

SIEMENS

Piano di cottura

EX9..KX...

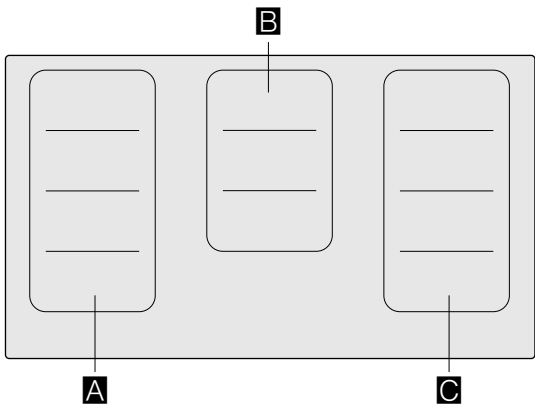
[it] Istruzioni per l'uso



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B		2.600 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Indice

 Conformità d'uso	5	 Trasferimento delle impostazioni	21
 Importanti avvertenze di sicurezza	6	Attivazione	21
 Cause dei danni	7	 Funzioni di cottura assistita	22
Panoramica	7	Tipi di funzione cottura assistita	22
 Tutela dell'ambiente	8	Stoviglie adatte	23
Consigli in materia di risparmio energetico	8	Sensori e accessori speciali	23
Smaltimento ecocompatibile	8	Funzioni e livelli di cottura	23
 Cottura con induzione	8	Pietanze consigliate	26
Vantaggi della cottura a induzione	8	Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone	34
Recipienti	8	Assistente pietanze	36
 Conoscere l'apparecchio	10	 Sensore temperatura senza cavo	36
Il pannello comandi	10	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	36
Le zone di cottura	11	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando	37
Panoramica dei menu	11	Pulizia	37
Indicatore di calore residuo	12	Sostituzione della batteria	38
 Uso dell'apparecchio	12	Dichiarazione di conformità	38
Primo utilizzo	12	 Sicurezza bambino	39
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	12	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	39
Impostazione l'area di cottura	12	Sicurezza bambini automatica	39
Consigli per la cottura	13	 Protezione per la pulizia	39
 Zona flessibile	16	Attivazione	39
Consigli per l'uso dei recipienti	16	Disattivazione	39
Come un'unica zona di cottura	16	 Spegnimento di sicurezza automatico	39
Come due zone di cottura indipendenti	16	 Impostazioni di base	40
 Funzione Move	17	Vai alle impostazioni di base:	40
Attivazione	17	Menu Impostazioni di base	40
Disattivazione	17	Per uscire dalle impostazioni di base:	40
 Funzioni durata	18	Per salvare o rifiutare le modifiche	40
Programmazione del tempo di cottura	18	 Indicatore consumo di energia	41
Il contaminuti	18	 Test per stoviglie	41
Funzione cronometro	18	 Power Manager	42
 Funzione PowerBoost	19	 Home Connect	42
Attivazione	19	Installazione	42
Disattivazione	19	Impostazioni Home Connect	44
 Funzione ShortBoost	20	Aggiornamento del software	46
Consigli sull'utilizzo	20	Ricerca guasti remota	47
Attivazione	20	Avvertenze sulla tutela dei dati	47
Disattivazione	20	Dichiarazione di conformità	47
 Funzione scaldavivande	21		
Attivazione	21		
Disattivazione	21		

	Collegamento della cappa aspirante	48
	Configurazione	48
	Staccare dalla rete	49
	Comando della cappa tramite il piano cottura	49
	Impostazioni per il comando della cappa	50
	Pulizia	51
	Piano di cottura	51
	Telaio del piano di cottura	51
	Domande frequenti e risposte (FAQ)	52
	Malfunzionamento, che fare?	53
	Avvertenze, avvisi e messaggi di errore	53
	Consigli	53
	Modalità demo	54
	Servizio assistenza clienti	55
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	55
	Pietanze sperimentate	56

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

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.

Se avete un apparecchio medico 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 DIN EN 45502-2-1 che in DIN EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono inseriti utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Il sensore di temperatura senza cavo è magnetico. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, p. es. pace maker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere il sensore di temperatura in tasca e, per quanto concerne il pace maker o apparecchi medicali simili è necessario mantenere una distanza minima di 10 cm.

Avviso – Pericolo di anomalia!

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

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il sensore di cottura senza cavi è dotato di una batteria che può venire danneggiata se esposta ad elevate temperature. Togliere il sensore dalla stoviglia e conservarlo lontano da fonti di calore di ogni tipo.
- Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

🔧 Cause dei danni**Attenzione!**

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

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

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

Consigli in materia di risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Il sensore di temperatura senza cavo è dotato di batteria. Smaltire la batteria usata in modo corretto.

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

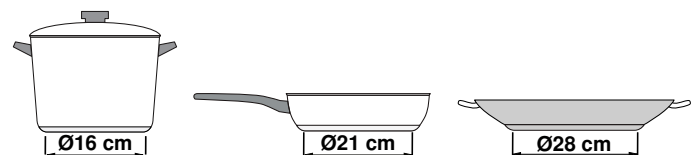
Recipienti

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

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

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

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

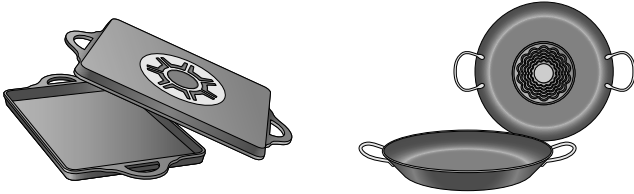


Se l'area flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare contenitori grandi adatti per questa zona. Informazioni relative alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile".

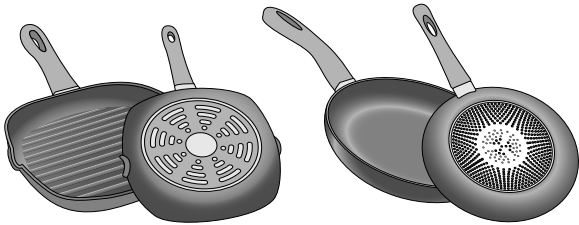


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

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



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



Recipienti non adeguati

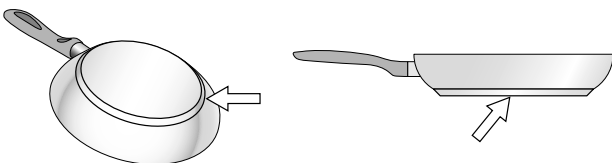
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

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



Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

Riconoscimento della pentola

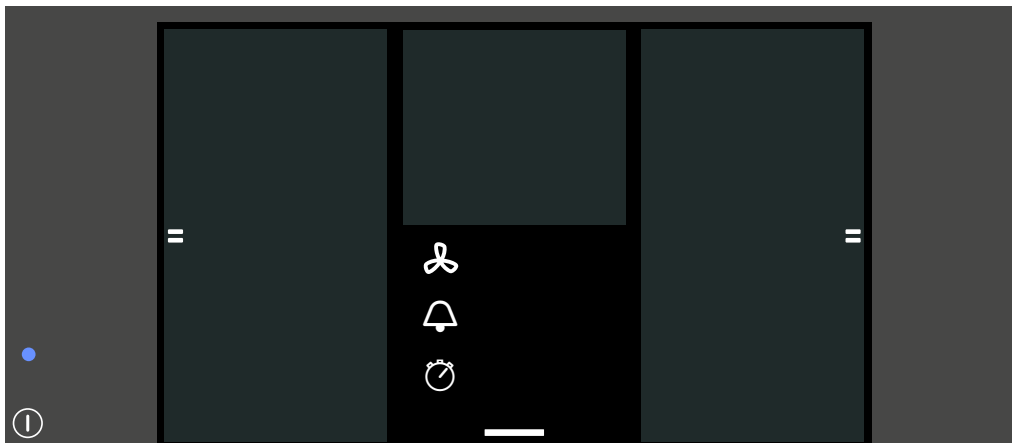
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.






















Conoscere l'apparecchio

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

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

Il pannello comandi



Superfici di comando	
	Interruttore principale
	Zona flessibile
	Contaminuti
	Funzione Cronometro
	Controllo dell'aspirazione del vapore
	WLAN
	Menu docking
	Impostazioni di base
	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
	Sicurezza bambini
	Menu Info
	Impostazione del tempo di cottura
	Menu Modalità di cottura
	Livello di potenza
	Funzioni di cottura
	Sensore di cottura arrosto
	Funzione Move
	Assistente pietanze
0... boost	Campo di regolazione
0-9	Livelli di potenza
	Funzione Scaldavivande
	Funzione PowerBoost
	Funzione ShortBoost

Campi dei sensori

I campi dei sensori sono campi touch. Per selezionare una funzione, toccare il simbolo corrispondente. Sul display compaiono le funzioni disponibili.

Avvertenze

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non mettere mai stoviglie calde sul display touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

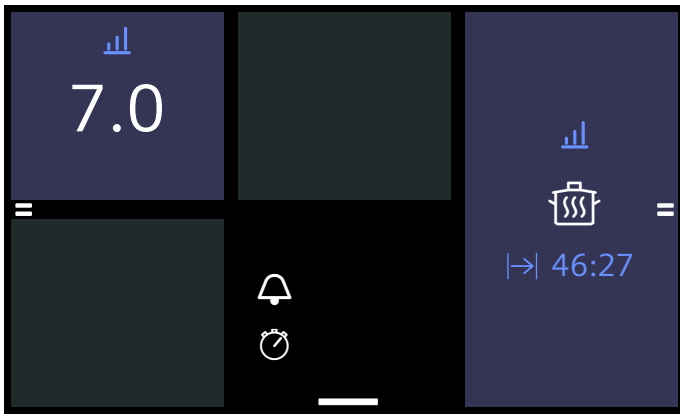
Zone di cottura		
	Zona di cottura singola	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte
	Zona di cottura singola centrale	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte
	Zona di cottura flessibile	Vedere sezione → "Zona flessibile"
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la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

Panoramica dei menu

La struttura del menu intuitiva del piano di cottura è un valido supporto per orientarsi rapidamente. Qui potete trovare maggiori informazioni sui menu più importanti.

Visualizzazione principale

Nella visualizzazione principale compare una panoramica con le aree di cottura di cui dispone il piano di cottura. Nelle aree di cottura attive vengono visualizzate le modalità di cottura, i livelli di cottura e le funzioni di durata.



Campo di regolazione

Nel campo di regolazione di un'area di cottura, è possibile configurare i livelli di cottura, i tempi di cottura e le diverse modalità di cottura per questa area di cottura.

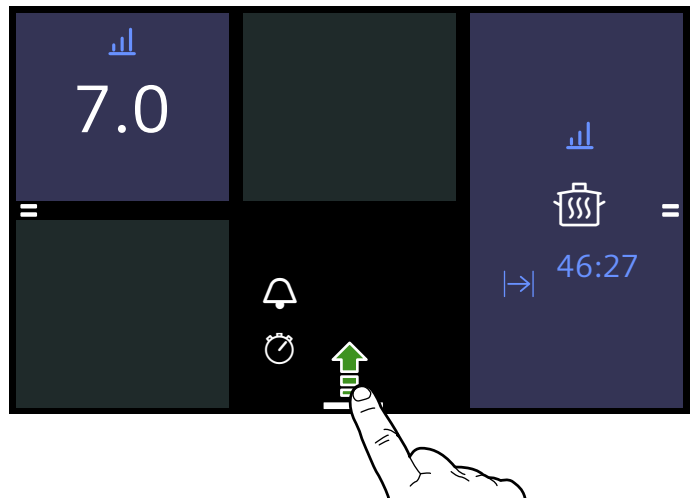
Per raggiungere il campo di regolazione, toccare l'area di cottura desiderata.



Menu docking

Dal menu docking è possibile accedere a determinate funzioni e ad altri menu.

Per richiamare il menu docking, toccare il simbolo che si trova al centro del bordo inferiore della visualizzazione principale e trascinare verso l'alto.



Il menu docking mostra le seguenti opzioni:

- Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
- Sicurezza bambini
- Menu Info
- Impostazioni di base

Per chiudere il menu docking, toccare nuovamente il simbolo e trascinare verso il basso.

Menu Info

Dal menu Info è possibile richiamare le informazioni relative all'apparecchio.

Per raggiungere il menu Info, aprire il menu docking e toccare il simbolo . Vengono mostrate le opzioni disponibili.

Per abbandonare il menu Info, toccare il simbolo .

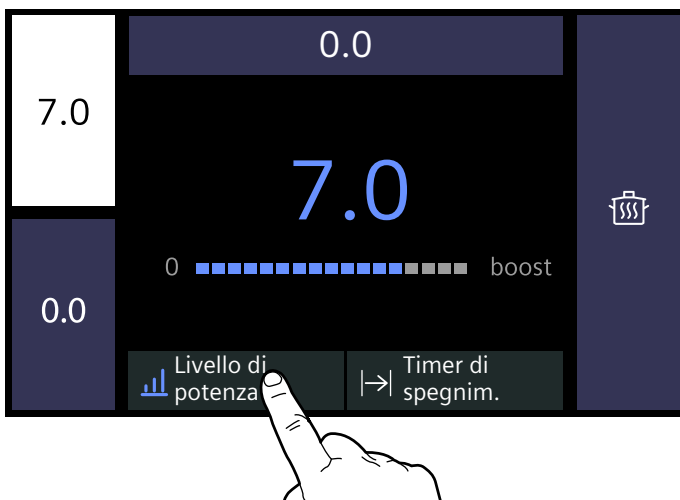
Inoltre possono essere richiamate le informazioni sulle funzioni attuali. A tal proposito toccare il simbolo della funzione desiderata per qualche secondo. Sul display compare una finestra informativa, che descrive la funzione attuale.

Menu Modalità di cottura

L'apparecchio dispone di diverse modalità di cottura.

Modalità di cottura	Funzione
Livelli di potenza	Selezione del livello di potenza per la zona di cottura.
Funzioni di cottura	Cottura con riconoscimento automatico della temperatura mediante il sensore di cottura senza cavo. Avvertenza: La funzione è pronta per l'uso soltanto se è stato creato il collegamento tra il sensore di cottura senza cavo e il pannello di comando.
Sensore cottura arrosto	Cottura arrosto con riconoscimento automatico della temperatura del piano di cottura.
powerMove	Regolazione della temperatura sulla posizione della stoviglia sulle aree di cottura.
Assistente pietanze	Stufare e cuocere con la preselezione delle pietanze.

Per raggiungere il menu della modalità di cottura, selezionare l'area di cottura e toccare la modalità di cottura attiva.



Indicatore di 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 o se si è appena spento.

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

Uso dell'apparecchio

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

Primo utilizzo

Al momento della prima accensione dell'apparecchio sul campo degli indicatori compare il menu, per programma le prime impostazioni.

Infine viene mostrata la visualizzazione principale.

Avvertenza: La lingue e ogni altra impostazione può essere modificata in qualsiasi momento. Per ulteriori informazioni sulla scelta della lingua consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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

Attivazione: toccare il sensore ①. Viene emesso un segnale acustico e si illumina il display touch. Dopo un breve tempo di accensione, il piano cottura è pronto all'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ①, finché l'indicazione vicino all'interruttore principale non si spegne. L'indicazione del calore residuo resta acceso finché le aree di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano cottura si spegne automaticamente se le aree di cottura sono disattivate per oltre 30 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per i primi 10 minuti. Se in questo lasso di tempo si riaccende il piano cottura, vengono ripristinate le impostazioni precedenti. Per informazioni sulla modifica del tempo, nel quale vengono salvate le impostazioni selezionate, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Impostazione l'area di cottura

Impostare il livello di potenza desiderato da 1 a 9.

Livello di potenza 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.

Per ciascun livello di potenza è disponibile un livello intermedio.

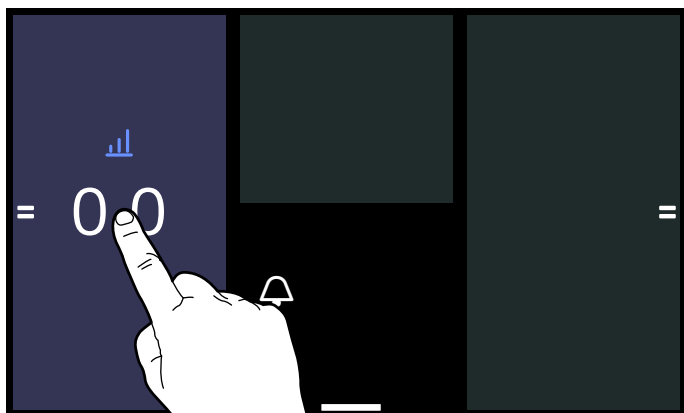
Avvertenze

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

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando l'indicatore corrispondente. Sul campo degli indicatori compare il campo di regolazione della zona di cottura desiderata.



2. Strisciare con il dito sul campo di regolazione e toccare sul livello di cottura desiderato.



Il livello di cottura è impostato.

Per ritornare alla visualizzazione principale, toccare nuovamente la zona di cottura attiva.

Avvertenze

- L'area di cottura flessibile viene attivata come area di cottura singola. Per utilizzarla come due aree di cottura indipendenti, vedere il capitolo → "Zona flessibile"
- Se non è presente alcuna stoviglia sull'area di cottura attiva, il livello di cottura selezionato lampeggia. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

Modifica del livello di cottura

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

Disattivazione dell'area di cottura

Selezionare l'area di cottura e impostare nel campo di regolazione il livello di cottura 0. L'area di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.

Se si tocca per alcuni secondi l'indicatore dell'area di cottura sul display principale, il livello di cottura si imposta automaticamente a 0.0. Per informazioni riguardo la disattivazione di questa impostazione, consultare il capitolo → "Impostazioni di base"

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 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Farinacei, pasta*	6 - 7	6 - 10
Pasticcio	3.5 - 4.5	120 - 180
Minestre	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
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 - 8.5		

	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)**	4.5-5.5	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
Piatti misti, surgelati	6-7	6-10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5-7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5-4.5	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 - 8.5		

Zona flessibile

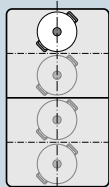
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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

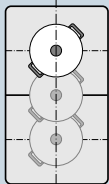
Consigli per l'uso dei recipienti

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

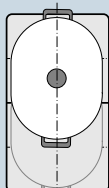
Come un'unica zona di cottura



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

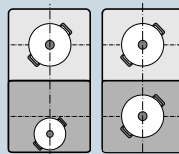


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



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

Come due zone di cottura indipendenti

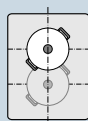


Le zone di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna delle zone di cottura impostare il livello di cottura desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna zona di cottura.

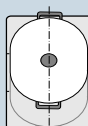
Zona di cottura centrale



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

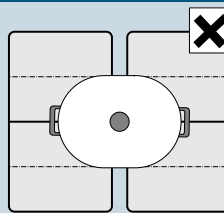


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle due posizioni presenti nella figura.



Se la stoviglia occupa più di due induttori, collocarla in corrispondenza del bordo superiore o inferiore della zona di cottura.

Consigli



Per piani di cottura con più di un'area di cottura flessibile, accertarsi che la stoviglia sia posizionata in modo tale da coprire soltanto una delle aree di cottura flessibili.

Altrimenti le zone di cottura non vengono attivate in maniera conforme ed è possibile che non venga raggiunto un buon risultato di cottura.

Come un'unica zona di cottura

L'area di cottura flessibile viene attivata come zona di cottura singola.

Attivazione

1. Selezionare l'area di cottura flessibile.
2. Selezionare infine il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione. Al centro dell'area di cottura flessibile, si illuminano i livelli di cottura e il display per la modalità di cottura attiva.

L'area di cottura flessibile è attivata.

Modifica del livello di cottura

Selezionare l'area di cottura flessibile e modificare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Aggiunta di una nuova stoviglia

Collocare la nuova stoviglia sull'area di cottura flessibile e seguire le istruzioni che compaiono sul campo degli indicatori.

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


Disattivazione

Selezionare l'area di cottura flessibile e portare il livello di cottura su 0. L'area di cottura flessibile si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Come due zone di cottura indipendenti


Utilizzare la zona di cottura flessibile come due zone di cottura indipendenti.

Staccare entrambe le zone di cottura

Toccare il simbolo . Sulla zona di cottura, sulla quale è collocata una stoviglia, si accendono il livello di cottura e il display per la modalità di cottura attiva.

L'area di cottura flessibile funziona come due zone di cottura indipendenti.

Collegare entrambe le zone di cottura

Toccare il simbolo . Al centro dell'area di cottura flessibile, si illuminano i livelli di cottura e il display per la modalità di cottura attiva.

L'area di cottura flessibile funziona come zona di cottura singola.

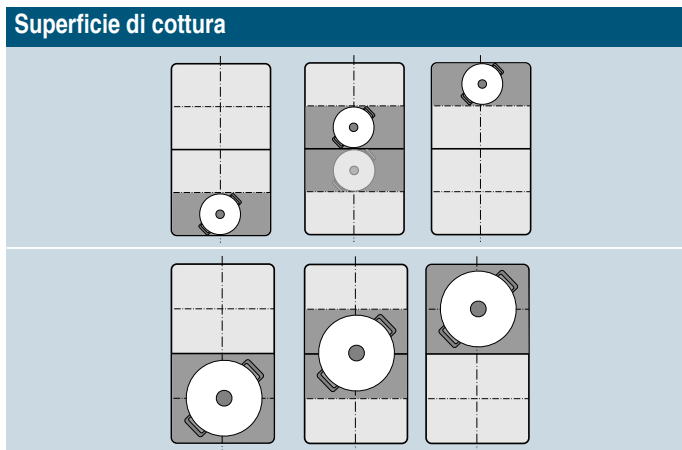
Avvertenze

- Se il piano di cottura si spegne e poi si accende nuovamente, viene utilizzata nuovamente l'area di cottura flessibile come zona di cottura unica.
- Per modificare l'impostazione di configurazione dell'area flessibile, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

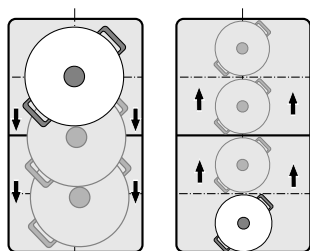
Funzione Move

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

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




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



Livelli di potenza preimpostati:

Area anteriore = livello di potenza 9.0

Area centrale = livello di potenza 5.0


Area posteriore = livello di potenza 

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

Avvertenze

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

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura dell'area di cottura flessibile.
2. Toccare la modalità di cottura attiva.
3. Selezionare l'opzione  powerMove. La funzione è attivata.

Modifica del livello di cottura

È possibile modificare i livelli di cottura delle singole superfici di cottura durante il processo di cottura. Toccare la superficie di cottura desiderata e modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.

Avvertenza: Se la funzione viene disattivata, i livelli di cottura delle tre superfici di cottura vengono riportati ai valori preimpostati.

Disattivazione

Selezionare la superficie di cottura e toccare il tasto Spegnerne nel campo di regolazione. La zona di cottura si spegne e compare l'indicatore di calore residuo.

La funzione è disattivata.

Funzioni durata



Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro

Programmazione del tempo di cottura

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

Regolazione:

1. Selezionare l'area di cottura desiderata e il livello di potenza.
2. Nel campo di regolazione dell'area di cottura, selezionare  Timer di spegnim.
3. Impostare il tempo desiderato.
Per impostare le ore, toccare 00 h e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
Per impostare i minuti, toccare 00 m e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
4. Toccare il simbolo .

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Dopo alcuni secondi compare il tempo nell'indicatore delle aree di cottura.

Avvertenze

- Se la zona flessibile viene selezionata come area di cottura singola, il tempo di cottura impostato per l'intera area di cottura resta la stessa.
- Se la funzione Move viene selezionata, il tempo impostato per le tre zone di cottura resta lo stesso.


Sensore di cottura


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


Funzioni di cottura

Se viene programmato un tempo di cottura per una delle zone e una delle funzioni è attivata, il tempo di cottura impostato viene avviato solo quando la temperatura per la zona selezionata è stata raggiunta.

Modifica o cancellazione della durata

Per raggiungere il tempo di cottura, toccare prima l'area di cottura e infine il simbolo  Timer di spegnim.

Per modificare il tempo di cottura, selezionare un nuovo tempo di cottura e toccare poi il simbolo  Avvio.

Per cancellare il tempo di cottura, toccare  Ripristinare.

Per ritornare alla visualizzazione principale, toccare nuovamente l'area di cottura attiva.

Trascorso il tempo impostato



L'area di cottura si spegne. Viene emesso un segnale acustico e il livello di potenza viene impostato su 0.0.

Toccando l'area di cottura si spengono sia l'indicatore della durata che il segnale acustico.

Il contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non disattiva automaticamente un'area di cottura.


Impostazione


1. Toccare il sensore .
2. Impostare il tempo desiderato.
Per impostare le ore, toccare 00 h e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
Per impostare i minuti, toccare 00 m e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
3. Toccare il simbolo .


Il tempo di cottura inizia a scorrere.


Dopo alcuni secondi compare il tempo nella visualizzazione principale.

Modifica o cancellazione della durata

Per attivare il contaminuti, toccare il sensore .


Per modificare il tempo di cottura, selezionare un nuovo tempo di cottura e toccare poi il simbolo  Avvio.

Per cancellare il tempo di cottura, toccare  Ripristinare.

Per tornare alla visualizzazione principale, toccare il simbolo .

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore della durata si illumina 00:00.

Toccando il sensore  si spegne l'indicatore della durata.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

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



Attivazione


Toccare il simbolo  nel campo principale.


Il tempo inizia a scorrere.

Messa in pausa e disattivazione

Per attivare il contaminuti, toccare il sensore .

Per sospendere il tempo, toccare  Pausa. Per proseguire la funzione Cronometro, toccare  Continuare.

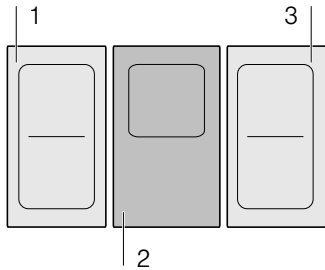
Per cancellare il tempo di cottura, toccare  Ripristinare.

Per tornare alla visualizzazione principale, toccare il simbolo .

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).




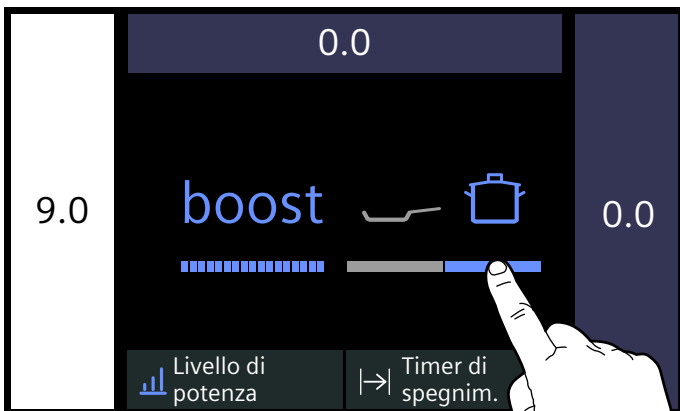
Avvertenza: Nell'area flessibile può essere attivata anche la funzione Powerboost se la zona di cottura viene utilizzata come unica zona di cottura.

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Nel campo di regolazione impostare boost. I simboli  e  si accendono.



3. Selezionare il simbolo .



La funzione è attivata.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura e impostare nel campo di regolazione un altro livello di cottura.

La funzione è disattivata.

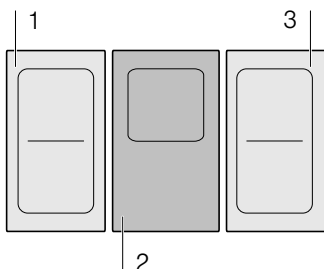
Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

Funzione ShortBoost

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

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

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).





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


Consigli sull'utilizzo

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

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Nel campo di regolazione impostare boost. I simboli  e  si accendono.



3. Selezionare il simbolo .



La funzione è attivata.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura e impostare nel campo di regolazione un altro livello di cottura.


La funzione è stata disattivata.

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

Funzione scaldavivande

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


Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Selezionare il primo livello nel campo di regolazione. L'indicatore  si accende.



La funzione è attivata.

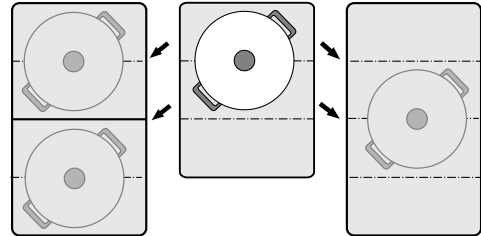
Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Nel campo di regolazione, portare il livello di potenza su 0. L'indicatore  e l'area di cottura si spengono. La funzione è disattivata.

Trasferimento delle impostazioni

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

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



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

Attivazione

1. Spostare la stoviglia dall'area di cottura attiva su un'altra. La stoviglia viene riconosciuta. Dopo un breve lasso di tempo sul display compare la domanda in cui viene chiesto se per la nuova area di cottura si desidera mantenere le impostazioni finora utilizzate.
2. Confermare le impostazioni.

Anche altre impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura. L'area di cottura originaria è disattivata.

Avvertenze

- Se si colloca la stoviglia sulla stessa posizione, le impostazioni vengono mantenute.
- Spostare la stoviglia solo su un'area di cottura che non è accesa o non è stata ancora preimpostata o sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.
- La funzione PowerBoost o ShortBoost può essere spostata soltanto da sinistra verso destra o viceversa, se non è attiva alcuna area di cottura.
- Se si desidera spostare più di una stoviglia, la funzione può essere utilizzata solo per la stoviglia commutata per ultima.

Funzioni di cottura assistita

Le funzioni di cottura assistita sono la garanzia di una cottura semplice e garantiscono risultati di cottura impeccabili. I livelli di temperatura consigliati sono adatti ad ogni tipo di cucina.

Permettono di cuocere senza eccedere con i tempi e garantiscono risultati perfetti per piatti arrosto e non.

I sensori misurano durante tutto il processo di cottura la temperatura della stoviglia. In questo modo è possibile che il livello di cottura venga regolato per mantenere la temperatura corretta.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile versare gli ingredienti. La temperatura viene mantenuta automaticamente costante, senza che il livello di temperatura debba essere modificato.

Le funzioni di cottura sono disponibili per tutte le aree di cottura a patto che sia disponibile un sensore di cottura senza cavo.



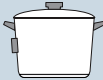





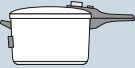



Questo capitolo contiene informazioni su:

- Funzioni di cottura assistita
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di cottura
- Pietanze consigliate

Tipi di funzione cottura assistita

Con le funzioni di cottura assistita è possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella indica le diverse impostazioni della funzione disponibili per l'assistente di cottura:

Funzioni di cottura assistita	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivare
Sensore di cottura arrosto				
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso	1, 2, 3, 4, 5		Tutte le aree di cottura	
Funzioni di cottura				
Riscaldare/mantenere in caldo	1/70 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura lenta	2/90 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura	3/100 °C		Tutte le aree di cottura	
Cuocere nella pentola a pressione	4/120 °C		Tutte le aree di cottura	
Frittura in pentola in olio profondo*	5/170 °C		Tutte le aree di cottura	

*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Se il piano cottura non dispone del sensore di cottura senza cavo, quest'ultimo può essere acquistato in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

Stoviglie adatte

Selezionare l'area di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della stoviglia e collocare la stoviglia al centro di questa area di cottura.

Per le funzioni di cottura utilizzare la stoviglia che ha un'altezza tale che per cui la quantità d'acqua necessaria si trovi al di sopra del patch di silicone del sensore di cottura senza cavo.

Esistono padelle perfettamente adatte al Sensore di cottura arrosto. Possono essere acquistate in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare il codice di riferimento corrispondente:

- HZ390210 padella con diametro di 15 cm.
- HZ390220 padella con diametro di 19 cm.
- HZ390230 padella con diametro di 21 cm.
- HZ390512 Teppanyaki. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.
- HZ390522 Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

Queste padelle sono a copertura antiaderente, in modo da consentire la cottura con poco olio.

Avvertenze

- Il sensore cottura arrosto è stato impostato appositamente per questo tipo e dimensione delle padelle.
- Sulle aree di cottura flessibili può succedere che il sensore cottura arrosto non venga attivato se la dimensione della padella è differente o se le padelle non sono state correttamente posizionate. Vedere il capitolo → *"Zona flessibile"*.
- Altre tipi di padella potrebbero surriscaldarsi e la temperatura potrebbe posizionarsi al di sotto o al di sopra del livello di temperatura selezionato. Provare prima il livello di temperatura più basso e modificarlo a seconda delle necessità.

Per le funzioni di cottura è adatta qualsiasi stoviglia che può essere utilizzata per la cottura a induzione. Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Nella tabella delle funzioni di cottura assistita viene indicata la stoviglia adatta per ciascuna funzione.

Sensori e accessori speciali

I sensori misurano la temperatura della pentola durante tutto il processo di cottura. In questo modo la potenza di cottura viene regolata con estrema precisione, mantenendo la giusta temperatura e garantendo risultati di cottura perfetti.

L'apparecchio dispone di due diversi sistemi per la misurazione della temperatura per assicurare i migliori risultati:

- Sensori di temperatura che si trovano all'interno del piano cottura e che controllano la temperatura del fondo della stoviglia. Adatto per il sensore cottura arrosto.
- Sensore di cottura senza cavo che inoltra al pannello di comando le informazioni relative alla temperatura della stoviglia. Adatto alle funzioni di cottura.

Il sensore di cottura è indispensabile per l'utilizzo delle funzioni di cottura.

Se il piano di cottura non dispone di un sensore di cottura senza cavo, è possibile acquistarlo in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale indicando il codice di riferimento HZ39050.

Per informazioni relative al sensore di cottura consultare la sezione → *"Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"*

Funzioni e livelli di cottura

Sensore di cottura arrosto

Con questa funzione, durante la cottura arrosto, viene mantenuta la temperatura adatta della padella.

Vantaggi

- La zona di cottura riscalda soltanto se ciò necessario per il mantenimento della temperatura. Così è possibile risparmiare energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- Il sensore cottura arrosto indica se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per aggiungere l'olio e per l'aggiunta finale delle pietanze.

Avvertenze




- Non mettere il coperchio alla padella. Se no la funzione non viene correttamente attivata. È possibile utilizzare un coperchio antischizzo per evitare schizzi di olio e grasso.
- Utilizzare tipi di olio o grasso adatti. Se si utilizzano burro, margarina, olio di oliva con spremitura a freddo o strutto, impostare il livello temperatura 1 o 2.
- Sorvegliare sempre il grasso o l'olio quando vengono riscaldati.
- Se l'area di cottura ha una temperatura maggiore rispetto alla stoviglia o viceversa, il sensore di cottura non è stato correttamente attivato.
- Per la cottura con una grande quantità di olio, utilizzare sempre la funzione di cottura: friggere in una pentola con una grande quantità di olio, livello 5.

Livelli di temperatura

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

Impostazione

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

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare l'opzione  Sensore di cottura arrosto.
3. Selezionare il livello di temperatura desiderato e toccare l'area di cottura per tornare alla visualizzazione principale.
La funzione è attivata.
L'indicatore della temperatura  dell'area di cottura lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso un segnale acustico e l'indicatore della temperatura  smette di lampeggiare.
4. Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere prima l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura arrosto

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare il livello di temperatura su 0.
La funzione è disattivata.

Avvertenza: Per abbandonare la modalità Sensore di cottura arrosto, selezionare un'altra modalità di cottura.

Funzioni di cottura

Con queste funzioni è possibile riscaldare, cuocere, bollire, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola in olio profondo a temperatura controllata.

Queste funzioni sono a disposizione per tutte le zone cottura.

Vantaggi

- L'area di cottura si riscalda soltanto se è necessario per il mantenimento della temperatura. Così si risparmia energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La temperatura viene controllata costantemente. In questo modo si impedisce che la pietanza fuoriesca. Inoltre il livello di temperatura non deve essere modificato.
- Un segnale indica se l'acqua o l'olio ha raggiunto la temperatura ottimale per versarvi la pietanza. Si può consultare nella tabella se la pietanza deve essere versata già all'inizio.

Avvertenze

- Utilizzare pentole e padelle piatte e fondo spesso. Non utilizzare pentole e padelle con fondo sottile o deformato.
- Riempire la pentola in modo tale che il contenuto raggiunga l'altezza per coprire il patch in silicone del sensore di cottura.
- Utilizzare il sensore cottura arrosto per la cottura con poco olio.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di cottura indichi la superficie esterna laterale del piano cottura.
- Non rimuovere il sensore di cottura dalla pentola durante il processo di cottura.
- Rimuovere il sensore di cottura dalla pentola dopo la cottura. Prestare attenzione, poiché il sensore di cottura potrebbe essere bollente.

Range e livelli di temperatura

Funzioni di cottura	Livello di temperatura	Campo di temperatura	Adatto per
Riscaldare, mantenere in caldo	1/70 °C	60 - 70 °C	p. es. minestre, punch
Stufare	2/90 °C	80 - 90 °C	p. es. riso, latte
Cuocere	3/100 °C	90 - 100 °C	p. es. pasta, verdure
Cuocere nella pentola a pressione	4/120 °C	110 - 120 °C	p. es. pollo, pasticcio.
Frittura in pentola in olio profondo	5/170 °C	170 - 180 °C	p. es. ciambelline, polpette

Consigli per la cottura con le funzioni di cottura

- Funzione scaldare/mantenere in caldo: Prodotti surgelati porzionati, per es. spinaci. Inserire il prodotto surgelato nella stoviglia. Versare la quantità d'acqua indicata dal produttore. Coprire la stoviglia e selezionare il livello 1/70 °C. Girare di tanto in tanto.
- Funzione cottura lenta: questa funzione di addice per la cottura delle pietanze a temperature basse e per addensare salse e minestrone. Selezionare il livello 2 / 90 °C.
- Funzione cottura: questa funzione permette di bollire l'acqua con il coperchio senza che fuoriesca. Grazie al controllo della temperatura è possibile cucinare in modo efficiente. Selezionare il livello 3/100 °C.
- Funzione Cottura nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Selezionare il livello 4/120 °C.
- Funzione frittura in olio abbondante: scaldare l'olio a coperchio chiuso. Rimuovere il coperchio dopo il segnale acustico e aggiungere la pietanza (salvo diverse indicazioni riportate nella tabella "Pietanze consigliate"). Selezionare livello 5/170 °C.

Avvertenze

- Cuocere sempre con coperchio chiuso. Eccezione: "Friggere in pentola in olio profondo", Livello di temperatura 5/170 °C.
- In caso di segnale acustico assicurarsi che sulla pentola vi sia un coperchio.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento dell'olio. Friggere utilizzando olio o grassi adatti. Non mescolare grassi per frittura diversi, p.es. olio con strutto. Un mix caldo di grassi può schiumare.
- Se il risultato non è soddisfacente, p.es. durante la cottura delle patate, utilizzare per la volta successiva più acqua, mantenendo però il livello di temperatura consigliato.

Impostazione punto di ebollizione





Il punto in cui l'acqua comincia a bollire dipende dall'altitudine sul livello del mare in cui si trova la località. Se l'acqua bolle in modo troppo forte o troppo debole, è possibile impostare il punto di ebollizione. In questo caso procedere nel seguente modo:

- Selezionare l'impostazione di base Impostare punto di ebollizione, vedere capitolo → "Impostazioni di base"
- L'impostazione di base è di norma impostata su 200- 400 m. Se la località si trova a un'altezza compresa tra 200 e 400 metri sul livello del mare, non è necessario impostare alcun punto di ebollizione. In caso contrario selezionare l'impostazione che corrisponde all'altezza sul livello del mare della località.

Avvertenza: Il livello di temperatura 3/100 °C è sufficiente per una cottura efficiente, anche se l'acqua non bolle eccessivamente. Il punto di ebollizione può tuttavia essere modificato. Se si desidera ad esempio un'ebollizione più forte, è possibile selezionare una località che si trova a un'altezza inferiore.

Impostazione

Prima del primo utilizzo delle funzioni di cottura è necessario creare il collegamento tra il sensore di cottura senza cavo e il pannello di comando. A tale proposito consultare il capitolo → "🔗 Sensore temperatura senza cavo".

1. Per fissare il sensore di temperatura alla pentola, vedere il capitolo → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"
 2. Collocare una pentola con liquido sufficiente sulla zona cottura desiderata e chiudere sempre con un coperchio.
 3. Per eseguire la cottura con il sensore di cottura, selezionare l'area di cottura sulla quale si trova la stoviglia.
 4. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare l'opzione  Funzioni di cottura.
- Avvertenza:** La modalità Funzioni di cottura è disponibile soltanto se è stato creato il collegamento tra il sensore di cottura senza cavo e il pannello di comando. Vedere il capitolo → "🔗 Sensore temperatura senza cavo"
5. Toccare il simbolo  del sensore di temperatura senza cavo.
 6. Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. La funzione è attivata. Quando l'acqua o l'olio hanno raggiunto, la temperatura ottimale per versare gli alimenti, l'indicatore della temperatura  lampeggia. A temperatura raggiunta, viene emesso un segnale acustico e l'indicatore della temperatura  smette di lampeggiare.
 7. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura tenere chiusa la pentola.

Avvertenza: Non chiudere la pentola con la funzione "Friggere in pentola in olio profondo".



Disattivazione delle funzioni di cottura
























1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare il livello di temperatura su 0. La funzione è disattivata.

Pietanze consigliate

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Funzioni di cottura assistita:

	Sistema di cottura a sensori per padelle
	Sensore di cottura

Carne	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Fettina, semplice ¹		4	6 - 10
Fettina, impanata ¹		4	6 - 10
Filetto ²		4	6 - 10
Costoletta ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Cotoletta alla milanese ¹		4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) ²		5	6 - 8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) ²		5	8 - 12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) ¹		4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) ¹		3	10 - 20
Carne tagliata a listarelle ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Pancetta ¹		2	5 - 8
Carne tritata ³		4	6 - 10
Hamburger (spessore 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Polpette (spessore 2 cm) ¹		3	10 - 20
Polpette ripiene ¹		3	10 - 20
Würstel lessi ¹		3	8 - 20
Salsicce crude ¹		3	8 - 20
Cottura lenta			
Salsicce ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Cottura			
Polpette di carne ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Pollo per bollito ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Bollito ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Girare ripetutamente.


² Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.









³ Mescolare regolarmente.



⁴ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.











⁶ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Carne	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura in pentola a pressione			
Pollo per bollito ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Bollito ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Frittura in olio abbondante			
Friggere porzioni di pollo ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Friggere polpette di carne ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Girare ripetutamente. ² Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. ³ Mescolare regolarmente. ⁴ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico. ⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio. ⁶ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.			
















Pesce	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Filetto di pesce, al naturale ¹		4	10 - 20
Filetto di pesce, impanato ¹		3	10 - 20
Granchi ¹		4	4 - 8
Gamberi ¹		4	4 - 8
Pesce intero cotto al forno ¹		3	10 - 20
Cottura lenta			
Pesce stufato ²		2 - 90 °C	15 - 20
Frittura in olio abbondante			
Friggere il pesce nella pastella di birra ³		5 - 170 °C	10 - 15
Friggere il pesce impanato ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Girare ripetutamente. ² Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico. ³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.			







Piatti a base di uova	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Uovo al tegamino con burro ¹		2	2 - 6
Uova al tegamino ²		4	2 - 6
Uovo strapazzato ³		2	4 - 9
Omelette ⁴		2	3 - 6
Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Toast alla francese ⁴		3	4 - 8
Frittata dolce stracciata ⁴		3	10 - 15
Cottura			
Uova sode ⁵		3 - 100 °C	5 - 10



¹ Aggiungere il burro e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico.
² Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.
³ Mescolare regolarmente.
⁴ Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.
⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.







Verdure e legumi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Aglio ¹		2	2 - 10
Cipolle stufate ¹		2	2 - 10
Anelli di cipolla ¹		3	5 - 10
Zucchine ²		3	4 - 12
Melanzane ²		3	4 - 12
Peperoni ¹		3	4 - 15
Cuocere gli asparagi verdi ²		3	4 - 15
Funghi ¹		4	10 - 15
Stufare le verdure nell'olio ¹		1	10 - 20
Verdure glassate ¹		3	6 - 10

¹ Mescolare regolarmente.
² Girare ripetutamente.
³ Riscaldamento e cottura con coperchio. Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.
⁴ Aggiungere la pietanza all'inizio.
⁵ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Verdure e legumi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura			
Broccoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Cavolfiore ³		3 - 100 °C	10 - 20
Cavolini di Bruxelles ³		3 - 100 °C	30 - 40
Fagiolini ³		3 - 100 °C	15 - 30
Ceci ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Piselli ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lenticchie ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Cottura in pentola a pressione			
Verdure nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Ceci nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Fagioli bianchi nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lenticchie nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Frittura in olio abbondante			
Friggere le verdure impanate ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friggere le verdure in pastella di birra ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friggere i funghi impanati ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friggere i funghi in pastella di birra ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Mescolare regolarmente. ² Girare ripetutamente. ³ Riscaldamento e cottura con coperchio. Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. ⁴ Aggiungere la pietanza all'inizio. ⁵ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.			

Patate	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Patate arrosto da patate lesse ¹		5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude) ¹		4	15 - 25
Frittelle di patate ²		5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero ³		2	50 - 55
Patate glassate ¹		3	10 - 15
Cottura lenta			
Cuocere gli gnocchi di patate ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Mescolare regolarmente. ² Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta. ³ Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. ⁴ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico. ⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.			

















Patate	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura Cuocere le patate ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Cottura in pentola a pressione Patate nella pentola a pressione ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
<p>¹ Mescolare regolarmente.</p> <p>² Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.</p> <p>³ Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.</p> <p>⁴ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.</p> <p>⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.</p>			










Pasta e cereali	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta Riso ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Semolino ²		2 - 90 °C	5 - 10
Cottura Farinacei ²		3 - 100 °C	7 - 10
Ravioli ²		3 - 100 °C	6 - 15
Cottura in pentola a pressione Riso nella pentola a pressione ³		4 - 120 °C	5 - 8
<p>¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.</p> <p>² Mescolare regolarmente.</p> <p>³ Aggiungere la pietanza all'inizio.</p>			

Zuppe	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta Vellutate istantanee ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Cottura Brodi fatti in casa ²		3 - 100 °C	60 - 90
Minestre istantanee ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Cottura in pentola a pressione Brodo fatto in casa nella pentola a pressione ²		4 - 120 °C	20 - 30
<p>¹ Mescolare regolarmente.</p> <p>² Aggiungere la pietanza all'inizio.</p>			

Salse e sughi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Salsa di pomodoro con verdure ¹		1	25 - 35
Besciamella ¹		1	10 - 20
Salsa al formaggio ¹		1	10 - 20
Ridurre la salsa ¹		1	25 - 35
Salse dolci ¹		1	15 - 25
¹ Mescolare regolarmente.			

Dessert	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta			
Riso al latte ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Zuppa d'avena ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Budino al cioccolato ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Cottura			
Composta ²		3 - 100 °C	15 - 25
Frittura in olio abbondante			
Friggere i krapfen ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friggere le ciambelle ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friggere i Buñuelos (palline al formaggio) ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Mescolare regolarmente.			
² Aggiungere la pietanza all'inizio.			
³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.			

Prodotti surgelati	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Fettina ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Petto di pollo ¹		4	10 - 30
Nugget di pollo ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Filetto di pesce, al naturale ¹		3	10 - 20
Filetto di pesce, impanato ¹		3	10 - 20
Bastoncini di pesce ¹		4	8 - 12
Cuocere le patate fritte ²		5	4 - 6
Piatti saltati in padella ²		3	6 - 10
Involtini primavera ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Tenere in caldo, riscaldare			
Verdure in salsa alla panna ²		1 - 70 °C	15 - 20
Cottura			
Fagiolini, surgelati ³		3 - 100 °C	15 - 30
Frittura in olio abbondante			
Friggere le patatine fritte ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Girare ripetutamente.			
² Mescolare regolarmente.			
³ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.			
⁴ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.			

Altro	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Camembert ¹		3	7 - 10
Crostini ²		3	6 - 10
Piatti pronti di alimenti asciutti ³		1	5 - 10
Tostare le mandorle ⁴		4	3 - 15
Tostare le noci ⁴		4	3 - 15
Tostare i pinoli ⁴		4	3 - 15
Tenere in caldo, riscaldare			
Riscaldare il gulasch ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Riscaldare il vin brulé ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Cottura lenta			
Riscaldare il latte ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Girare ripetutamente.			
² Mescolare regolarmente.			
³ Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.			
⁴ Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.			
⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.			

Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone

Gli accessori Teppan Yaki e Grill sono ideali per la Flex Zone e ottimi per l'impiego del sensore cottura arrosto.

Grill

































Il Grill si adatta alla Flex Zone. È possibile preparare piccole e grandi quantità di carne, pesce, verdure fresche e pane con davvero poco olio in modo salutare e semplice. La forma rigata fa in modo che la pietanza assorba meno grasso. Il facile utilizzo permette di grigliare le pietanze che, dall'aspetto e dal gusto, sembreranno preparate sulla griglia tradizionale. Per agevolare la trasmissione di calore, mettere un po' di olio sulla griglia o sulla superficie dell'alimento.

Teppan Yaki

Il Teppan Yaki permette di preparare carne, pesce, frutti di mare, verdure, dolci e pane con pochissimo olio, in modo semplice e salutare. Il Teppan Yaki si adatta perfettamente alla Flex Zone. Grazie al contatto diretto con la piastra e alla trasmissione di calore uniforme, consistenza, colore e succosità dell'alimento si conservano durante la rosolatura e la doratura.

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Avvertenza: Impostare Flex Zone come unica area di cottura per attivare la funzione correttamente.

	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Carne			
Fettina, semplice ¹	 / 	4	6 - 10
Filetto ¹	 / 	4	6 - 10
Costoletta ¹	 / 	3	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Pancetta ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Würstel lessi ¹	 / 	4	8 - 20
Salsicce crude ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Carne tritata ²		4	6 - 10
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce, al naturale ¹	 / 	4	10 - 20
Granchi ¹	 / 	4	4 - 8
Gamberi ¹	 / 	4	4 - 8
Cucinare il pesce intero ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario



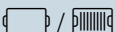
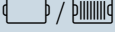
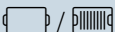
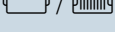
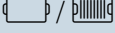
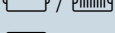
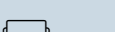
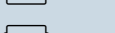

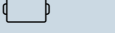
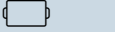
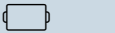
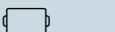
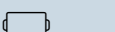
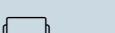
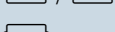
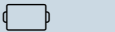
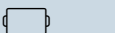
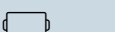
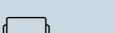
² Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁴ Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

⁵ Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁶ Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Verdura			
Zucchine ¹	 / 	3	4 - 12
Melanzane ¹	 / 	3	4 - 12
Peperoni ¹	 / 	3	4 - 15
Cuocere gli asparagi verdi ¹	 / 	3	4 - 15
Funghi ²	 / 	4	10 - 15
Aglio ²		2	2 - 10
Stufare le cipolle ²		2	2 - 10
Glassare le verdure ²		3	6 - 10
Patate			
Patate arrosto da patate lesse ²		5	6 - 12
Frittelle di patate ⁴		5	2,5 - 3,5
Patate glassate ²		3	10 - 15
Piatti a base di uova			
Uovo al tegamino con burro ³		2	2 - 6
Uovo al tegamino con olio ¹		4	2 - 6
Uovo strapazzato ²		2	4 - 9
Omelette ⁴		2	3 - 6
Crêpe ⁴		5	1,5 - 2,5
Toast alla francese ⁴		3	4 - 8
Frittata dolce stracciata ⁴		3	10 - 15
Altro			
Tostatura ⁵	 / 	4	4 - 6
Crostini ²		3	6 - 10
Tostare le mandorle ⁶		4	3 - 15
Tostare le noci ⁶		4	3 - 15
Tostare i pinoli ⁶		4	3 - 15

¹ Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario

² Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁴ Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

⁵ Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁶ Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

Assistente pietanze

Con questa funzione è possibile preparare i piatti più diversi. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

Selezione e impostazione del programma

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare l'opzione Assistente pietanze.
3. Selezionare il gruppo di programmi desiderato.
4. Selezionare la pietanza desiderata.

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza desiderata e riceverete le avvertenze per la preparazione.

Interruzione del programma

Selezionare il livello di potenza 0 o modificare il tipo di riscaldamento, per interrompere il programma.

Sensore temperatura senza cavo

Prima del primo utilizzo delle funzioni di cottura è necessario creare il collegamento tra il sensore di temperatura senza cavo e il pannello di comando.

Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Questa sezione contiene informazioni su:

- Applicazione del patch di silicone
- Utilizzo del sensore di cottura senza cavi
- Pulizia
- Sostituzione della batteria

Il patch in silicone e il sensore di cottura possono essere acquistati in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare il codice di riferimento corrispondente:

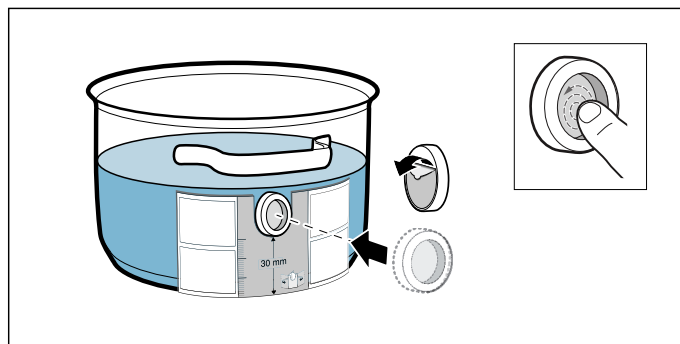
00577921	Set da 5 patch di silicone
HZ39050	Sensore di cottura e set da 5 patch di silicone

Applicazione del patch di silicone

Il patch di silicone fissa il sensore di temperatura sulle stoviglie.

Quando una pentola viene utilizzata per la prima volta con le funzioni di cottura, il patch di silicone deve essere applicato direttamente su questa pentola. A tal proposito è importante che:

1. il punto in cui verrà incollato il patch non deve essere unto. Pulire la pentola, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio, ad es. con alcool.
2. Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito applicare il patch di silicone all'esterno della pentola all'altezza desiderata.



3. Premere su tutta la superficie del patch di silicone, anche nella parte centrale.

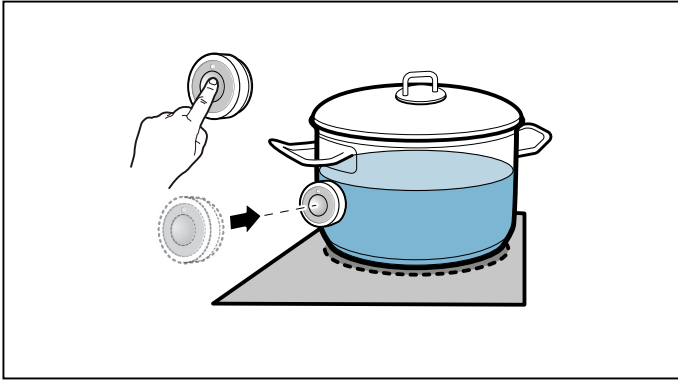
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la pentola durante questo lasso di tempo.

Avvertenze

- Non lasciare in ammollo la pentola con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.
- Se il patch di silicone si stacca, è necessario utilizzarne uno nuovo.

Posizionamento del sensore di temperatura senza cavo

Apportare il sensore di temperatura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.




Avvertenze

- Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di temperatura.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di temperatura punti verso la superficie laterale esterna del piano cottura.
- Il sensore di temperatura non deve essere orientato verso un'altra stoviglia calda per evitare un surriscaldamento.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro e non in prossimità di fonti di calore.
- È possibile utilizzare fino a tre sensori di temperatura contemporaneamente.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

Per collegare il sensore di temperatura senza cavo con il pannello di comando, procedere nel modo seguente:


1. Aprire il menu docking.
2. Aprire le impostazioni di base e selezionare la voce del menu Sensore di cottura.
3. Selezionare l'opzione Aggiungere nuovo sens. cott.. Premere entro 30 secondi sul simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo. Dopo pochi secondi appare sul display della zona cottura il risultato di collegamento del sensore di temperatura con il pannello di comando.

Una volta collegato correttamente il sensore di cottura al pannello di comando, sono disponibili le funzioni di cottura.

Avvertenze

- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di cottura può essere causata dai seguenti motivi:
 - Errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo sul sensore di cottura non è stato premuto entro 30 secondi.
 - La batteria del sensore di cottura si è esaurita.
 Resetare il sensore di cottura ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
- In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione. Se il collegamento continua ad essere errato, rivolgersi al servizio tecnico di assistenza clienti.

Resetare il sensore di temperatura senza cavo

1. Toccare il simbolo  del sensore di cottura per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto non toccare più il simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
2. Ripetere la procedura per la connessione.

Pulizia

Il sensore di temperatura senza cavo non deve essere lavato in lavastoviglie.

Sensore temperatura

Pulire il sensore di temperatura con un panno umido. Non lavare mai in lavastoviglie. Non immergere in acqua, né lavare sotto acqua corrente.

Rimuovere il sensore di temperatura dopo la cottura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Patch di silicone

Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

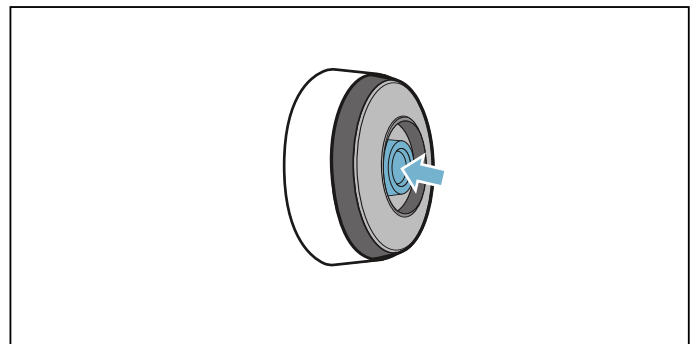
Avvertenza:

Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di temperatura

La finestra del sensore deve essere sempre asciutta e pulita. Procedere come segue:

- Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini cotonati e un detergente per vetri.



Avvertenze

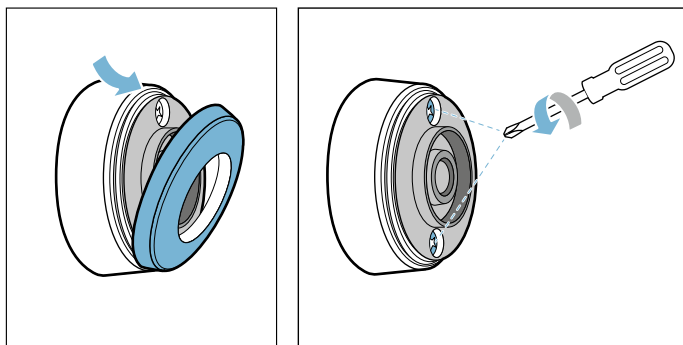
- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Sostituzione della batteria

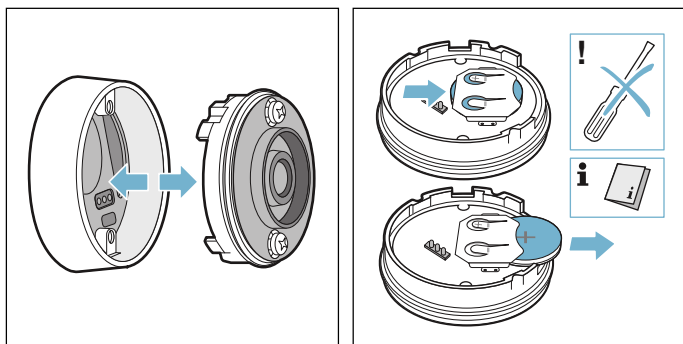
Se il sensore di temperatura non si accende quando si preme il simbolo significa che la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

1. Togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.

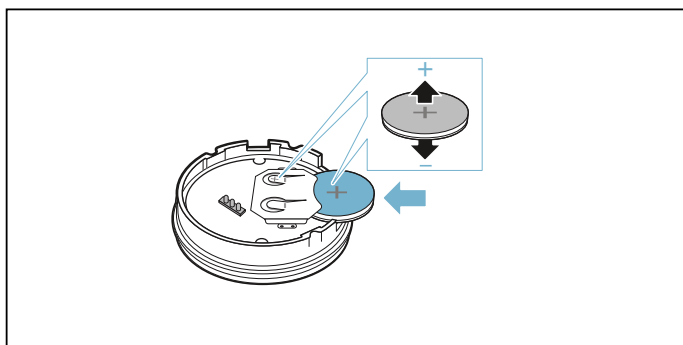


2. Aprire la copertura del sensore di temperatura. Estrarre la batteria dalla parte inferiore dell'alloggiamento e inserire una nuova batteria (prestare attenzione al corretto orientamento dei poli della batteria).

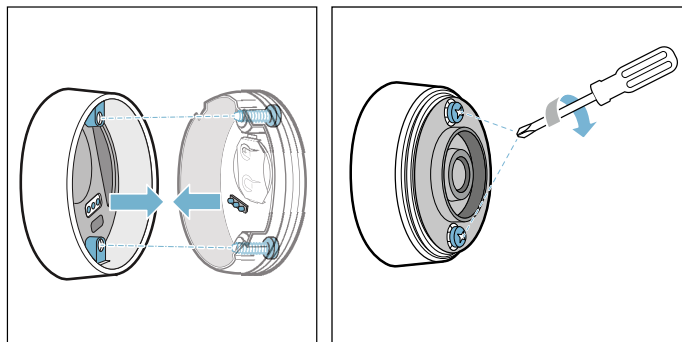


Attenzione!

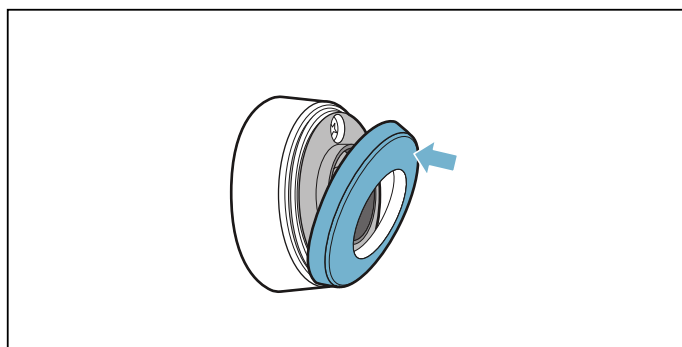
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i punti di contatto della batteria.



3. Chiudere la copertura del sensore di temperatura (i fori delle viti sulla copertura devono essere coperti con gli avvallamenti sull'alloggiamento inferiore). Stringere le viti con un cacciavite.



4. La copertura di silicone deve essere nuovamente collocata sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura.



Avvertenza:

Utilizzare esclusivamente batterie del tipo CR2032, per garantire una durata di impiego maggiore.

Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di temperatura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.siemens-home.bsh-group.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

I loghi e i marchi Bluetooth® sono marchi di fabbrica registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e ogni uso del marchio deve avvenire dietro licenza di BSH Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi dei marchi sono marchi e nomi dei marchi delle rispettive aziende.


Sicurezza bambino

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

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Tutte le aree di cottura devono essere disattivate.

Attivazione

1. Aprire il menu docking.
 2. Toccare il simbolo .
- È attivata la sicurezza bambini. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione

Seguire le indicazioni sul campo degli indicatori. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambini automatica

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


Attivazione e disattivazione

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

Protezione per la pulizia

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

Attivazione

Aprire il menu docking e toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. Il pannello di comando rimane bloccato per 30 secondi.

È possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione

Dopo 30 secondi viene emesso un segnale acustico e il pannello di comando viene abilitato. Per disattivare anticipatamente la funzione, seguire le istruzioni sul campo degli indicatori.

Avvertenza: Il blocco per la pulizia non influisce sull'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in ogni momento.

Spegnimento di sicurezza automatico

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

L'area di cottura smette di riscaldare. Sul display compare un avviso.

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


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

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.


Impostazioni	Descrizione e opzioni
Lingua	È possibile modificare la lingua dell'apparecchio.
Home Connect	Qui è possibile collegare l'apparecchio alla rete domestica e a un dispositivo mobile.
Controllo cappa cookConnect	In questo modo è possibile comandare le funzioni essenziali della cappa di aspirazione tramite il piano di cottura, ad es. il livello ventola e l'illuminazione.
Segnali acustici	È possibile selezionare quali segnali acustici l'apparecchio deve riprodurre.
Durata segnali acustici	È possibile modificare la durata dei segnali acustici.
Tono tasti	È possibile selezionare se l'apparecchio deve riprodurre dei suoni quando si toccano i campi e i simboli sul display touch.
Luminosità pann. di comando	È possibile modificare la luminosità del display.
flexInduction	È possibile selezionare, se l'area flessibile durante l'accensione deve funzionare come unica unità o separatamente.
Livelli powerMove	È possibile modificare i livelli preimpostati dell'area di cottura della funzione Move.
Sicurezza bambini	È possibile bloccare e nascondere il piano di cottura con la sicurezza bambini in modo tale da evitare che i bambini possano attivarlo accidentalmente.
quickStop	Consente lo spegnimento rapido dell'area di cottura direttamente dal display principale.
Logo	È possibile impostare se all'accensione del piano di cottura il logo del marchio deve essere visualizzato.
reStart	È possibile impostare per quanto tempo dopo lo spegnimento l'apparecchio deve memorizzare le ultime impostazioni utilizzate.
Potenza assorbita massima	È possibile limitare la potenza totale del piano di cottura e adattarla all'allacciamento alla rete locale.
Consumo di energia	È possibile selezionare se dopo lo spegnimento sull'apparecchio deve essere visualizzato il consumo di energia.
Sensore di cottura	È possibile aggiungere un nuovo sensore di temperatura.
Imp. punto di ebollizione	È possibile immettere l'altezza sul livello del mare della località in cui ci si trova, per garantire un funzionamento più preciso del sensore di cottura.
Test pentola	È possibile verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione.
Info apparecchio	È possibile ottenere informazioni sull'apparecchio.
Impostazioni di fabbrica	È possibile ripristinare tutte le impostazioni sullo stato al momento della consegna.

Vai alle impostazioni di base:


Aprire il menu docking e toccare il simbolo . Tutte le zone di cottura devono essere disattivate.

Menu Impostazioni di base

Trascinare il dito verso l'alto o verso il basso, per sfogliare le impostazioni disponibili. Toccare un'impostazione, per ricevere ulteriori opzioni nel sottomenu.

All'interno di un sottomenu toccare il simbolo , per tornare al menu precedente.

Per uscire dalle impostazioni di base:

Toccare il simbolo  per abbandonare il menu delle impostazioni di base.

Per salvare o rifiutare le modifiche

Se sono state effettuate delle modifiche, abbandonando le impostazioni di base compare una finestra di conferma nella quale è possibile memorizzare o non accettare le modifiche effettuate.

Indicatore consumo di energia

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

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo 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 pentola a temperatura ambiente con ca. 200 ml di acqua, al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della pentola.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare l'opzione Test stoviglia di cottura. Seguire le indicazioni sul campo degli indicatori. La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sugli indicatori delle zone di cottura compaiono le informazioni relative alla qualità e alla rapidità del processo di cottura.

Se il risultato del test non fosse ottimale, testare nuovamente la pentola su una zona di cottura più piccola.

Ripetere il test, richiamare le impostazioni di base e selezionare l'opzione Test stoviglia di cottura.

Avvertenze

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

Power Manager

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

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

Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura dispone di una serie di componenti per distribuire in modo intelligente e automatico la potenza a disposizione sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione Power-Manager è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Se viene raggiunta la potenza massima e non viene attivata alcuna area di cottura, sul display compare un messaggio corrispondente. L'apparecchio regola e seleziona in modo automatico il livello di potenza massimo possibile.

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

Home Connect

Questo apparecchio è dotato di connessione WLAN; le impostazioni possono essere inviate all'apparecchio tramite un dispositivo mobile.

Se non è collegato alla rete domestica, l'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete. Il piano cottura può essere sempre comandato dal pannello di comando.

La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i paesi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.home-connect.com.

Avvertenze

- I piani cottura non sono progettati per l'utilizzo senza sorveglianza; il procedimento di cottura deve essere sorvegliato.
- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect. Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect. → *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 6*
- Le impostazioni possono essere inviate dall'app Home Connect all'apparecchio, dove devono essere confermate. Non è possibile comandare l'apparecchio quando si è fuori casa.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.

Installazione

Per poter eseguire le impostazioni mediante Home Connect, l'app Home Connect deve essere collegata e installata sul vostro terminale mobile.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.


Seguire i passi indicati all'interno dell'app per eseguire le impostazioni.

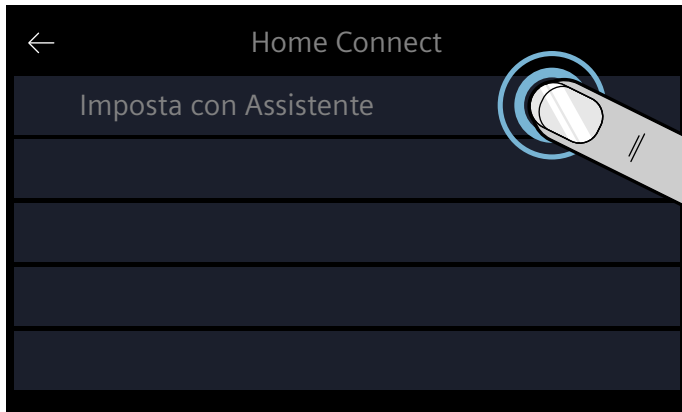
Per l'installazione l'app deve essere aperta.

Registrazione automatica nella rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario l'accesso al router. Se ciò non fosse possibile, seguire quanto descritto al punto "Registrazione manuale nella rete domestica".

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Imposta con Assistente".



Compare un avviso sul dispositivo mobile.

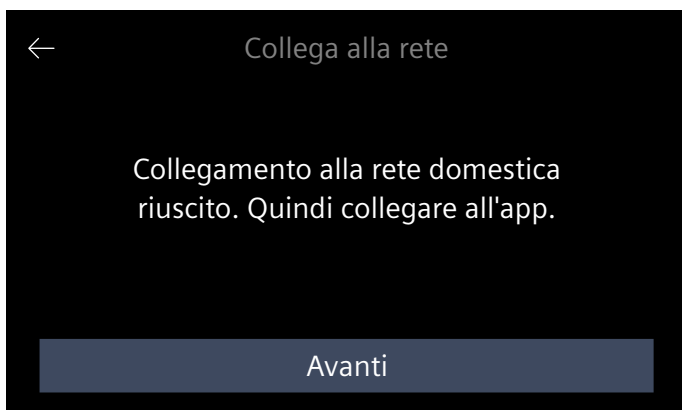
4. Toccare "Avanti" per proseguire.
5. Entro 2 minuti premere il tasto WPS sul router. Quando il piano cottura è collegato alla rete domestica compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento.


Avvertenza:

Se invece non è stato stabilito alcun collegamento, ripetere il procedimento di installazione con assistente oppure registrare manualmente l'apparecchio alla rete domestica.


Appare il messaggio che l'apparecchio può ora essere collegato con l'app.

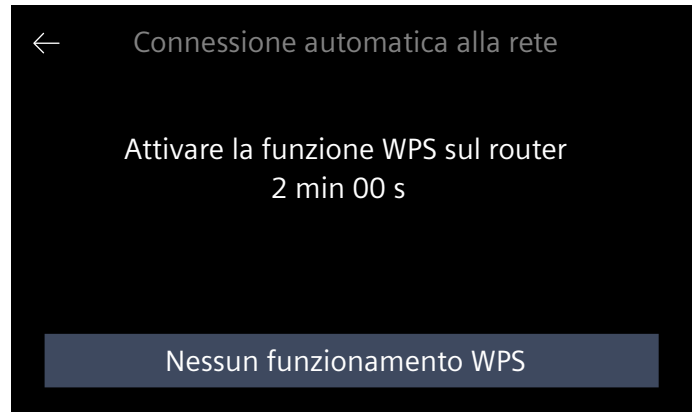
6. Toccare "Avanti", per stabilire la connessione con l'app.



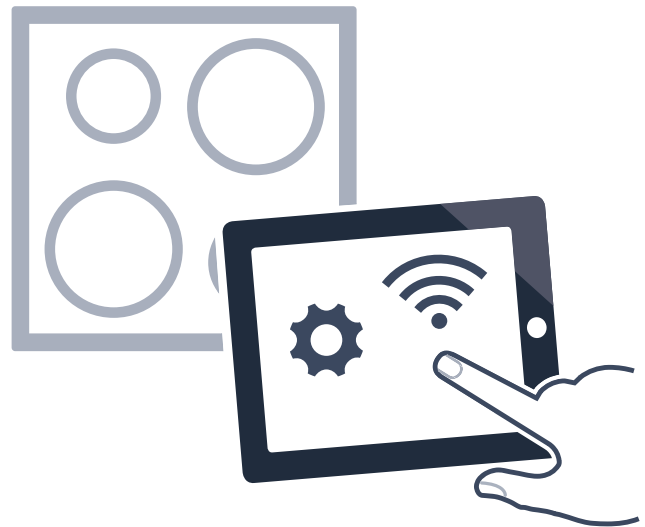
Se la procedura di registrazione è avvenuta correttamente, appare il messaggio di notifica dell'avvenuta registrazione. Nel campo principale del pannello di comando compare il simbolo .

Registrazione manuale nella rete domestica

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Imposta con Assistente". Verrà richiesto di premere il tasto WPS sul proprio router.
4. Selezionare "Nessun funzionamento WPS".



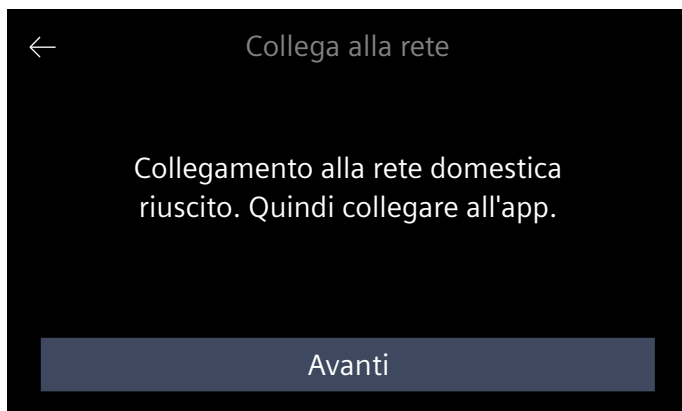
5. Leggere attentamente le indicazioni e toccare "Avviare" per proseguire.
6. Aprire le impostazioni di rete del piano cottura e quindi registrarlo alla rete del piano cottura con la SSID "HomeConnect" con la key "HomeConnect".




Avvertenza:

Se invece non è stato stabilito alcun collegamento, ripetere il procedimento di installazione con assistente e registrare manualmente l'apparecchio alla rete domestica.

7. Seguire le istruzioni dell'app e inserire il nome della rete e la password della propria rete domestica (WLAN).
Appare il messaggio che l'apparecchio può ora essere collegato con l'app.
8. Toccare "Avanti", per stabilire la connessione con l'app.



Se la procedura di registrazione è avvenuta correttamente, appare il messaggio di notifica dell'avvenuta registrazione. Nel campo principale del pannello di comando compare il simbolo .

Impostazioni Home Connect

È sempre possibile adattare Home Connect alle proprie esigenze.

Nelle impostazioni di base del piano di cottura individuare le impostazioni di Home Connect per visualizzare informazioni sulla rete e sull'apparecchio.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Imposta con Assistente	Il piano cottura può essere registrato alla rete domestica sia automaticamente che manualmente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Imposta con Assistente (registrazione automatica alla rete domestica)*. ■ Imposta con Assistente: Disattiva funzione WPS (registrazione manuale alla rete domestica). Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura non è ancora collegato alla rete domestica.
Collega all'app	È possibile stabilire il collegamento con uno o più account Home Connect. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Impostazione mediante l'app	È possibile scegliere se si vuole attivare l'impostazione di cottura tramite app. <ul style="list-style-type: none"> ■ No: nell'app verrà visualizzato solo lo stato attuale del piano cottura. ■ Sì*: si potranno inviare tramite l'app le impostazioni al piano cottura. Le impostazioni di cottura inviate devono essere confermate nel piano cottura stesso. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Wi-Fi	È possibile disattivare la modalità radio del piano cottura e scollegare quindi il piano cottura dalla rete domestica (WLAN). <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivata: modalità radio disattivata. ■ Attivata*: modalità radio attivata. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Staccare il collegamento	È sempre possibile ripristinare il collegamento memorizzato con la rete domestica. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Info apparecchio	Verranno visualizzate informazioni su Home Connect e sulla rete. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.


*Impostazione predefinita al momento della consegna

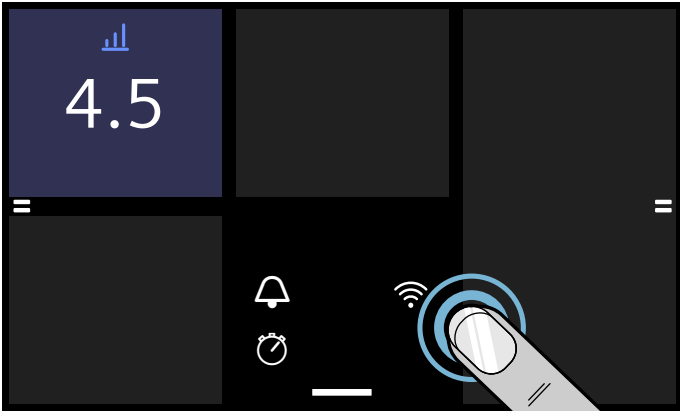
Avvertenza:

"Imposta con Assistente" viene visualizzato solo se non è ancora stato stabilito alcun collegamento con la rete domestica. Tutti gli altri tipi di impostazione vengono visualizzati solo se è già stato stabilito il collegamento con la rete domestica.

Simbolo WLAN

L'indicatore relativo alla WLAN si modifica a seconda dello stato e della qualità del collegamento e della disponibilità del server Home-Connect.

Toccando il simbolo , si ottiene una descrizione del simbolo visualizzato.




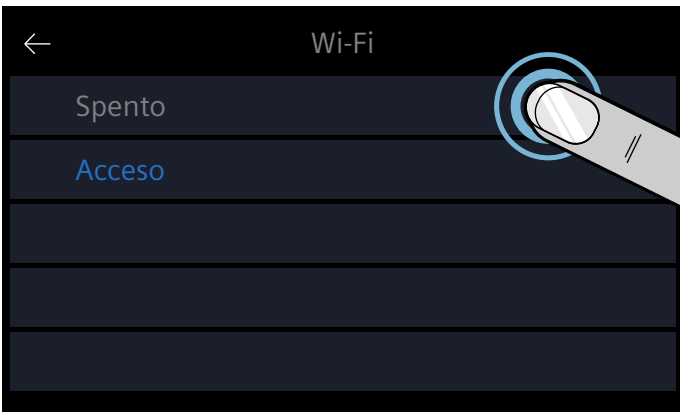
Disattivazione della WLAN


Se il WIFI è attivo, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect.

Avvertenza:

L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Wi-Fi".
4. Toccare "Spento".




La WLAN è disattivata e nel pannello di comando il simbolo  si spegne.

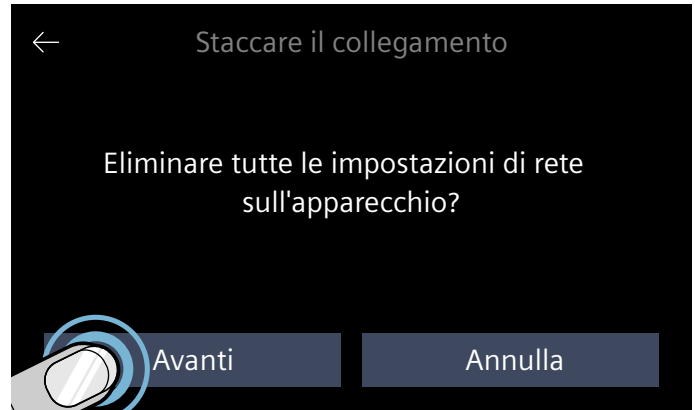
Staccare dalla rete


È possibile scollegare il piano cottura dalla rete in qualsiasi momento.

Avvertenza:

Se il piano cottura è scollegato dalla rete, non è possibile il comando mediante Home Connect.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Staccare il collegamento".
4. Confermare con "Avanti".




L'apparecchio è scollegato dalla rete domestica e nel pannello di comando si spegne il simbolo .

Avvertenza:

Il collegamento con la rete può anche essere disattivato ripristinando le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio.

Collegare rete


1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Imposta con Assistente".
4. Seguire le istruzioni secondo → "Registrazione automatica nella rete domestica" o → "Registrazione manuale nella rete domestica".

Connettere con l'app

Se sul dispositivo mobile è installata l'app Home Connect, è possibile collegarla al proprio piano cottura.

Avvertenze

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete.
- L'app deve essere aperta e configurata.
- In presenza di un collegamento diretto a una cappa aspirante, innanzitutto scollegare il piano cottura dalla rete domestica, quindi riavviare il collegamento. → "Staccare dalla rete" a pagina 45 → "Collegare alla rete" a pagina 45

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Collega all'app".



È possibile collegare anche un altro account Home Connect con il piano cottura. Toccare a tal fine "Collega all'app".


4. Seguire le istruzioni dell'app per concludere la procedura di collegamento.

Impostazioni tramite l'app

Con l'app Home Connect è possibile accedere comodamente alle impostazioni di base del piano cottura e inviare le impostazioni per le aree di cottura al piano cottura.

Avvertenze

- Per modificare le impostazioni di base il piano cottura deve essere spento.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.
- Al momento della consegna la trasmissione delle impostazioni è attivata.
- Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.

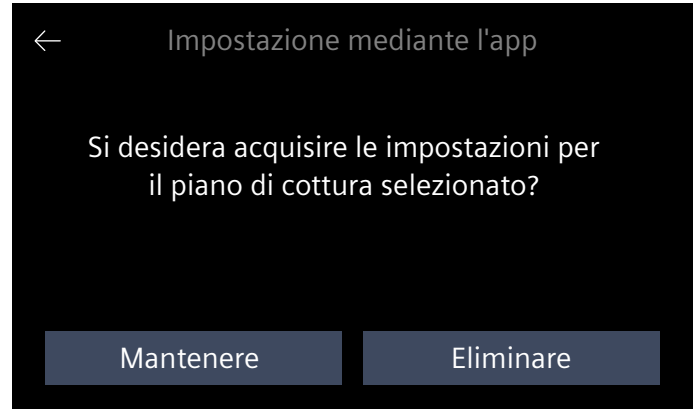
1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Impostazione mediante l'app".



4. Toccare "Sì" per attivare la trasmissione, toccare "No" per disattivarla.

Conferma delle impostazioni per la cottura

Non appena vengono trasmesse le impostazioni all'area di cottura, appare un messaggio di notifica sul piano cottura. Vi verrà richiesto di confermare le impostazioni. Per confermare le impostazioni, toccare "Mantenere". Per annullare le impostazioni, toccare "Eliminare".



Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software del piano cottura (per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza). È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica ed è possibile quindi avviare l'aggiornamento del software dall'app o dal piano cottura. Aprire a tal fine le impostazioni di base del proprio piano cottura. Appare un assistente che vi guiderà lungo tutto il processo di aggiornamento.

Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale.

Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Avvertenze

- Durante il download è possibile continuare a utilizzare il piano cottura.
- In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

Ricerca guasti remota

In caso di guasti, l'assistenza tecnica può intervenire sull'apparecchio tramite il servizio di ricerca guasti remota.

Contattare l'assistenza tecnica e accertarsi che l'apparecchio sia collegato con il server Home Connect e verificare se il servizio di ricerca guasti remota sia disponibile nel vostro Paese.

Avvertenza:

Per ulteriori informazioni e per la disponibilità del servizio di ricerca guasti remota nel vostro Paese, visitare la sezione Guida & supporto del sito Internet Home Connect del vostro Paese: www.home-connect.com

Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

Avvertenza:

Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.siemens-home.bsh-group.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda: 100 mW max.
5 GHz di banda: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni

Collegamento della cappa aspirante

Questo apparecchio può essere collegato a una cappa aspirante abbinata, consentendo quindi di comandare le funzioni della cappa dal piano cottura.

Esistono diverse possibilità per collegare gli apparecchi fra di loro:

Home Connect

Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite l'app Home Connect.

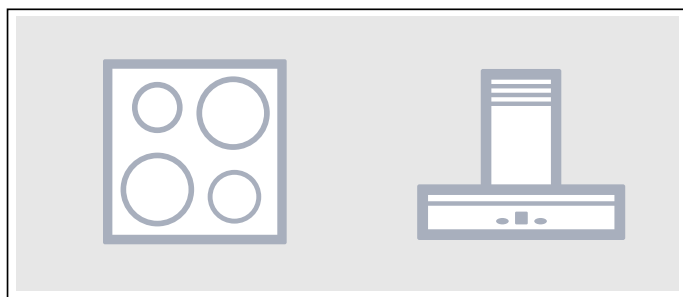
Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite l'app e il pannello di comando.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect e il capitolo Home Connect. → "Home Connect" a pagina 42



Collegamento diretto degli apparecchi

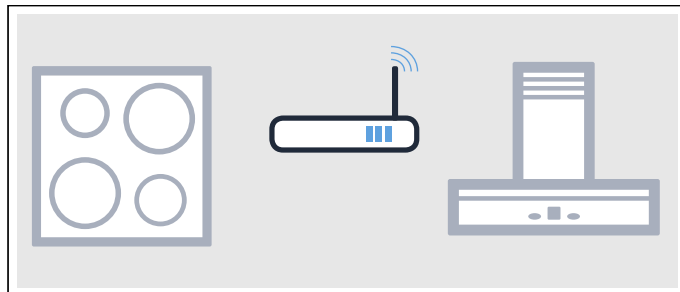
Se l'apparecchio viene collegato direttamente a una cappa aspirante, la cappa aspirante può essere comandata tramite il piano cottura. Per entrambi gli apparecchi non è più possibile un collegamento alla rete domestica o con l'app. Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite il pannello di comando.



Collegamento degli apparecchi tramite la rete domestica

Utilizzare questo tipo di collegamento se nessun apparecchio o soltanto uno dei due apparecchi è collegato all'app Home Connect.

Se gli apparecchi vengono collegati tra loro tramite la rete domestica, è possibile utilizzare sia il comando della cappa sia Home Connect per il piano cottura.



Avvertenze

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle istruzioni per l'uso della cappa aspirante e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene comandato mediante il comando cappa dal piano cottura. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 6
- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo l'uso tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

Configurazione

Per configurare il collegamento tra il piano cottura e la cappa aspirante occorre che il piano cottura sia acceso.


Collegamento diretto

Accertarsi che la cappa aspirante sia spenta.

A tal proposito osservare il capitolo "Collegamento del piano cottura" nelle istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Avvertenza:

Se il piano cottura viene collegato direttamente alla cappa aspirante, il collegamento alla rete domestica non è più possibile e non è più possibile utilizzare Home Connect.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Controllo cappa".
3. Toccare "Collegamento diretto".
4. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante.


Quando il piano cottura è collegato alla cappa aspirante compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento. Nel campo di regolazione vengono visualizzati i simboli per il comando cappa dal piano cottura.

Collegamento tramite la rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario un accesso al router. In caso contrario seguire i passi indicati in "Collegamento diretto".

Per cominciare, accertarsi che la cappa di aspirazione sia già collegata alla stessa rete domestica.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Controllo cappa".
3. Toccare "Collega alla rete".
4. Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Quando il piano cottura è collegato alla rete domestica compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento.
5. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante.


Quando il piano cottura è collegato alla cappa aspirante compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento. Nel campo di regolazione vengono visualizzati i simboli per il comando cappa dal piano cottura.

Avvertenza:

Il collegamento può essere stabilito soltanto quando entrambi gli apparecchi sono collegati alla rete domestica e si trovano nella procedura di collegamento. Se il tempo per la procedura di collegamento è già scaduto per uno dei due apparecchi, riavviare il collegamento.

Staccare dalla rete

È sempre possibile ripristinare il collegamento memorizzato con la rete domestica e con la cappa aspirante.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
 2. Toccare l'impostazione "Controllo cappa".
 3. Toccare "Scollegare dalla rete".
- Il collegamento è stato ripristinato.

Comando della cappa tramite il piano cottura


Nelle impostazioni del piano cottura è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante a prescindere dall'accensione e dallo spegnimento del piano cottura o delle singole zone di cottura.

→ "Impostazioni per il comando della cappa" a pagina 50

Tramite il pannello di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.


Impostazione della ventola

Attivazione

1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo . Sul display viene visualizzato il livello ventola preimpostato.
2. Selezionare il livello ventola desiderato. Per selezionare la modalità intensiva, toccare **int 1** o **int 2**.


La ventola è stata attivata.

Disattivazione


1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo .
 2. Selezionare il livello ventola 0.
- La ventola è stata disattivata.

Impostazione della modalità automatica

Attivazione


1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo .
 2. Selezionare **auto**.
- Il funzionamento automatico è attivato. In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

Disattivazione

1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo .
 2. Selezionare il livello ventola 0.
- Il funzionamento automatico è disattivato.

Impostazione dell'illuminazione della cappa

È possibile accendere e spegnere la luce della cappa tramite il pannello di comando del piano cottura.

Nel campo di regolazione toccare il simbolo .

Impostazioni per il comando della cappa

È sempre possibile adattare il comando cappa dal piano cottura alle proprie esigenze.

Avvertenza:

Le impostazioni vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Comando della ventola (avvio automatico)	<p>È possibile impostare se e come avviare la ventola dopo l'accensione del piano cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivato: in caso di necessità la cappa può essere accesa manualmente. ■ Attivare in modalità automatica*: la cappa si attiva quando si accende un'area di cottura in modalità automatica. ■ Attivare in modalità standard: all'accensione di un'area di cottura la cappa si attiva a una velocità fissa.
Post-funzionamento della ventola	<p>Il post-funzionamento della ventola serve a eliminare gli odori residui, in seguito la ventola si disattiva da sola.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventola off. ■ Accendere in modalità automatica.* ■ Attivare il post-funzionamento della ventola standard. ■ Non è possibile alcuna modifica delle impostazioni della ventola allo spegnimento del piano cottura.
Luce on in automatico	<p>È possibile impostare se la luce della cappa si deve accendere automaticamente insieme al piano di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Off ■ On*: l'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.
Luce off in automatico	<p>È possibile impostare se la luce della cappa si deve spegnere automaticamente insieme al piano di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Off* ■ On: l'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.
Scollegamento dalla rete	<p>È sempre possibile ripristinare il collegamento memorizzato con la rete domestica e con la cappa aspirante.</p>

*Impostazione predefinita al momento della consegna

Pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

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

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

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

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

Possibili macchie

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Utilizzo

Sul campo degli indicatori non compare alcuna figura.

È possibile che la luminosità non sia impostata correttamente. Guardare sul display dall'alto e impostare la luminosità dalle impostazioni di base.

Per ulteriori informazioni relative alle impostazioni vedere il capitolo → *"Impostazioni di base"*

Perché non è possibile attivare le funzioni di cottura assistita?

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o la funzione PowerManager è attivata. Spegnere o ridurre i livelli di potenza delle aree di cottura attive.

Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → *"Power Manager"*

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

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

Sibilo intenso:

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

Scoppietto:

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

Tonalità elevate dei sibili:

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

Rumore della ventola:

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

Stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze e ai seguenti consigli.

Avvertenze, avvisi e messaggi di errore

Se si verifica un problema, sul display vengono mostrati automaticamente avvisi, avvertenze e messaggi di errore. Seguire le indicazioni presenti sul display touch per rimuovere il problema.

Avvertenze

- Per alcune avvertenze viene inoltre indicato il codice di errore. Se necessario, comunicare il codice d'errore al servizio di assistenza tecnica.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

Consigli

Problema	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Con l'ausilio di un altro elettrodomestico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Il display touch non reagisce o si è bloccato.	Il pannello comandi è bagnato o occupato da un oggetto. Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Il livello di potenza dell'area di cottura non può essere aumentato.	È stata limitata la potenza complessiva del piano cottura. Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce "Potenza massima assorbita". Una stoviglia molto grande può influire sul livello di potenza massimo sulla stessa metà del piano cottura. Ricollocare la stoviglia.
Se un oggetto si trova sul display touch viene emesso un segnale acustico.	Rimuovere l'oggetto e impostare nuovamente il piano cottura. Non mettere nessuna stoviglia calda sul pannello di comando.
Il piano cottura reagisce in maniera insolita o non è più possibile eseguire correttamente alcun comando.	Disattivare l'apparecchio dal fusibile generale dell'impianto o dall'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili. Attendere alcuni secondi e collegare nuovamente l'apparecchio.
Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente.	
Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta.	Rimuovere la stoviglia corrispondente. Attendere qualche secondo. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente l'area di cottura.

Problema	Soluzione
Non è possibile attivare la funzione Trasmissione delle impostazioni.	Confermare l'indicatore di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Trasmissione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
L'area di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere il capitolo
Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione. E 70 10	Confermare l'indicatore di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare senza collegamento come di consueto. Se il display compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il sensore di cottura si è surriscaldato e l'area di cottura è stata spenta. E8202	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di cottura e attivare nuovamente la funzione.
Il sensore di cottura è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state disattivate. E8203	Se il sensore di cottura non viene utilizzato, rimuoverlo dalle stoviglie e conservarlo a distanza da altre aree di cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo le aree di cottura.
La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. E8204	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"
Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. E8205	Disattivare e riattivare infine la funzione.
Il sensore di cottura è difettoso. E8206	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display del sensore di cottura non si accende e il sensore di cottura non reagisce.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria" Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Vedere sezione Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicatore sul sensore lampeggia due volte. La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"
L'indicatore sul sensore lampeggia tre volte. Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto.	Tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Vedere sezione → "Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando"
La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale. E9000/E90 10	Contattare il gestore del servizio elettrico.
Il piano cottura non è collegato correttamente U400	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.

Modalità demo

Se il simbolo ^{DEMO}MODE viene visualizzato sul display, la modalità demo è attiva. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione energetica. Attendere un paio di secondi e collegarlo nuovamente. Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti dallo spegnimento nel menu Impostazioni di base.

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 prodotto (E), 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 800-018346

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Pietanze sperimentate

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

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

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

Pietanze sperimentate	Stoviglie	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di cottura	Durata (Min:Sec)	Coperchio	Livello di cottura	Coperchio
Sciogliere il cioccolato						
Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao, 150 g)	Casseruola Ø 16 cm	-	-	-	1.5	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)	Si	1.5	Si
Quantità: 800 g	Pentola Ø 22 cm	9	2:30 (senza mescolare)	Si	1.5	Si
Zuppa di lenticchie dalla lattina ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco. Temperatura iniziale 20 °C						
Quantità: 500 g	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Si	1.5	Si
Quantità: 1 kg	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Si	1.5	Si
Preparazione della besciamella						
Temperatura del latte: 7 °C Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5 % di grassi) e un pizzico di sale						
1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare.	Casseruola Ø 16 cm	2	ca. 6:00	No	-	-
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.		7	ca. 6:30	No	-	-
3. Quando la besciamella inizia a bollire, lasciarla sulla zona cottura ancora per 2 minuti continuando a mescolare.		-	-	-	2	No
*Ricetta secondo DIN 44550						
**Ricetta secondo DIN EN 60350-2						

Pietanze sperimentate	Stoviglie	Preriscaldamento		Coperchio	Cottura	
		Livello di cottura	Durata (Min:Sec)		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	8.5	ca. 5:30	No	3 (mescolare dopo 10 min.)	Si
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	8.5	ca. 5:30	No	3 (mescolare dopo 10 min.)	Si
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 ad 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	8.5	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	8.5	ca. 5:30	No	2.5	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	Si	2	Si
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	Si	2.5	Si
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						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001387813 (991129)