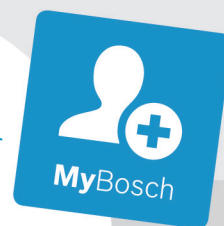




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

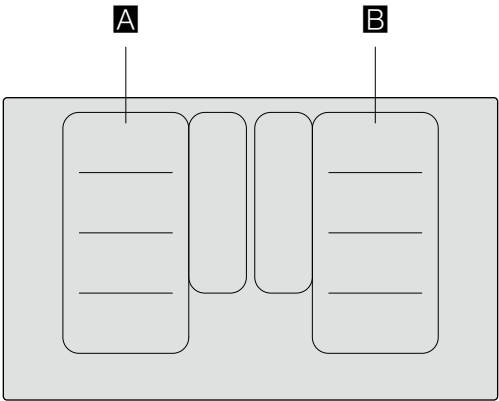










Piano di cottura

PXY8..D...

[it] Istruzioni per l'uso

Piano di cottura



		g^*	b^*
A / 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

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	5
	Cause dei danni	6
	Panoramica	6
	Tutela dell'ambiente	7
	Consigli in materia di risparmio energetico	7
	Smaltimento ecocompatibile	7
	Cottura con induzione	7
	Vantaggi della cottura a induzione	7
	Recipienti	7
	Conoscere l'apparecchio	9
	Il pannello comandi	9
	Le zone di cottura	10
	Visualizzazione calore residuo	10
	Uso dell'apparecchio	11
	Attivazione e disattivazione del piano di cottura.	11
	Impostazione della zona di cottura.	11
	Consigli per la cottura	12
	Zona flessibile	14
	Consigli per l'uso dei recipienti	14
	Come due zone di cottura indipendenti	14
	Come un'unica zona di cottura	14
	Funzione Move	15
	Attivazione	15
	Disattivazione	15
	Zona FlexPlus	16
	Avvertenze sulle stoviglie	16
	Attivazione	16
	Disattivazione	16
	Funzioni durata	17
	Programmazione del tempo di cottura.	17
	Contaminuti	18
	Funzione cronometro	18
	Funzione PowerBoost	18
	Attivazione	18
	Disattivazione	18
	Funzione ShortBoost	19
	Consigli sull'utilizzo	19
	Attivazione	19
	Disattivazione	19
	Funzione scaldavivande	19
	Attivazione	19
	Disattivazione	19
	Trasferimento delle impostazioni	20
	Attivazione	20
	Funzioni di cottura assistita	21
	Tipi di funzione cottura assistita	21
	Stoviglie adatte	22
	Sensori e accessori speciali	22
	Funzioni e livelli di cottura	22
	Pietanze consigliate	26
	Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone	34
	Sensore temperatura senza cavo	36
	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	36
	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando	36
	Pulizia	37
	Sostituzione della batteria	37
	Dichiarazione di conformità	38
	Sicurezza bambino	39
	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini.	39
	Sicurezza bambini automatica	39
	Protezione per la pulizia	39
	Spegnimento di sicurezza automatico	39
	Impostazioni di base	40
	In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	41
	Indicatore consumo di energia	42
	Test per stoviglie	42
	Power Manager	43
	Pulizia	43
	Piano di cottura	43
	Telaio del piano di cottura	43
	Domande frequenti e risposte (FAQ)	44
	Malfunzionamento, che fare?	46
	Servizio assistenza clienti	48
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).	48
	Pietanze sperimentate	49

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

Conformità d'uso

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

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

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

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.

Nell'utilizzo delle funzioni di cottura la zona di cottura impostata deve corrispondere alla zona di cottura sulla quale si trova la pentola con il sensore di temperatura.

Se avete un apparecchio medico attivo (pacemaker 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 soffocamento!

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

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

Avviso – Pericolo di anomalia!

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

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

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

**Cause dei danni****Attenzione!**

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

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

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

Consigli in materia di risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

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

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

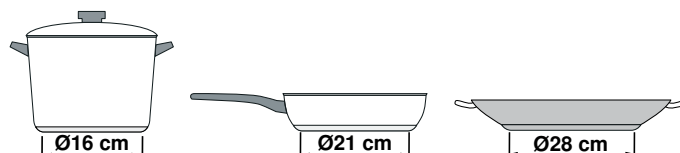
Recipienti

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

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

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

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

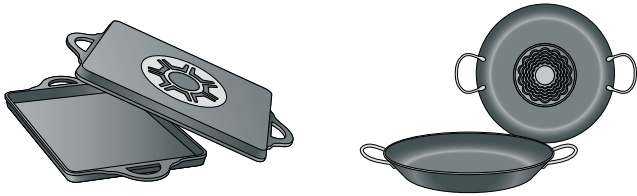


Se l'area flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare contenitori grandi adatti per questa zona. Informazioni relative alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile".

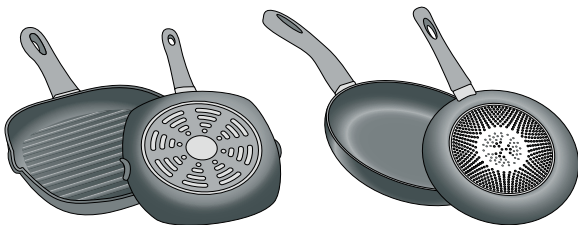


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

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



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



Recipienti non adeguati

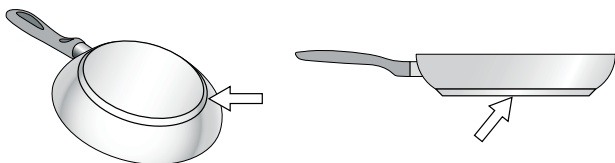
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

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



Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

Riconoscimento della pentola

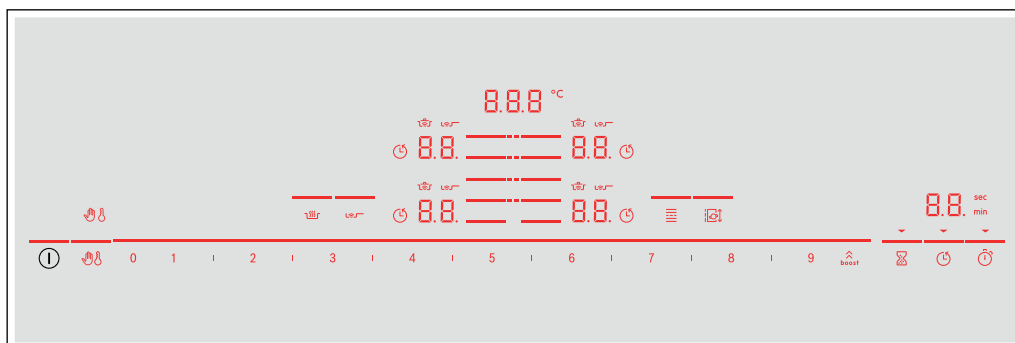
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

Conoscere l'apparecchio

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

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

Il pannello comandi



Superfici di comando

	Interruttore principale
	Selezionare la zona di cottura
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Campo di regolazione
	Funzione PowerBoost e ShortBoost
	Bloccare il pannello di comando per poter procedere con la pulizia.
	Sicurezza bambini
	Funzione scaldavivande
	Sensore di cottura
	Area di cottura flessibile
	Funzione Move
	Contaminuti
	Funzione timer
	Contaminuti

Indicatori

	Stato di funzionamento
	Livelli di cottura
	Calore residuo
	Funzione timer
	Temperatura Funzioni di cottura
	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
	Sicurezza bambini
	Impostazione del tempo di cottura
	Indicatori del timer
	Funzione PowerBoost
	Funzione ShorBoost
	Funzioni di cottura
	Sensore di cottura arrosto
	Zona di cottura FlexPlus
	Trasmissione dell'impostazione
	Funzione scaldavivande

Superfici di comando




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

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Le zone di cottura

Zona di cottura		
	Zona di cottura singola	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
	Zona di cottura flessibile	Vedere sezione → "Zona flessibile"
	Zona di cottura FlexPlus	Le zone di cottura FlexPlus si accendono 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"		

Visualizzazione calore residuo

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

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

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

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

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

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.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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

Attivazione: toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. Sono accesi i simboli che appartengono alle zone di cottura e le funzioni disponibili in questo momento. Accanto alle zone di cottura si accende il simbolo 0.0. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché non si spengono gli indicatori. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Impostazione della zona di cottura

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

Livello di cottura 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.


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

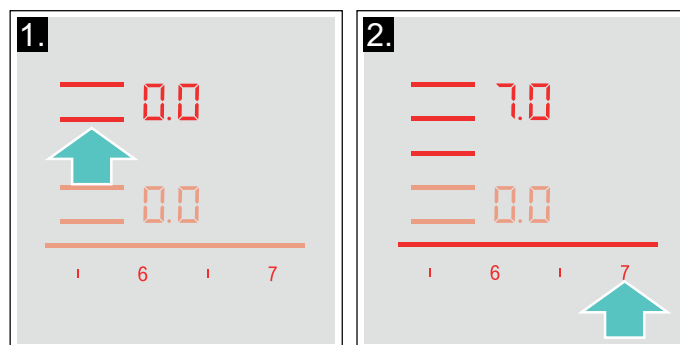
Avvertenze

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

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata.
L'indicatore 0.0 si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Selezionare infine il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



Il livello di cottura è impostato.

Modifica del livello di cottura

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

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare 0.0 nel campo di regolazione. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Avvertenze

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

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scalda purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia. Per ottenere un buon risultato di cottura non è necessario che fuoriesca vapore.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. E' possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un timer.
- Per un risultato di cottura più sano, si dovrebbe evitare l'olio fumante.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → *"Tutela dell'ambiente"* contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

Tabella di cottura

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

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
Salsicce scaldate in acqua*	3 - 4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
* Senza coperchio		
** Girare ripetutamente		
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Farinacei, pasta*	6 - 7	6 - 10
Pasticcio	3.5 - 4.5	120 - 180
Minestre	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Involtni	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Stufare / cuocere arrosto con poco olio*		
Fettina, naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Scampi, gamberi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, carne a strisce alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Piatti misti, surgelati	6 - 7	6 - 10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, panato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-
* Senza coperchio		
** Girare ripetutamente		
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		

Zona flessibile

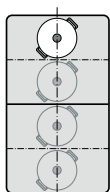
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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

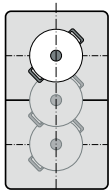
Consigli per l'uso dei recipienti

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

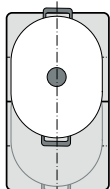
Come un'unica zona di cottura



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

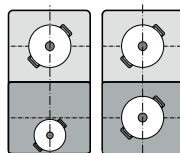


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



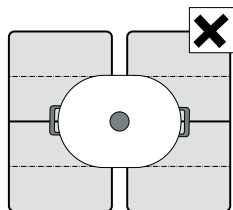
Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore della zona flessibile.

Come due zone di cottura indipendenti



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

Consigli



Per piani di cottura con più di un'area di cottura flessibile, accertarsi che la stoviglia sia posizionata in modo tale da coprire soltanto una delle aree di cottura flessibili.
Altrimenti le zone di cottura non vengono attivate in maniera conforme ed è possibile che non venga raggiunto un buon risultato di cottura.

Come 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.

Collegamento delle due aree di cottura

A seconda della disposizione della stoviglia, le aree di cottura vengono collegate o separate automaticamente.

Collegamento manuale:

1. Posizionare la stoviglia. Selezionare una delle due aree di cottura della zona flessibile e impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore si accende. Il livello di cottura compare sull'indicatore dell'area di cottura.

La zona flessibile è attivata.

Modifica del livello di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.


Aggiunta di una nuova stoviglia

Collocare la nuova stoviglia nella posizione adatta alla sua grandezza. L'apparecchio riconosce se la stoviglia è posizionata correttamente e separa quindi le zone di cottura. Selezionare la zona di cottura desiderata e impostare nel campo di regolazione il livello di cottura.

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.

Separazione delle due aree di cottura

A seconda della disposizione della stoviglia, le aree di cottura vengono collegate o separate automaticamente.

Per separare manualmente le aree di cottura, selezionare una delle due zone di cottura della zona flessibile e toccare il simbolo .

La zona flessibile è disattivata. Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

Avvertenze

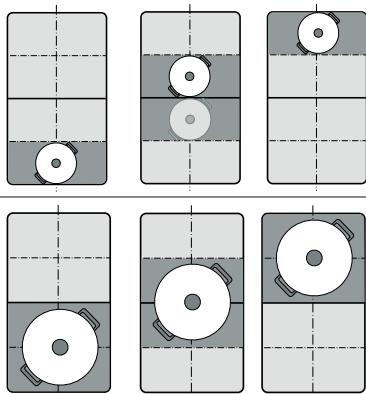
- Il piano di cottura viene spento e acceso nuovamente in seguito, l'area di cottura flessibile viene nuovamente commutata in due zone di cottura indipendenti.
- Per modificare l'impostazione di configurazione dell'area flessibile, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Funzione Move

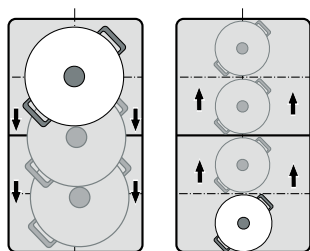
Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

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 cottura preimpostati:

Parte anteriore = livello di cottura **9**

Parte centrale = livello di cottura **5**



Parte posteriore = livello di cottura **1.5**

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

Avvertenze

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

Attivazione

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

La funzione è attivata.



Modifica del livello di cottura

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


Avvertenze

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

Disattivazione

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

La funzione è stata disattivata.

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

Zona FlexPlus

Il piano di cottura dispone di due aree di cottura FlexPlus, che si trovano tra entrambe le aree di cottura flessibili e che ogni volta sono 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.

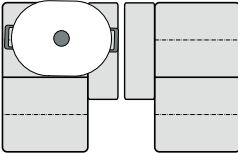
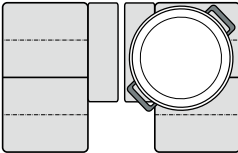
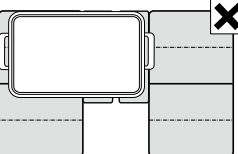
Ciascuna delle due aree di cottura FlexPlus si accende sempre in combinazione con la rispettiva area di cottura flessibile destra o sinistra. Non è possibile accenderle separatamente.

Avvertenze sulle stoviglie

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

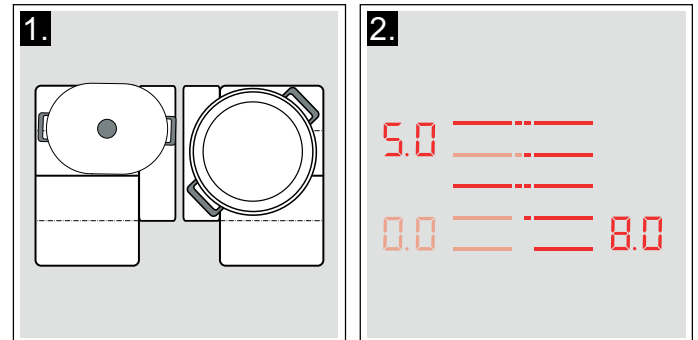
La stoviglia dovrebbe coprire la zona di cottura laterale e l'area di cottura FlexPlus.

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:

Collocare la stoviglia	
	Stoviglia allungata: l'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti o come area di cottura singola.
	Stoviglia rotonda grande: Area di cottura flessibile come una sola area di cottura.
	La stoviglia non può coprire contemporaneamente entrambe le aree 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 la zona di cottura e il livello di cottura desiderati. Gli indicatori della zona di cottura e dell'area FlexPlus si accendono.



L'area di cottura FlexPlus è attivata.

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:

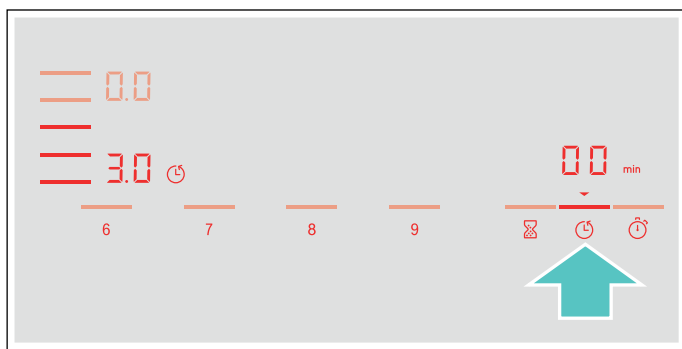
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro

Programmazione del tempo di cottura

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


Regolazione:

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione ▼. Sull'indicatore delle aree di cottura si accende .



3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.



4. Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenze

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


Sensore di cottura


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


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


Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .


Nel campo di regolazione, modifica il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne, l'indicatore  lampeggia e il livello di cottura si imposta su . Viene emesso un segnale acustico.

Quando sull'indicatore del timer lampeggiano  e l'indicatore ▼.

Toccano il simbolo  gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze




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

Contaminuti


Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti


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


Impostazione

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione ▼.
2. Selezionare il tempo di cottura desiderato nel campo di regolazione e confermare toccando il simbolo . Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Modifica o cancellazione della durata


Toccare il simbolo .

Nel campo di regolazione, modifica il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Quando sull'indicatore del timer lampeggiano  e il simbolo ▼.



Dopo aver toccato il simbolo  gli indicatori si spengono.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.


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


Attivazione

Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione ▼.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Disattivazione


Se si tocca il simbolo , la funzione cronometro si arresta. Gli indicatori del timer restano accesi.

Se si tocca nuovamente il simbolo , si spengono gli indicatori.

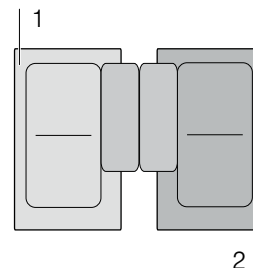
La funzione è disattivata.



Funzione PowerBoost


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

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



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. Toccare il simbolo .

L'indicatore  si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

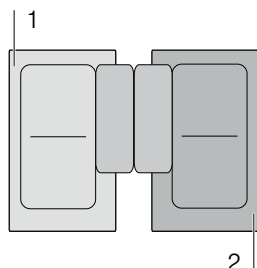
Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

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. Toccare due volte il simbolo . L'indicatore **Pb.** si accende. La funzione è attivata.

Disattivazione



1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore **Pb.** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura **9**. La funzione è disattivata.

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



Funzione scaldavivande

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

Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo . L'indicatore **L**  si accende. La funzione è attivata.

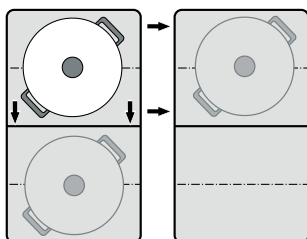
Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore **L**  si spegne. La zona di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo. 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.

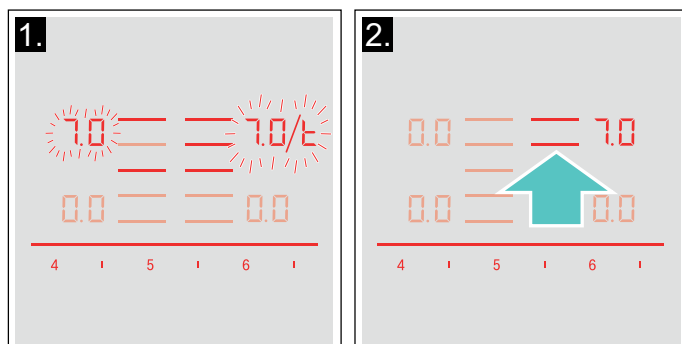
Per trasmettere le impostazioni, spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.



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

Attivazione

1. Spostare la stoviglia dalla zona di cottura accesa su un'altra zona di cottura.
Sulla zona di cottura originaria lampeggia il livello di cottura.
La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova zona di cottura lampeggiano il livello di cottura precedentemente selezionato e il simbolo $\frac{t}{t}$.
2. Selezionare la nuova zona di cottura per confermare le impostazioni.
Il livello di cottura della zona di cottura originaria viene impostato su 00 .



Le impostazioni sono state trasmesse alla nuova zona di cottura.

Avvertenze

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



Funzioni di cottura assistita

Con le funzioni di cottura assistita cucinare diventa facilissimo e i risultati sono sempre perfetti. 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 pentola o della padella. In questo modo la potenza viene regolata costantemente mantenendo la giusta temperatura.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile aggiungere gli ingredienti. Gli ingredienti non si surriscaldano e non scuote nulla.

Le zone di cottura dotate di un Sensore di cottura arrosto sono contrassegnate dal simbolo del Sensore di cottura arrosto.

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




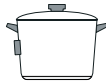









Questo capitolo contiene informazioni su:

- Tipi di funzione 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 mostra le impostazioni delle diverse funzioni disponibili per le funzioni di assistenza di cottura:

Funzioni di cottura assistita	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivazione
Sensore di cottura arrosto				
Stufare / cuocere arrosto con poco grasso	1, 2, 3, 4, 5			
Funzioni di cottura				
Riscaldare / mantenere in caldo	1 / 70 °C		Tutte le zone di cottura	
Stufare	2 / 90 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere	3 / 100 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere nella pentola a pressione	4 / 120 °C		Tutte le zone di cottura	
Frittura in pentola in olio profondo*	5 / 170 °C		Tutte le zone 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 diametro di 15 cm.
- HEZ390220 padella con diametro di 19 cm.
- HEZ390230 padella con diametro di 21 cm.
- HEZ390250 padella con diametro di 28 cm. Consigliata soltanto per l'area di cottura FlexPlus.
- HEZ390512 Teppanyaki. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.
- HEZ390522 Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

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

Avvertenze

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

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

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

Sensori e accessori speciali

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

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

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

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

Se il piano di cottura non dispone di un sensore di cottura senza cavo, è possibile acquistarlo in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale indicando il codice di riferimento 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 il Sensore di cottura arrosto è possibile preparare pietanze in padella utilizzando poco olio.

Le zone di cottura con questa funzione sono contrassegnate con il simbolo per il Sensore di cottura arrosto.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. L'olio o il grasso non si surriscaldano.
- Se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per l'olio e gli ingredienti da versarvi si ha un segnale acustico.

Avvertenze



- Non utilizzare coperchi sulla padella, altrimenti il regolatore non funziona. Tuttavia è possibile utilizzare un paraspruzzi, per evitare che il grasso schizzi.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Sorvegliare sempre il grasso o l'olio quando vengono riscaldati.
- Se la zona cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non è stato attivato correttamente.
- Per la frittura in olio profondo in una pentola utilizzare sempre le funzioni cottura. "Friggere in pentola in olio profondo", livello di cottura 5.

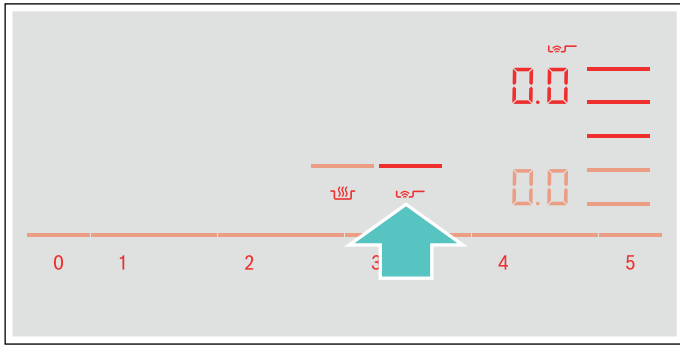
Livelli di temperatura

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

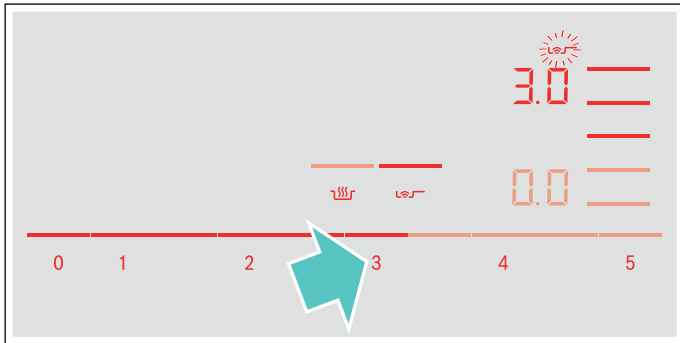
Impostazione

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


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



2. Nei 10 secondi successivi selezionare il grado di temperatura desiderato nel campo di regolazione.




La funzione è attivata.

Il simbolo della temperatura  lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso un segnale e si spegne il simbolo della temperatura.

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

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura

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

Funzioni di cottura

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

Queste funzioni sono a disposizione per tutte le zone cottura.

Vantaggi

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

Avvertenze

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

Range e livelli di temperatura

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

Consigli per la cottura con le funzioni di cottura

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

Avvertenze

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

Impostazione punto di ebollizione

Il punto in cui l'acqua inizia a bollire dipende dall'altitudine del luogo in cui si cucina rispetto al livello del mare. Se l'acqua bolle in maniera eccessiva o insufficiente è possibile impostare il punto di ebollizione. Procedere nel modo seguente:



- Per selezionare le impostazioni di base **C 4**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base"
- In linea generale le impostazioni di base sono regolate sul 3. Se il punto in cui ci si trova è compreso tra 200 e 400 m slm. non è necessario impostare il punto di ebollizione, diversamente selezionare le impostazioni all'interno della seguente Tabella corrispondenti alla relativa altezza:

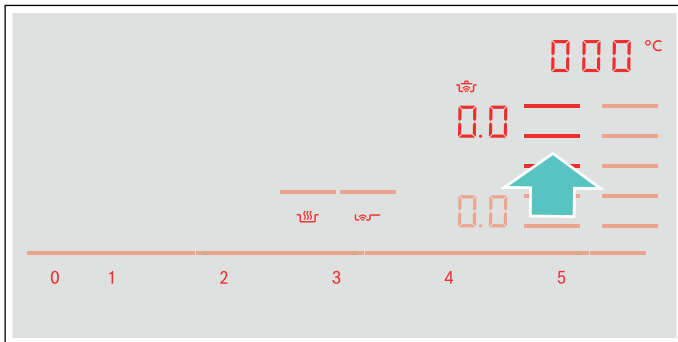
Altezza	Valore di regolazione C 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Oltre 1400 m.	9
* Impostazione di base	

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.

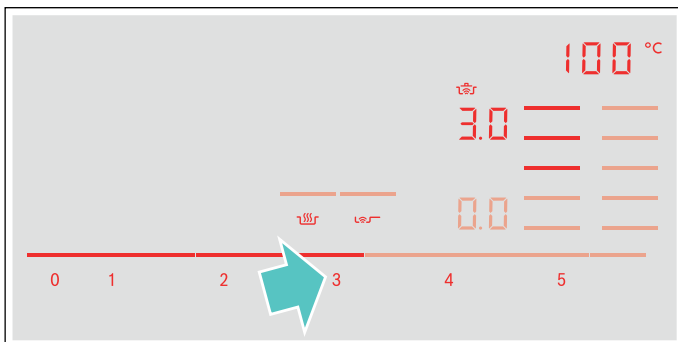
Impostazione

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. Selezionare la zona cottura sulla quale si trova la pentola con il sensore di temperatura.
4. Toccare il simbolo  del sensore di temperatura. Sul pannello di comando si illumina il display .



5. Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella.




La funzione è attivata.

Il simbolo della temperatura  lampeggia finché l'acqua o l'olio non raggiungono la temperatura misurata per versarvi gli alimenti. Viene emesso un segnale e il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.

6. 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 funzioni di cottura



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
























Avvertenza: Per attivare nuovamente le funzioni di cottura, attendere ca. 10 secondi.

Pietanze consigliate

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

Funzioni di cottura assistita:

	Sistema di cottura a sensori per padelle
	Sensore di cottura

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

¹ Girare ripetutamente.





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

³ Mescolare regolarmente.

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

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

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

Carne	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura in pentola a pressione			
Pollo per bollito ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Bollito ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Frittura in olio abbondante			
Friggere porzioni di pollo ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Friggere polpette di carne ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Girare ripetutamente.









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

³ Mescolare regolarmente.

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

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

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

Pesce	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Filetto di pesce, al naturale ¹		4	10 - 20
Filetto di pesce, impanato ¹		3	10 - 20
Granchi ¹		4	4 - 8
Gamberi ¹		4	4 - 8
Pesce intero cotto al forno ¹		3	10 - 20
Cottura lenta			
Pesce stufato ²		2 - 90 °C	15 - 20
Frittura in olio abbondante			
Friggere il pesce nella pastella di birra ³		5 - 170 °C	10 - 15
Friggere il pesce impanato ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Girare ripetutamente.

² Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

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

¹ Aggiungere il burro e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico.

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

³ Mescolare regolarmente.

⁴ Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

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
















¹ Mescolare regolarmente.

² Girare ripetutamente.









³ Riscaldamento e cottura con coperchio. Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

⁴ Aggiungere la pietanza all'inizio.

⁵ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Verdure e legumi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura			
Broccoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Cavolfiore ³		3 - 100 °C	10 - 20
Cavolini di Bruxelles ³		3 - 100 °C	30 - 40
Fagiolini ³		3 - 100 °C	15 - 30
Ceci ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Piselli ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lenticchie ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Cottura in pentola a pressione			
Verdure nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Ceci nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Fagioli bianchi nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lenticchie nella pentola a pressione ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Frittura in olio abbondante			
Friggere le verdure impanate ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friggere le verdure in pastella di birra ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friggere i funghi impanati ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friggere i funghi in pastella di birra ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

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

Patate	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Patate arrosto da patate lesse ¹		5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude) ¹		4	15 - 25
Frittelle di patate ²		5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero ³		2	50 - 55
Patate glassate ¹		3	10 - 15
Cottura lenta			
Cuocere gli gnocchi di patate ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Cottura			
Cuocere le patate ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Cottura in pentola a pressione			
Patate nella pentola a pressione ⁵		4 - 120 °C	10 - 20







¹ Mescolare regolarmente.

² Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

³ Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

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

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

Pasta e cereali	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta			
Riso ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Semolino ²		2 - 90 °C	5 - 10
Cottura			
Farinacei ²		3 - 100 °C	7 - 10
Ravioli ²		3 - 100 °C	6 - 15
Cottura in pentola a pressione			
Riso nella pentola a pressione ³		4 - 120 °C	5 - 8






¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

² Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere la pietanza all'inizio.

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

















¹ Mescolare regolarmente.² Aggiungere la pietanza all'inizio.










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

¹ Mescolare regolarmente.

Dessert	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta Riso al latte ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Zuppa d'avena ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Budino al cioccolato ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Cottura Composta ²		3 - 100 °C	15 - 25
Frittura in olio abbondante Friggere i krapfen ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friggere le ciambelle ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friggere i Buñuelos (palline al formaggio) ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ Mescolare regolarmente.² Aggiungere la pietanza all'inizio.³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

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

Altro	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura arrosto con poco olio			
Camembert ¹		3	7 - 10
Crostini ²		3	6 - 10
Piatti pronti di alimenti asciutti ³		1	5 - 10
Tostare le mandorle ⁴		4	3 - 15
Tostare le noci ⁴		4	3 - 15
Tostare i pinoli ⁴		4	3 - 15
Tenere in caldo, riscaldare			
Riscaldare il gulasch ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Riscaldare il vin brulè ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Cottura lenta			
Riscaldare il latte ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Girare ripetutamente.

² Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.

⁴ Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone

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

Grill









































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

Teppan Yaki

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

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

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

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

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






















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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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:

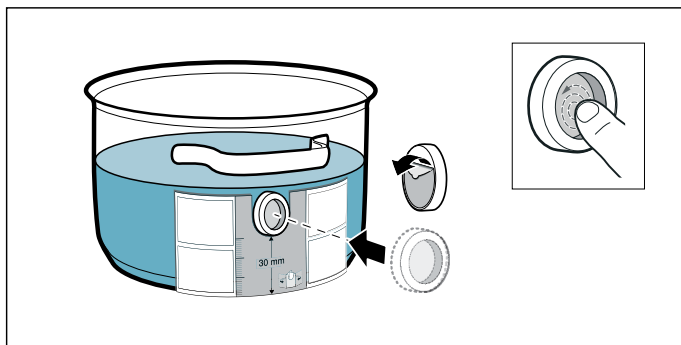
00577921	Set da 5 patch di silicone
HEZ39050	Sensore di cottura e set da 5 patch di silicone

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.

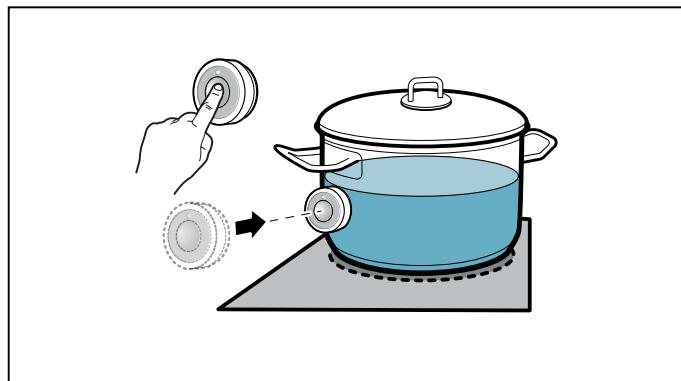
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la pentola durante questo lasso di tempo.

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. Per selezionare il menu **C 14**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base". L'indicatore delle zone di cottura si illumina.
2. Selezionare la zona cottura con display acceso. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  si accende.
3. Premere entro 30 secondi il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo. Dopo pochi secondi compare sull'indicatore della zona di cottura il risultato di connessione del sensore di temperatura con il pannello di comando.

Risultato

	Connessione senza errori
	Connessione con errori: dovuta a un errore di trasmissione.
	Connessione con errori: dovuta a un errore del sensore di temperatura.

- Una volta collegato correttamente il sensore di temperatura al pannello di comando, sono disponibili le funzioni di cottura.
- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di temperatura può essere causata dai seguenti motivi:
 - Errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo sul sensore di temperatura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
 - La batteria del sensore di temperatura è esaurita.
 Resetare il sensore di temperatura senza cavo 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 la connessione continua a essere errata **!**, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica clienti.

Resetare il sensore di temperatura senza cavo

1. Toccare il simbolo  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 togliere il dito dal simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
2. Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

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

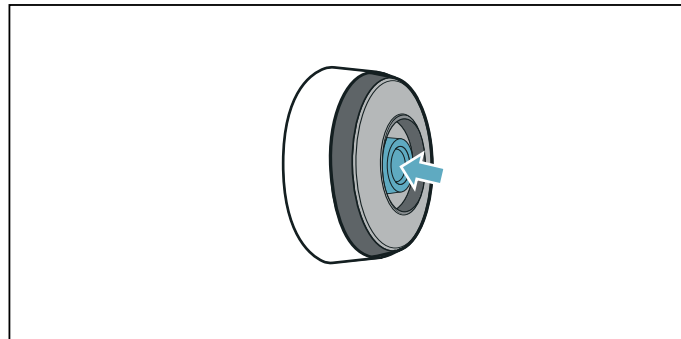
Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

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

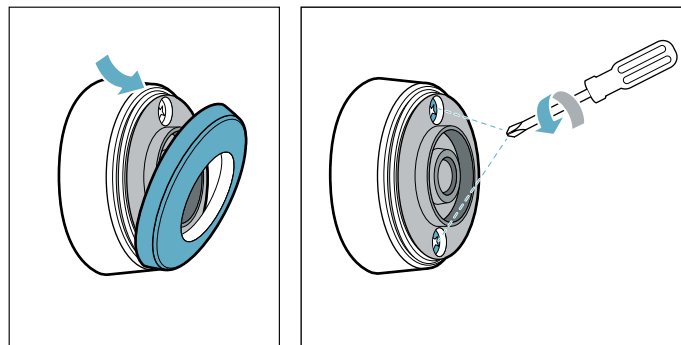
- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Sostituzione della batteria

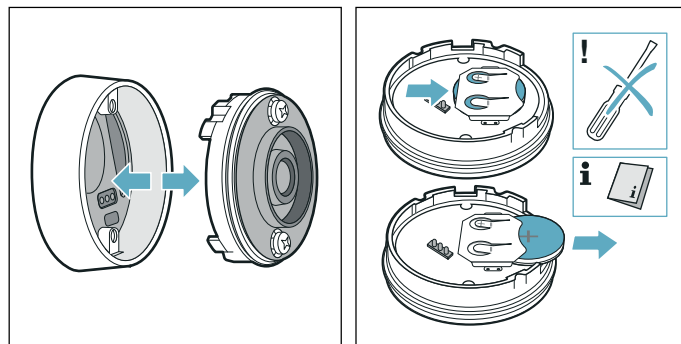
Se il sensore di temperatura non si accende quando si preme il simbolo significa che la batteria è scarica.

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.

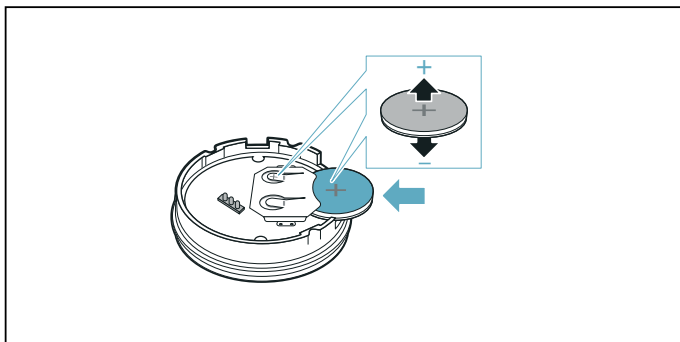


2. Aprire la copertura del sensore di temperatura. Estrarre la batteria dalla parte inferiore dell'alloggiamento e inserire una nuova batteria (prestare attenzione al corretto orientamento dei poli della batteria).

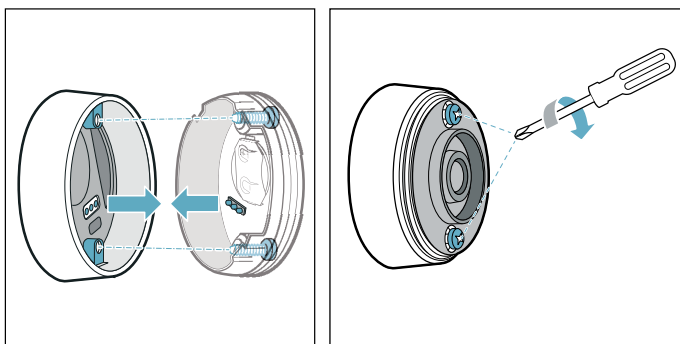


Attenzione!

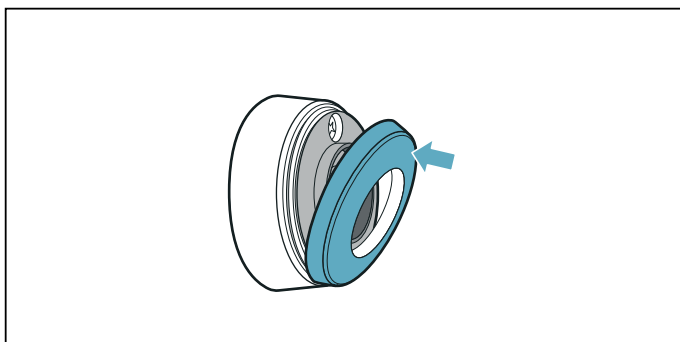
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i punti di contatto della batteria.



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, 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

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
L'indicatore  si illumina per 10 secondi.
Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambini automatica


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


Attivazione e disattivazione

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

Protezione per la pulizia

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

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

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

Avvertenze

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

Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

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

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

Impostazioni di base

Il dispositivo dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adattate alle esigenze individuali dell'utente.

Display	Funzionamento
c 1	Sicurezza bambini 0 Manuale*. 1 Automatica. 2 La funzione è disattivata.
c 2	Segnali acustici 0 Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 È attivato solo il segnale di errore. 2 È attivato solo il segnale di conferma. 3 Tutti i segnali acustici sono attivati.*
c 3	Visualizzazione del consumo di energia 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c 4	Impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare 1-2 Riduzione 3 Impostazione di base 4-9 Ampliamento
c 5	Programmazione automatica del tempo di cottura 00 Disattivata.* 0 1-99 Tempo fino allo spegnimento automatico.
c 6	Durata del segnale acustico della funzione timer 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c 7	Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. 0 Disattivata. Potenza massima del piano cottura. */** 1 1000 W di potenza minima. 1. 1500 W ... 3 3000 W consigliato per 13 Ampere. 3. 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... 9 o 9. Potenza massima del piano di cottura.**
c 11	Modifica dei livelli di potenza preimpostati per la funzione Move -9 Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura anteriore. -5 Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura centrale. -1. Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura posteriore.


c 12	Controllare la stoviglia e il risultato del processo di cottura 0 Non adatto 1 Non ottimale 2 Adatto
c 13	Configurazione dell'attivazione dell'area di cottura flessibile 0 Utilizzo come due aree di cottura indipendenti.* 1 Utilizzo come area di cottura unica.
c 14	Collegare il sensore di cottura senza cavo al piano cottura 0 Collegamento corretto 1 Collegamento errato: a causa di un errore di trasmissione. 2 Collegamento errato: dovuto ad un errore del sensore di cottura.
c 0	Tornare alle impostazioni standard 0 Impostazioni individuali.* 1 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.

*Impostazioni di fabbrica


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

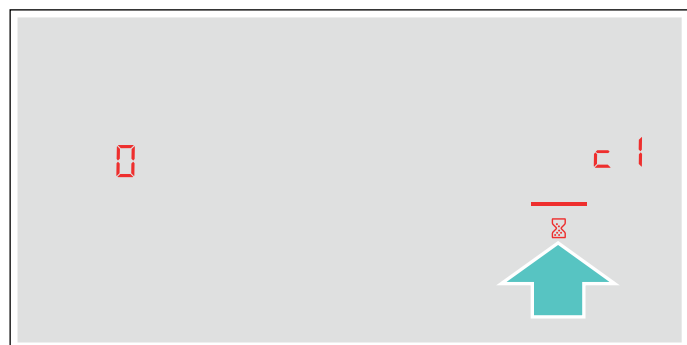
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:


Il piano di cottura deve essere disattivato.

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

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

3. Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base.
Sugli indicatori si accendono **c 1** e **0** come preimpostazione.



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



6. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Indicatore consumo di energia

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

Dopo la disattivazione del piano cottura viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. **1,08 kWh**.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.

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

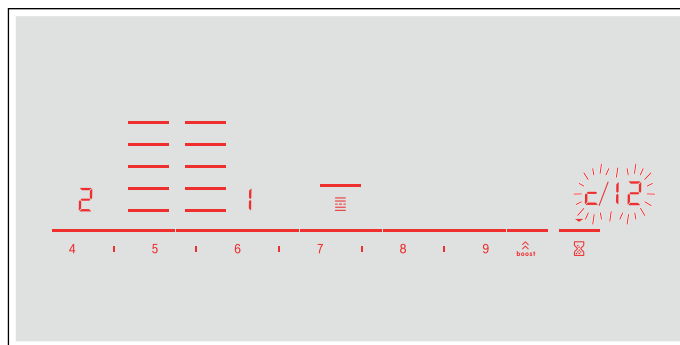
Test per stoviglie

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

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

1. Riempire la pentola con circa 200 ml di acqua, collocarla a temperatura ambiente al centro dell'area di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della pentola.
2. Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **c 1 2**.
3. Toccare il campo di regolazione. Sui display delle aree di cottura lampeggia **—**. La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sul display delle aree di cottura compare il risultato relativo alla qualità e alla rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato

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

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

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

Avvertenze


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

Power Manager

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

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

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

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

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

Pulizia

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

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 detergente 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 detergente quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente 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 detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Utilizzo

Perché il piano di cottura non si attiva e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

La sicurezza bambini è attivata.

Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Sicurezza bambino"*

Perché lampeggiano gli indicatori e viene emesso un segnale acustico?

Rimuovere liquidi e residui di cibo dal pannello di comando. Rimuovere tutti gli oggetti presenti sul pannello di comando.

Le istruzioni per la disattivazione del segnale acustico si trovano nel capitolo → *"Impostazioni di base"*

Perché non è possibile attivare le funzioni di cottura assistita?

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

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

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

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

Sibilo intenso:

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

Scoppietto:

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

Tonalità elevate dei sibili:

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

Rumore della ventola:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Malfunzionamento, che fare?

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

Display	Possibile causa	Rimedio
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
I display lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Il display — lampeggia nei display delle zone di cottura.	Si è verificata un'anomalia del sistema elettronico.	Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per risolvere l'anomalia.
F2/E8207	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano di cottura.
F4/E8208	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. La cottura può proseguire.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la stoviglia. Attendere qualche secondo. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
F1/F6	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
F0	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.
F9	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 altre zone di cottura è possibile cucinare come di consueto. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
F8	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere il capitolo
E8202	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di temperatura e attivare nuovamente la funzione.
E8203	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	Se il sensore di temperatura non viene utilizzato, rimuoverlo dalle stoviglie e conservarlo a distanza da altre zone di cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo la zona di cottura.
E8204	La batteria del sensore di temperatura è quasi esaurita.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → "Sostituzione della batteria"
E8205	La connessione radio al sensore di temperatura si è interrotta.	Disattivare e in seguito riattivare la funzione.
E8206	Il sensore di temperatura è difettoso.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non mettere stoviglie calde sul pannello di comando.

Display	Possibile causa	Rimedio
Il display del sensore di temperatura non si illumina	Il sensore di temperatura non risponde e il display non si illumina.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → <i>"Sostituzione della batteria"</i> 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 → <i>"Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando"</i> Se il problema continua a persistere, 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/precottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione → <i>"Sostituzione della batteria"</i>
L'indicatore sul sensore lampeggia tre volte.	La connessione radio al sensore di temperatura si è interrotta.	Tenere premuto il simbolo sul sensore di temperatura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura. Vedere sezione → <i>"Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando"</i>
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400</i>	Il piano di cottura non è collegato correttamente.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
<i>dE</i>	La modalità demo è attivata	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo è stata disattivata.

Non mettere stoviglie calde sul pannello di comando.

Avvertenze

- Quando sul display compare *E* tenere premuto il campo dei sensori dell'area di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se il display compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.



Servizio assistenza clienti

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

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

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova sull'apparecchio:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano di cottura.

Anche il codice prodotto (E) si trova sulla superficie di vetro del piano di cottura. Nelle impostazioni di base è possibile verificare il codice del servizio clienti (KI) ed il codice di produzione (FD). A tale proposito consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Pietanze sperimentate

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

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

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

Pietanze sperimentate		Stoviglie	Preriscaldamento		Cottura		
			Livello di cottura	Durata (Min:Sec)	Coperchio	Livello di cottura	Coperchio
Sciogliere il cioccolato							
Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao,150 g)		Casseruola Ø 16 cm	-	-	-	1.5	No
Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie							
Minestra di lenticchie* Temperatura iniziale 20 °C							
	Quantità: 450 g	Pentola Ø 16 cm	9	1:30 (senza mescolare)	Sì	1.5	Sì
	Quantità: 800 g	Pentola Ø 22 cm	9	2:30 (senza mescolare)	Sì	1.5	Sì
Zuppa di lenticchie dalla lattina ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco. Temperatura iniziale 20 °C							
	Quantità: 500 g	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Sì	1.5	Sì
	Quantità: 1 kg	Pentola Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1 min.)	Sì	1.5	Sì
Preparazione della besciamella							
Temperatura del latte: 7 °C Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5 % di grassi) e un pizzico di sale							
	1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare.	Casseruola Ø 16 cm	2	ca. 6:00	No	-	-
	2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.		7	ca. 6:30	No	-	-
	3. Quando la besciamella inizia a bollire, lasciarla sulla zona cottura ancora per 2 minuti continuando a mescolare.		-	-	-	2	No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

Pietanze sperimentate		Stoviglie	Preriscaldamento		Coperchio	Cottura	
			Livello di cottura	Durata (Min:Sec)		Livello di cottura	Coperchio
Cottura riso al latte Riso al latte, cotto con il coperchio Temperatura del latte: 7 °C Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Impostare il livello di cottura consigliato e aggiungere al latte riso, zucchero e sale. Tempo di cottura incluso preriscaldamento ca. 45 min.							
	Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale	Pentola Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	No	3 (mescolare dopo 10 min.)	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 (mescolare dopo 10 min.)	Sì
Riso al latte, cotto senza il coperchio Temperatura del latte: 7 °C Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente. Selezionare il livello di cottura consigliato, quando il latte ha raggiunto ca. 90 °C, continuare la cottura ad un livello inferiore per circa 50 min.							
	Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale	Pentola Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	No	3	No
	Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale	Pentola Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	No	2.5	No
Cottura del riso* Temperatura dell'acqua: 20 °C							
	Ingredienti: 125 g di riso dal chicco allungato, 300 g di acqua e un pizzico di sale	Pentola Ø 16 cm	9	ca. 2:30	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
Cucinare la lombata di maiale Temperatura iniziale della lombata: 7 °C							
	Quantità: 3 lombate di maiale (peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore) e 15 ml di olio di girasole	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
Preparazione delle crêpe**							
	Quantità: 55 ml di impasto per crêpe	Padella Ø 24 cm	9	ca. 1:30	No	7	No
Frittura di patatine fritte surgelate							
	Quantità: 2 l di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)	Pentola Ø 22 cm	9	Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180 °C	No	9	No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001528981

000420(00)