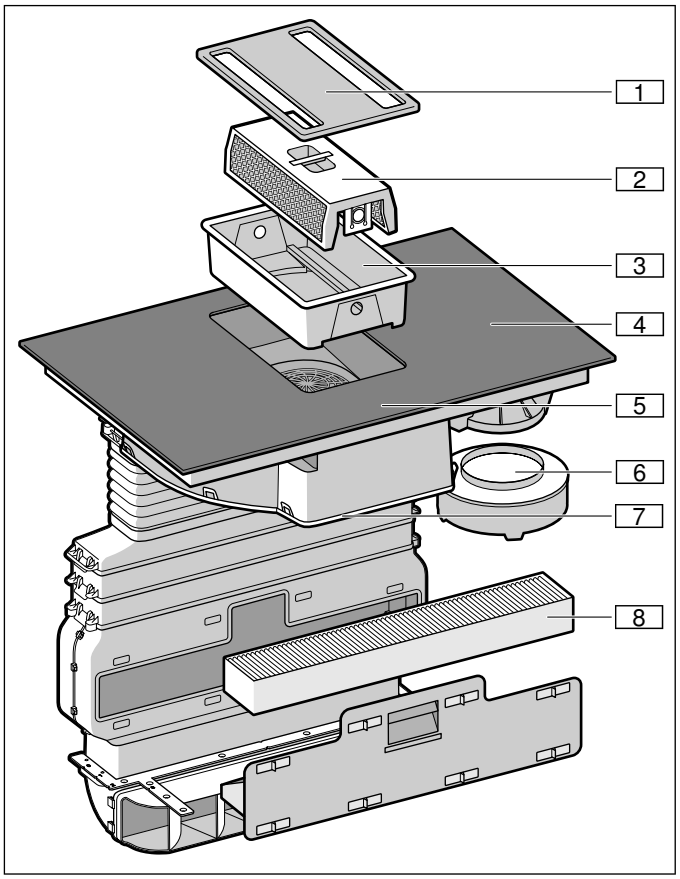
Attenzione!
Danni alla superficie

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	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). Raschietto per vetro (articolo n° 00087670) per macchie da zucchero, amido di riso o plastica: Pulire immediatamente. Attenzione: pericolo di ustione. Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno. **Avvertenza:** Non utilizzare detergenti per lavastoviglie.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Sulle incrostazioni versare una piccola quantità di acqua e detersivo e lasciare agire, non strofinare. Pulire le superfici in acciaio inox sempre nel verso della spazzolatura. 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. **Avvertenza:** Per la pulizia del telaio del piano cottura non utilizzare raschietti per vetro.
Plastica	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno morbido o in lavastoviglie.
Elementi di comando	Soluzione di lavaggio calda o detergente per vetri idoneo (articolo n° 00311499): Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.
Copertura filtro	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.

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.

Se il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, in modo tale che 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 a carbone attivo è resettata.

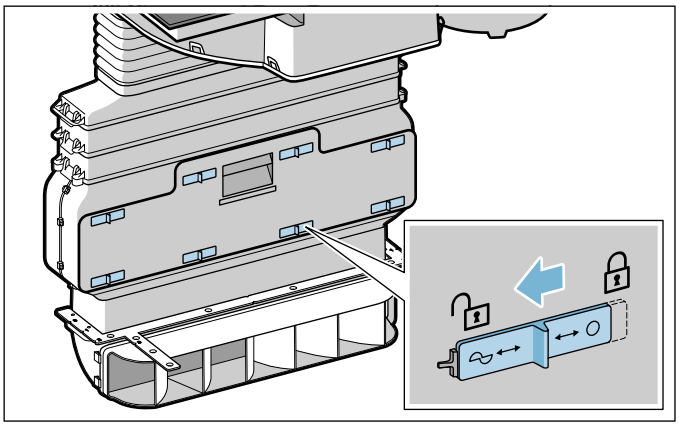
Sostituzione del filtro a carbone attivo (solo con modalità ricircolo)

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

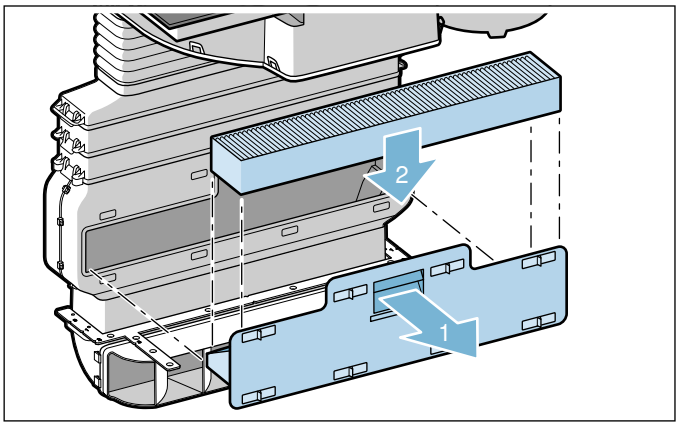
Avvertenze

- Il filtro a carbone attivo non è compreso nella fornitura. Il filtro a carbone attivo (articolo n. HEZ381700) 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.

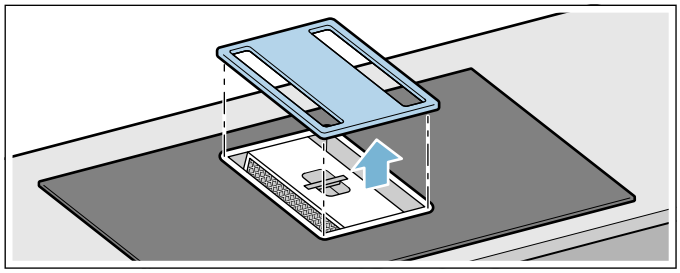


3. Inserire il nuovo filtro a carbone attivo.
4. Chiudere il cassetto nel canale piatto e tutti gli elementi di chiusura.
   Avvertenza: Accertarsi che tutti gli elementi di chiusura siano chiusi correttamente. Diversamente possono insorgere rumori e la potenza di aspirazione potrebbe subire una riduzione.

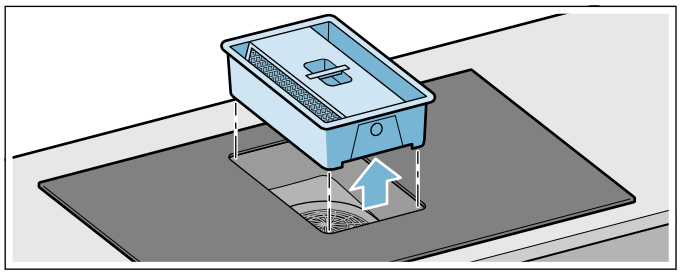
Rimuovere il filtro metallico per grassi

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

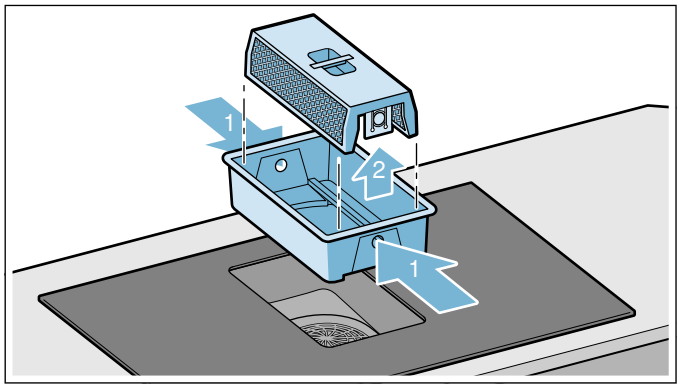
1. Rimuovere la copertura filtro.



   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.

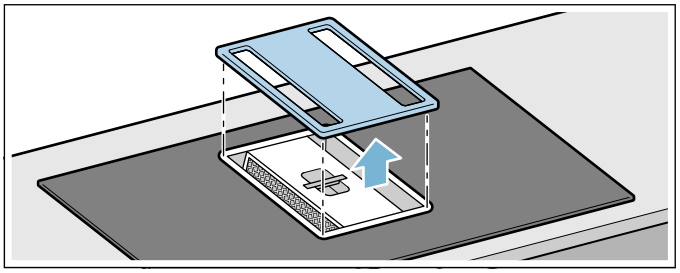
In lavastoviglie:

- 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.

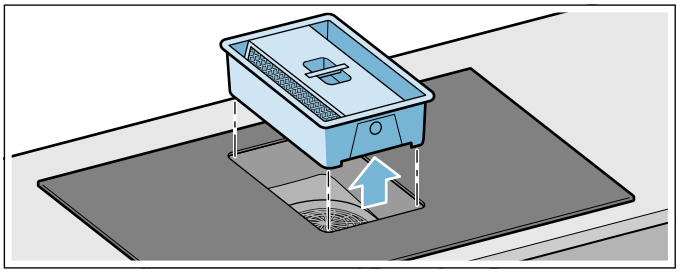
Smontare e pulire gli altri componenti dell'apparecchio

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).

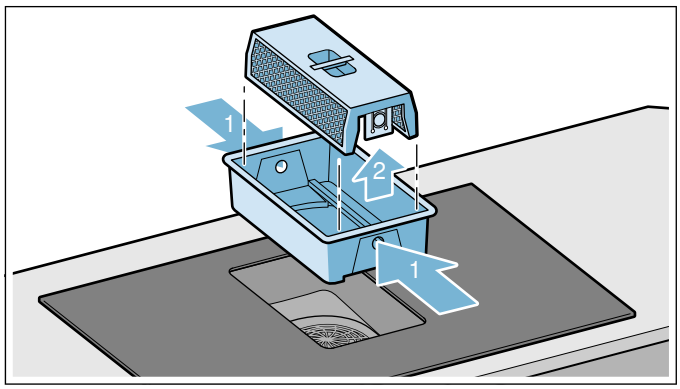
1. Rimuovere la copertura filtro e pulire con un panno umido.



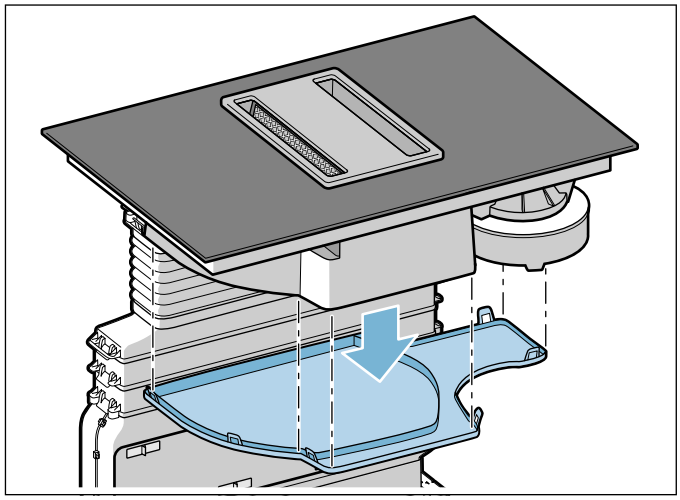
2. Rimuovere il filtro grassi metallico e il contenitore.



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

Se il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, in modo tale che i simboli F 10 e F 11 si spengano.

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

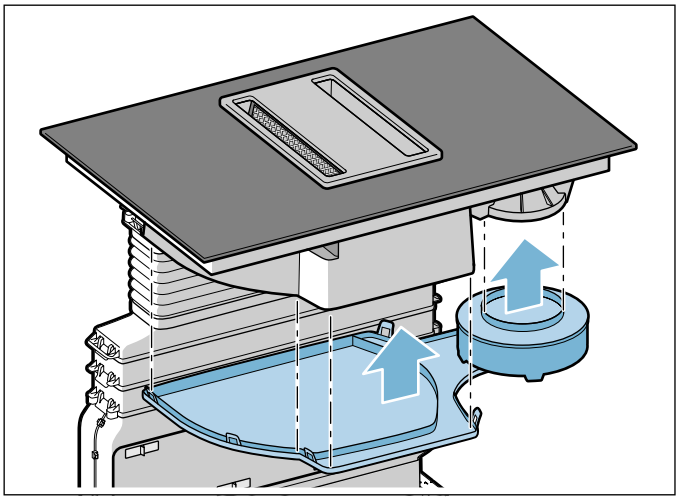
1. Toccare il simbolo .
   Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
2. Se F 11 si illumina, toccare nuovamente il simbolo .
   Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo è resettata.

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 grassi 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.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Uso

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

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

Perché lampeggiano gli indicatori e viene emesso un segnale acustico?

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

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:
Si verifica durante la cottura a un livello elevato. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di cottura.

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

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

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

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

Stoviglie

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

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

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

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

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è adatta per la cottura a induzione.
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"* 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"* e ⟶ *"Funzione Move"*

Pulizia

Come si pulisce il piano di cottura?

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

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

Malfunzionamento, che fare?

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

⚠ 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.

Anomalia/visualizzazione	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso.	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
L'illuminazione del simbolo non funziona.	L'unità di comando è guasta.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'aspirazione non funziona.	Il filtro grassi metallico non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il filtro grassi metallico.
	Il sensore per il riconoscimento del filtro non funziona.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
F 10	Il filtro grassi metallico è saturo.	Pulire il filtro grassi metallico.⟶ *"Pulizia" a pagina 25*
F 11	Il filtro a carbone attivo è saturo.	Sostituire filtro a carbone attivo.⟶ *"Pulizia" a pagina 25*
F 10/F 11	Il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato pulito o sostituito.	Ripristino del display della saturazione. ⟶ *"Ripristino delle indicazioni di saturazione" a pagina 28*
Nessun display	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.	Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico.	Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza 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.
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.
F 1/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. Vedere il capitolo ⟶ *"Spegnimento di sicurezza automatico" a pagina 21*
E9000 E90 10	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Mettersi in contatto con l'ente di fornitura dell'energia elettrica.
U400	Il piano cottura non è correttamente collegato.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Accertarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.

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

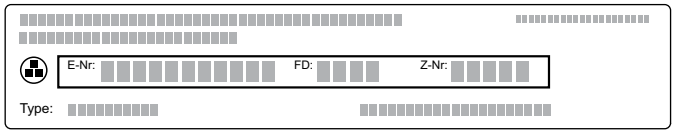
Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

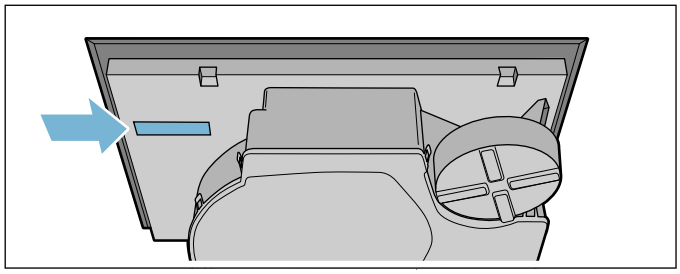
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

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 800-829120
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 HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

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

		Preriscaldamento			Cottura	
Pietanze sperimentate	**Stoviglie**	**Livello di cottura**	**Durata (Min:Sec)**	**Coperchio**	**Livello di cottura**	**Coperchio**
Sciogliere il cioccolato						
Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao,150 g)	Casse-ruola 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.	Casse-ruola 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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001337477
971205(00)