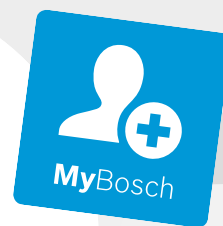




**BOSCH**

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



# Piano cottura a induzione

PXY8..KV...

[it] Manuale utente

**Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.**



## Indice

1	Sicurezza .....	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	4
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	5
4	Stoviglie adatte .....	5
5	Conoscere l'apparecchio.....	7
6	Prima del primo utilizzo .....	9
7	Comandi di base .....	9
8	FlexInduction.....	11
9	FlexInduction ampliata .....	12
10	MoveMode .....	12
11	Funzioni durata .....	13
12	PowerBoost .....	14
13	PanBoost .....	14
14	Funzione scaldavivande .....	14
15	Acquisizione delle impostazioni .....	15
16	PerfectFry Sensor .....	15
17	Assistente pietanze.....	16
18	Sicurezza bambini.....	17
19	Protezione per la pulizia .....	17
20	Spegnimento di sicurezza individuale.....	17
21	Impostazioni di base.....	17
22	Test stoviglie da cucina.....	18
23	Home Connect .....	19
24	Comando cappa dal piano cottura.....	21
25	Pulizia e cura .....	22
26	Sistemazione guasti.....	23
27	Smaltimento .....	24
28	Dichiarazione di conformità .....	24
29	Servizio di assistenza clienti .....	25
30	Pietanze sperimentate .....	25



## 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 4000 m 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.

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.

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 25*

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 inspirare 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.

<b>Danno</b>	<b>Causa</b>	<b>Provvedimento</b>
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.	Utilizzare 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 le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.

<b>Danno</b>	<b>Causa</b>	<b>Provvedimento</b>
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 di comando 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 sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie 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.

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

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

## 4 Stoviglie adatte

Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia

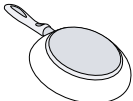


su una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.

## 4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

Per riconoscere correttamente la stoviglia, tenere conto delle relative dimensioni e del relativo materiale. Tutti i fondi delle stoviglie devono essere completamente piani e lisci.

Con Test stoviglie da cucina è possibile verificare se la stoviglia è adatta. Ulteriori informazioni sull'argomento sono disponibili su

→ "Test stoviglie da cucina", Pagina 18.

Stoviglie	Materiali	Caratteristiche
Stoviglie consigliata 	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta  	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato, ghisa, o speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Il fondo non è completamente ferromagnetico.	Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.
	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi riducono la superficie ferromagnetica, e di conseguenza viene fornita meno potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene riconosciuta solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
Non adatta	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.	

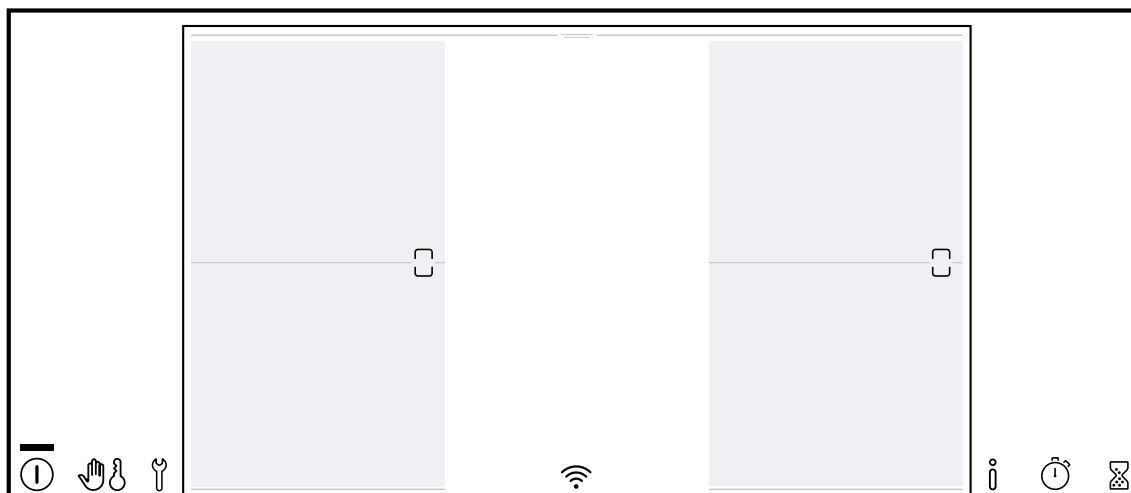
### Note

- In linea di massima non utilizzare piastre adattatrici tra il piano cottura e la stoviglia.
- Non riscaldare la stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile poiché possono riscaldarsi a temperature troppo elevate.

## 5 Conoscere l'apparecchio

### 5.1 Pannello di comando

I singoli dettagli, come il colore e la forma, possono differire dall'illustrazione.



#### Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

#### Tasti touch

Se si attiva il piano cottura, si accendono i simboli dei tasti disponibili in questo momento.

Tasto	Funzione
①	Interruttore principale
👤	Protezione per la pulizia Sicurezza bambini
🔑	Impostazioni di base
i	Menu Info
⌚	Count-up timer
⌛	Contaminuti
🔄	FlexInduction
0....Boost	Campo di regolazione <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ⌚ Timer di spegnimento</li> <li>■ Livelli di potenza 1....9</li> <li>■ 🔥 Funzione scaldavivande</li> <li>■ ⚡ PowerBoost</li> <li>■ 🍳 PanBoost</li> </ul>
menu	Menu modalità di cottura <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 🔥 Livelli di potenza</li> <li>■ 🔄 MoveMode</li> <li>■ 🍳 PerfectFry Sensor</li> <li>■ 🍷 Assistente pietanze</li> </ul>

#### Tasti in collegamento con Home Connect

Una volta stabilito il collegamento a Home Connect, i tasti seguenti sono disponibili:

Tasto	Funzione
📶	Connettività

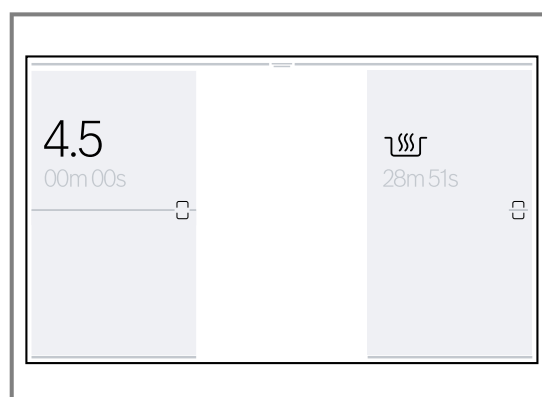
Tasto	Funzione
🔥	Comando cappa dal piano cottura
auto 🌀	Controllo aspirazione sensore
💡	Illuminazione cappa

### 5.2 Display touch

Il display touch consente di utilizzare l'apparecchio in modo intuitivo e semplice.

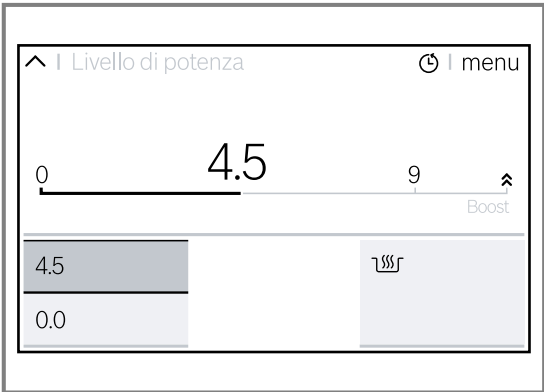
#### Visualizzazione principale

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



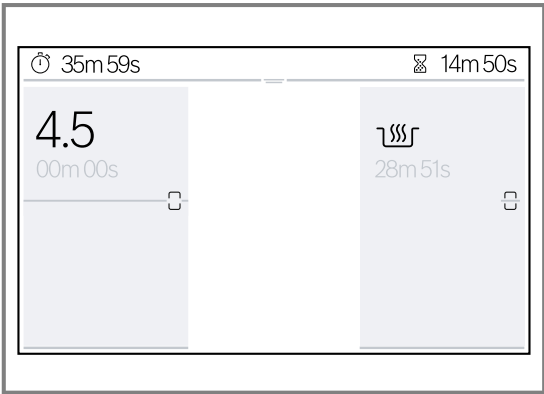
Campo di regolazione

Con questa funzione è possibile impostare il livello di potenza, la programmazione del tempo di cottura e diverse modalità di cottura per l'area di cottura selezionata.



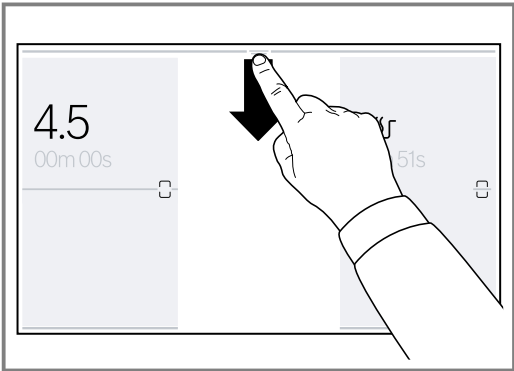
Barra di stato

Le informazioni visualizzate variano a seconda delle impostazioni acquisite: timer, orologio da cucina



Visualizzazione della barra di stato

- 1. Toccare il campo superiore della schermata e scorrere verso l'alto o il basso con il dito.





- ✓ Viene visualizzata la barra di stato.
- 2. Trascinare verso l'alto la barra di stato per nascondere la.

Menu Info

È possibile richiamare informazioni relative all'apparecchio e le funzioni attuali.





Apertura del menu Info

- 1. Toccare .
- 2. Toccare il simbolo della funzione desiderata per qualche secondo.
- ✓ Sul display compare una finestra informativa, che descrive la funzione attuale.
- 3. Per tornare alla schermata principale, toccare .

Menu modalità di cottura

L'apparecchio dispone di diverse modalità di cottura.

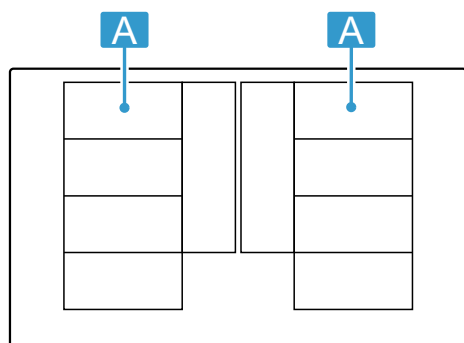
Per accedervi, toccare menu nel campo di regolazione dell'area di cottura selezionata.

Simbolo	Modalità di cottura	Funzione
	Livelli di potenza	Selezione del livello di cottura per la zona di cottura.
	MoveMode	Impostazione del livello di potenza tramite la posizione della stoviglia sulle aree di cottura.
	PerfectFry Sensor	Cottura arrosto con la giusta temperatura.
	Assistente pietanze	Cottura arrosto e cottura con la preselezione delle pietanze.



## 5.3 Ripartizione delle aree di cottura

La potenza indicata è stata calcolata con le pentole a norma che sono descritte in IEC/EN 60335-2-6. La potenza può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della stoviglia.



Zona	Livello di cottura massimo	
<b>A</b>	Livello di potenza 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
<b>A</b>	Livello di potenza 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

Zona	Livello di cottura massimo	
<b>A</b>	Livello di potenza 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
<b>A</b>	Livello di potenza 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

## 5.4 Area di cottura

Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si desidera utilizzare:

Zona	Tipo di area di cottura
	Area cottura singola
	Area flessibile → "FlexInduction", Pagina 11
/	Area flessibile ampliata → "FlexInduction ampliata", Pagina 12

## 5.5 Indicatore del calore residuo

Quando le aree di cottura sono disattivate, i relativi indicatori si accendono in rosso finché le aree di cottura sono calde.

Non toccare l'area di cottura finché il relativo indicatore è acceso con luce rossa.

# 6 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

## 6.1 Prima messa in funzione

Quando si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, come primo passaggio per la configurazione del piano cottura viene visualizzata sul display l'impostazione della lingua standard.

È sempre possibile modificare le impostazioni nelle impostazioni di base. → Pagina 17

## 6.2 Impostazione di Home Connect

Per avviare le impostazioni di collegamento, selezionare l'impostazione Home Connect nelle impostazioni di base e seguire le istruzioni nel capitolo  
→ "Home Connect", Pagina 19.

## 6.3 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

# 7 Comandi di base

## 7.1 Attivazione del piano cottura

- ▶ Toccare ①.  
Viene emesso un segnale acustico e il display touch si accende.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

### ReStart

- ▶ Se l'apparecchio viene attivato entro 10 minuti dopo lo spegnimento, il piano cottura entra in funzione con le impostazioni precedenti. È possibile attivare questa funzione nelle impostazioni di base.  
→ Pagina 17

## 7.2 Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare ① finché gli indicatori non si spengono.
- ✓ Tutte le aree di cottura sono disattivate.

**Nota:** Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 30 secondi.

## 7.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

L'area di cottura dispone di 17 livelli di potenza, quelli da 1 a 9 vengono visualizzati con valori intermedi. Selezionare il livello di potenza più adatto al cibo e al processo di cottura previsto.

1. Toccare l'area di cottura desiderata.
  - ✓ Sul display compare il campo di regolazione dell'area di cottura selezionata.
2. Strisciare con il dito sul campo di regolazione e toccare il livello di potenza desiderato.
  - ✓ Il livello di potenza è impostato.
3. Per ritornare alla visualizzazione principale, toccare nuovamente l'area di cottura attiva.

**Nota:** Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia o se la stoviglia non è adatta, lampeggia il livello di potenza selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

## 7.4 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 collocare un 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 5

### Consigli per la cottura

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

	==≡	⌚ min
<b>Fondere</b>		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
<b>Riscaldare e mantenere caldo</b>		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
<sup>1</sup> Senza coperchio		

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

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato o impostare 0 nel campo di programmazione.
  - ✓ Il livello di potenza dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.

### Scelta rapida

- Strisciare con il dito verso destra sull'area di cottura per impostare il livello di potenza su 9.0. Strisciare con il dito verso sinistra per impostarlo su 0.0. È possibile attivare questa funzione nelle impostazioni di base. → Pagina 17

	==≡	⌚ min
Salsicce bollite <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Scongellare e riscaldare</b>		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Gnocchi di patate <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernesese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppa	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdura surgelata	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
<b>Cuocere a fuoco lento</b>		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
<b>Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso<sup>1</sup></b>		
<sup>1</sup> Senza coperchio		

		⌚ min
Fettine, al naturale o impanate	6 - 7	6 - 10
Fettine surgelate	6 - 7	6 - 12
Braciole al naturale o impanate	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo, surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
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

<sup>1</sup> Senza coperchio

		⌚ min
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
<b>Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio<sup>1</sup></b>		
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	-

<sup>1</sup> Senza coperchio

## 8 FlexInduction

La Flex Zone consente di posizionare a piacere le stoviglie di qualsiasi forma e dimensione. È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se la Flex Zone è in funzione, viene attivata solo la zona su cui è collocata la stoviglia.

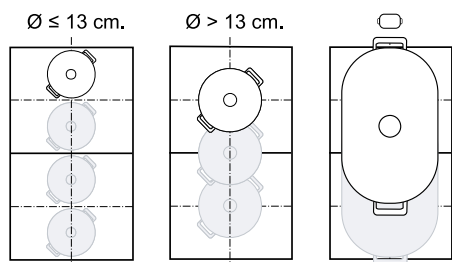
### 8.1 Disposizione della stoviglia

È possibile configurare l'area di cottura flessibile in due modi, a seconda della stoviglia che viene utilizzata. Per garantire un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore, disporre la stoviglia al centro, come illustrato nelle figure.

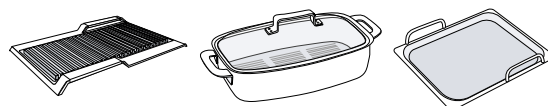
#### Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:



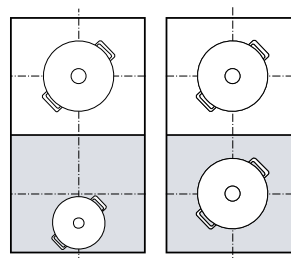
- Stoviglie ovali consigliate :



#### Impiego come due aree di cottura separate

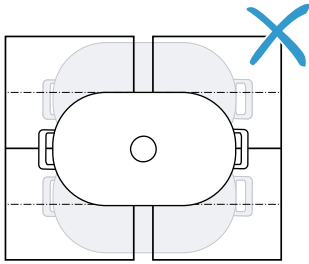
Consigliato per la cottura con due stoviglie.

È possibile utilizzare l'area anteriore e quella posteriore in modo separato tra loro e impostare un livello di potenza per ciascuna.





## Attenzione

Non posizionare stoviglie al centro tra le zone di cottura destra e sinistra. Le aree di cottura non vengono attivate in maniera corretta e non si raggiunge un buon risultato di cottura.



## 8.2 FlexInduction collegamento


Di norma la Flex Zone è suddivisa in due aree di cottura separate. Per collegare le aree di cottura, attivare la funzione seguente:

1. Collocare la stoviglia sull'area di cottura.
  2. Toccare .
- ✓  si accende. La Flex Zone è collegata.

### Note

- È possibile modificare l'impostazione standard della Flex Zone. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere. → *Pagina 17*
- Se si sposta o si solleva la stoviglia da un'area attiva collegata, si avvia una ricerca automatica. Ciascuna stoviglia che viene trovata all'interno dell'area di cottura durante questa ricerca, viene scaldata con il livello di potenza precedentemente selezionato.

## 8.3 FlexInduction scollega

- ▶ Toccare .
- ✓ Le aree di cottura sono separate e continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

# 9 FlexInduction ampliata

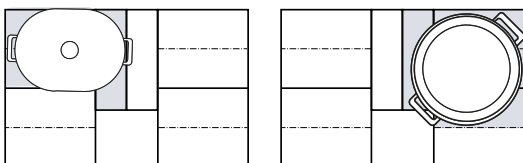
Grazie alla Flex Zone ampliata, è possibile cucinare con stoviglie più grandi oppure collocare di lato stoviglie dalla forma allungata.

L'ampliamento si accende sempre in combinazione con una delle due aree di cottura flessibili. Non è possibile attivare separatamente l'ampliamento.

## 9.1 Disporre la stoviglia in base alla relativa forma e dimensione

Collocare la stoviglia centralmente sopra la parte posteriore dell'area di cottura flessibile e la relativa estensione.

In base alla dimensione della stoviglia e alla superficie coperta, si può attivare un'area di cottura flessibile come due zone di cottura separate o come un'area di cottura continua:



## 9.2 Attivazione di FlexInduction ampliata

1. Posizionare la stoviglia sull'area di cottura in modo che si trovi anche sulla Flex Zone ampliata.
  2. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza. L'area della Flex Zone ampliata viene visualizzata sul display.
- ✓ La funzione è attivata.

**Nota:** Se la Flex Zone ampliata non viene visualizzata sul display, sollevare la pentola e collocarla sull'area di cottura.

## 9.3 Disattivazione di FlexInduction ampliata

- ▶ Selezionare l'area di cottura e impostare su 0.
- ✓ La funzione è disattivata.

# 10 MoveMode

Con questa funzione è possibile modificare il livello di potenza per una stoviglia, spostandola semplicemente verso all'interno della Flex Zone. Allo scopo, l'area viene suddivisa in tre zone dotate di diversi livelli di potenza.

## 10.1 Disposizione e spostamento della stoviglia

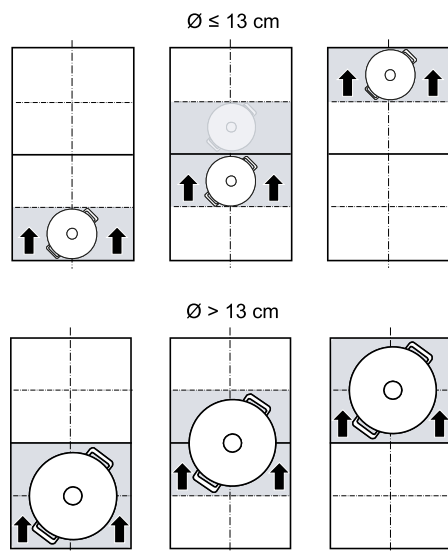
Utilizzare solo una stoviglia. La superficie di cottura dipende dalla stoviglia utilizzata, nonché dalla relativa dimensione e dal relativo posizionamento.

Ogni superficie di cottura ha un livello di potenza pre-impostato:

- Area anteriore = livello di potenza 9,0

- Area centrale = livello di potenza 5,0
- Area posteriore = livello di potenza  $\infty$ .

È possibile modificare le impostazioni standard dei livelli di potenza preimpostati. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 17*.



## 10.2 Attivazione di MoveMode

**Requisito:** Collocare solo una stoviglia su una Flex Zone.

1. Selezionare una delle aree di cottura della Flex Zone.
  2. Toccare menu.
  3. Selezione di
- ✓ si illumina.
  - ✓ La funzione è attivata.

**Nota:** È possibile modificare i livelli di potenza delle zone durante il processo di cottura.

## 10.3 Disattivazione di MoveMode

1. Selezionare un'area di cottura.
  2. Toccare menu e passare a un'altra modalità di cottura.
- ✓ La funzione è disattivata.

# 11 Funzioni durata

Il piano cottura dispone di diverse funzioni per l'installazione dei tempi di cottura:

- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- Count-up timer

## 11.1 Timer di spegnimento

questa funzione consente di programmare un tempo di cottura per una o più aree. Trascorso il tempo, l'area di cottura si disattiva automaticamente.

### Attivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.
  2. Toccare nel campo di regolazione.
  3. Nel campo di regolazione impostare la durata.
  4. Toccare per confermare.
- ✓ Il tempo di cottura inizia a scorrere.
  - ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, l'area di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico.

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

### Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e toccare .
2. Modificare il tempo di cottura nel campo di programmazione o toccare , per cancellare la durata.
3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare .
4. Toccare e infine per tornare alla visualizzazione principale.

## 11.2 Contaminuti

Questa funzione consente di attivare un contaminuti. Questa funzione è indipendente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

### Attivazione di Contaminuti

1. Toccare .
  2. Selezionare la durata desiderata nel campo di programmazione.
  3. Per confermare l'impostazione, toccare .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
  - ✓ Una volta trascorsa una durata, viene emesso un segnale acustico.
4. Toccare .
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

### ContaminutiModifica o disattivazione

1. Toccare .
2. Modificare il tempo nel campo di programmazione o toccare , per cancellare la durata.
3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare .
4. Per tornare alla schermata principale, toccare .

## 11.3 Count-up timer




La funzione Cronometro indica il tempo trascorso dall'attivazione.

### Attivazione di Count-up timer

- ▶ Toccare .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

**Disattivazione di Count-up timer**

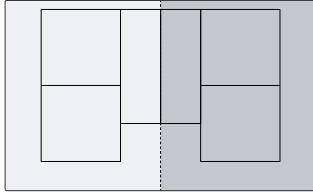
1. Toccare .

2. Toccare . L'indicatore della durata si porta a 00m 00s.  
Toccare  per riattivare l'indicatore del tempo.
3. Per tornare alla schermata principale, toccare .

## 12 PowerBoost




Con questa funzione, elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente rispetto al livello di potenza 9.

La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



### 12.1 Attivazione di PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.

2. Selezionare Boost nel campo di regolazione e tenerlo premuto finché non si illuminano  e .
3. Senza sollevare il dito, selezionare .
4. Sollevare il dito.

✓ La funzione è attivata.

**Nota:** Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

### 12.2 Disattivazione di PowerBoost

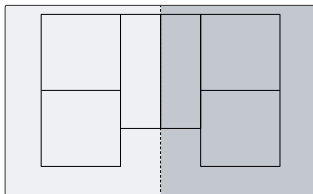
1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Impostare un altro livello di potenza nel campo di regolazione.
- ✓ La funzione è disattivata.

**Nota:** In determinate circostanze la funzione viene disattivata in automatico, al fine di proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

## 13 PanBoost

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto al livello di potenza 9.




La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



### 13.1 Consigli per l'uso

- Non mettere il coperchio sulla padella.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento di padelle vuote.
- Utilizzare solo padelle fredde.
- Utilizzare padelle con fondo completamente piatto. Non utilizzare padelle con fondi sottili.

### 13.2 Attivazione di PanBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Selezionare Boost nel campo di regolazione e tenerlo premuto finché non si illuminano  e .
  3. Senza sollevare il dito, selezionare .
  4. Sollevare il dito.
- ✓ La funzione è attivata.

**Nota:** Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

### 13.3 Disattivazione di PanBoost



1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Impostare un altro livello di potenza nel campo di regolazione.
- ✓ La funzione è disattivata.

**Nota:** Per evitare temperature elevate dopo 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.


## 14 Funzione scaldavivande

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

### 14.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Toccare  nel campo di regolazione.  si accende.
- ✓ La funzione è attivata.

### 14.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Regolare su 0.  
L'area di cottura e  si spengono.
- ✓ La funzione è disattivata.

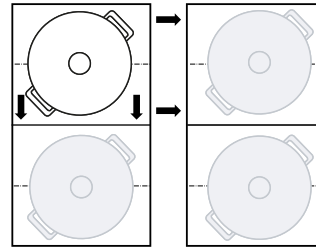
## 15 Acquisizione delle impostazioni

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

### 15.1 Acquisizione delle impostazioni

**Requisito:** Spostare la stoviglia su un'area di cottura che non è accesa e non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.

1. Spostare la stoviglia.




La stoviglia viene riconosciuta. Dopo un paio di secondi sul display viene visualizzata l'opzione di conferma delle preimpostazioni per la nuova area di cottura.

2. Confermare le impostazioni.

✓ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

## 16 PerfectFry Sensor






Adatto per preparare o ridurre salse, frittelle o cuocere uova con burro, arrostiti verdure o bistecche al grado desiderato mantenendo la temperatura sotto controllo. Anziché regolare spesso il livello di potenza durante la cottura, selezionare la temperatura desiderata una volta all'inizio. Quindi i sensori sotto la vetroceramica misurano la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante tutto il processo di cottura. Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura contrassegnate con .

### 16.1 Vantaggi

- La temperatura viene mantenuta costante senza che sia necessario modificare il livello di potenza.
- L'olio non si surriscalda. Si evita di bruciare il cibo.
- L'area di cottura riscalda solo quando è necessario mantenere la temperatura, il che consente di risparmiare energia.



### 16.2 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Livello	Temperatura	Funzioni	Stoviglia
1	120 °C	Cottura e riduzione di salse, cottura arrosto di verdure	
2	140 °C	Rosolatura in olio d'oliva o burro	
3	160 °C	Cottura arrosto di pesce e alimenti grossolani	
4	180 °C	Frittura di prodotti impanati, congelati e grigliati	
5	215 °C	Grill ad alta temperatura e piastra grill	

### 16.3 Stoviglie consigliata




Per questa funzione, sono state sviluppate delle stoviglie speciali che danno risultati ottimali.

Stoviglie	Area di cottura consigliata
Padella Ø 15 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 19 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 21 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 28 cm	Area flessibile ampliata
Teppanyaki 	Area flessibile
Grill 	Area flessibile

La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Nota:** È possibile utilizzare anche altre stoviglie. Tuttavia, a seconda delle caratteristiche della stoviglia, la temperatura raggiunta può differire dal livello di temperatura selezionato.

### 16.4 Attivazione di PerfectFry Sensor

1. Posizionare gli utensili per cottura vuoti sull'area di cottura.
2. Selezionare un'area di cottura.
3. Toccare menu e selezionare  PerfectFry Sensor.
4. Selezionare il livello di temperatura desiderato e toccare  per tornare alla visualizzazione principale.
- ✓ La funzione è attivata. Il livello della temperatura e  si illuminano.
- ✓ L'indicatore di controllo della temperatura si illumina sempre di più con luce rossa finché non viene raggiunta la temperatura desiderata. Quindi viene emesso un segnale acustico.
5. Versare il grasso dell'arrosto e successivamente il cibo nella pentola.



## 16.5 Disattivazione di PerfectFry Sensor

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Regolare su 0.
- ✓ La funzione è disattivata.
3. Per abbandonare la funzione PerfectFry Sensor, toccare menu e passare a un'altra modalità di cottura.

## 16.6 Consigli per la cottura con il PerfectFry Sensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura  $\text{°C}$  e i tempi di cottura  $\text{min}$  dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

- Padella
- Teppanyaki
- Piastra grill

	Stoviglia	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Carne</b>			
Fettina		4	6-10
Fettina, impanata		4	6-10
Filetto		4	6-10
Costoletta		3	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese		4	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm		5	6-8
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm		5	8-12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm		4	8-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm		5	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm		5	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm		3	10-20
Pancetta		2	5-8
Carne tritata		4	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm		3	6-15
Polpette, spessore 2 cm		3	10-20
Salsicce		3	8-20
Chorizo, salsiccia fresca		3	10-20
Spiedini, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
<b>Pesce e frutti di mare</b>			
Filetto di pesce		4	10-20
Filetto di pesce, impanato		4	10-20

	Stoviglia	$\text{°C}$	$\text{min}$
Pesce arrosto, intero		3	10-20
Sardine		4	6-12
Scampi, gamberi		4	4-8
Calamaro, seppia		4	6-12
<b>Piatti a base di uova</b>			
Uova al tegamino con burro		2	2-6
Uova al tegamino		4	2-6
Uovo strapazzato		2	4-9
Omelette		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini, pancake, tacos		5	1-3
<b>Verdura</b>			
Patate arrosto		5	6-12
Patatine fritte		4	15-25
Frittelle di patate		5	2-4
Cipolle, aglio arrostito		2	2-10
Anelli di cipolla		3	5-10
Zucchine, melanzane, peperoni		2	4-12
Asparagi verdi		3	4-15
Funghi		4	10-15
Verdura, stufate in olio		1	10-20
Verdure in tempura		4	5-10
<b>Prodotti surgelati</b>			
Nugget di pollo		4	10-15
Bastoncini di pesce		4	8-12
Patatine fritte		5	4-8
Piatti saltati in padella		3	6-10
Involtini primavera		4	10-30
Pasticci, crocchette		5	3-8
<b>Salse e sughi</b>			
Sugo di pomodoro		1	25-35
Besciamella		1	10-20
Salsa a base di formaggio		1	10-20
Sughi dolci		1	15-25
Salse, ridotte		1	25-35
<b>Altro</b>			
Formaggio arrosto		3	7-10
Crostini		3	6-10
Pane tostato		4	4-8
Piatti pronti di alimenti asciutti		1	5-10
Mandorle, noci, pinoli, tostati		4	3-15
Popcorn		5	3-4

## 17 Assistente pietanze

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di cibo. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

### 17.1 Attivazione dell'assistente pietanze

1. Selezionare un'area di cottura.
2. Toccare menu e selezionare .



3. Selezionare il gruppo di programmi desiderato e il cibo.
4. Seguire le istruzioni sul display.

## 17.2 Interruzione dell'assistente pietanze


1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare menu e passare a un'altra modalità di cottura.
- ✓ La funzione è disattivata.

# 18 Sicurezza bambini

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

## 18.1 Attivazione di Sicurezza bambini

**Requisito:** Tutte le aree di cottura devono essere disattivate.

1. Toccare ①.
2. Toccare  e seguire le indicazioni sul display.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

## 18.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

- ▶ Rispettare le avvertenze nel campo degli indicatori.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

## 18.3 Sicurezza bambini automatica

È possibile attivare la sicurezza bambini anche in modo automatico, ogni volta che si spegne il piano cottura.


Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 17*.

# 19 Protezione per la pulizia

Questa funzione permette di bloccare il pannello di controllo per la pulizia, in modo da non regolare involontariamente le impostazioni.

Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

## 19.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

- ▶ Toccare . Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 30 secondi.

- ✓ Dopo 30 secondi viene emesso un segnale acustico e il pannello di comando viene abilitato.

## 19.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per sollevare anticipatamente la funzione, seguire le istruzioni sul display.

# 20 Spegnimento di sicurezza individuale

Se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni, la funzione di sicurezza si attiva. Sul display viene visualizzato un messaggio e l'area di cottura non si scalda più.

Per disattivare la visualizzazione e reinstallare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi.

# 21 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

## 21.1 Panoramica delle impostazioni di base

Impostazione	Descrizione e opzioni
Lingua	Modificare la lingua del display dell'apparecchio.
Home Connect	Con questa funzione è possibile collegare l'apparecchio alla rete domestica e a un dispositivo mobile.

<sup>1</sup> La funzione non è disponibile in questo modello.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Comando cap-pa dal piano cottura	Questa funzione consente di comandare determinate funzioni della cap-pa di aspirazione tramite il piano cottura.
Segnali acustici	Con questa funzione è possibile selezionare un tono di avviso che l'apparecchio deve emettere.
Durata del segnale di avvertimento	Con questa funzione è possibile modificare la durata del segnale di avvertimento.

<sup>1</sup> La funzione non è disponibile in questo modello.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Volume tasti	Questa funzione consente di selezionare se l'apparecchio deve emettere suoni quando si toccano i tasti sul display touch.
Luminosità dell'indicatore	Modificare la luminosità del display.
FlexInduction	Con questa funzione è possibile impostare la modalità di attivazione della funzione dopo l'accensione del piano cottura: due aree di cottura indipendenti o un'area unica.
MoveMode	Con questa funzione è possibile modificare i livelli di potenza preimpostati delle tre aree di cottura della Flex Zone.
Sicurezza bambini	Con questa funzione è possibile bloccare automaticamente il piano cottura, per impedire che i bambini utilizzino l'apparecchio senza autorizzazione.
Scelta rapida	Questa funzione consente di attivare rapidamente il livello di potenza tramite la visualizzazione principale.
Logo del marchio	Con questa funzione è possibile impostare se si deve visualizzare il logo del marchio quando viene attivato il piano cottura.
ReStart	Con questa funzione è possibile impostare per quanto tempo l'apparecchio deve memorizzare le ultime impostazioni utilizzate quando viene spento.
Limitazione della potenza	In questo modo, in caso di necessità, è possibile limitare la potenza totale del piano cottura dovuta alle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. I dati precisi sono riportati sulla targhetta identificativa. Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato <b>L</b> e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.

<sup>1</sup> La funzione non è disponibile in questo modello.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Indicatore del consumo d'energia	Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione dell'area di cottura in kWh. La precisione dell'indicazione dipende, tra le altre cose, anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.
Sensore di cottura <sup>1</sup>	Aggiungere un nuovo sensore di cottura senza cavi.
Impostazione del punto di ebollizione <sup>1</sup>	Immettere l'altezza sul livello del mare della località in cui ci si trova, per garantire un funzionamento più preciso del sensore di cottura.
Test stoviglie da cucina	Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.
Informazioni sull'apparecchio	Con questa funzione è possibile richiamare le informazioni relative all'apparecchio.
Impostazioni di fabbrica	Resetare le impostazioni di fabbrica.

<sup>1</sup> La funzione non è disponibile in questo modello.

## 21.2 Richiamo delle impostazioni di base

**Requisito:** Tutte le aree di cottura devono essere disattivate.

1. Toccare **Ÿ**.
2. Per sfogliare le impostazioni disponibili, trascinare il dito.
3. Per richiamare il sottomenu e selezionare l'opzione desiderata, toccare un'impostazione. Per tornare al menu precedente, all'interno di un sottomenu toccare **◀**.
4. Prima di uscire dalle impostazioni di base, salvare o annullare le impostazioni nella schermata di conferma.
5. Toccare **X** per uscire.

## 22 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce notevolmente sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura. Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

Prima del controllo, accertarsi che la dimensione del fondo della stoviglia coincida con quella dell'area di cottura utilizzata.

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ Pagina 17

### 22.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

L'area di cottura flessibile è impostata come area unica, in modo che controlli solo una singola stoviglia.

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare l'opzione Test stoviglia di cottura.

3. Seguire le avvertenze sul display.
- ✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

**Nota:** Per attivare la funzione, tornare al menu delle impostazioni di base e selezionare Test stoviglie da cucina.

## 23 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](http://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 2
- 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.

### 23.1 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.

### 23.2 Panoramica delle impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete. Il piano cottura mostra l'impostazione "Impostazione con Assistente" se l'apparecchio non è collegato alla rete domestica. Tutte le altre impostazioni vengono visualizzate sul piano cottura solo se è già stato stabilito un collegamento con la rete domestica.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Impostazione con assistente	Il piano cottura può essere registrato alla rete domestica sia automaticamente che manualmente. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostazione con l'assistente (collegamento automatico alla rete domestica).<sup>1</sup></li> <li>■ Impostazione con assistente: nessuna funzione WPS (registrazione manuale alla rete domestica).</li> </ul>
Collega all'app	Si può collegare il piano cottura con uno o più account Home Connect.
Impostazione tramite app	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Off: nell'app verranno visualizzati solo gli stati attuali del piano cottura.</li> <li>■ On<sup>1</sup>: si potranno inviare tramite l'app le impostazioni di cottura al piano cottura. Le impostazioni di cottura inviate devono essere confermate nel piano cottura stesso.</li> </ul>
Wi-Fi	È possibile disattivare la modalità radio del piano cottura e scollegare quindi il collegamento alla WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivato: modulo radio spento.</li> <li>■ Attivato<sup>1</sup>: modulo radio collegato.</li> </ul>

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

Impostazione	Descrizione e opzioni
Staccare collegamento rete	È possibile cancellare il collegamento memorizzato alla rete domestica. Il collegamento con la rete può anche essere disattivato ripristinando le impostazioni di fabbrica del piano cottura.
Info sull'apparecchio	È possibile visualizzare informazioni su Home Connect e sulla rete.
<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica	

### 23.3 Simbolo WLAN

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

Se si tiene premuto il simbolo almeno per 2 secondi, il display mostra la descrizione relativa al simbolo.

### 23.4 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 impostare il piano cottura tramite l'app Home Connect, deve essere attivata l'impostazione di base "Impostazione tramite app". L'impostazione di base è attiva al momento della consegna. 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 all'area di cottura, appare un messaggio di notifica sul display.
2. Per confermare l'impostazione, toccare "Accetta".
3. Per annullare l'impostazione toccare "Rifiuta".

### 23.5 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale WLAN (WiFi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

#### Note

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

### 23.6 Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

**Consiglio:** Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/Assistenza del sito web locale: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 23.7 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.

**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.

## 24 Comando cappa dal piano cottura

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


### Note

- 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.
- È possibile creare il collegamento con il piano di cottura soltanto mediante l'app Home Connect. Altri metodi di collegamento non sono più supportati.

### 24.1 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.




1. Per aprire le impostazioni di base, toccare .
2. Selezionare l'impostazione "Comando cappa".
3. Toccare su "Scollegamento dalla rete".

### 24.2 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. Nella barra di stato toccare su .
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 **boost**  o **power boost** .


#### Disattivazione della ventola

1. Nella barra di stato toccare su .
2. Selezionare il livello della ventola 0.

#### Accensione del funzionamento automatico


1. Nella barra di stato toccare su .
2. Nel campo di regolazione toccare su **auto** .  
✓ Il simbolo auto si accende con una spia rossa.  
✓ In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

#### Disattivazione del funzionamento automatico

1. Nella barra di stato toccare su .
2. Selezionare il livello della ventola 0.

#### Impostazione dell'illuminazione della cappa

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

- Per accendere l'illuminazione, toccare  nella barra di stato.

### 24.3 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.

Il display indica le impostazioni solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

Impostazione	Selezione	Descrizione
Comando della ventola (avvio automatico)	Disattivato - In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente. Attivato con il funzionamento automatico <sup>1</sup> - La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica. Attivato con il funzionamento standard - All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa.	È possibile impostare se e come avviare la ventola se si accende il piano cottura.

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Impostazione	Selezione	Descrizione
Post-funzionamento ventola	Ventola off. Attivato in modalità automatica. <sup>1</sup> Attivato nel post-funzionamento della ventola standard. Non è possibile alcuna modifica delle impostazioni della ventola allo spegnimento del piano cottura.	È possibile impostare se e come la ventola continua a funzionare quando si spegne il piano cottura.
Luce on in automatico	<ul style="list-style-type: none"> <li>Off</li> <li>On <sup>1</sup> - L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.</li> </ul>	È possibile impostare se l'illuminazione della cappa aspirante si accende automaticamente insieme al piano di cottura.
Luce off in automatico	<ul style="list-style-type: none"> <li>Off<sup>1</sup></li> <li>On – L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.</li> </ul>	È possibile impostare se l'illuminazione della cappa aspirante si spegne automaticamente insieme al piano di cottura.
Scollegamento dalla rete	-	Con l'impostazione è sempre possibile ripristinare i collegamenti memorizzati con la rete domestica e con la cappa aspirante.

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

## 25 Pulizia e cura

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

### 25.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti, in commercio o presso il punto vendita online [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### 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

- Detersivi per piatti non diluiti
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi, come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

### 25.2 Pulizia del piano cottura

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

**Requisito:** Il piano cottura deve essere freddo. In presenza di macchie di zucchero, amido di riso, plastica o pellicola di alluminio, non lasciare raffreddare il piano cottura.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
2. Pulire il piano cottura con un detergente per vetro-ceramica.  
Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

#### Consigli

- Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
- Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

### 25.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Se dopo l'utilizzo il telaio del piano cottura è sporco o presenta delle macchie, questo deve essere pulito.

**Nota:** Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.  
Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

## 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.

### 26.1 Massaggi di avviso

Se si verifica un problema, sul display vengono mostrati automaticamente avvisi, avvertenze e messaggi di errore.

Per risolvere il problema, seguire le avvertenze sul display touch. Se necessario, contattare il servizio di assistenza clienti e indicare l'esatto codice di errore.

#### **Note**

- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

### 26.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

<b>Anomalia</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
Il piano cottura non si accende.	<p>L'alimentazione elettrica è interrotta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.</li> </ul> <p>L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.</li> </ul> <p>Anomalia del sistema elettronico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.</li> </ul>
Il display touch non reagisce o si è bloccato.	<p>Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.</li> </ul>
Il livello di cottura dell'area di cottura non può essere aumentato.	<p>È stata limitata la potenza complessiva del piano cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce "Potenza massima assorbita".</li> <li>▶ Una stoviglia molto grande può influire sul livello di potenza massimo sulla stessa metà del piano cottura. Ricollocare la stoviglia.</li> </ul>
Segnale acustico	<p>Un oggetto si trova sul display touch.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere l'oggetto e impostare nuovamente il piano cottura.</li> <li>2. Non mettere nessuna stoviglia calda sul pannello di comando.</li> </ol>
Il piano cottura reagisce in maniera insolita o non è più possibile eseguire correttamente alcun comando.	<p>Si è verificata un'anomalia nel sistema elettronico.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disattivare l'apparecchio dal fusibile generale dell'impianto o dall'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili.</li> <li>2. Attendere alcuni secondi e collegare nuovamente l'apparecchio.</li> </ol>
Una o tutte le aree di cottura sono state spente automaticamente.	<p>Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura.</p> <p>Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta.</p> <p>L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.</p>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Non è possibile attivare la funzione di trasmissione delle impostazioni.	Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> <li>► Per confermare l'indicazione di errore, toccare un tasto qualsiasi. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Acquisizione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza clienti.</li> </ul>
Non è possibile attivare l'area di cottura FlexPlus.	Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> <li>► Per confermare l'indicazione di errore, toccare un sensore qualsiasi. Con le restanti aree di cottura si può continuare a cucinare. Contattare il servizio di assistenza tecnica.</li> </ul>
E7010	Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Confermare l'indicatore di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare senza collegamento come di consueto.</li> <li>2. Se il problema perdura, informare il servizio di assistenza tecnica.</li> </ol>
E 9000/E9010	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Contattare il gestore del servizio elettrico.</li> </ul>
U400	Il piano cottura non è correttamente collegato. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.</li> </ul>
Le aree di cottura non riscaldano e viene visualizzato E21.	Modalità demo attivata. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi.</li> <li>2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.</li> </ol>

## 26.3 Rumore normale del dispositivo

A volte un dispositivo a induzione può causare rumori o vibrazioni come ronzii, sibili, crepitii, rumori di ventola o suoni ritmici.

# 27 Smaltimento

## 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 Dichiarazione di conformità

Con la presente, BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

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



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

## 29 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.

### 29.1 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 17*.

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

## 30 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.

### 30.1 Sciogliere la glassa.

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

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

### 30.2 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 20 cm con coperchio Quantità: 800 g
  - Riscaldamento: durata 2 min. 30 sec., stadio di potenza 9
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

### 30.3 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 20 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

### 30.4 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

### 30.5 Cuocere il 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
    - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
  - Vaso Ø 20 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
    - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

### 30.6 Cottura del 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
    - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
  - Vaso Ø 20 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
    - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.5

### 30.7 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 20 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

### 30.8 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

### 30.9 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

### 30.10 Frittura di patatine fritte surgelate

- Pentola Ø 20 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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001739092** (030828)

it