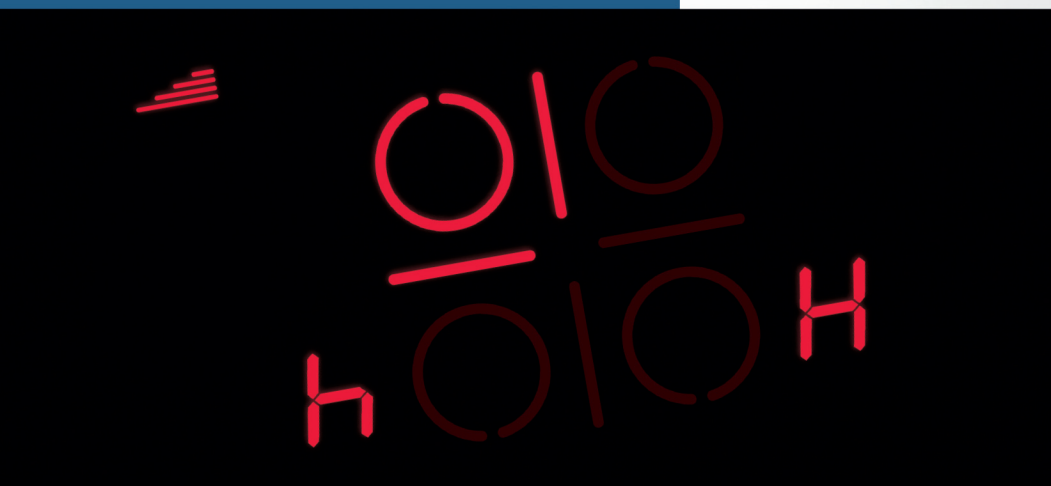




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

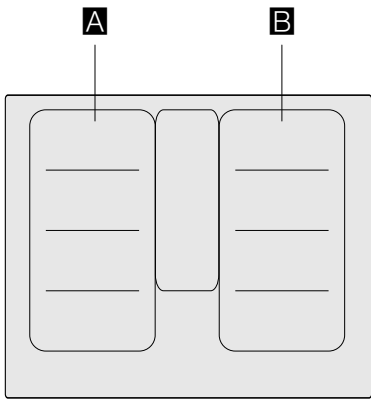


**Piano di cottura  
PXY...J...**



**BOSCH**

**it** Istruzioni per l'uso



|              |  | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--|---------|---------|
| <b>A / B</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
|              |  | 2.600 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Indice

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
|  <b>Conformità d'uso</b> . . . . .                   | 5  |  <b>Funzione scaldavivande</b> . . . . .                | 21 |
|  <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> . . . . . | 6  | Attivazione . . . . .  | 21 |
|  <b>Cause dei danni</b> . . . . .                    | 7  | Disattivazione . . . . .   | 21 |
| Panoramica . . . . .   | 7  |  <b>Trasferimento delle impostazioni</b> . . . . .      | 22 |
|  <b>Tutela dell'ambiente</b> . . . . .               | 8  | Attivazione . . . . .  | 22 |
| Consigli in materia di risparmio energetico . . . . .  | 8  |  <b>Funzioni di cottura assistita</b> . . . . .         | 23 |
| Smaltimento ecocompatibile . . . . .   | 8  | Tipi di funzione cottura assistita . . . . .   | 23 |
|  <b>Cottura con induzione</b> . . . . .              | 8  | Stoviglie adatte . . . . .   | 24 |
| Vantaggi della cottura a induzione . . . . .   | 8  | Sensori e accessori speciali . . . . .   | 24 |
| Recipienti . . . . .   | 8  | Funzioni e livelli di cottura . . . . .  | 24 |
|  <b>Conoscere l'apparecchio</b> . . . . .            | 10 | Pietanze consigliate . . . . .   | 27 |
| Il pannello comandi . . . . .  | 10 | Assist . . . . .   | 33 |
| Le zone di cottura . . . . .   | 11 |  <b>Sensore temperatura senza cavo</b> . . . . .        | 34 |
| Panoramica dei menu . . . . .  | 11 | Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo . . . . .  | 34 |
| Indicatore di calore residuo . . . . .   | 12 | Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando . . . . .   | 34 |
|  <b>Uso dell'apparecchio</b> . . . . .              | 12 | Pulizia . . . . .  | 35 |
| Primo utilizzo . . . . .   | 12 | Sostituzione della batteria . . . . .  | 35 |
| Attivazione e disattivazione del piano di cottura . . . . .  | 12 | Dichiarazione di conformità . . . . .  | 36 |
| Impostazione l'area di cottura . . . . .   | 12 |  <b>Sicurezza bambino</b> . . . . .                   | 36 |
| Consigli per la cottura . . . . .  | 13 | Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini . . . . .   | 36 |
|  <b>Zona flessibile</b> . . . . .                  | 16 | Sicurezza bambini automatica . . . . .   | 36 |
| Consigli per l'uso dei recipienti . . . . .  | 16 |  <b>Protezione per la pulizia</b> . . . . .           | 37 |
| Come due zone di cottura indipendenti . . . . .  | 16 | Attivazione . . . . .  | 37 |
| Come un'unica zona di cottura . . . . .  | 16 | Disattivazione . . . . .   | 37 |
|  <b>Funzione Move</b> . . . . .                    | 17 |  <b>Spegnimento di sicurezza automatico</b> . . . . . | 37 |
| Attivazione . . . . .  | 17 |  <b>Impostazioni di base</b> . . . . .                | 38 |
| Disattivazione . . . . .   | 17 | Vai alle impostazioni di base: . . . . .   | 38 |
|  <b>Zona FlexPlus</b> . . . . .                    | 18 | Menu Impostazioni di base . . . . .  | 38 |
| Avvertenze sulle stoviglie . . . . .   | 18 | Per uscire dalle impostazioni di base: . . . . .   | 38 |
| Attivazione . . . . .  | 18 | Per salvare o rifiutare le modifiche . . . . .   | 38 |
| Disattivazione . . . . .   | 18 |  <b>Indicatore consumo di energia</b> . . . . .       | 39 |
|  <b>Funzioni durata</b> . . . . .                  | 19 |  <b>Test per stoviglie</b> . . . . .                  | 39 |
| Programmazione del tempo di cottura . . . . .  | 19 |  <b>Home Connect</b> . . . . .                        | 40 |
| Il contaminuti . . . . .   | 19 | Installazione . . . . .  | 40 |
| Funzione Cronometro . . . . .  | 19 | Impostazioni Home Connect . . . . .  | 42 |
|  <b>Funzione PowerBoost</b> . . . . .              | 20 | Aggiornamento del software . . . . .   | 44 |
| Attivazione . . . . .  | 20 | Avvertenze sulla tutela dei dati . . . . .   | 44 |
| Disattivazione . . . . .   | 20 | Dichiarazione di conformità . . . . .  | 45 |
|  <b>Funzione ShortBoost</b> . . . . .              | 20 |  |    |
| Consigli sull'utilizzo . . . . .   | 20 |  |    |
| Attivazione . . . . .  | 20 |  |    |
| Disattivazione . . . . .   | 21 |  |    |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b>Collegamento della cappa aspirante . . . . .</b>       | <b>45</b> |
|  | Configurazione . . . . .                                  | 46        |
|  | Reset del collegamento . . . . .                          | 46        |
|  | Comando della cappa tramite il piano cottura . . . . .    | 46        |
|  | Impostazioni per il comando della cappa . . . . .         | 47        |
|  | <b>Pulizia . . . . .</b>                                  | <b>48</b> |
|  | Piano di cottura . . . . .                                | 48        |
|  | Telaio del piano di cottura . . . . .                     | 48        |
|  | <b>Domande frequenti e risposte (FAQ) . . . . .</b>       | <b>49</b> |
|  | <b>Malfunzionamento, che fare? . . . . .</b>              | <b>50</b> |
|  | Avvertenze, avvisi e messaggi di errore . . . . .         | 50        |
|  | Consigli . . . . .  | 50        |
|  | Modalità demo . . . . .                                   | 51        |
|  | <b>Servizio assistenza clienti . . . . .</b>              | <b>52</b> |
|  | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . . . . | 52        |
|  | <b>Pietanze sperimentate . . . . .</b>                    | <b>53</b> |

---

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** e l'eShop **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Conformità d'uso

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

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 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 guasto!**

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento. Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

**⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!**

- La batteria nel sensore di temperatura senza cavo può danneggiarsi o scoppiare se diventa troppo calda. Togliere il sensore dal piano cottura al termine del lavoro e non lasciarlo in prossimità di sorgenti di calore.
- 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. |
|                       | Abrasione causata dalle pentole.                              | Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.                                  |
| Fratture              | Zucchero, alimenti contenenti molto zucchero.                 | Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.            |

## Tutela dell'ambiente

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

### Consigli in materia di risparmio energetico

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

### Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

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.

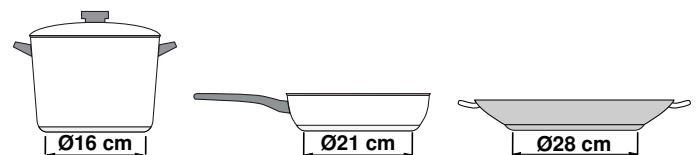
### Recipienti

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.



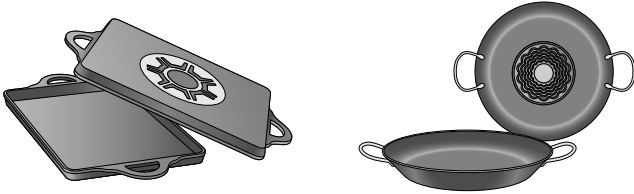
Se l'area flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare contenitori grandi adatti per questa zona. Informazioni relative alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile".



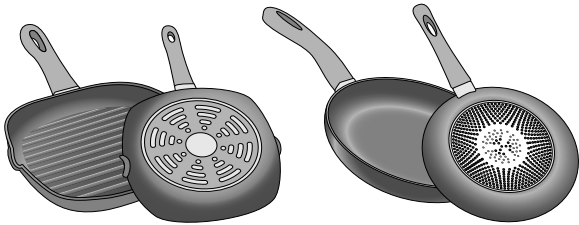


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- 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

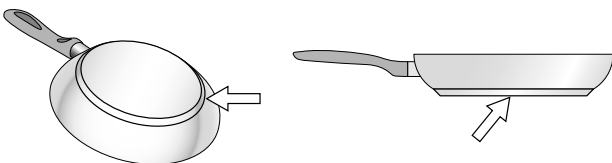
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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*

### Il pannello comandi



| Superfici di comando  |  |
|---|--|
|     | Interruttore principale  |
|     | Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia<br>Sicurezza bambini |
|     | Impostazioni di base   |
|   | Menu Info  |
|   | Funzione Cronometro  |
|   | Contaminuti  |
|   | Zona flessibile  |
| 0...Boost   | Campo di regolazione   |
| 1...9   | Livelli di cottura   |
|  | Funzione Scaldavivande   |
|  | Funzione PowerBoost  |
|  | Funzione ShortBoost  |
| menu  | Menu Modalità di cottura:  |
|  | Livelli di cottura   |
|  | Assist   |
|  | Funzioni di cottura  |
|  | Frying Sensor  |
|  | Función Move   |
|   | Programmazione tempo di cottura  |
|   | Controllo dell'aspirazione del vapore  |
|   | WLAN   |

### Superfici di comando

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

**Avvertenza:** Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

## Le zone di cottura

| Zone di cottura |                            |  |
|-----------------|----------------------------|--|
|                 | Zona di cottura singola    | Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.   |
|                 | Zona di cottura flessibile | Vedere sezione → "Zona flessibile"   |
|                 | Zona di cottura FlexPlus   | La zone di cottura FlexPlus si accende sempre in combinazione con la rispettiva zona di cottura flessibile destra o sinistra. Vedere sezione → "Zona FlexPlus" |

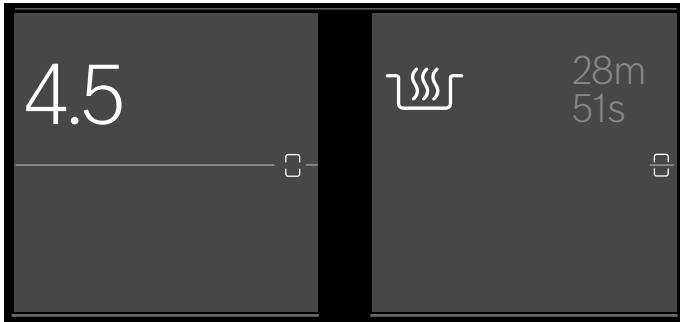
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione"

## 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

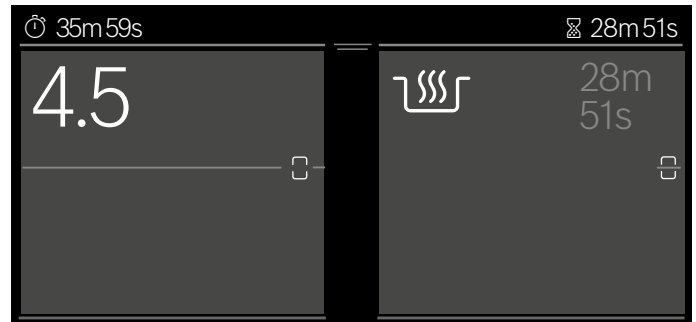
Nel campo di regolazione di un'area di cottura, è possibile configurare i livelli di cottura, i tempi di cottura e le diverse modalità di cottura per questa area di cottura.

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



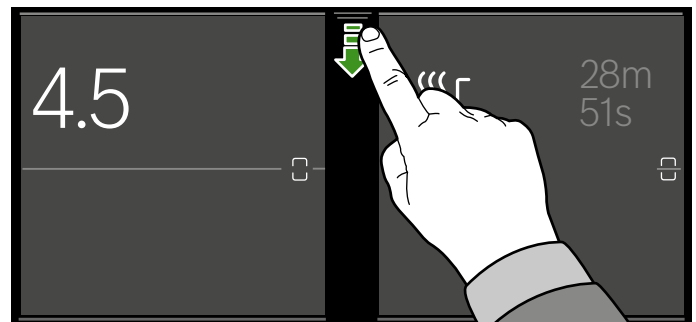
### Barra di stato

Sulla barra di stato compaiono il contaminuti, la funzione cronometro e le altre impostazioni eseguite.



Per visualizzare la barra di stato, trascinare con il dito sul display dall'alto verso il basso.

La barra di stato viene mostrata soltanto in base alle impostazioni effettuate.



Spostare nuovamente verso l'alto la barra di stato per nascondersela.

In alcuni casi la barra di stato viene nascosta automaticamente dopo alcuni secondi.

### Menu Info

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






Per raggiungere il menu Info, toccare il sensore

Per tornare alla visualizzazione principale, 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.  |
|  Assist              | Cottura arrosto e cottura con la preselezione delle pietanze.   |
|  Funzioni di cottura | Cottura con riconoscimento automatico della temperatura mediante il sensore di cottura senza cavo.<br><b>Avvertenza:</b> 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. |
|  Frying sensor       | Cottura arrosto con riconoscimento automatico della temperatura del piano cottura.  |
|  MoveMode            | Regolazione della temperatura sulla posizione della stoviglia sulle zone di cottura.  |

Per raggiungere il menu modalità di cottura, toccare l'area di cottura menu nel campo di regolazione.

## Indicatore di calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare l'area di cottura finché il campo dietro al display è illuminato a luce rossa.

Se dopo una cottura l'area di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo si accende. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è un'area 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 20 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.

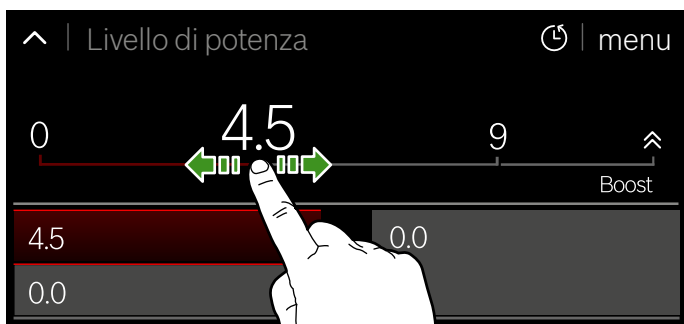
## Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

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

- Se non è presente alcuna stoviglia sulla zona di cottura attiva, lampeggia il livello di cottura selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo la zona di cottura si spegne.
- Se prima dell'accensione del piano di cottura era stata posizionata una stoviglia sulla zona di cottura, tale presenza viene riconosciuta per 20 secondi dopo aver toccato l'interruttore principale. La zona di cottura viene selezionata automaticamente. Se la stoviglia è stata riconosciuta, il livello di cottura deve essere selezionato entro 20 secondi, altrimenti la zona di cottura si spegne nuovamente.

## Modifica del livello di cottura

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

## Disattivazione della zona di cottura

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

## Funzione di selezione rapida

Strisciare con il dito verso destra sull'area di cottura per impostare il livello di potenza su 9.0 o verso sinistra per impostarlo su 0.0. Per ulteriori informazioni riguardo l'attivazione di questa funzione, 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.) |
|---|--------------------|-------------------------|
| <b>Fondere</b>  |                    |                         |
| Cioccolato, glassa                                    | 1 - 1.5            | -                       |
| Burro, miele, gelatina                                | 1 - 2              | -                       |
| <b>Riscaldare e mantenere caldo</b>                   |                    |                         |
| Minestra, ad es. minestra di lenticchie               | 1.5 - 2            | -                       |
| Latte*  | 1.5 - 2.5          | -                       |
| Salsicce scaldare in acqua*                           | 3 - 4              | -                       |
| <b>Scongellare e riscaldare</b>                       |                    |                         |
| Spinaci surgelati                                     | 3 - 4              | 15 - 25                 |
| Gulasch surgelato                                     | 3 - 4              | 35 - 55                 |
| <b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>                 |                    |                         |
| Gnocchi di patate*                                    | 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                  |
| <b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>             |                    |                         |
| 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          | -                       |
| <b>Stufare</b>  |                    |                         |
| 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.) |
|--|--------------------|-------------------------|
| <b>Stufare / cuocere arrosto con poco olio*</b>                                      |                    |                         |
| Fettina, naturale o impanata   | 6-7                | 6-10                    |
| Fettina, surgelata   | 6-7                | 8-12                    |
| 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            | 3-6                     |
| Uova al tegamino   | 5-6                | 3-6                     |
| <b>Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)</b> |                    |                         |
| 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                                       |                    |                         |

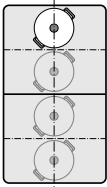
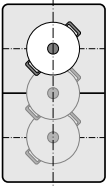
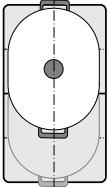
## Zona flessibile

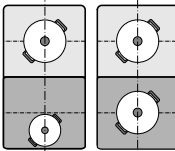
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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<br>Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.        |
|   | Diametro superiore a 13 cm<br>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. |

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

### Come due zone di cottura indipendenti

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



#### Attivazione

Vedere il capitolo → "Uso dell'apparecchio"

### Come un'unica zona di cottura

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

#### Collegare entrambe le zone di cottura

1. Posizionare la stoviglia.
2. Toccare il simbolo  dell'area di cottura sulla quale si trova la stoviglia.  
L'indicatore  si accende.
3. Selezionare l'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura.

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.

#### Staccare entrambe le zone di cottura

Toccare il simbolo .

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

#### Avvertenze

- Il piano di cottura viene spento e acceso nuovamente in seguito, l'area di cottura flessibile viene nuovamente commutata in due zone di cottura indipendenti.
- Per modificare l'impostazione di configurazione dell'area flessibile, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

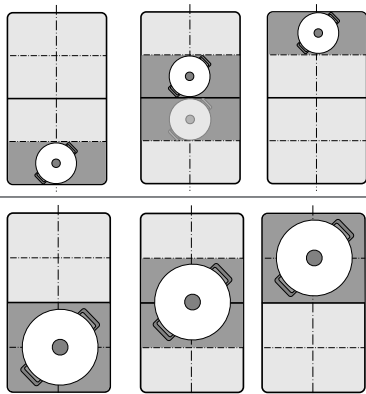


## Funzione Move

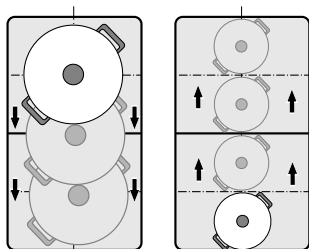
Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

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

### Superficie di cottura



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



Livelli di 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 menu.
3. Selezionare l'opzione  MoveMode.  
L'indicatore  dell'area di cottura attiva si accende. 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  nel campo di regolazione. La zona di cottura si spegne e compare l'indicatore di calore residuo.

La funzione è disattivata.

## Zona FlexPlus

Il piano di cottura dispone di un'area di cottura FlexPlus, che si trova tra entrambe le aree di cottura flessibili e che ogni volta è in funzione in collegamento con l'area di cottura flessibile a destra o a sinistra. A tal proposito è possibile utilizzare recipienti più grandi e raggiungere risultati di cottura migliori.

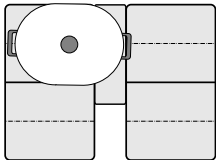
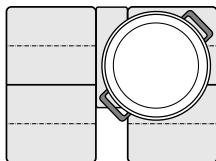
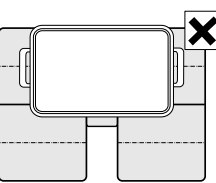
L'area di cottura FlexPlus si accende sempre in combinazione con una delle due aree di cottura flessibili. Non è possibile attivarne una indipendentemente dall'altra.

### Avvertenze sulle stoviglie

Per un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore la stoviglia dovrebbe essere collocata al centro.

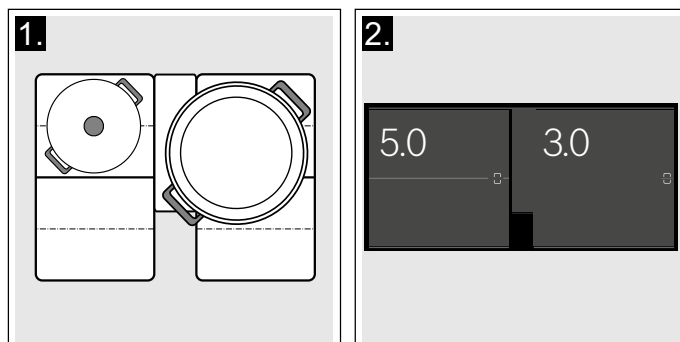
La stoviglia dovrebbe coprire la zona di cottura laterale e l'area di cottura FlexPlus.

A seconda della dimensione della stoviglia, l'area di cottura flessibile può essere attivata come due zone indipendenti o come una zona di cottura singola:

| Collocazione della stoviglia  |  |
|---|--|
|   | Stoviglie ovali<br>Attivare l'area di cottura flessibile come due zone di cottura indipendenti o come zona di cottura singola. |
|  | Stoviglie rotonde grandi<br>Attivare l'area di cottura flessibile come zona di cottura singola.                                |
|  | La stoviglia non può coprire contemporaneamente le due aree di cottura laterali e l'area di cottura FlexPlus.                  |

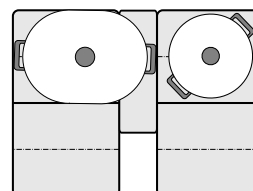
### Attivazione

1. Collocare la stoviglia sulla zona di cottura e accertarsi che questa copra anche l'area di cottura FlexPlus.
2. Selezionare l'area di cottura e il livello di cottura desiderato. L'indicatore FlexPlus si illumina.



L'area di cottura FlexPlus è attivata.

**Avvertenza:** Se sulle due zone di cottura accanto all'area di cottura FlexPlus è collocata una stoviglia, prima che il piano di cottura venga acceso, l'indicatore dell'area di cottura FlexPlus lampeggia.



Per assegnare l'area di cottura FlexPlus alla relativa zona di cottura sollevare la stoviglia, selezionare un livello di cottura e ricollocare nuovamente la stoviglia.

### Disattivazione

Togliere la stoviglia dalla zona di cottura. Gli indicatori si spengono.

L'area di cottura FlexPlus 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 toccare il simbolo .
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 il simbolo .

Per cancellare il tempo di cottura, toccare .

Per ritornare alla visualizzazione principale, toccare prima il simbolo  e infine il simbolo .

#### 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 raggiungere il contaminuti, toccare il sensore .


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

Per cancellare il tempo, toccare il simbolo .

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 simbolo  si spengono sia l'indicatore della durata che il segnale acustico.

## Funzione Cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.



Funziona indipendentemente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non disattiva automaticamente un'area di cottura.

#### Attivazione

Toccare il sensore .


Il tempo di cottura inizia a scorrere.


#### Disattivazione

Prima toccare il sensore  e infine il simbolo .

L'indicatore della durata si porta a 00m 00s.

La funzione è disattivata.

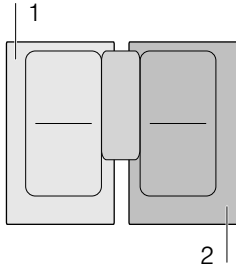
Per attivare nuovamente l'indicatore della durata, toccare il simbolo .

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.

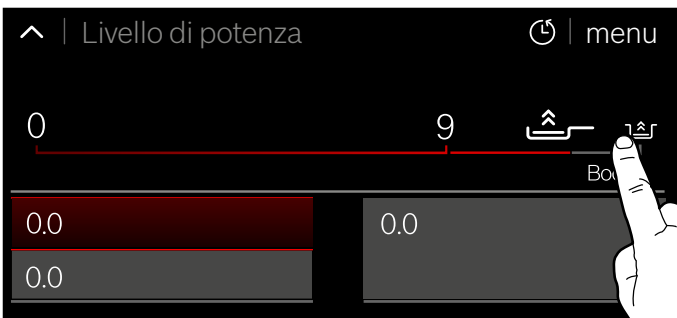
È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).




**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. Selezionare  nel campo di regolazione e tenere premuto. I simboli  e  si accendono.



3. Senza togliere il dito, selezionare il simbolo . Sollevare il dito. 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.

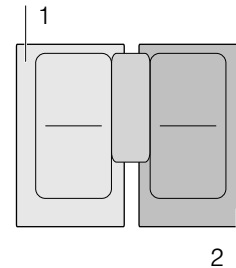
**Avvertenza:** In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

## 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).






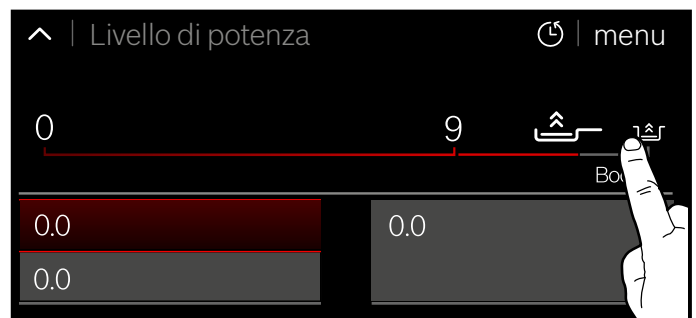
**Avvertenza:** Con l'area di cottura flessibile, la funzione Shortboost può essere anche attivata quando viene utilizzata come zona di cottura singola.


### 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. Selezionare  nel campo di regolazione e tenere premuto. I simboli  e  si accendono.



3. Senza togliere il dito, selezionare il simbolo . Sollevare il dito. 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:** In determinate condizioni, la funzione ShortBoost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.



## 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 simbolo  nel campo di regolazione. L'indicatore  si accende.

La funzione è attivata.

### Disattivazione

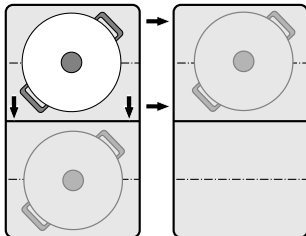
1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare il livello di cottura su 0 nel campo di regolazione.

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, il tempo di cottura programmato e la funzione cottura selezionata da una zona di cottura all'altra.

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



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

### Attivazione

1. Spostare la stoviglia 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.



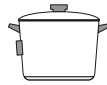

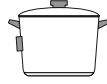

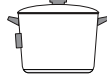

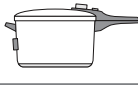

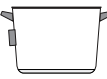

Questo capitolo contiene informazioni su:

- 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  |
|---|------------------------|--|--------------------------|---|
| <b>Sensore di cottura arrosto</b>       |                        |  |                          |   |
| Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso | 1, 2, 3, 4, 5          |   | Tutte le aree di cottura |   |
| <b>Funzioni di cottura</b>              |                        |  |                          |   |
| 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:

- HEZ390210 padella con un diametro di 15 cm.
- HEZ390220 padella con un diametro di 19 cm.
- HEZ390230 padella con un diametro di 21 cm.
- HEZ390250 padella con un diametro di 28 cm. Consigliata soltanto per l'area di cottura FlexPlus.

Queste padelle sono antiaderenti in modo tale che serva poco olio per la cottura.

### 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 HEZ39050.

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     | Preparazione e sterilizzazione di salse, stufare le verdure e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina. |
| 2                      | basso           | Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, es omelette.  |
| 3                      | medio - basso   | Cottura di pesce e pietanze compatte come polpette e wurstel.  |
| 4                      | medio - elevato | Cottura di bistecche, media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e sottili, ad es. fettine, ragù e verdure.                     |
| 5                      | alto            | Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche, al sangue, frittelle di patate e patate arrosto.                        |

**Impostazione**

Scegliere il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella vuota sulla zona di cottura.

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare menu e selezionare l'opzione  Frying Sensor.
3. Selezionare il livello di temperatura desiderato e toccare il simbolo  per tornare alla visualizzazione principale.

La funzione è attivata.

Il livello della temperatura e l'indicatore  si illuminano. L'indicatore della temperatura si illumina sempre di più a luce rossa finché non viene raggiunta la temperatura desiderata. Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, viene emesso un segnale acustico.

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.

**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 |

**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.

## 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 Funzione di cottura, 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 menu e selezionare l'opzione  Funzioni di cottura.

**Avvertenza:** La modalità Funzioni di cottura è pronta per l'uso soltanto se è stato creato il collegamento tra il sensore di cottura e il pannello di comando. Vedere il capitolo → "🔗 Sensore temperatura senza cavo"

5. Toccare il simbolo  del sensore di cottura senza cavo.
6. Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. La funzione è attivata. Il livello della temperatura e l'indicatore  si illuminano. L'indicatore della temperatura si illumina sempre di più a luce rossa finché l'acqua o l'olio non raggiungono la temperatura ottimale per versarvi gli alimenti. Quando si raggiunge la temperatura, viene emesso un segnale acustico.
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.

**Avvertenza:** Per abbandonare la modalità Funzioni di cottura, selezionare un'altra modalità di cottura.

## 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.

| Carne   | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>     |                               |                        |   |
| Fettina, naturale*                                | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 6 - 10  |
| Fettina, impanata*                                | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 6 - 10  |
| Filetto**   | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 6 - 10  |
| Cotolette*  | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 10 - 15   |
| Cordon bleu*                                      | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 10 - 15   |
| Bistecca alla milanese*                           | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 10 - 15   |
| Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)**             | Sensore di cottura arrosto    | 5                      | 6 - 8   |
| Bistecche, cottura media, (spessore 3 cm)**       | Sensore di cottura arrosto    | 5                      | 8 - 12  |
| Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm)*              | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 8 - 12  |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*          | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 10 - 20   |
| Straccetti di carne***                            | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 7 - 12  |
| Gyros***  | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 7 - 12  |
| Pancetta*   | Sensore di cottura arrosto    | 2                      | 5 - 8   |
| Carne tritata***                                  | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 6 - 10  |
| Hamburger (spessore 1,5 cm)*                      | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 6 - 15  |
| Polpette (spessore 2 cm)**                        | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 10 - 20   |
| Polpette ripiene*                                 | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 10 - 20   |
| Salsicce scottate*                                | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 8 - 20  |
| Salsicce crude*                                   | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 8 - 20  |
| <b>Funzione Stufare</b>                           |                               |                        |   |
| Lessare salsicce****                              | Funzioni di cottura           | 2/90 °C                | 10 - 20   |
| <b>Funzione Cottura</b>                           |                               |                        |   |
| Gnocchi alla carne****                            | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 20 - 30   |
| Pollo per bollito****                             | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 60 - 90   |
| Bollito****                                       | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 60 - 90   |
| <b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b> |                               |                        |   |
| Pollo nella pentola a pressione*****              | Funzioni di cottura           | 4/120 °C               | 15 - 25   |
| Manzo nella pentola a pressione*****              | Funzioni di cottura           | 4/120 °C               | 15 - 25   |
| <b>Funzione Frittura in molto olio</b>            |                               |                        |   |
| Friggere porzioni di pollo*****                   | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 10 - 15   |
| Friggere polpette di carne tritata*****           | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 10 - 15   |

\* Girare ripetutamente.

\*\* Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

\*\*\* Mescolare regolarmente.

\*\*\*\* Riscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

\*\*\*\*\* Aggiungere l'alimento già all'inizio.

\*\*\*\*\* Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio.

| Pesce  | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|--|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>  |                               |                        |   |
| Filetto di pesce, al naturale*   | Frying sensor                 | 4                      | 10 - 20   |
| Filetto di pesce, impanato*  | Frying sensor                 | 3                      | 10 - 20   |
| Gamberetti*  | Frying sensor                 | 4                      | 4 - 8   |
| Granchi*   | Frying sensor                 | 4                      | 4 - 8   |
| Pesce intero*  | Frying sensor                 | 3                      | 10 - 20   |
| <b>Funzione Stufare</b>  |                               |                        |   |
| Stufare il pesce**   | Funzioni di cottura           | 2/90 °C                | 15 - 20   |
| <b>Funzione Frittura in molto olio</b>   |                               |                        |   |
| Pesce, in pastella di birra***   | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 10 - 15   |
| Pesce, impanato***   | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 10 - 15   |
| * Girare ripetutamente.  |                               |                        |   |
| ** Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. |                               |                        |   |
| *** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio.                       |                               |                        |   |

| Piatti a base di uova   | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>   |                               |                        |   |
| Uova al tegamino nel burro*   | Frying sensor                 | 2                      | 2 - 6   |
| Uova al tegamino nell'olio**  | Frying sensor                 | 4                      | 2 - 6   |
| Uova strapazzate***   | Frying sensor                 | 2                      | 4 - 9   |
| Omelette****  | Frying sensor                 | 2                      | 3 - 6   |
| Crêpe****   | Frying sensor                 | 5                      | 1,5 - 2,5   |
| Toast alla francese****   | Frying sensor                 | 3                      | 4 - 8   |
| Kaiserschmarrn (omelette dolce)****   | Frying sensor                 | 3                      | 10 - 15   |
| <b>Funzione Cottura</b>   |                               |                        |   |
| Cottura delle uova*****   | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 5 - 10  |
| * Inserire il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. |                               |                        |   |
| ** Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.  |                               |                        |   |
| *** Mescolare regolarmente.   |                               |                        |   |
| **** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.                              |                               |                        |   |
| ***** Aggiungere l'alimento già all'inizio.   |                               |                        |   |

| Verdure e legumi                                  | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>     |                               |                        |   |
| Aglione*  | Sensore di cottura arrosto    | 2                      | 2 - 10  |
| Stufare le cipolle*                               | Sensore di cottura arrosto    | 2                      | 2 - 10  |
| Anelli di cipolle fritti*                         | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 5 - 10  |
| Zucchine**  | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 4 - 12  |
| Melanzane**                                       | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 4 - 12  |
| Peperone*   | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 4 - 15  |
| Cuocere gli asparagi verdi**                      | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 4 - 15  |
| Funghi*   | Sensore di cottura arrosto    | 4                      | 10 - 15   |
| Cuocere le verdure nell'olio*                     | Sensore di cottura arrosto    | 1                      | 10 - 20   |
| Grigliare le verdure*                             | Sensore di cottura arrosto    | 3                      | 6 - 10  |
| <b>Funzione Cottura</b>                           |                               |                        |   |
| Cuocere i broccoli***                             | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 10 - 20   |
| Cuocere il cavolfiore***                          | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 10 - 20   |
| Cuocere i cavolini di Bruxelles***                | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 30 - 40   |
| Cuocere i fagiolini***                            | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 15 - 30   |
| Ceci****  | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 60 - 90   |
| Piselli***  | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 15 - 20   |
| Lenticchie****                                    | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 45 - 60   |
| <b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b> |                               |                        |   |
| Verdure nella pentola a pressione****             | Funzioni di cottura           | 4/120 °C               | 3 - 6   |
| Ceci nella pentola a pressione****                | Funzioni di cottura           | 4/120 °C               | 25 - 35   |
| Fagioli nella pentola a pressione****             | Funzioni di cottura           | 4/120 °C               | 25 - 35   |
| Lenticchie nella pentola a pressione****          | Funzioni di cottura           | 4/120 °C               | 10 - 20   |
| <b>Funzione Frittura in molto olio</b>            |                               |                        |   |
| Friggere le verdure impanate*****                 | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 4 - 8   |
| Friggere le verdure in pastella di birra*****     | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 4 - 8   |
| Friggere i funghi impanati*****                   | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 4 - 8   |
| Friggere i funghi in pastella di birra*****       | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 4 - 8   |

\* Mescolare regolarmente.

\*\* Girare ripetutamente.

\*\*\* Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

\*\*\*\* Aggiungere l'alimento già all'inizio.

\*\*\*\*\* Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostiti in porzioni senza coperchio.

| Patate  | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>     |                               |                        |   |
| Patate arrosto da patate lesse*                   | Frying sensor                 | 5                      | 6 - 12  |
| Patate arrosto da patate crude*                   | Frying sensor                 | 4                      | 15 - 25   |
| Frittelle di patate**                             | Frying sensor                 | 5                      | 2,5 - 3,5   |
| Rösti svizzero***                                 | Frying sensor                 | 2                      | 50 - 55   |
| Patate glassate*                                  | Frying sensor                 | 3                      | 15 - 20   |
| <b>Funzione Stufare</b>                           |                               |                        |   |
| Canederli di patate****                           | Funzioni di cottura           | 2/90 °C                | 30 - 40   |
| <b>Funzione Cottura</b>                           |                               |                        |   |
| Cuocere le patate*****                            | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 30 - 45   |
| <b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b> |                               |                        |   |
| Patate nella pentola a pressione*****             | Funzioni di cottura           | 4/120 °C               | 10 - 20   |

\* Mescolare regolarmente.  
 \*\* Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.  
 \*\*\* Inserire il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.  
 \*\*\*\* Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.  
 \*\*\*\*\* Aggiungere l'alimento già all'inizio.

| Pasta e cereali                                   | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Stufare</b>                           |                               |                        |   |
| Riso*   | Funzioni di cottura           | 2 / 90 °C              | 25 - 35   |
| Polenta**   | Funzioni di cottura           | 2 / 90 °C              | 3 - 8   |
| Budino di semolino**                              | Funzioni di cottura           | 2 / 90 °C              | 5 - 10  |
| <b>Funzione Cottura</b>                           |                               |                        |   |
| Pasta**   | Funzioni di cottura           | 3 / 100 °C             | 7 - 10  |
| Pasta ripiena**                                   | Funzioni di cottura           | 3 / 100 °C             | 6 - 15  |
| <b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b> |                               |                        |   |
| Riso nella pentola a pressione***                 | Funzioni di cottura           | 4 / 120 °C             | 6 - 8   |

\* Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.  
 \*\* Mescolare regolarmente.  
 \*\*\* Aggiungere l'alimento già all'inizio.

| Minestre   | Funzioni di cottura assistita              | Livello di temperatura   | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|--|--|--------------------------|---|
| <b>Funzione Stufare</b><br>Vellutate*  | Funzioni di cottura                        | 2 / 90 °C                | 10 - 15   |
| <b>Funzione Cottura</b><br>Brodo**<br>Minestre istantanee*                             | Funzioni di cottura<br>Funzioni di cottura | 3 / 100 °C<br>3 / 100 °C | 60 - 90<br>5 - 10   |
| <b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b><br>Brodo nella pentola a pressione** | Funzioni di cottura                        | 4 / 120 °C               | 20 - 30   |
| * Mescolare regolarmente.<br>** Aggiungere l'alimento già all'inizio.                  |  |                          |   |

| Salse e sughi  | Funzioni di cottura assistita   | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|--|---|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b><br>Salsa di pomodoro con verdure*<br>Besciamella*<br>Salsa al formaggio*<br>Ridurre salse e sughi*<br>Salse dolci* | Frying sensor<br>Frying sensor<br>Frying sensor<br>Frying sensor<br>Frying sensor | 1<br>1<br>1<br>1<br>1  | 25 - 35<br>10 - 20<br>10 - 20<br>25 - 35<br>15 - 25           |
| * Mescolare regolarmente   |   |                        |   |

| Dessert   | Funzioni di cottura assistita                                     | Livello di temperatura           | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|---|----------------------------------|---|
| <b>Funzione Stufare</b><br>Riso al latte*<br>Zuppa d'avena*<br>Budino al cioccolato*  | Funzioni di cottura<br>Funzioni di cottura<br>Funzioni di cottura | 2/90 °C<br>2/90 °C<br>2/90 °C    | 40 - 50<br>10 - 15<br>3 - 5                                   |
| <b>Funzione Cottura</b><br>Composta**   | Funzioni di cottura   | 3/100 °C                         | 15 - 25   |
| <b>Funzione Frittura in molto olio</b><br>Friggere i bomboloni***<br>Friggere le ciambelline***<br>Friggere Buñuelos (palline al formaggio)***              | Funzioni di cottura<br>Funzioni di cottura<br>Funzioni di cottura | 5/170 °C<br>5/170 °C<br>5/170 °C | 5 - 10<br>5 - 10<br>5 - 10                                    |
| * Mescolare regolarmente.<br>** Aggiungere l'alimento già all'inizio.<br>*** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitire in porzioni senza coperchio. |   |                                  |   |

| Prodotti surgelati                            | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b> |                               |                        |   |
| Fettina*                                      | Frying sensor                 | 4                      | 15 - 20   |
| Cordon bleu*                                  | Frying sensor                 | 4                      | 10 - 30   |
| Petto di pollo/tacchino*                      | Frying sensor                 | 4                      | 10 - 30   |
| Nugget di pollo*                              | Frying sensor                 | 4                      | 10 - 15   |
| Gyros**                                       | Frying sensor                 | 4                      | 10 - 15   |
| Kebab**                                       | Frying sensor                 | 4                      | 10 - 15   |
| Filetto di pesce, al naturale*                | Frying sensor                 | 3                      | 10 - 20   |
| Filetto di pesce, impanato*                   | Frying sensor                 | 3                      | 10 - 20   |
| Bastoncini di pesce*                          | Frying sensor                 | 4                      | 8 - 12  |
| Cottura di patate fritte**                    | Frying sensor                 | 5                      | 4 - 6   |
| Piatti saltati in padella**                   | Frying sensor                 | 3                      | 6 - 10  |
| Involtini primavera*                          | Frying sensor                 | 4                      | 10 - 30   |
| Camembert*                                    | Frying sensor                 | 3                      | 10 - 15   |
| <b>Funzione Riscaldare/mantenere in caldo</b> |                               |                        |   |
| Verdure in salsa alla panna**                 | Funzioni di cottura           | 1/70 °C                | 15 - 20   |
| <b>Funzione Cottura</b>                       |                               |                        |   |
| Fagiolini***                                  | Funzioni di cottura           | 3/100 °C               | 15 - 30   |
| <b>Funzione Frittura in molto olio</b>        |                               |                        |   |
| Friggere le patate fritte****                 | Funzioni di cottura           | 5/170 °C               | 4 - 8   |

\* Girare ripetutamente.  
 \*\* Mescolare regolarmente.  
 \*\*\* Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.  
 \*\*\*\* Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitore in porzioni senza coperchio.

| Altro   | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
| <b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b> |                               |                        |   |
| Cuocere al forno il camembert*                | Frying sensor                 | 3                      | 7 - 10  |
| Crostini**                                    | Frying sensor                 | 3                      | 6 - 10  |
| Piatti pronti di alimenti asciutti***         | Frying sensor                 | 1                      | 5 - 10  |
| Tostare le mandorle****                       | Frying sensor                 | 4                      | 3 - 15  |
| Tostare le noci****                           | Frying sensor                 | 4                      | 3 - 15  |
| Tostare i pinoli****                          | Frying sensor                 | 4                      | 3 - 15  |
| <b>Funzione Riscaldare/mantenere in caldo</b> |                               |                        |   |
| Riscaldare il gulasch*****                    | Funzioni di cottura           | 1/70 °C                | 10 - 20   |
| Riscaldare il vin brulé*****                  | Funzioni di cottura           | 1/70 °C                | -   |

\* Girare ripetutamente.  
 \*\* Mescolare regolarmente.  
 \*\*\* Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento quando l'acqua bolle.  
 \*\*\*\* Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.  
 \*\*\*\*\* Aggiungere l'alimento già all'inizio.



| Altro | Funzioni di cottura assistita | Livello di temperatura | Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.) |
|-------|-------------------------------|------------------------|---|
|-------|-------------------------------|------------------------|---|

#### Funzione Stufare

Riscaldare il latte\*\*\*\*\*

Funzioni di cottura

2/90 °C

3 - 10

\* Girare ripetutamente.

\*\* Mescolare regolarmente.

\*\*\* Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento quando l'acqua bolle.

\*\*\*\* Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

\*\*\*\*\* Aggiungere l'alimento già all'inizio.

## Assist

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 menu e selezionare l'opzione Assist.
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
- Fissare il 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:

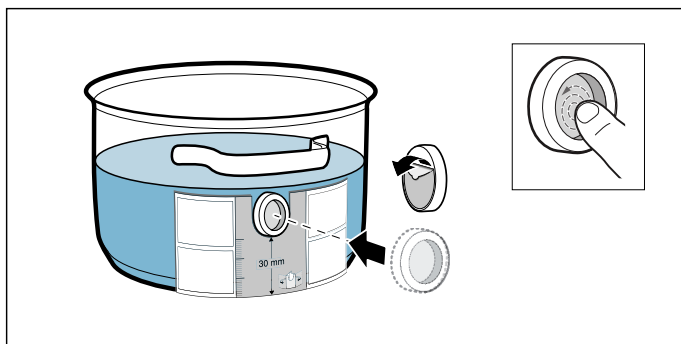
|          |   |
|----------|---|
| 00577921 | Set da 5 patch di silicone                      |
| HEZ39050 | Sensore di cottura e set da 5 patch di silicone |

### 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.

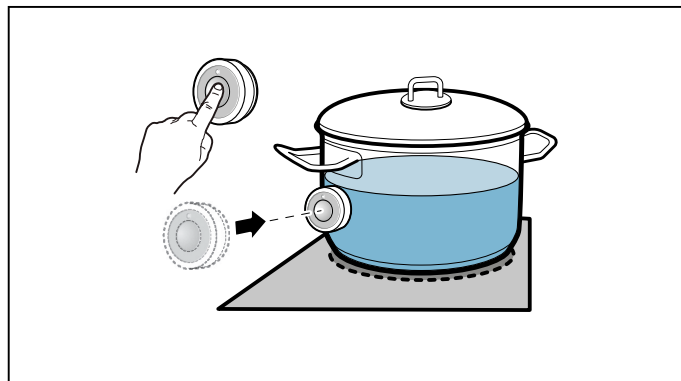
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la pentola durante questo lasso di tempo.

### 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 le impostazioni di base e selezionare la voce del menu Sensore di cottura.
2. Selezionare l'opzione Aggiunta di un nuovo sensore di cottura.  
Premere entro 30 secondi sul simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo.  
Dopo pochi secondi, sul display della zona cottura, appare 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. Resettare 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.

### Resettare 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

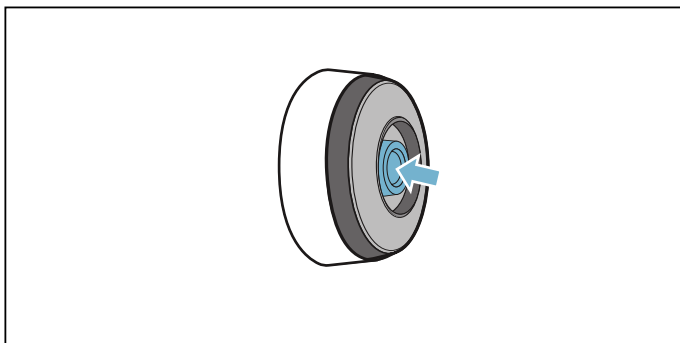
Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

**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

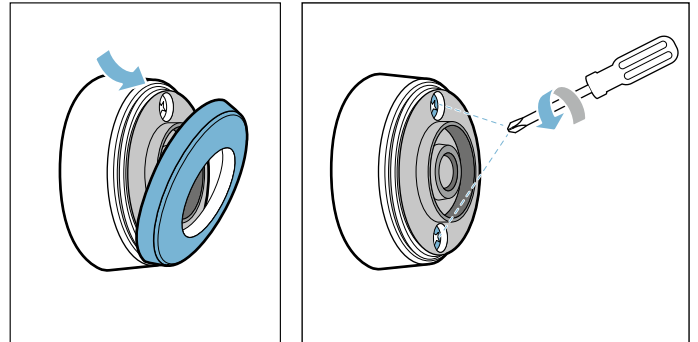
- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

### Sostituzione della batteria

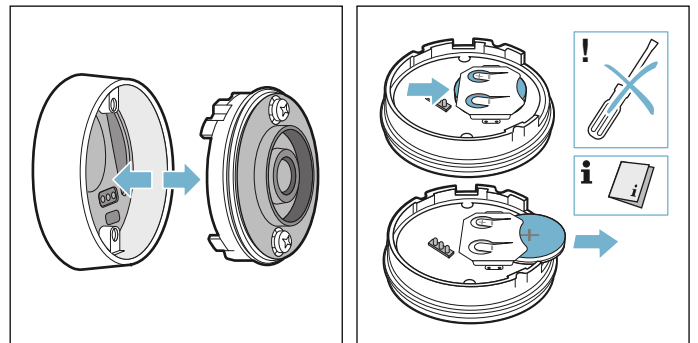
Se il sensore di temperatura non si accende quando si preme il simbolo significa che la batteria è scarica.

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.

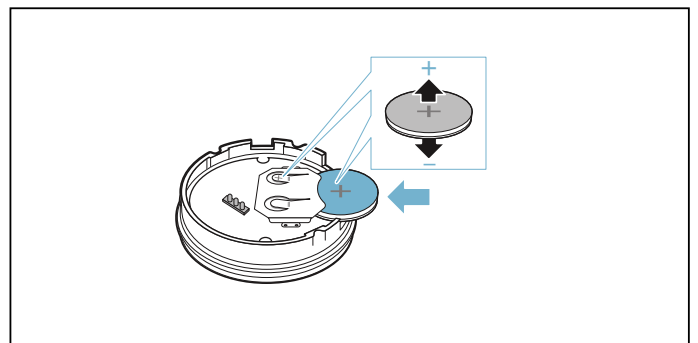


2. Aprire la copertura del sensore di temperatura. Estrarre la batteria dalla parte inferiore dell'alloggiamento e inserire una nuova batteria (prestare attenzione al corretto orientamento dei poli della batteria).

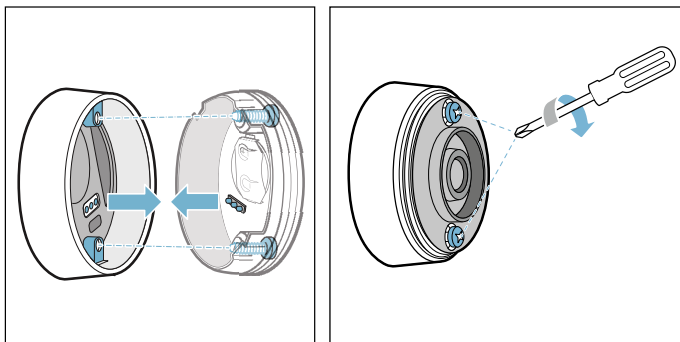


### Attenzione!

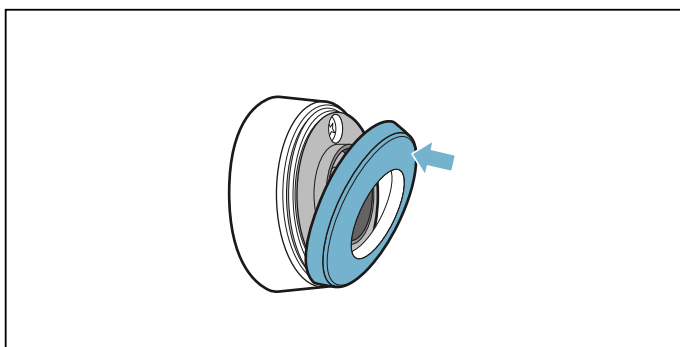
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i punti di contatto della batteria.



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 Robert Bosch 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.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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 Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi dei marchi sono proprietà 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

Toccare il campo dei sensori  e seguire le indicazioni sul campo degli indicatori.

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

Toccare il sensore .

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                       | 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.  |
| Zona FlexInduction                    | È possibile selezionare, se l'area flessibile durante l'accensione deve funzionare come unica unità o separatamente.   |
| Livelli MoveMode                      | 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.          |
| Funzione di selezione rapida          | Consente un'impostazione rapida dei livelli di cottura su 0.0 o 9.0 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.  |
| Impostazione del 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 stoviglie da cucina              | 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:


Toccare il sensore . 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"*.

## 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](http://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.

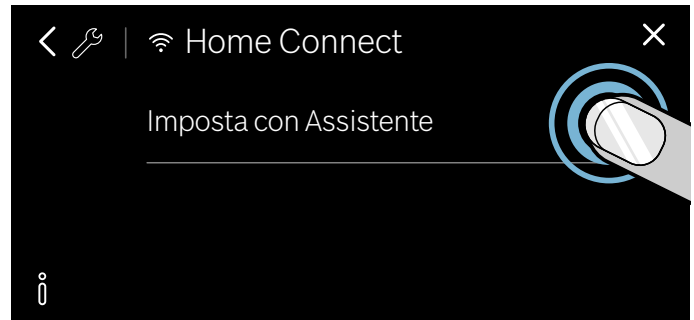
Per l'installazione l'app deve essere aperta.

### Registrazione automatica nella rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

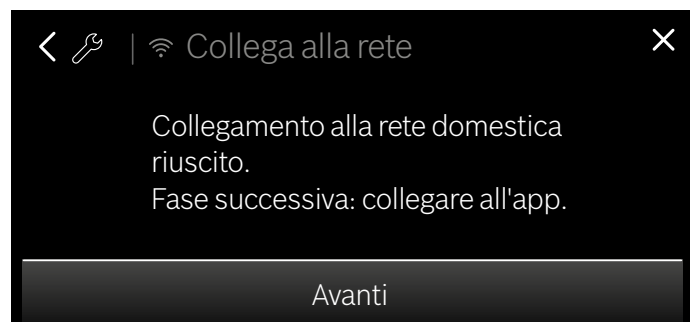
È necessario l'accesso al router. Se ciò non fosse possibile, seguire quanto descritto al punto "Registrazione manuale alla rete domestica".


1. Aprire le impostazioni di base con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Impostazione con assistente".



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.

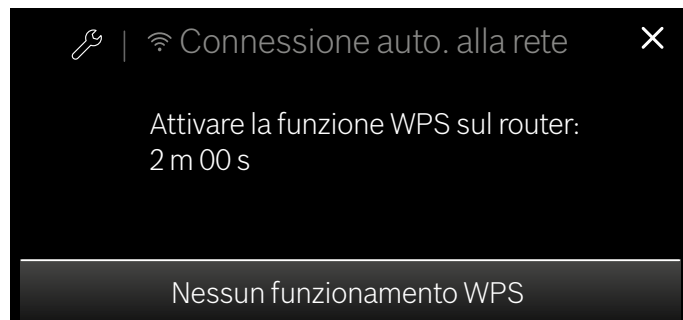


Se la procedura di registrazione è avvenuta correttamente, appare il messaggio di notifica dell'avvenuta registrazione. Nel campo principale del pannello di comando compare il simbolo .

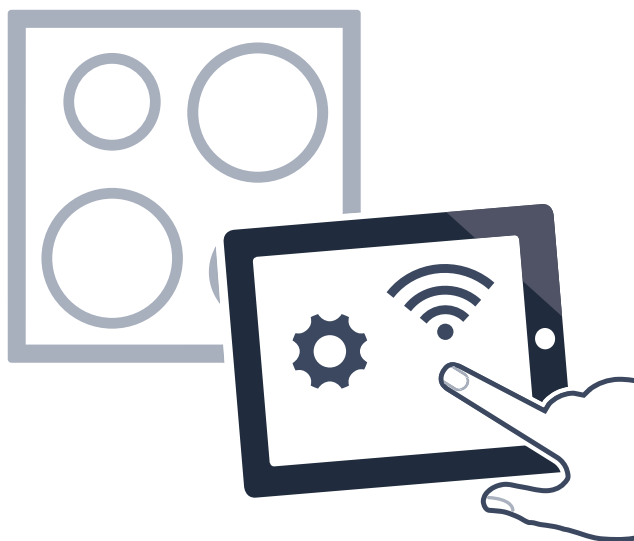


### Registrazione manuale nella rete domestica

1. Aprire le impostazioni di base con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Impostare con assistente".  
Verrà richiesto di premere il tasto WPS sul proprio router.
4. Selezionare "Disattiva funzione WPS".

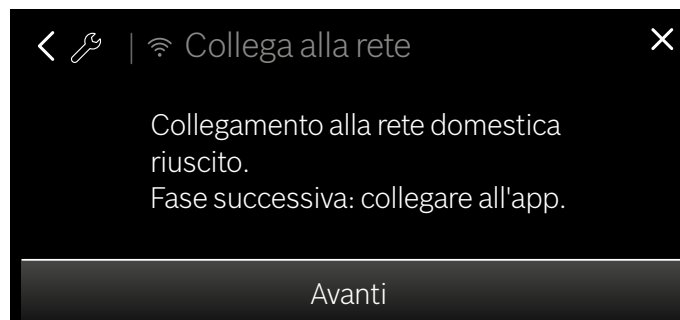



5. Leggere attentamente le indicazioni e toccare "Avvio" per proseguire.
6. Aprire le impostazioni di rete del dispositivo mobile e quindi registrarlo alla rete del piano cottura con la SSID "HomeConnect" con la key "HomeConnect".



**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.

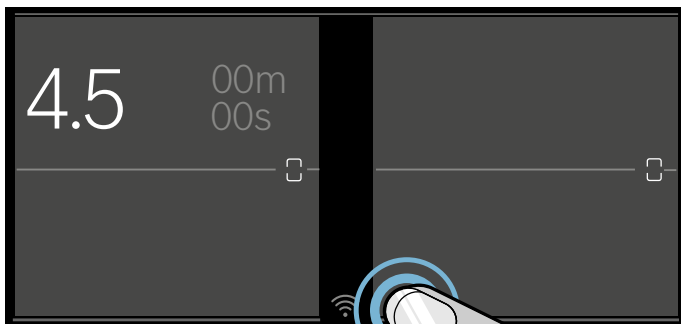
| Impostazione                  | Descrizione e opzioni  |
|-------------------------------|--|
| Impostazione con assistente   | Il piano cottura può essere registrato alla rete domestica sia automaticamente che manualmente. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostazione con assistente (registrazione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

\*Impostazione predefinita al momento della consegna

**Avvertenza:** "Impostazione 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

A seconda dell'intensità del segnale, la disponibilità del server Home Connect o in caso di l'accesso remoto tramite il servizio clienti, cambia il simbolo WLAN nel campo principale del pannello di comando.




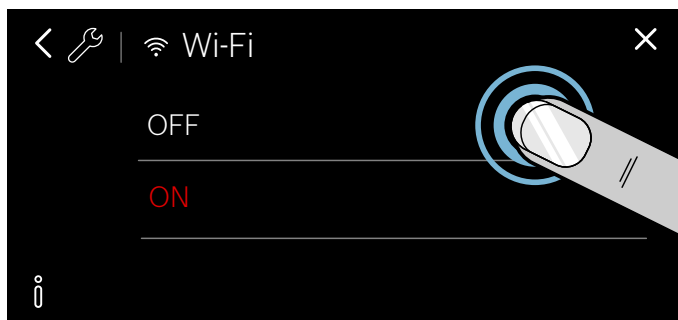
È possibile visualizzare una descrizione dei simboli che compaiono nel pannello di comando. Toccare a tal proposito il simbolo per almeno 2 secondi o toccare fino a che non compare la descrizione.


## Disattivazione della WLAN

Se è attiva la WLAN, 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 con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Wi-Fi".
4. Toccare "Disattivare".




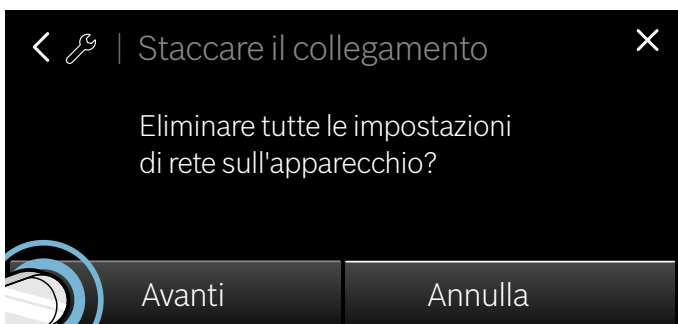
La WLAN è disattivata e nel pannello di comando il simbolo  si spegne.


## 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 con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Scollegare dalla rete".
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 con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Collegare alla rete".
4. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Registrazione manuale alla rete domestica" o "Registrazione automatica alla rete domestica".

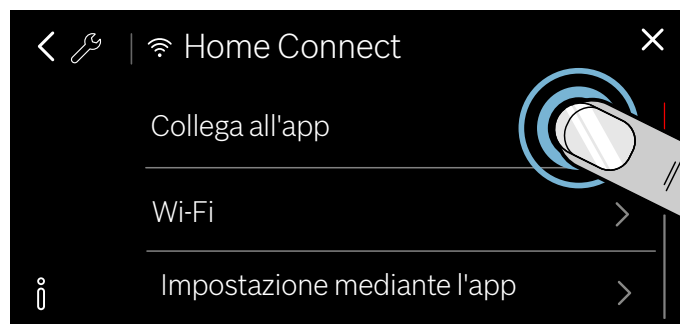
## Connettere con l'app

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 43 → "Collegare alla rete" a pagina 43

1. Aprire le impostazioni di base con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Collegare con l'app".




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

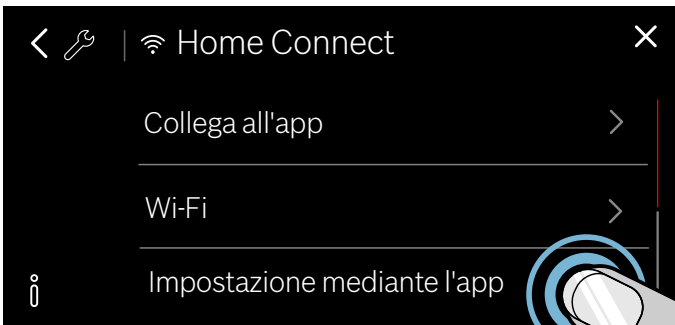
4. Seguire le istruzioni dell'app per concludere la procedura di collegamento.

## 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

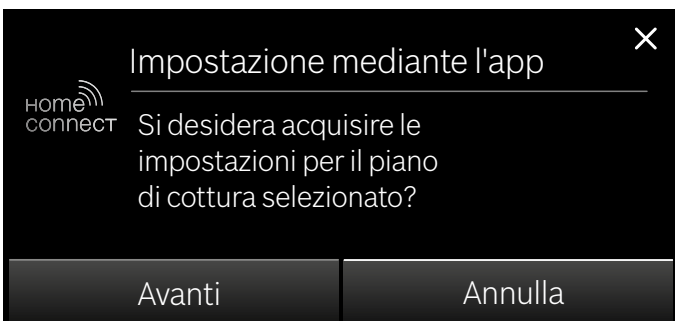
- Per modificare le impostazioni base il piano cottura deve essere spento.
  - I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, il funzionamento mediante l'app Home Connect non è possibile.
  - Al momento della consegna la trasmissione delle impostazioni 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 con con la Touch-Key .
  2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
  3. Toccare "Impostazione tramite app".



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

### 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 "Conferma". Per annullare le impostazioni, toccare "Annulla".



## 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.

### 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 Robert Bosch Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle restanti disposizioni di cui alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



## 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

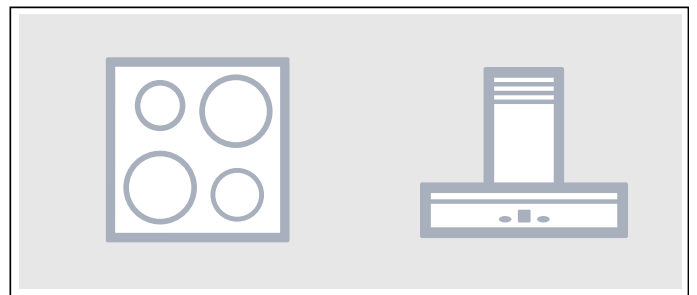
Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite l'app Home Connect.

Osservare a questo proposito la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.



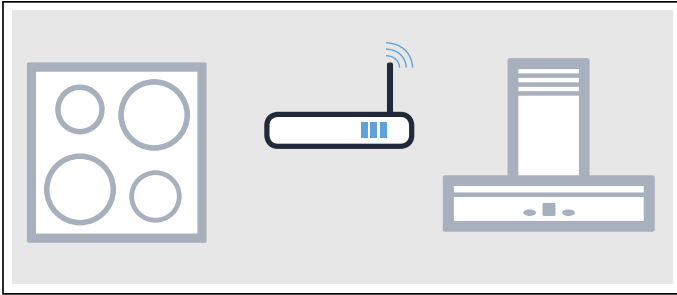
### Collegamento diretto degli apparecchi

Se l'apparecchio viene collegato direttamente con una cappa aspirante, non è più possibile instaurare un collegamento con la rete domestica. L'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete. Il piano cottura può essere sempre comandato dal pannello di comando.



## Collegamento degli apparecchi tramite la rete domestica

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 con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Comando 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. Nella barra di stato 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 l'accesso al router. Se non è questo il caso, seguire i passaggi indicati in "Collegamento diretto".

All'inizio verificare che la cappa aspirante si trovi nella rete domestica.


1. Aprire le impostazioni di base con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Comando cappa".
3. Toccare "Collegare tramite 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. Nella barra di stato 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.

## Reset del collegamento

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

1. Aprire le impostazioni di base con con la Touch-Key .
2. Toccare l'impostazione "Comando cappa".
3. Toccare "Scollegare dalla rete".


## 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 47

Tramite il pannello di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.



### Impostazione della ventola

#### Attivazione

Toccare il simbolo  nella barra di stato.

#### Impostazione del livello ventola

Selezionare il livello ventola nel campo di regolazione.




Si può scegliere tra i livelli 1, 2 e 3. Per selezionare i livelli Boost e PowerBoost, toccare il simbolo **boost**  o **power boost** .

#### Disattivazione

Selezionare il livello ventola 0.




## Impostazione della modalità automatica

### Attivazione

1. Toccare il simbolo  nella barra di stato.
2. Toccare il simbolo auto  nel campo di regolazione.  
Il simbolo auto  si accende con una spia rossa.

In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

### Spegnere

1. Toccare il simbolo  nella barra di stato.
2. Toccare il simbolo auto  nel campo di regolazione.  
Il simbolo auto  si accende con una spia bianca.

## Impostazione dell'illuminazione della cappa

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

Toccare il simbolo  nella barra di stato.

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

\*Impostazione predefinita al momento della consegna



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 campo degli indicatori dall'alto e impostare la luminosità dalle impostazioni di base.

Ulteriori informazioni sulle impostazioni sono contenute nel capitolo → *"Impostazioni di base"*.

### Rumori

#### Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

#### Rumori possibili:

##### Ronzio come quello di un trasformatore:

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

##### Sibilo intenso:

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

##### Scoppietto:

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

##### Tonalità elevate dei sibili:

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

##### Rumore della ventola:

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

### Stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Pulizia

### Come si pulisce il piano di cottura?

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

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

## ? Malfunzionamento, che fare?

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 avvertenze sul display touch per risolvere il problema.


**Avvertenza:** Per alcune avvertenze viene indicato il codice di errore. Immettere eventualmente il codice di errore se si richiede l'intervento del servizio di assistenza clienti.

### Consigli

| Problema   | Soluzione   |
|--|---|
| Il piano di cottura non si accende.  | Con l'ausilio di un altro elettrodomestico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica.<br>Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico.<br>Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.  |
| Il touchscreen non reagisce o si è bloccato.   | Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.   |
| Il livello di cottura dell'area di cottura non può essere aumentato.   | È stata limitata la potenza complessiva del piano di cottura. Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce Potenza massima assorbita.<br>Una stoviglia molto grande può influire sul livello di cottura massimo sulla stessa metà del piano di cottura. Ricollocare la stoviglia. |
| Se un oggetto si trova sul touchscreen viene emesso un segnale acustico.   | Rimuovere l'oggetto e impostare nuovamente il piano di cottura.<br>Non mettere nessuna stoviglia calda sul pannello di comando.   |
| Il piano di 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 un paio di secondi e collegare nuovamente l'apparecchio.  |
| Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente.<br>Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente. | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.  |
| Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta.   | Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. 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.  | Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando qualunque. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Trasmissione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza tecnica.   |
| Non è possibile attivare la zona di cottura FlexPlus.  | Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando qualunque. Con le restanti aree di cottura è possibile cucinare come di consueto. Contattare il servizio di assistenza tecnica.  |
| La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.   | È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere il capitolo   |
| Il sensore di temperatura si è surriscaldato e l'area di cottura è stata spenta. <b>E8202</b>  | Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di temperatura e attivare nuovamente la funzione.  |
| Il sensore di temperatura si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente. <b>E8203</b>  | Se il sensore di temperatura non viene utilizzato, rimuoverlo dalle stoviglie e conservarlo a distanza da altri piani di cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo le aree di cottura.   |
| La batteria del sensore di temperatura è quasi esaurita. <b>E8204</b>  | Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"  |
| Il collegamento al sensore di temperatura si è interrotto. <b>E8205</b>  | Disattivare e riattivare infine la funzione.   |
| Il sensore di temperatura è rotto/difettoso. <b>E8206</b>  | Contattare il servizio di assistenza tecnica.  |
| L'indicatore del sensore di temperatura non si illumina e il sensore di temperatura non reagisce.  | Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"<br>Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di temperatura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura. Vedere sezione<br>Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| L'indicatore sul sensore lampeggia due volte. La batteria del sensore di temperatura 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 temperatura si è interrotto.   | Tenere premuto il simbolo sul sensore di temperatura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura. Vedere sezione → "Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando"   |
| La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale. <b>E9000/E90 10</b>   | Contattare il gestore del servizio elettrico.  |
| Il piano di cottura non è collegato correttamente <b>U400</b>  | Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.  |

## Modalità demo

Se il simbolo  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** 800-829120

Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## Pietanze sperimentate

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

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

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

| Pietanze sperimentate  | Stoviglie          | Preriscaldamento   |   |            | Cottura            |            |
|--|--------------------|--------------------|---|------------|--------------------|------------|
|  |                    | Livello di cottura | Durata (Min:Sec)                        | Co-perchio | Livello di cottura | Co-perchio |
| <b>Sciogliere il cioccolato</b>  |                    |                    |   |            |                    |            |
| Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao, 150 g)  | Casseruola Ø 16 cm | -                  | -                                       | -          | 1.5                | No         |
| <b>Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie</b>  |                    |                    |   |            |                    |            |
| Minestra di lenticchie*<br>Temperatura iniziale 20 °C  |                    |                    |   |            |                    |            |
| Quantità: 450 g  | Pentola Ø 16 cm    | 9                  | 1:30<br>(senza mescolare)               | Sì         | 1.5                | Sì         |
| Quantità: 800 g  | Pentola Ø 22 cm    | 9                  | 2:30<br>(senza mescolare)               | Sì         | 1.5                | Sì         |
| Zuppa di lenticchie dalla lattina<br>ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco.<br>Temperatura iniziale 20 °C          |                    |                    |   |            |                    |            |
| Quantità: 500 g  | Pentola Ø 16 cm    | 9                  | ca. 1:30<br>(mescolare dopo ca. 1 min.) | Sì         | 1.5                | Sì         |
| Quantità: 1 kg   | Pentola Ø 22 cm    | 9                  | ca. 2:30<br>(mescolare dopo ca. 1 min.) | Sì         | 1.5                | Sì         |
| <b>Preparazione della besciamella</b>  |                    |                    |   |            |                    |            |
| Temperatura del latte: 7 °C<br>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 |
| <b>Cottura riso al latte</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Riso al latte, cotto con il coperchio<br>Temperatura del latte: 7 °C<br>Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Impostare il livello di cottura consigliato e aggiungere al latte riso, zucchero e sale.<br>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<br>(mescolare dopo 10 min.) | Sì        |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale  | Pentola Ø 22 cm | 8.5                | ca. 5:30   | No        | 3<br>(mescolare dopo 10 min.) | Sì        |
| Riso al latte, cotto senza il coperchio<br>Temperatura del latte: 7 °C<br>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        |
| <b>Cottura del riso*</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Temperatura dell'acqua: 20 °C   |                 |                    |  |           |                               |           |
| Ingredienti: 125 g di riso dal chicco allungato, 300 g di acqua e un pizzico di sale  | Pentola Ø 16 cm | 9                  | ca. 2:30   | Sì        | 2                             | Sì        |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco allungato, 600 g di acqua e un pizzico di sale  | Pentola Ø 22 cm | 9                  | ca. 2:30   | Sì        | 2.5                           | Sì        |
| <b>Cucinare la lombata di maiale</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| 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        |
| <b>Preparazione delle crêpe**</b>   |                 |                    |  |           |                               |           |
| Quantità: 55 ml di impasto per crêpe  | Padella Ø 24 cm | 9                  | ca. 1:30   | No        | 7                             | No        |
| <b>Frittura di patatine fritte surgelate</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Quantità: 1,8 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  |                 |                    |  |           |                               |           |





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001329382  
970628(10)