



Piano cottura a induzione

PXV8..D...

[it] Manuale utente

App BetterFood Bosch

Scopri il tuo nuovo apparecchio con migliaia di ricette flessibili!

- Vegano, low-carb o senza glutine? Puoi adattare tutte le ricette ai tuoi gusti personali.
- Scopri le ricette per gli ingredienti che hai già a disposizione a casa.
- Cucinare sano è facile grazie alla bussola della salute Nutri-Check.
- Ottieni le impostazioni ottimali per i tuoi apparecchi connessi nelle ricette.

Questa app è disponibile solo in alcuni paesi europei e in alcune lingue.



Download
gratuito

Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



Indice

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

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Definizione delle avvertenze

Qui si trova il significato delle avvertenze utilizzate nelle presenti istruzioni.

AVVERTENZA

Osservare le presenti avvertenze per evitare possibili lesioni gravi o mortali.

ATTENZIONE

Osservare queste avvertenze per evitare danni all'apparecchio o altri danni materiali.

Nota: Segnala informazioni importanti.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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 o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato. Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
- ▶ Non azionare mai 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 21*

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	Provvedimento
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 detersivi 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.

Danno	Causa	Provvedimento
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.
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.

Tornare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

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

4 Stoviglie adatte

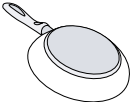


Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia

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 verificare che la stoviglia sia adeguata.

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
Stoviglia 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 o ghisa oppure 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.
Non adatta	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi fondi riducono la superficie ferromagnetica, causando una minore fornitura di potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene rilevata solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
	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

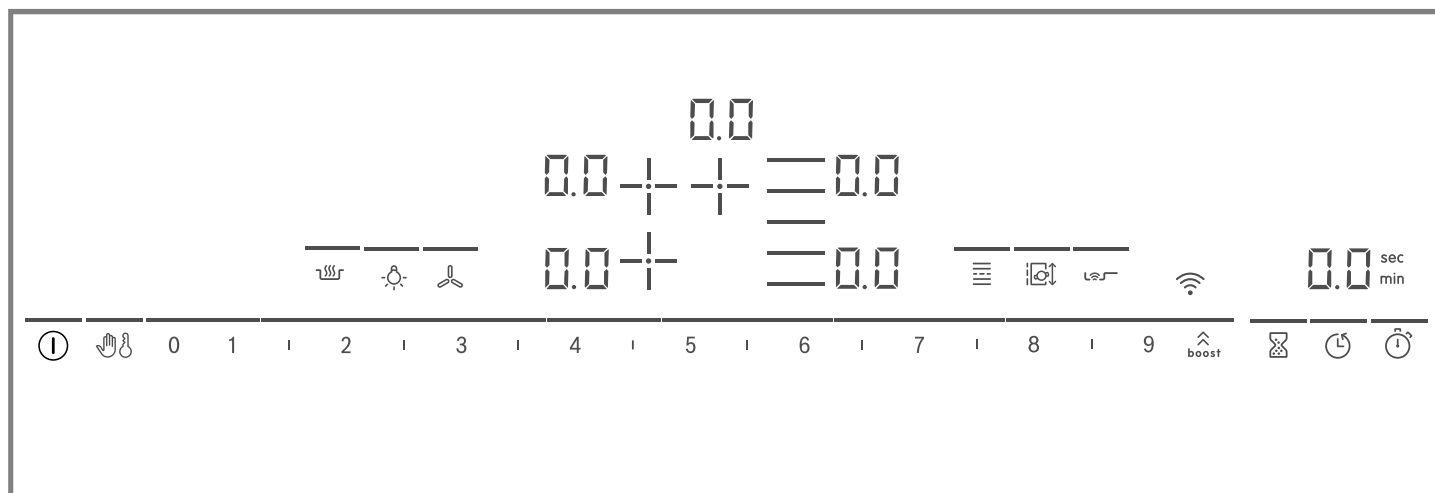
5.1 Cottura a induzione

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.

5.2 Pannello di comando

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




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

Tasti tattili

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

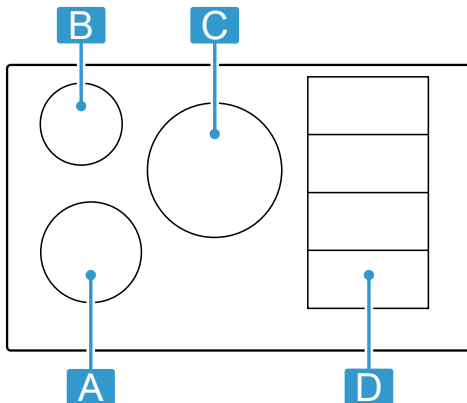
Sensore	Funzione
①	Interruttore principale
👤	Protezione per la pulizia
👶	Sicurezza bambini
0 1 2 3...	Campo di regolazione
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Contaminuti
🕒	Timer di spegnimento

Sensore	Funzione
	Count-up timer
	Funzione scaldavivande
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Selezionare l'area di cottura
	WLAN
	Comando cappa dal piano cottura
	Illuminazione cappa

A seconda dello stato del piano si accendono anche le spie delle aree di cottura e delle varie funzioni attivate e disponibili.

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	
A Ø 18 cm	Livello di potenza 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Livello di potenza 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 24 cm	Livello di potenza 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
D 	Livello di potenza 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
D 	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 flessibile → "FlexInduction", Pagina 9
	Zona di cottura a circuito singolo

5.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare la zona di cottura.

Display	Significato
<i>H</i>	L'area di cottura è calda.
<i>h</i>	La zona di cottura è tiepida.

6 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

6.1 Prima pulizia

Rimuovere i residui di imballaggio dal piano cottura e pulire la superficie con un panno umido. Sul sito web ufficiale www.bosch-home.com è riportato un elenco dei detergenti consigliati.

Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura.
→ Pagina 18


6.2 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.

6.3 Stoviglie

Sul sito web ufficiale www.bosch-home.com è riportato un elenco delle stoviglie consigliate. Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee. → Pagina 5

6.4 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.

→ "Home Connect ", Pagina 15

7 Comandi di base


7.1 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 illumina .
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

ReStart

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



7.2 Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare  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 20 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 il simbolo  dell'area di cottura desiderata.
- ✓ L'indicatore  si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.
- ✓ Il livello di potenza è impostato.


Note

- 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.
- Quando il piano cottura è acceso e si posiziona una stoviglia adatta su una delle zone di cottura flessibili, questa zona viene selezionata automaticamente. Le zone di cottura non flessibili devono essere selezionate manualmente.



QuickStart

- ▶ Se la stoviglia è stata collocata sul piano cottura prima dell'accensione, durante l'accensione questa stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura viene selezionata in automatico. Infine, nei 20 secondi successivi selezionare il livello di potenza altrimenti il piano cottura si spegne.

Modifica del livello di potenza o spegnimento dell'area di cottura

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


7.4 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. Per preriscaldare, impostare il livello di potenza 8-9.


		 min
Fusione		
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Salsicce bollite ¹	3 - 4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
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
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Arrostire/cuocere arrosto con poco grasso¹		
Fettina, al naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Bistecca, spessore 3 cm	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo, spessore 2 cm	5 - 6	10 - 20
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce impanato	6 - 7	8 - 20
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

		⊖ min
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10

Friggere (friggere da 150 a 200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)¹

		⊖ min
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

8 FlexInduction

L'area di cottura flessibile 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 l'area di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

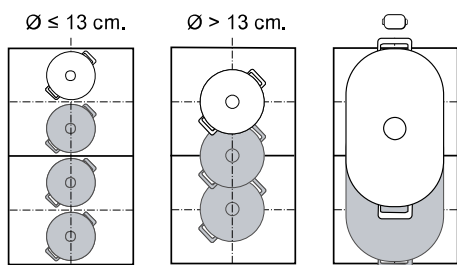
8.1 Disposizione della stoviglia


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:

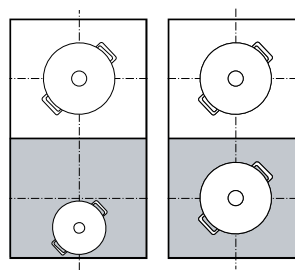


- Stoviglie ovali consigliate 




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.



8.2 Attivazione di FlexInduction

- Posizionare la stoviglia sull'area di cottura.
 - Selezionare l'area di cottura.
- A seconda della dimensione e della posizione della stoviglia, le aree di cottura si collegano o si scollegano automaticamente.
 - La Flex Zone è collegata e  si accende.

Note

- Premendo , è possibile modificare manualmente le impostazioni dell'area di cottura.
- È possibile modificare la configurazione standard dell'area di cottura flessibile. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere. → *Pagina 13*
- 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.

9 MoveMode

Questa funzione consente di modificare il livello di potenza di una stoviglia, semplicemente spostandola avan-

¹ Senza coperchio

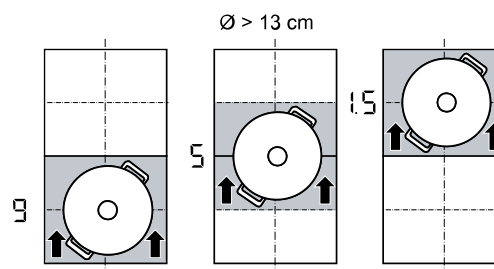
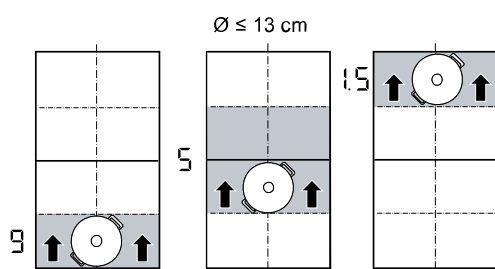
ti o indietro nell'area di cottura flessibile. Allo scopo, l'area viene suddivisa in tre zone dotate di diversi livelli di potenza.

9.1 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 preimpostato:



- Parte anteriore = livello di cottura 9
- Parte centrale = livello di cottura 5
- Parte posteriore = livello di cottura 1,5

È possibile modificare le impostazioni standard dei livelli di potenza preimpostati. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 13*.





9.2 Attivazione di MoveMode

Requisito: Collocare solo una stoviglia su un'area flessibile.

1. Selezionare una delle due aree di cottura dell'area flessibile.
2. Premere .
- ✓ Il livello di potenza della superficie sulla quale si trova la stoviglia resta acceso nell'indicatore delle aree di cottura accanto a .
- ✓ La funzione è attivata.

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

9.3 Disattivazione di MoveMode

- ▶ Toccare .
- ✓ L'indicatore accanto a  si spegne.
- ✓ La funzione è disattivata.

10 Funzioni durata




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

- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- Count-up timer

10.1 Timer di spegnimento




Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura. Trascorso il tempo, l'area di cottura viene disattivata automaticamente.

Attivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.
2. Premere .
- ✓ L'indicatore  della zona di cottura si illumina.
3. Nel campo di regolazione impostare la durata.
 - ▶ Per impostare una durata di cottura inferiore a 10 minuti toccare sempre 0, prima di selezionare il valore desiderato.
4. Confermare con .
- ✓ 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 in un'area di cottura in cui è attivato PerfectFry Sensor, il tempo di cottura programmato inizia a decorrere non appena si raggiunge il livello di temperatura selezionato.



Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e toccare .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare  per cancellare il tempo.
3. Confermare con .




10.2 Contaminuti

Consente l'attivazione di un contaminuti da 0 a 99 minuti. Questa funzione non dipende dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

Attivazione di Contaminuti

1. Toccare .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.
3. Confermare con .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

ContaminutiModifica o disattivazione

1. Toccare .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare  per cancellare il tempo.
3. Confermare con .



10.3 Count-up timer

La funzione Cronometro indica il tempo trascorso dall'attivazione.

Attivazione di Count-up timer

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

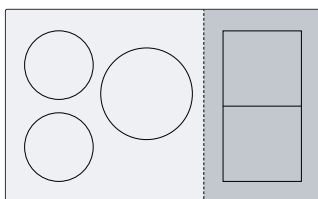
Disattivazione di Count-up timer

1. Toccare . Il cronometro si arresta. Gli indicatori del timer restano accesi.
2. Toccare . Gli indicatori si spengono.


11 PowerBoost

Questa funzione consente di riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto a \mathcal{G} .

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.




11.1 Attivazione di PowerBoost

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

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

11.2 Disattivazione di PowerBoost

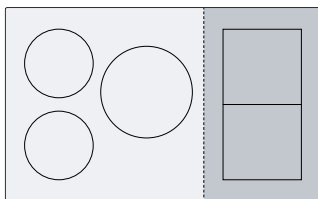
1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Premere . L'indicatore b si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura \mathcal{G} .
- ✓ La funzione è disattivata.

Nota: A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

12 PanBoost

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a \mathcal{G} .

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 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.

12.2 Attivazione di PanBoost

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

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

12.3 Disattivazione di PanBoost


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

Nota: Per evitare temperature elevate dopo 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 di Funzione scaldavivande

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

13.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Toccare .
L'area si spegne.
- ✓ La funzione è disattivata.

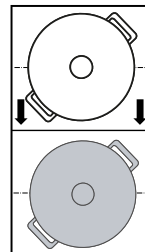
14 Acquisizione delle impostazioni

Con questa funzione, nell'area di cottura flessibile è possibile trasmettere il livello di potenza e il tempo di cottura programmati da un'area di cottura all'altra.

14.1 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 e sull'indicatore della nuova area di cottura lampeggiano in modo alternato il livello di potenza precedentemente selezionato e ϵ .

2. Per acquisire le impostazioni, selezionare la nuova area di cottura.
L'apparecchio imposta il livello di potenza dell'area di cottura originaria su $\epsilon\epsilon$.
- ✓ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

15 PerfectFry Sensor

Adatto per preparare o ridurre salse, frittelle o cuocere uova con burro, arrostitire 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 .

15.1 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.

15.2 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Li-vello	Temperatura	Funzioni
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




Li-vello	Temperatura	Funzioni
4	180 °C	Frittura di prodotti impanati, congelati e grigliati
5	215 °C	Grill ad alta temperatura e piastra grill

15.3 Stoviglie consigliata

Per questa funzione, sono state sviluppate delle stoviglie speciali che danno risultati ottimali. La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online 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.

15.4 Attivazione di PerfectFry Sensor

1. Posizionare gli utensili per cottura vuoti sull'area di cottura.
 2. Selezionare e  toccare l'area di cottura.
 3. Nei 10 secondi successivi impostare il grado di temperatura desiderato nel campo di regolazione.
- ✓ Avviare la funzione.  lampeggia finché la temperatura impostata non viene di nuovo raggiunta.
- ✓ Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e  smette di lampeggiare.
4. Versare il grasso dell'arrosto e successivamente il cibo nella pentola.

Nota: Se sono necessari più di 250 ml di olio per cucinare, aggiungere l'olio e aspettare qualche secondo prima di aggiungere il cibo.

15.5 Disattivazione di PerfectFry Sensor

- ▶ Selezionare e  toccare l'area di cottura.
- ✓ La funzione è disattivata.

15.6 Consigli per la cottura con PerfectFry Sensor




Nella documentazione allegata è riportata una tabella con le raccomandazioni per la cottura con PerfectFry Sensor.

16 Sicurezza bambini



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

16.1 Attivazione di 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.

16.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

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

16.3 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 13*.

17 Protezione per la pulizia

Consente il blocco del pannello di comando per la pulizia, affinché le impostazioni non vengano modificate involontariamente.


Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

17.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

- ▶ Premere . Viene emesso un segnale acustico e  si accende.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. 5 secondi prima dello spegnimento viene emesso un segnale acustico.

17.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per spegnere anticipatamente la funzione:

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

18 Spegnimento di sicurezza individuale

La funzione di sicurezza viene attivata se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni. L'area di cottura indica *FB* e si spegne.





Il tempo da 1 a 10 ore dipende dal livello di potenza selezionato.

Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

19 Impostazioni di base

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

19.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
 <i>i</i>	Sicurezza bambini	 - Manuale. ¹  - Automatica.  - Disattivato.

¹ Impostazione di fabbrica

Display	Impostazione	Valore
c 2	Segnali acustici	0 – Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 – È attivato solo il segnale di errore. 2 – È attivato solo il segnale di conferma. 3 – Tutti i segnali acustici sono attivati ¹ .
c 3	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. La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.	0 – Disattivato. ¹ 1 – Attivato.
c 5	Spegnimento automatico	00 - spento. ¹ 01-99 - Tempo fino allo spegnimento automatico.
c 6	Durata del segnale acustico di fine timer	1 – 10 secondi ¹ 2 - 30 secondi 3 - 1 minuto
c 7	Limitazione della potenza Consente, in caso di necessità, la limitazione della potenza totale del piano cottura a causa delle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura (vedere targhetta di identificazione). Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato $_$ e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	0 – Disattivato. Potenza massima del piano cottura ¹ . 1 - 1000 W potenza minima. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W consigliato per 13 Ampere 3.5 - 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... 9 - Potenza massima del piano cottura.
c 11	MoveMode Permette di cambiare i livelli di potenza preimpostati delle tre zone di cottura dell'area di cottura flessibile. A tal fine, selezionare una delle aree di cottura, impostare il livello di potenza desiderato nell'intervallo di regolazione e toccare \boxtimes , per confermare il nuovo livello di potenza.	9 - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura anteriore. 5 - Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura centrale. 1.5 - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura posteriore.
c 12	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile verificare la qualità della stoviglia.	0 Non adatto. 1 Non ottimale. 2 Adatto.
c 13	FlexInduction Modifica della modalità di attivazione della Flex Zone.	0 - Utilizzo come due aree di cottura indipendenti. ¹ 1 - Impiego come area di cottura unita.
c 0	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	0 - Impostazioni individuali ¹ . 1 - Impostazioni di fabbrica.

19.2 Vai alle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.


1. Per accendere il piano cottura, toccare \odot .
2. Durante i 10 secondi successivi toccare \boxtimes per 4 secondi.

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	0 1
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	02.

Informazioni sul prodotto	Display
Numero di fabbricazione 2	0.5

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione per richiamare i singoli indicatori.
- 3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare \boxtimes .
- ✓ Si accendono c1 e 0 come preimpostazione.
- 4. Toccare ripetutamente \boxtimes , finché non compare l'impostazione desiderata.

¹ Impostazione di fabbrica

5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
 6. Toccare  per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

20 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto 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 13*

20.1 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 .
 3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore .
- ✓ Si avvia il test.
- ✓ Dopo 20 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.




19.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Toccare .
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

20.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella è riportato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

Risultato

- | | |
|---|--|
|  | La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata. |
|  | La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale. |
|  | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato. |

Nota: In caso di risultati sfavorevoli, ricollocare la stoviglia su un'area di cottura più piccola, se disponibile.

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

21 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 a riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect vi guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni e le avvertenze dell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza del presente manuale utente e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
→ *"Sicurezza", Pagina 2*
- 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.

21.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.

1. Fare la scansione del codice QR qui di seguito.



2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

21.2 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
H C 1	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.
H C 2	Collegamento all'app 0 – Non collegato 1 – Stabilire il collegamento	Si può visualizzare H C 2 soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
H C 3	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 H C 3 soltanto se il piano cottura è già stato collegato almeno una volta a una rete.
H C 4	Impostazione tramite app 0 – Disattivata 1 – Attivata ¹	Se H C 4 è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
H C 5	Aggiornamento del software 1 – Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione 2 – Avvio dell'installazione	Si può visualizzare H C 5 soltanto quando è disponibile un aggiornamento software.
H C 6	Gestione dell'accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti 0 – Non consentito 1 – Consentito	Si può visualizzare H C 6 soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi al piano cottura. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
H C 7	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 H C 7 soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).
H C 8	Collegamento al server Home Connect 0 – Non collegato 1 – Collegato	Si può visualizzare H C 8 soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).

21.3 Disattivazione del collegamento di rete

- ▶ Accedere alle impostazioni di base, H C 3 e quindi selezionare il valore 0.
- ✓ Il collegamento alla WLAN (N) viene disattivato.

Nota: Per riattivare la connessione di rete, selezionare il valore 1.

21.4 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 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.

¹ Impostazione di fabbrica

21.5 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, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.

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 domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect. La versione software attuale è disponibile nell'app Home Connect, nelle informazioni del rispettivo elettrodomestico.

Note

- L'aggiornamento del software consiste in due fasi.
 - La prima fase è il download.
 - La seconda fase è l'installazione sull'apparecchio.
- 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.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

21.6 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.

21.7 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 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.

22 Comando cappa dal piano cottura

Se il piano cottura e la cappa 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.
- È possibile creare il collegamento con il piano di cottura soltanto mediante l'app Home Connect.

22.1 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. 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 .


22.2 Comando della cappa di aspirazione tramite il piano cottura

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante in funzione dell'accensione e dello spegnimento del piano cottura o delle singole aree di cottura.

Tramite gli elementi di comando del piano cottura 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 pre-

mere  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 .

22.3 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.

Impostazioni ¹	Selezione	Descrizione
	Collegamento piano cottura - cappa aspirante  – non collegato/collegamento interrotto  – Nessun funzionamento  – collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi)  – collegato alla rete WLAN e alla cappa aspirante	-
	Avvio automatico della ventola  – Disattivato. In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente.  – Attivata in modalità automatica ² . La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica.  – 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.
	Post-funzionamento della ventola  – La ventola si spegne con il piano cottura.  – Attivata in modalità automatica ²  – Attivata con il ritardo di funzionamento della ventola standard  – 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.
	Accensione automatica dell'illuminazione  – Disattivata  – Attivata ² L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
	Spegnimento automatico dell'illuminazione  – Disattivata ²  – L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

23 Pulizia e cura

23.1 Detergenti

I detergenti e i raschietti 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.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

² Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

- ▶ 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
- Detersivo 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

23.2 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 vetroceramica. 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.

23.3 Pulizia dei profili

Se dopo l'utilizzo i profili sono sporchi o presentano delle macchie, devono essere puliti.

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire con dell'acqua saponata calda e un panno morbido. Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

24 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere eliminati 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.

Consiglio: Collegare l'apparecchio in modo permanente all'app Home Connect per ricevere automaticamente gli aggiornamenti software. In questo modo vengono corretti gli errori, migliorate le prestazioni e installate nuove funzioni.

⚠ **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.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 21

⚠ **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 o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

24.1 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 e riportare il codice anomalia esatto.

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

24.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Guasto

Tutte gli indicatori sono spenti.

Causa e ricerca guasti

L'alimentazione elettrica è interrotta.

- ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	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.
La zona di cottura non verrà selezionata se si posiziona una stoviglia su di essa.	Solo le zone di cottura flessibili vengono selezionate automaticamente quando si posizionano su di esse le stoviglie adatte. ▶ Selezionare manualmente le aree di cottura che non rilevano automaticamente le stoviglie.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.
<i>F5</i> + livello di potenza 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.
<i>F5</i> 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 un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
<i>F1/F5</i>	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.
<i>F0</i>	Acquisizione delle impostazioni non viene attivato. ▶ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un tasto qualsiasi. Cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Acquisizione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza clienti.
<i>F8</i>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. ▶ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.
<i>E 9000/E9010</i>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400/E9011</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato. ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
<i>d E</i>	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.
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Accedere a www.home-connect.com .

24.3 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.

25 Smaltimento

25.1 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.

26 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 sul sito Internet 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. 50 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.

27 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.

Inoltre, presso il nostro servizio di assistenza clienti è possibile reperire ulteriori ricambi originali funzionalmente rilevanti e disponibili a magazzino fino a 15 anni dalla messa in circolazione dell'apparecchio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

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

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro ser-

vizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

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

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) indicati 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 13*.

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

28 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.

28.1 Sciogliere la glassa.

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

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

28.2 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

28.3 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

28.4 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, lasciatela sulla zona di cottura per altri 2 minuti, mescolando continuamente.

- ▶ Cucinare a distanza: Livello di potenza 2

28.5 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

28.6 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

28.7 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

28.8 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

28.9 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

28.10 Frittura di patatine fritte surgelate

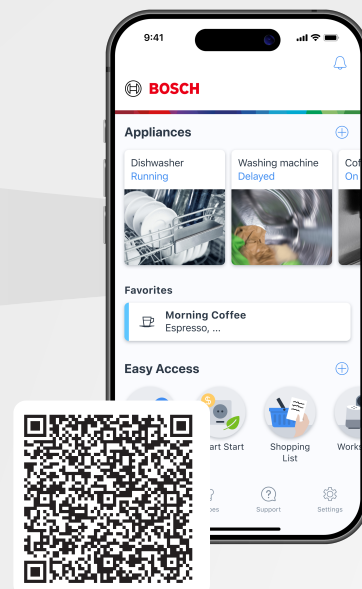
- Pentola Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 2 l di olio di girasole. Per ogni ciclo di frittura: 200 g di patatine fritte surgelate, spessore 1 cm.
 - Riscaldamento: livello di potenza 9 fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura di 180 °C.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 9



Bosch Home Connect App

Collega oggi stesso il tuo elettrodomestico e approfitta dei seguenti vantaggi:

- **Il piano cottura è spento? Controlla il tuo piano cottura da qualsiasi luogo grazie all'app.**
- **Concentrati al massimo sulla cottura. La cappa aspirante si avvia automaticamente quando inizi a cucinare. (È necessaria una cappa aspirante compatibile)**
- **Scegli tra le nostre numerose ricette. Se è disponibile il sensore di cottura arrosto, puoi inviare le impostazioni adeguate all'apparecchio.**



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Avete bisogno di aiuto? Lo trovate qui.

Consulenza specializzata sui vostri elettrodomestici Bosch, aiuto in caso di problemi o una riparazione a cura degli esperti Bosch.

Scoprite i tanti modi in cui Bosch può fornirvi supporto:

www.bosch-home.com/service

I dati di contatto dei punti di assistenza di tutti i Paesi sono riportati nell'elenco allegato.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001874655 (060204) REG25

it