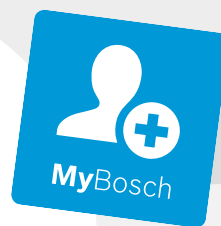




BOSCH

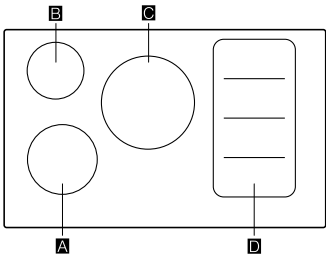
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Piano cottura a induzione

PXV8..D...

[it] Manuale utente



		$\bar{g}^1$	b^1
A	Ø 18	1.800W	3.100W
B	Ø 14,5	1.400W	2.200W
C	Ø 24	2.200W	3.700W
		2.200W	3.700W
D		3.300W	3.700W

¹  IEC 60335-2-6

Indice

1	Sicurezza	3
2	Prevenzione di danni materiali.....	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	6
4	Cottura a induzione.....	6
5	Conoscere l'apparecchio.....	8
6	Prima del primo utilizzo	9
7	Comandi di base	9
8	Area di cottura flessibile.....	11
9	Funzione Move	12
10	Funzioni durata	13
11	Funzione PowerBoost	14
12	Funzione ShortBoost.....	15
13	Funzione scaldavivande.....	15
14	Sensore di cottura arrosto	15
15	Sicurezza bambini.....	19
16	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.....	19
17	Disattivazione di sicurezza automatica	20
18	Impostazioni di base.....	20
19	Indicatore del consumo d'energia	21
20	Controllo della stoviglia.....	21
21	Funzione PowerManager	22
22	Home Connect	22
23	Comando cappa dal piano cottura.....	24
24	Pulizia e cura	26
25	FAQ	27
26	Sistemazione guasti.....	28
27	Smaltimento	30
28	Servizio di assistenza clienti.....	30
29	Pietanze sperimentate	30



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

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

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o

conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

La superficie di cottura diventa molto calda.

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

L'apparecchio si surriscalda.

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

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.

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

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

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

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

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

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

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 30*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del piano cottura può causare una scarica elettrica.

- ▶ Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al piano cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
 - ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

2 Prevenzione di danni materiali

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

Danno	Causa	Rimedio
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzo una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare la stoviglia. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.

Danno	Causa	Rimedio
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o coperchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello comandi o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

ATTENZIONE!

Questo piano 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. Questi oggetti 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.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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

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

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

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

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

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

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro

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

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare pentole idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

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

Cuocere con poca acqua.

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

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

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

4 Cottura a induzione

4.1 Vantaggi della cottura a induzione

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

- la cottura dei cibi diventa molto più veloce;
- risparmio energetico;
- la cura e la pulizia sono più semplici; i residui di cibo non si bruciano così facilmente;

- Controllo della conduzione di calore e sicurezza; il piano cottura aumenta o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. L'area di cottura a induzione interrompe la conduzione di calore se si rimuove la stoviglia dall'area di cottura senza prima spegnerla.

4.2 Stoviglie

Solo le stoviglie ferromagnetiche sono idonee alla cottura a induzione.

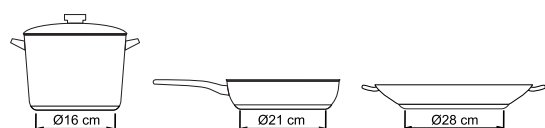
Per esempio:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglie in ghisa
- stoviglie speciali adatte alla cottura a induzione in acciaio

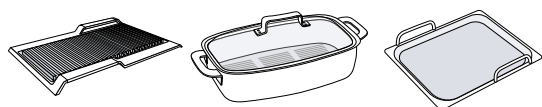
Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in

→ *"Controllo della stoviglia", Pagina 21*

Per ottenere un buon risultato di cottura, accertarsi che l'area ferromagnetica del fondo della stoviglia coincide con la grandezza dell'area di cottura. Se la stoviglia sull'area di cottura non viene riconosciuta, disporla su un'area di cottura con un diametro più piccolo.

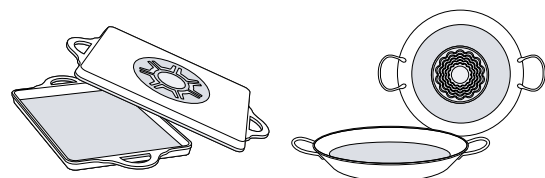


Se la zona flessibile si utilizza come unica area di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Ulteriori informazioni sul posizionamento degli apparecchi sono reperibili in → *"Area di cottura flessibile", Pagina 11.*

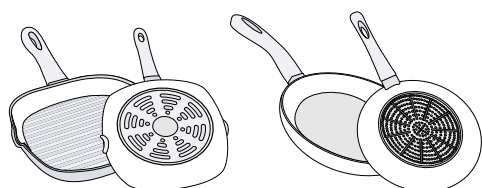


Il fondo di alcune stoviglie a induzione non è completamente ferromagnetico:

se si utilizzano stoviglie grandi con un fondo ferromagnetico più piccolo, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo. Pertanto la temperatura dell'area non ferromagnetica può essere troppo piccola per la cottura.



I fondi della stoviglia con le parti in alluminio riducono le superfici ferromagnetiche. Pertanto l'emissione di potenza può ridursi e le stoviglie non vengono riconosciute o vengono riconosciute solo in modo insufficiente e di conseguenza non si riscalda abbastanza.



Stoviglie non adatte

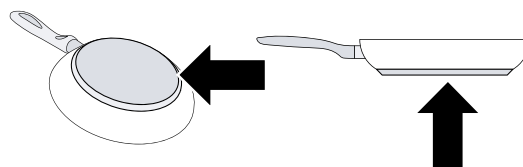
Non utilizzare mai piastre del diffusore o stoviglie in:

- acciaio normale con fondo sottile
- vetro
- argilla
- rame
- alluminio

Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

Utilizzare preferibilmente stoviglie con fondo piatto perché i fondi disuguali delle stoviglie compromettono la conduzione del calore.



Stoviglia non presente o dimensione non adeguata

Se non viene collocata alcuna stoviglia sull'area di cottura selezionata o se la stoviglia è di un materiale non idoneo o non ha la dimensione indicata, lampeggia l'indicatore dell'area di cottura. Affinché l'indicatore si spenga, sull'area di cottura collocare la stoviglia idonea. Se entro 90 secondi non viene collocata alcuna stoviglia idonea sull'area di cottura, quest'ultima si spegne automaticamente.

Stoviglie vuote o con fondo sottile

Non riscaldare stoviglie vuote e non utilizzare stoviglie con il fondo sottile. Il piano cottura dispone di un sistema di sicurezza interno. In questo modo la stoviglia vuota si riscalderebbe così rapidamente che la funzione "Spegnimento automatico" non reagirebbe per tempo e verrebbe raggiunta una temperatura troppo elevata. Così il fondo della stoviglia potrebbe fondersi e danneggiare la piastra in vetro. In questo caso non toccare la stoviglia e spegnere l'area di cottura. Qualora l'area di cottura, una volta raffreddata, non funzionasse più, contattare il servizio di assistenza tecnica.

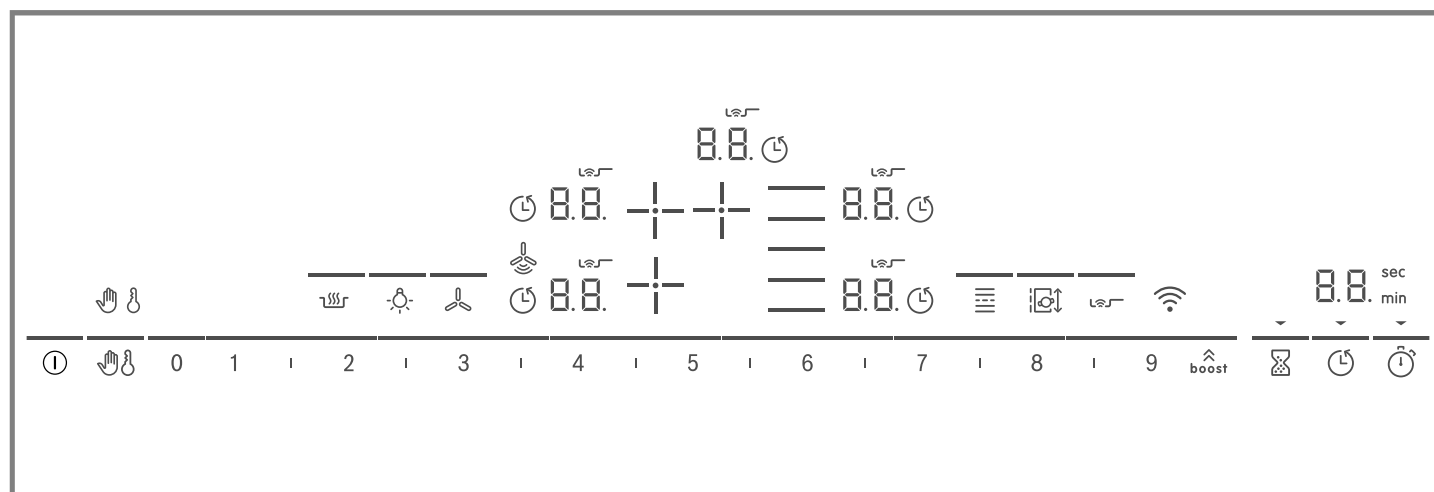
Riconoscimento della stoviglia

Ogni area di cottura dispone di un limite minimo per il riconoscimento della stoviglia che dipende dal diametro ferromagnetico e del materiale di cui è composto il fondo della stoviglia. Quindi utilizzare sempre l'area di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

5 Conoscere l'apparecchio

5.1 Il pannello comandi

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



Sensori di selezione

Sensore	Funzione
①	Interruttore principale
+ / -	Selezionare l'area di cottura
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Campo di regolazione
boost	Funzione PowerBoost e ShortBoost
🔒	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
👶	Sicurezza bambini
🔥	Funzione scaldavivande
🍖	Sensore cottura arrosto
📏	Zona flessibile
🔄	Funzione Move
⌚	Contaminuti
🕒	Funzione automatica tempo di cottura
🕒	Funzione Cronometro
📶	WLAN
🌀	Controllo sistema di aspirazione
💡	Illuminazione cappa

Indicatori

Indicatore	Funzione
🕒	Stato di funzionamento
1.0 - 9.0	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
🕒	Funzioni durata
👶	Sicurezza bambini
🔒	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
🕒	Funzione automatica tempo di cottura
min / sec	Indicatori del timer
b.	Funzione PowerBoost
Pb.	Funzione ShortBoost

Indicatore Funzione

🍖	Sensore cottura arrosto
🔥	Funzione scaldavivande
📶	WLAN
🌀	Funzionamento automatico della cappa

Campi touch e display

Accendendo il piano cottura si accendono i simboli per i campi touch attualmente disponibili. Gli indicatori per le aree o le funzioni selezionate si accendono con un'intensità luminosa maggiore. Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente.

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

5.2 Le aree di cottura

Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in → "Cottura a induzione", Pagina 6.

Le aree di cottura

📏	Area cottura singola	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
📏	Area di cottura flessibile	Consultare il capitolo → "Area di cottura flessibile", Pagina 11

5.3 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare l'area di cottura né subito dopo il suo spegnimento né finché l'indicatore di 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 rispettiva area, l'indicatore di calore residuo e il livello di cottura selezionato lampeggiano in modo alternato.

Se si spegne l'aria di cottura, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Se il piano cottura è spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è un'area di cottura calda.

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Impostazione di Home Connect

Durante la prima attivazione dell'apparecchio viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina il simbolo  per alcuni secondi.

Per avviare l'impostazione di allacciamento, toccare il sensore  e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo. Per abbandonare l'impostazione primaria, toccare un sensore qualsiasi.

7 Comandi di base

7.1 Attivazione e disattivazione del piano cottura

Attivare e disattivare il piano cottura con l'interruttore principale .

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

Nota: Se l'apparecchio non ha creato alcun collegamento alla rete domestica o il collegamento è stato interrotto, durante l'attivazione del piano cottura si attiva sempre l'impostazione primaria del collegamento di rete.

Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare .
Viene emesso un segnale acustico. Si illuminano i simboli delle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili. Vicino alle aree di cottura si illuminano .
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare  finché gli indicatori non si spengono. L'indicatore di calore residuo resta acceso finché le aree di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.
- ✓ Tutte le aree di cottura sono disattivate.

Nota: Quando tutte le aree di cottura restano spente per un tempo superiore a 20 secondi, il piano cottura si spegne.

7.2 Impostazione delle aree di cottura

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

Livello di potenza	
	Livello di potenza minimo
	Livello di potenza massimo

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

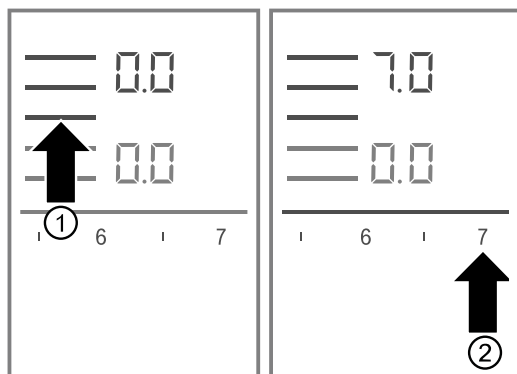
Note

- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.
- Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

Selezione dell'area di cottura e del livello di cottura

1. Toccare il simbolo  dell'area di cottura desiderata.
- ✓ L'indicatore  si accende con un'intensità luminosa maggiore.

2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



✓ Il livello di potenza è impostato.

7.3 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura tenere il coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in
→ "Risparmio energetico", Pagina 6

Consigli per la cottura

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

	==	⌚ min
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
¹ Senza coperchio		
² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		
³ Girare spesso		

Note

- Se prima di accendere il piano cottura e di toccare ① si colloca una stoviglia sull'area di cottura, la stoviglia viene riconosciuta 20 secondi più tardi. L'area di cottura viene selezionata automaticamente. Quando la stoviglia viene riconosciuta, selezionare il livello di cottura entro 20 secondi, altrimenti l'area di cottura si spegne.
Se vengono collocate più stoviglie e si accende il piano cottura, viene riconosciuta soltanto una stoviglia.
- Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia, lampeggia il livello di potenza selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

Modifica del livello di cottura e spegnimento dell'area di cottura

- Selezionare l'area di cottura.
 - Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione oppure portarlo su 00.
- ✓ Il livello di cottura dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e l'indicatore del calore residuo si spegne.

	==	⌚ min
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte ¹	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite ¹	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 ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce ¹	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte ²	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
¹ Senza coperchio		
² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		
³ Girare spesso		

		⌚ min
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Cuocere a fuoco lento		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso¹		
Fettina, semplice o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata ³	6 - 7	8 - 12
Bistecca, spessore 3 cm	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ³	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette, spessore 3 cm ³	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger, spessore 2 cm ³	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20

¹ Senza coperchio
² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5
³ Girare spesso

		⌚ min
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6.5 - 7.5	-
Omelette, cuocerle una alla volta	3.5 - 4.5	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio¹		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

¹ Senza coperchio
² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5
³ Girare spesso

8 Area di cottura flessibile

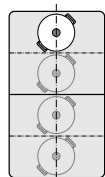
A seconda delle necessità la zona flessibile può essere utilizzata come area di cottura unica o come due aree di cottura indipendenti.

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.

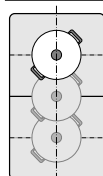
8.1 Avvertenze sull'utilizzo delle stoviglie

Per garantire un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore disporre la stoviglia al centro.

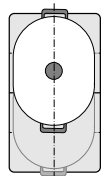
Utilizzo come area di cottura unica



Diametro fino a 13 cm. Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni rappresentate nella figura.

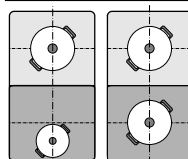


Diametro superiore a 13 cm. Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni rappresentate nella figura.



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

Utilizzo come due aree di cottura indipendenti



Le aree di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra e selezionare il livello di cottura desiderato per ciascuna singola area di cottura. In questo caso utilizzare soltanto una stoviglia per area di cottura.

8.2 Utilizzo come due aree di cottura indipendenti

La zona flessibile è preimpostata come due aree di cottura indipendenti.

Attivazione

Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo → "Comandi di base", Pagina 9.

8.3 Utilizzo come area di cottura unica

Utilizzo di tutta l'area di cottura collegando entrambe le aree di cottura.

Collegamento delle due aree di cottura

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

Modifica del livello di cottura

1. Selezionare una delle due aree di cottura della zona flessibile.
2. Modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.

Aggiunta di una nuova stoviglia

1. Posizionare la nuova stoviglia.
 2. Selezionare una delle due aree di cottura della zona flessibile.
 3. Toccare due volte .
- ✓ La nuova stoviglia viene riconosciuta e viene mantenuto il livello di cottura selezionato in precedenza.

Nota: Se la stoviglia viene spostata o sollevata dall'area di cottura attiva, questa avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Separazione delle due aree di cottura

1. Selezionare una delle due aree di cottura della zona flessibile.
 2. Toccare .
- ✓ L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

Note

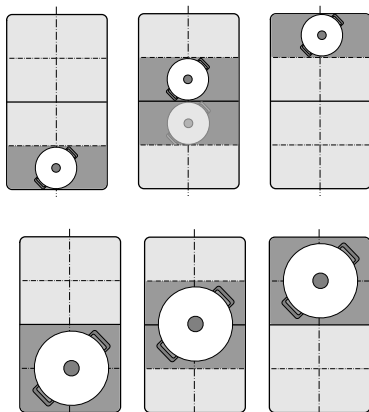
- Se si spegne il piano cottura e lo si riaccende, la zona flessibile viene trasformata in due aree di cottura separate.
- Per modificare l'impostazione di configurazione della zona flessibile, consultare il capitolo → "Impostazioni di base", Pagina 20.

9 Funzione Move

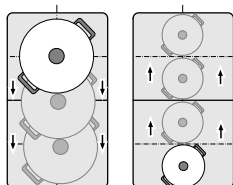
Con questa funzione attivare l'intera zona flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimposti i livelli di cottura.

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

Superfici di cottura



La stoviglia può 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 per ciascuna superficie di cottura. Le istruzioni per modificare i livelli di cottura sono disponibili in → "Impostazioni di base", Pagina 20

Note

- Se la zona flessibile riconosce più di una stoviglia, l'apparecchio disattiva la funzione.
- Se la stoviglia viene spostata o sollevata all'interno della zona flessibile, il piano cottura avvia una ricerca automatica e imposta un livello di cottura della superficie sulla quale era stata rilevata la stoviglia.
- Ulteriori informazioni sulla dimensione e il posizionamento della stoviglia sono reperibili in → "Area di cottura flessibile", Pagina 11.

9.1 Attivazione della funzione Move

1. Selezionare una delle aree di cottura della zona flessibile.
 2. Toccare . L'indicatore accanto al simbolo si accende.
- La zona flessibile viene attivata come un'area di cottura unica.
- Il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia resta acceso nell'indicatore delle aree di cottura.
- ✓ La funzione è attivata.

9.2 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.

Note

- Viene modificato soltanto il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia.

- Se si disattiva la funzione, i livelli di cottura delle tre superfici di cottura vengono riportati ai valori preimpostati.

9.3 Disattivazione della funzione Move

- Toccare . L'indicatore accanto al simbolo  si spegne.
- La funzione è disattivata.

Nota: Se si porta una delle superfici di cottura su , la funzione si disattiva subito.

10 Funzioni durata

Il piano cottura dispone di diverse funzioni timer:

- Funzione automatica tempo di cottura
- Programmazione automatica del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione Cronometro

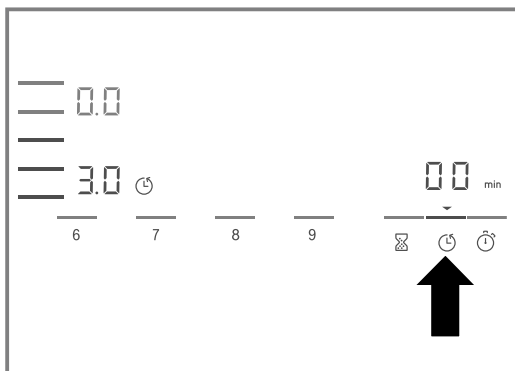
10.1 Funzione automatica tempo di cottura

Trascorso il tempo impostato l'area di cottura si disattiva automaticamente. È possibile impostare un tempo di cottura fino a 99 minuti.

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

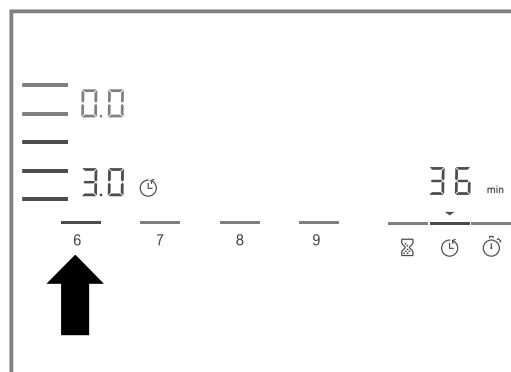
Programmazione tempo di cottura

- Selezionare l'area di cottura e il livello di cottura desiderato.
- Premere .



- ✓ Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione .
- ✓ Sull'indicatore dell'area di cottura compare .

- Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.
 - Per impostare una durata di cottura inferiore a 10 minuti toccare sempre 0, prima di selezionare il valore desiderato.



- Per confermare l'impostazione, toccare .
 - Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Note

- Per richiedere il tempo di cottura residuo, selezionare l'area di cottura corrispondente.
- Quando si imposta un tempo di cottura per più aree di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre l'indicazione della durata dell'area di cottura selezionata.
- Se la zona flessibile viene selezionata come area di cottura unica, il tempo di cottura impostato per l'intera area di cottura resta lo stesso.
- Se si seleziona la funzione Move, il tempo impostato per le tre aree di cottura resta lo stesso.

Modifica o cancellazione del tempo di cottura

- Selezionare l'area di cottura, quindi toccare .
- Per cancellare il tempo, nel campo di regolazione modificare il tempo di cottura o impostare .
- Per confermare l'impostazione selezionata, toccare .

Trascorso il tempo di cottura

L'area di cottura si spegne,  lampeggia e il livello di cottura si imposta su . Viene emesso un segnale acustico.  e  lampeggiano.

- Premere .
- Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

10.2 Programmazione automatica del tempo di cottura

Si può impostare automaticamente lo stesso tempo di cottura per tutte le aree di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle aree di cottura.

Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su

→ "Impostazioni di base", Pagina 20.

10.3 Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti. Questa funzione è indipendentemente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non disattiva automaticamente un'area di cottura.

Impostazione del contaminuti

1. Toccare   e  si illuminano.
 2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.
 3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare .
- ✓ Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione del tempo del timer

1. Toccare .

2. Per cancellare il tempo, nel campo di regolazione modificare il tempo di cottura o impostare .
3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare .

Una volta trascorso il tempo del timer

viene emesso un segnale acustico.  e  lampeggiano.

- Toccare .
- ✓ Gli indicatori si spengono.

10.4 Funzione Cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione. Funziona indipendentemente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non disattiva automaticamente un'area di cottura.

Attivazione della funzione Cronometro

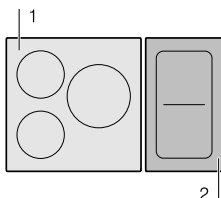
- Premere . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

Disattivazione della funzione Cronometro

1. Premere . Il cronometro si arresta. Gli indicatori del timer restano accesi.
 2. Premere . Gli indicatori si spengono.
- ✓ La funzione è disattivata.

11 Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost si possono riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura corrispondente . È sempre possibile attivare questa funzione per un'area di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Nota: Si può attivare anche la funzione con la zona flessibile se la si utilizza come area di cottura unica.

11.1 Attivazione della funzione PowerBoost

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

11.2 Disattivazione della funzione PowerBoost

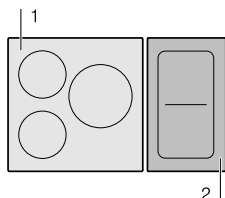
1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Premere . L'indicatore  si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura .
- ✓ La funzione è disattivata.

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

12 Funzione ShortBoost

Con la funzione ShortBoost si possono riscaldare le stoviglie più velocemente rispetto al livello di cottura 9. Non appena la funzione è disattivata, selezionare il livello di cottura corrispondente per la pietanza da cuocere.

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



Nota: Si può attivare anche la funzione con la zona flessibile se la si utilizza come area di cottura unica.

12.1 Consigli per l'uso

- Utilizzare solo stoviglie fredde.
- Utilizzare stoviglie con fondo completamente piatto. Non utilizzare stoviglie con fondi sottili.

- Non riscaldare mai stoviglie vuote oppure olio, burro o grasso senza sorveglianza.
- Posizionare la stoviglia al centro dell'area di cottura. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione dell'area di cottura.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Maggiori informazioni relative alla tipologia, alle dimensioni e al posizionamento della stoviglia sono reperibili in .

12.2 Attivazione della funzione ShortBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Toccare due volte $\hat{Pb}$. Pb si accende.
- ✓ La funzione è attivata.

12.3 Disattivazione della funzione ShortBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Premere $\hat{Pb}$. Pb si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura 9.
- ✓ La funzione è disattivata.

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

13 Funzione scaldavivande

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

13.1 Attivazione della funzione scaldavivande

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

13.2 Disattivazione della funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Premere ☰ . L_{σ} non viene più visualizzato. L'area di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.
- ✓ La funzione è disattivata.

14 Sensore di cottura arrosto

Con questa funzione, durante la cottura arrosto, viene mantenuta la temperatura adatta della padella. Le aree di cottura con questa funzione sono indicate con il simbolo della funzione cottura arrosto.

14.1 Vantaggi durante la cottura

- L'area di cottura riscalda solo quando ciò è necessario per il mantenimento della temperatura. Così è possibile risparmiare energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La funzione sensore di cottura arrosto segnala se la padella vuota ha raggiunto la temperatura giusta per l'aggiunta di olio e successivamente degli alimenti.

Note

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. Utilizzare un coperchio paraspruzzi per evitare che l'olio schizzi.
- Utilizzare un tipo di olio o grasso adatto ai piatti misti. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non riscaldare mai una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se l'area di cottura ha una temperatura maggiore rispetto alla stoviglia o viceversa, il sensore cottura arrosto non viene attivato correttamente.

14.2 Stoviglie adatte

Selezionare l'area di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della stoviglia. Posizionare la stoviglia al centro dell'area di cottura.

Per il sensore di cottura si possono acquistare padelle idonee. Questi accessori opzionali possono essere richiesti in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti.

Nota: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. Ulteriori informazioni sull'argomento sono disponibili su

→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 30.

Accessori speciali

Padella Ø 15 cm	Accessorio consigliato per sensore di cottura arrosto.
Padella Ø 19 cm	Accessorio consigliato per sensore di cottura arrosto.
Padella Ø 21 cm	Accessorio consigliato per sensore di cottura arrosto.
Utilizzo del Teppan Yaki con stoviglie	Accessorio consigliato per sensore di cottura arrosto. Soltanto per l'area di cottura flessibile.
Stoviglie per grill	Accessorio consigliato per sensore di cottura arrosto. Soltanto per l'area di cottura flessibile.

Queste padelle sono a copertura antiaderente, in modo da cucinare con poco olio.

Note

- Il sensore di cottura arrosto è stato impostato in modo specifico per questa tipologia di padelle.
- Altri tipi di padelle potrebbero surriscaldarsi. La temperatura potrebbe impostarsi ad un livello di temperatura più alto o più basso rispetto a quello selezionato. Provare prima con il livello di temperatura inferiore e modificarlo in base alla necessità.
- Può succedere che nell'area di cottura flessibile non si attivi il sensore di cottura arrosto con una padella di dimensione differente o una padella posizionata in modo errato.
Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo
→ "Area di cottura flessibile", Pagina 11.

14.3 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Livelli	Adatti 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.

Livelli	Adatti a
3 basso - medio	Per cuocere pesce, alimenti spessi, come ad es. polpette e salsicce.
4 medio - alto	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.

14.4 Consigli per la cottura con il sensore di cottura arrosto

La tabella indica qual è il livello di temperatura $\varnothing$ adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura $\ominus$ min può variare a seconda del tipo, del peso, dello spessore e della qualità degli alimenti.

Il livello di temperatura impostato varia a seconda della padella utilizzata. Preriscaldare la padella vuota. Aggiungere l'olio e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

	$\varnothing$	$\ominus$ min
Carne		
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
Bistecche, cottura media, spessore 3 cm ²	5	8 - 12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm ¹	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino, spesso 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

¹ Girare spesso.

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

³ Mescolare regolarmente.

⁴ Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

⁵ Durata per porzione. Cuocere una alla volta.

⁶ Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Non appena l'acqua bolle, aggiungere l'alimento.

⁷ Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

		 min
Polpette, spessore 2 cm ¹	3	10 - 20
Polpette ripiene ¹	3	10 - 20
Würstel lessi ¹	3	8 - 20
Salsiccia fresca ¹	3	8 - 20
Pesce		
Filetto di pesce, al naturale ¹	4	10 - 20
Filetto di pesce, impanato ¹	3	10 - 20
Scampi ¹	4	4 - 8
Gamberi ¹	4	4 - 8
Pesce arrosto, intero ¹	3	10 - 20
Piatti a base di uova		
Uovo al tegamino con burro ⁴	2	2 - 6
Uova al tegamino ²	4	2 - 6
Uovo strapazzato ³	2	4 - 9
Omelette ⁵	2	3 - 6
Crêpe ⁵	5	1,5 - 2,5
Toast alla francese ⁵	3	4 - 8
Frittata dolce stracciata ⁵	3	10 - 15
Verdure e legumi		
Aglio ³	2	2 - 10
Cipolle stufate ³	2	2 - 10
Anelli di cipolla ³	3	5 - 10
Zucchini ¹	3	4 - 12
Melanzana ¹	3	4 - 12
Peperoni ¹	3	4 - 15
Asparagi verdi ¹	3	4 - 15
Funghi ³	4	10 - 15
Verdura, stufate in olio ³	1	10 - 20
Verdura glassata ³	3	6 - 10
Patate		
Patate arrosto da patate lesse ³	5	6 - 12
Patatine fritte, da patate crude ³	4	15 - 25
Frittelle di patate ⁵	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero ⁴	2	50 - 55
Patate glassate ³	3	10 - 15
Sughi		
Salsa di pomodoro con verdure ³	1	25 - 35
Besciamella ³	1	10 - 20
Salsa al formaggio ³	1	10 - 20

¹ Girare spesso.
² Aggiungere l'olio e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.
³ Mescolare regolarmente.
⁴ Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.
⁵ Durata per porzione. Cuocere una alla volta.
⁶ Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Non appena l'acqua bolle, aggiungere l'alimento.
⁷ Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

		 min
Ridurre la salsa ³	1	25 - 35
Salse dolci ³	1	15 - 25
Prodotti surgelati		
Fettina ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino ¹	4	10 - 30
Nugget di pollo ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	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
Patatine fritte nella padella ³	5	4 - 6
Piatti saltati in padella ³	3	6 - 10
Involtini primavera ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Altro		
Formaggio arrosto ¹	3	7 - 10
Crostini ³	3	6 - 10
Piatti pronti di alimenti asciutti ⁶	1	5 - 10
Mandorle tostate ⁷	4	3 - 15
Noci tostate ⁷	4	3 - 15
Pinoli tostatati ⁷	4	3 - 15

¹ Girare spesso.
² Aggiungere l'olio e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.
³ Mescolare regolarmente.
⁴ Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.
⁵ Durata per porzione. Cuocere una alla volta.
⁶ Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Non appena l'acqua bolle, aggiungere l'alimento.
⁷ Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

14.5 Stoviglie Teppan Yaki e grill per la zona flessibile

Grill

Il grill si adatta alla zona flessibile. 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. Grazie al facile utilizzo permette di grigliare le pietanze che, dall'aspetto e dal gusto, sembreranno preparate sulla griglia tradizionale. Per facilitare 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 zona flessibile. 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.

Consigli per la cottura con le stoviglie Teppan Yaki e grill

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. La temperatura (°C) e i tempi di cottura (min) dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Nota: Per attivare la funzione in modo conforme, impostare la zona flessibile come area di cottura unica.

		°C	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
Bistecche, 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
Salsiccia fresca 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
Scampi ¹	 / 	4	4 - 8
Gamberi ¹	 / 	4	4 - 8
Pesce arrosto, intero ¹	 / 	3	15 - 30
Verdura			
Zucchini ¹	 / 	3	4 - 12
Melanzana ¹	 / 	3	4 - 12
Peperoni ¹	 / 	3	4 - 15
Asparagi verdi ¹	 / 	3	4 - 15
Funghi ²	 / 	4	10 - 15
Aglio ²		2	2 - 10
Cipolle stufate ²		2	2 - 10

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

² Aggiungere l'olio, se necessario, e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere l'olio, se necessario, e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata per porzione. Cuocere una alla volta.

⁴ Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁵ Frizionare la superficie dell'alimento con dell'olio. Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

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

		°C	min
Glassare le verdure ²		3	6 - 10
Patate			
Patate arrosto da patate lesse ²		5	6 - 12
Frittelle di patate ³		5	2,5 - 3,5
Patate glassate ²		3	10 - 15
Piatti a base di uova			
Uovo al tegamino con burro ⁴		2	2 - 6
Uova al tegamino ¹		4	2 - 6
Uovo strapazzato ²		2	4 - 9
Omelette ³		2	3 - 6
Crêpe ³		5	1,5 - 2,5
Toast alla francese ³		3	4 - 8
Frittata dolce stracciata ³		3	10 - 15
Altro			
Tostare il pane 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, se necessario, e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

² Aggiungere l'olio, se necessario, e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere l'olio, se necessario, e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata per porzione. Cuocere una alla volta.

⁴ Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

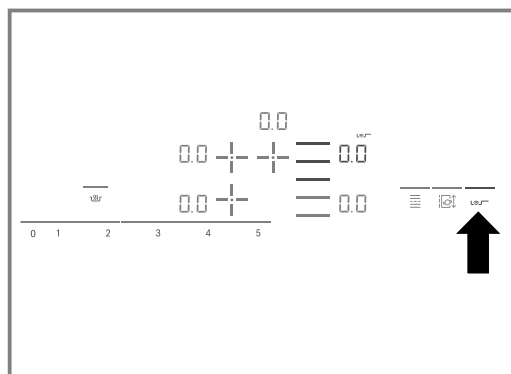
⁵ Frizionare la superficie dell'alimento con dell'olio. Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

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

14.6 Accensione sensore di cottura arrosto

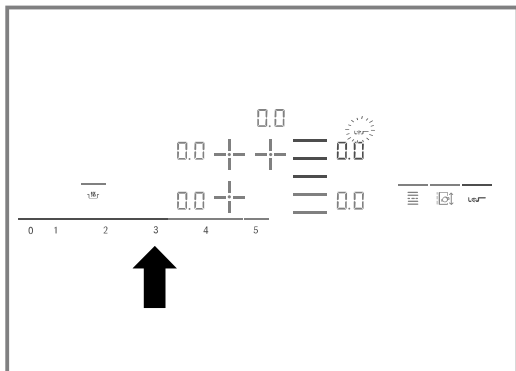
Requisito: Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella. Posizionare la stoviglia vuota sull'area di cottura.

1. Selezionare l'area di cottura, quindi toccare .



✓ Sull'indicatore delle aree di cottura si accende .

2. Nei 10 secondi successivi impostare 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 il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.

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

Nota: Girare gli alimenti in modo tale che non si brucino.

14.7 Disattivazione del sensore di cottura

- Selezionare l'area di cottura e nel campo di regolazione su .
- ✓ La funzione è disattivata.

15 Sicurezza bambini

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

15.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Premere .
 2. Toccare per 4 secondi.
- ✓ L'indicatore si illumina per 10 secondi.
 - ✓ Il piano cottura è bloccato.

15.2 Disattivazione sicurezza bambini

1. Premere .

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

15.3 Sicurezza bambini automatica

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

Attivazione e disattivazione

Maggiori informazioni sulla sicurezza bambini automatica sono reperibili in
→ "Impostazioni di base", Pagina 20.

16 Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia

Con questa funzione si può bloccare il pannello di comando per la pulizia, senza modificare le impostazioni selezionate con il piano cottura acceso.

16.1 Attivazione del bloccaggio del pannello di comando per procedere con la pulizia

- Toccare . Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi.

16.2 Disattivazione del bloccaggio del pannello di comando per procedere con la pulizia

Per terminare anticipatamente la funzione

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

Note

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

17 Disattivazione di sicurezza automatica

Se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non è stata effettuata alcuna modifica alle impostazioni, viene attivata la disattivazione di sicurezza automatica. La disattivazione, da 1 a 10 ore, dipende dal livello di potenza selezionato.

L'area di cottura smette di riscaldare. Sull'indicatore dell'area di cottura lampeggiano alternativamente **FB** e l'indicatore del calore residuo **h** o **H**.

Per spegnere l'indicatore, toccare un simbolo qualsiasi. È possibile impostare nuovamente l'area di cottura.

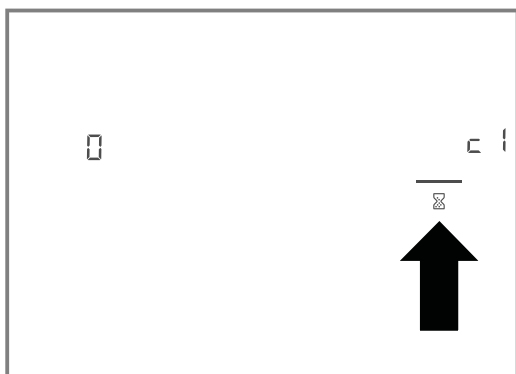
18 Impostazioni di base

È possibile regolare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

18.1 Panoramica delle impostazioni di base

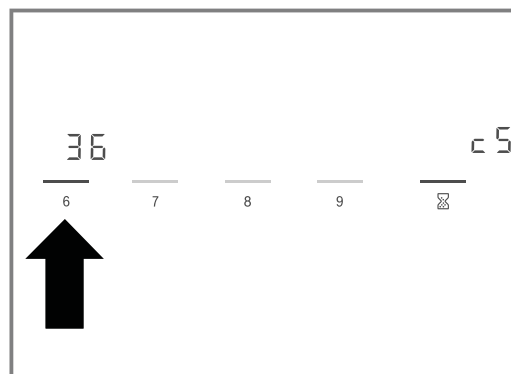
Display	Funzione
	Sicurezza bambini  Manuale. ¹  Automatica.  Funzione disattivata.
	Segnali acustici  Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati.  È attivato solo il segnale di errore.  È attivato solo il segnale di conferma.  Tutti i segnali acustici sono attivati. ¹
	Visualizzazione del consumo di energia  Disattivata. ¹  Attivata.
	Interruzione automatica delle aree di cottura  Disattivata. ¹  1-99 Tempo fino allo spegnimento automatico.
	Durata del segnale acustico di fine timer  10 secondi. ¹  30 secondi.  1 minuto.
	Funzione Power-Management. Limitare la potenza totale del piano cottura. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura.  Disattivato. Potenza massima del piano cottura. ^{1, 2}  1000 W potenza minima.  1500 W  3000 W consigliato per 13 Ampere.  3500 W consigliato per 16 Ampere.  4000 W  4500 W consigliato per 20 Ampere.  5000 W  5500 W  6000 W  6500 W  7000 W  7500 W  8000 W  8500 W  9000 W  9500 W  10000 W  10500 W  11000 W  11500 W 12000 W 12500 W 13000 W 13500 W 14000 W 14500 W 15000 W 15500 W 16000 W 16500 W 17000 W 17500 W 18000 W 18500 W 19000 W 19500 W 20000 W 20500 W 21000 W 21500 W 22000 W 22500 W 23000 W 23500 W 24000 W 24500 W 25000 W 25500 W 26000 W 26500 W 27000 W 27500 W 28000 W 28500 W 29000 W 29500 W 30000 W 30500 W 31000 W 31500 W 32000 W 32500 W 33000 W 33500 W 34000 W 34500 W 35000 W 35500 W 36000 W 36500 W 37000 W 37500 W 38000 W 38500 W 39000 W 39500 W 40000 W 40500 W 41000 W 41500 W 42000 W 42500 W 43000 W 43500 W 44000 W 44500 W 45000 W 45500 W 46000 W 46500 W 47000 W 47500 W 48000 W 48500 W 49000 W 49500 W 50000 W 50500 W 51000 W 51500 W 52000 W 52500 W 53000 W 53500 W 54000 W 54500 W 55000 W 55500 W 56000 W 56500 W 57000 W 57500 W 58000 W 58500 W 59000 W 59500 W 60000 W 60500 W 61000 W 61500 W 62000 W 62500 W 63000 W 63500 W 64000 W 64500 W 65000 W 65500 W 66000 W 66500 W 67000 W 67500 W 68000 W 68500 W 69000 W 69500 W 70000 W 70500 W 71000 W 71500 W 72000 W 72500 W 73000 W 73500 W 74000 W 74500 W 75000 W 75500 W 76000 W 76500 W 77000 W 77500 W 78000 W 78500 W 79000 W 79500 W 80000 W 80500 W 81000 W 81500 W 82000 W 82500 W 83000 W 83500 W 84000 W 84500 W 85000 W 85500 W 86000 W 86500 W 87000 W 87500 W 88000 W 88500 W 89000 W 89500 W 90000 W 90500 W 91000 W 91500 W 92000 W 92500 W 93000 W 93500 W 94000 W 94500 W 95000 W 95500 W 96000 W 96500 W 97000 W 97500 W 98000 W 98500 W 99000 W 99500 W 100000 W 100500 W 101000 W 101500 W 102000 W 102500 W 103000 W 103500 W 104000 W 104500 W 105000 W 105500 W 106000 W 106500 W 107000 W 107500 W 108000 W 108500 W 109000 W 109500 W 110000 W 110500 W 111000 W 111500 W 112000 W 112500 W 113000 W 113500 W 114000 W 114500 W 115000 W 115500 W 116000 W 116500 W 117000 W 117500 W 118000 W 118500 W 119000 W 119500 W 120000 W 120500 W 121000 W 121500 W 122000 W 122500 W 123000 W 123500 W 124000 W 124500 W 125000 W 125500 W 126000 W 126500 W 127000 W 127500 W 128000 W

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare .



- ✓ Si accendono  e  come preimpostazione.
4. Toccare  finché non compare la funzione desiderata.

5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.



6. Toccare  per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

18.3 Come uscire dalle impostazioni di base

- Per spegnere il piano cottura, toccare .

19 Indicatore del consumo d'energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura. Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,08 kWh.

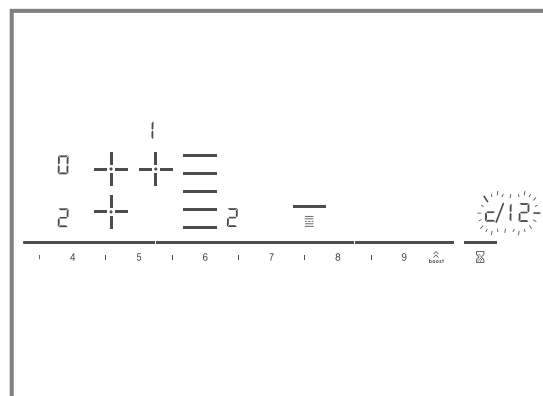
La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica. È possibile attivare la visualizzazione nelle impostazioni di base. → *Pagina 20*

20 Controllo della stoviglia

Con questa funzione si può controllare la rapidità e la qualità del processo di cottura, in base alla stoviglia. Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dall'area di cottura utilizzata. Maggiori informazioni relative a questa funzione sono reperibili in
 → *"Impostazioni di base", Pagina 20* e relative alla tipologia, alle dimensioni e al posizionamento della stoviglia sono reperibili in
 → *"Cottura a induzione", Pagina 6* e
 → *"Area di cottura flessibile", Pagina 11*.

20.1 Procedimento per il controllo della stoviglia

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della pentola.
 2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare .
 3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore .
- ✓ La funzione è attivata.
 - ✓ Dopo 20 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.



Note

- Se l'area 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.
- L'area di cottura flessibile è impostata come area unica, controllare solo una stoviglia unica.

20.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella controllare il risultato della qualità e la rapidità del processo di cottura:

Risultato	
	La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata. ¹
¹ Se l'area cottura è più piccola, controllare la stoviglia su questa area cottura.	

Risultato	
	La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto a quanto ci si aspetta e il processo di cottura non procede in maniera ottimale. ¹
	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.
¹ Se l'area cottura è più piccola, controllare la stoviglia su questa area cottura.	

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

21 Funzione PowerManager

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

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

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

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

Per ulteriori informazioni consultare
→ "Impostazioni di base", Pagina 20

22 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.

I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

Consigli

- Osservare la documentazione fornita di Home Connect.
- Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
→ "Sicurezza", Pagina 3
- I piani cottura non sono concepiti per un impiego non sorvegliato. Il processo di cottura deve essere monitorato.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.

- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

22.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Se si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. smartphone.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della vostra rete domestica.

1. Scaricare l'app Home Connect.



2. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.



3. Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.

22.2 Panoramica delle impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete.

Impostazione	Selezione o indicatori	Informazioni supplementari
<i>H C 1</i>	Collegamento rete 0 – Non collegato/scollegare il collegamento alla rete 1 – Collegamento automatico 2 – Collegamento manuale 3 – Collegato	Registrare il piano cottura nella rete domestica WLAN (Wi-Fi) o scollegare il collegamento alla rete.
<i>H C 2</i>	Collegamento all'app 0 – Non collegato 1 – Stabilire il collegamento	Si può visualizzare <i>H C 2</i> soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
<i>H C 3</i>	Collegamento alla WLAN 0 – Modulo radio disattivato 1 – Modulo radio attivato	Se è attiva la WLAN, è possibile sfruttare le funzionalità Home Connect. Si può visualizzare <i>H C 3</i> soltanto se il piano cottura è già stato collegato almeno una volta a una rete.
<i>H C 4</i>	Impostazione tramite app 0 – Disattivata 1 – Attivata ¹	Se <i>H C 4</i> è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
<i>H C 5</i>	Aggiornamento del software 1 – Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione 2 – Avvio dell'installazione	Si può visualizzare <i>H C 5</i> soltanto quando è disponibile un aggiornamento software.
<i>H C 6</i>	Gestione dell'accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti 0 – Non consentito 1 – Consentito	Si può visualizzare <i>H C 6</i> soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi al piano cottura. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
<i>H C 7</i>	Visualizzazione dell'intensità del segnale WLAN 0 – Non collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi) 1 – Intensità del segnale 1 (debole) 2 – Intensità del segnale 2 (media) 3 – Intensità del segnale 3 (buona)	Si può visualizzare <i>H C 7</i> soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).
<i>H C 8</i>	Collegamento al server Home Connect 0 – Non collegato 1 – Collegato	Si può visualizzare <i>H C 8</i> soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).

¹ Impostazione di fabbrica

22.3 Modifica delle impostazioni tramite l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile modificare le impostazioni delle zone di cottura e inviarle al piano cottura.

Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter regolare il piano cottura attraverso l'app Home Connect, nelle impostazioni di base *H C 4* deve essere attivata. Al momento della consegna *H C 4* è attiva. Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.

1. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla al piano cottura.
Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.
Le impostazioni, inviata dall'app Home Connect al piano cottura, devono essere confermate dal piano stesso.
- ✓ Quando vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, a seconda dell'impostazione, l'indicatore corrispondente inizia a lampeggiare.
2. Per confermare l'impostazione, premere l'indicatore della zona di cottura desiderata.
3. Per annullare l'impostazione, toccare un qualsiasi altro tasto touch del piano cottura.

22.4 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati. Con il primo collegamento dell'apparecchio a una rete domestica connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione informatica della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

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

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

Nota: Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

22.5 Dichiarazione di conformità

Con la presente Robert Bosch Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle disposizioni relative alla direttiva 2014/53/EU.

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



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

5 GHz di banda: 100 mW max

23 Comando cappa dal piano cottura

Se entrambi gli apparecchi Home Connect sono abilitati, collegarli semplicemente nell'app Home Connect. A tal proposito collegarli entrambi a Home Connect e seguire le istruzioni nell'app.

In alternativa esistono le seguenti possibilità per collegare gli apparecchi fra di loro:

- Collegamento diretto degli apparecchi tra loro.
→ *Pagina 24*
- Collegamento degli apparecchi tramite la rete domestica WLAN. → *Pagina 25*

Note

- Per l'apparecchio vengono predisposti regolarmente aggiornamenti di sicurezza. Se il piano cottura è collegato direttamente a una cappa di aspirazione, non è possibile ricevere questi aggiornamenti di sicurezza per entrambi gli apparecchi. Per garantire un utilizzo sicuro, consigliamo di collegare tra loro entrambi gli apparecchi mediante Home Connect e di installare questi aggiornamenti subito dopo la messa a disposizione. A tal proposito è necessario un account Home Connect (gratuito).
- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo il funzionamento tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

23.1 Collegamento diretto degli apparecchi

Collegare l'apparecchio direttamente alla cappa aspirante, consentendo quindi di comandare le funzioni della cappa dal piano cottura. Per entrambi gli apparecchi non è più possibile un collegamento alla rete domestica o all'app.

Nota: Attenersi alle informazioni sul collegamento del piano cottura contenute nelle istruzioni d'uso della cappa aspirante.

Requisito: La cappa aspirante è spenta.

1. Attivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 4 secondi.
 - ✓ Il display mostra le informazioni sul prodotto.
3. Premere  finché il display non indica alternativamente  e .
 - ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura compare .
4. Nel campo di regolazione impostare il valore .
- ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia .
5. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa di aspirazione.
 - ✓ Una volta stabilito il collegamento, sull'indicatore delle zone di cottura compare .
6. Uscire dalle impostazioni di base.
 - ✓ Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando della cappa dal piano cottura.

23.2 Collegamento degli apparecchi tramite la rete WLAN (Wi-Fi)

Collegare gli apparecchi tramite la rete domestica per gestire la capa di aspirazione sopra il piano cottura. È altrettanto possibile un collegamento con l'app Home Connect.

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

Requisiti

- Il router dispone di un tasto WPS. Le relative informazioni si trovano nel manuale di istruzioni del router.
 - La cappa di aspirazione è collegata alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).
1. Attivare il piano cottura.
 2. Tenere premuto  per 4 secondi.
 - ✓ Il display mostra le informazioni sul prodotto.
 3. Premere  finché il display non indica alternatamente  e .
 - ✓ Sul display della zona di cottura si illumina  (non collegato) o  (collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi)).
 4. Nel campo di regolazione impostare il valore .
 - ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia .
 5. Se l'apparecchio non è ancora collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi), premere il tasto WPS sul router entro 2 minuti.
 - ✓ Il piano cottura è collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi), nell'indicatore delle zone di cottura si illumina . Successivamente il piano cottura inizia automaticamente il collegamento alla cappa di aspirazione.
 6. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa di aspirazione.
 - ✓ Una volta stabilito il collegamento, sull'indicatore delle zone di cottura compare .
 7. Uscire dalle impostazioni di base.
 - ✓ Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando della cappa dal piano cottura.

23.3 Reset delle impostazioni Home Connect

Se si verificano problemi di collegamento tra l'apparecchio e la rete domestica WLAN (Wi-Fi) o se si desidera registrare l'apparecchio in un'altra rete domestica WLAN (Wi-Fi), è possibile ripristinare le impostazioni Home Connect.

Nota: Ripristinando le impostazioni Home Connect avviene anche lo scollegamento da una probabile cappa aspirante collegata.

23.5 Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa

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

1. Tenere premuto  per 4 secondi.
- ✓ Il display mostra le informazioni sul prodotto.
2. Premere  finché il display non indica alternatamente  e .
3. Nel campo di regolazione impostare il valore .

23.4 Comando della cappa di aspirazione tramite il piano cottura

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

Tramite gli elementi di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

Impostazione della ventola

1. Premere .
 2. Selezionare un livello ventola nel campo di regolazione.
- Si può scegliere tra i livelli 1, 2 e 3.
Per impostare un livello intensivo, premere 4 o 5 nel campo di regolazione. In alternativa, è possibile premere  finché non viene visualizzato il livello intensivo desiderato.

Disattivazione della ventola

- Selezionare il livello ventola 0 nel campo di regolazione.

Accensione del funzionamento automatico

- Tenere premuto  finché l'indicatore  non si spegne.
- ✓ In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

Disattivazione del funzionamento automatico

- Tenere premuto  finché il simbolo  non scompare.
- Il funzionamento automatico viene terminato anche impostando un altro livello della ventola.

Impostazione dell'illuminazione della cappa

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

1. Per accendere l'illuminazione, premere .
2. Per spegnere l'illuminazione, premere nuovamente .

Imposta- zione	Selezione	Descrizione
c 1 5	Collegamento piano cottura - cappa aspirante 0 – Non collegato/scollegare 1 – Avviare il collegamento 2 – Collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi) 3 – Collegato alla cappa aspirante	-
c 1 8	Avvio automatico della ventola 0 – Disattivato. In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente. 1 – Attivata in modalità automatica ¹ . La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica. 2 – Attivata in modalità manuale. All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c 2 0	Post-funzionamento della ventola 0 – La ventola si spegne con il piano cottura. 1 – Attivata in modalità automatica ¹ . 2 – Attivata con il ritardo di funzionamento della ventola standard 3 – Nessuna modifica delle impostazioni	Impostazione sull'eventuale modalità di funzionamento della ventola dopo lo spegnimento del piano cottura. Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c 2 1	Accensione automatica dell'illuminazione 0 – Disattivata 1 – Attivata ¹ L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c 2 2	Spegnimento automatico dell'illuminazione 0 – Disattivata ¹ 1 – L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

24 Pulizia e cura

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

24.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!

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

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

Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- 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

24.2 Possibili macchie

Per evitare la presenza di queste macchie, pulire il piano cottura con un panno spugna umido e asciugare con un panno.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano cottura soltanto quando si è raffreddato. Utilizzare un detergente per piani cottura in vetroceramica.
Macchie	Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire immediatamente. Utilizzare un raschietto per vetro.

24.3 Pulizia del piano cottura

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

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 26*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.

Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

25 FAQ

25.1 Uso

Domanda	Risposta
Perché non riesco ad accendere il piano cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?	La sicurezza bambini è attiva. Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → <i>"Sicurezza bambini", Pagina 19.</i>
Perché lampeggiano gli indicatori luminosi e viene emesso un segnale acustico?	Pulire la superficie del pannello di comando dai liquidi o dei residui di cibo. Rimuovere tutti gli oggetti che possono coprire il pannello di comando. Ulteriori informazioni relative alla disattivazione del segnale acustico sono contenute nel capitolo → <i>"Impostazioni di base", Pagina 20.</i>
Perché non è possibile attivare il sensore di cottura arrosto?	La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o la funzione PowerManager è attivata. Spegnerne o ridurre i livelli di cottura delle aree di cottura attive. Maggiori informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → <i>"Funzione PowerManager", Pagina 22.</i>

25.2 Rumori

Domanda	Risposta
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. Non sono indice di alcun difetto.
Rumori possibili	Un ronzio come quello di un trasformatore: si presenta durante la cottura con il livello di cottura elevato. Questo rumore scompare o diminuisce se si abbassa il livello di cottura. Un leggero fischio: viene emesso un segnale acustico se la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare se si riempie la stoviglia con acqua o alimenti. Scricchiolio: si verifica in caso di stoviglie composte da strati sovrapposti di materiali diversi o, in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. Il volume del rumore può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze. Toni elevati dei sibili: si verificano quando due aree di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali toni scompaiano o diminuiscano, abbassare il livello di cottura. Rumori del ventilatore: il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva. Segnali acustici regolari, simili al ticchettio dell'orologio: Questi rumori sussistono soltanto quando tutte e tre le aree di cottura sono accese sul lato sinistro. Spariscono o diminuiscono di intensità quando si spegne un'area di cottura.

25.3 Stoviglie

Domanda	Risposta
Quale stoviglia è adatta per il piano cottura a induzione?	Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in → <i>"Cottura a induzione", Pagina 6.</i>

Domanda	Risposta
Perché l'area di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?	■ L'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa. Accertarsi che l'area di cottura, sulla quale è collocata la stoviglia, sia accesa. ■ La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono reperibili in → "Cottura a induzione", Pagina 6 → "Area di cottura flessibile", Pagina 11.
Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di potenza alto?	■ La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono reperibili in → "Cottura a induzione", Pagina 6 → "Area di cottura flessibile", Pagina 11.

25.4 Pulizia

Domanda	Risposta
Come posso pulire il piano cottura?	■ I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detergenti per la pulizia della vetroceramica. Non utilizzare detergenti, detersivi per lavastoviglie, concentrati o panni abrasivi. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su → "Pulizia e cura", Pagina 26.

26 Sistemazione guasti

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

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.

- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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.

26.1 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	Anomalia del sistema elettronico ► Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. ► Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Sugli indicatori delle aree di cottura lampeggia -.	Si è verificata un'anomalia nel sistema elettronico. ► Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per confermare l'anomalia.
F2	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente. ► Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.
F4	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento tutte le aree di cottura. ► Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. ► Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. ► Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F1/F6	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. ► Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
F8	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. ► È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Consultare il capitolo → "Disattivazione di sicurezza automatica", Pagina 20.
E 9000/E90 iD	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. ► Contattare il gestore del servizio elettrico.
U400	Il piano cottura non è correttamente collegato. ► Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
d E	La modalità demo è attivata. ► Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

26.2 Massaggi di avviso

Note

- Quando sugli indicatori compare **E** tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.

- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

27 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

27.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

28 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

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

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

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

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

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

La targhetta identificativa si trova:

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

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 20*.

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

29 Pietanze sperimentate

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

29.1 Sciogliere la glassa.

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

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio
 - Cucina: Livello di prestazione 1.5

29.2 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura iniziale 20 °C

Riscaldare senza mescolare

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 450 g
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5
- Vaso Ø 22 cm con coperchio Quantità: 800 g
 - Riscaldamento: durata 2 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

29.3 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

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

Riscaldare per 1 minuto mescolando.

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 500 g
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5
- Vaso Ø 22 cm con coperchio Quantità: 1 kg
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

29.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

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

Preparazione della besciamella

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

29.5 Cottura del budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire.

Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

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

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

- Vaso Ø 16 cm Ingredienti: 190 g di riso a chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Cucinare a distanza: Livello di potenza 3
- Vaso Ø 22 cm Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Continuazione della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

29.6 Cuocere il budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente.
2. Quando il latte ha raggiunto circa 90 °C, selezionare il livello di prestazione consigliato e far bollire a fuoco lento per circa 50 minuti con un'impostazione bassa.
 - Vaso Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Livello di potenza di cottura 3
 - Vaso Ø 22 cm senza coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Cucinare a distanza: Livello di potenza 2.5

29.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Ingredienti: 125 g di riso dal chicco lungo, 300 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2
- Vaso Ø 22 cm con coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.5

29.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

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

29.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

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

29.10 Frittura di patatine fritte surgelate

- Pentola Ø 22 cm senza coperchio Ingredienti: 2 l di olio di girasole Per ogni ciclo di frittura: 200 g di patatine fritte surgelate, spessore 1 cm
 - Riscaldamento: livello di potenza 9 fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura di 180 °C.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 9



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, 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



9001620994 (010308)

it