BOSCH

Piano cottura a induzione

PVQ..HB..

[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.

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



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 6
6 Prima del primo utilizzo 7
7 Aggiornamento software 8
8 Comandi di base 8
9 Tasto Preferiti 9
10 CombiZone 9
11 Funzioni durata 10
12 PowerBoost 10
13 PanBoost 11
14 Funzione scaldavivande 11
15 Sicurezza bambini 11
16 Pausa 12
17 Spegnimento di sicurezza individuale 12
18 Impostazioni di base 12
19 Test stoviglie da cucina 13
20 Home Connect 14
21 Comando cappa dal piano cottura 15
22 Pulizia e cura 17
23 Sistemazione guasti 17
24 Smaltimento 19
25 Servizio di assistenza clienti 19
26 Informazioni sul software libero e open source 20
27 Dichiarazione di conformità 20
28 Pietanze sperimentate 20

⚠ 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. Una 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, cucchiai 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 19*

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.

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 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.

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.

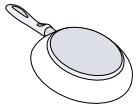
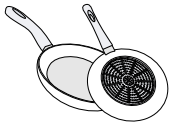
4 Stoviglie adatte

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.
→ *"Test stoviglie da cucina", Pagina 13*

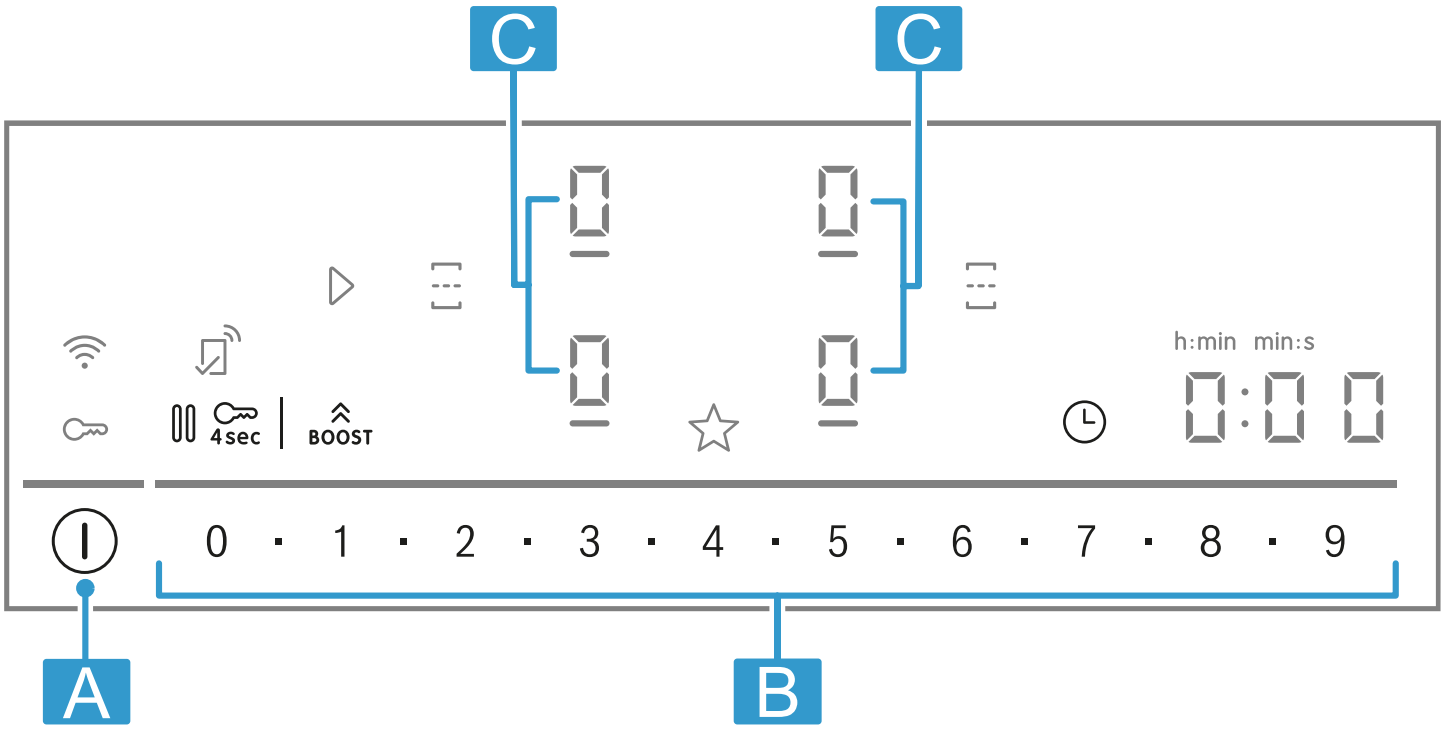
Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
Stoviglia consigliata 	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta  	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 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.
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.



Lettera	Denominazione
A	Interruttore principale
B	Campo di regolazione
C	Area di cottura

Nota: Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito.

Consiglio: Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Campi tattili

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

Sensore	Funzione
⏻	Interruttore principale
	Selezionare l'area di cottura
0■1■2■...8■9	Campo di regolazione
BOOST	PowerBoost
	Accensione automatica/separazione delle aree di cottura
◷	Funzioni timer
4 sec	Sicurezza bambini
⏸	Pausa
☆	Tasto Preferiti
	Connettività

Indicatori

Indicatore		Funzione
		Timer di spegnimento
	1-9	Livelli di potenza
		Sicurezza bambini

Tasti in collegamento con Home Connect

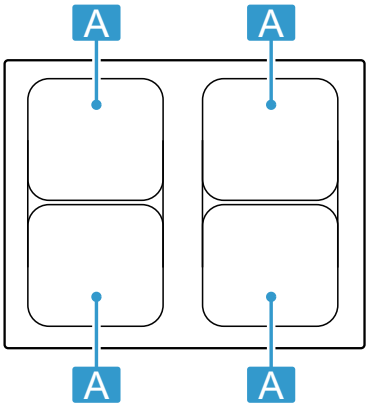
Una volta stabilito il collegamento a Home Connect, i tasti e gli indicatori seguenti sono disponibili:

Sensore	Funzione
▷	Acquisizione delle impostazioni da un altro apparecchio

Se si accende, ricercare ulteriori informazioni nell'app Home Connect.

5.2 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	Potenza massima	
A Ø 21 cm	Livello di potenza 9 PowerBoost	2500 W 3700 W
A 21 x 38 cm	Livello di potenza 9	3600 W

Nel livello di potenza 9, il piano cottura raggiunge la potenza indicata nella tabella per ridurre i tempi di preriscaldamento e la mantiene per un certo tempo finché non è in funzione un'altra area di cottura sullo stesso lato.

5.3 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 di cottura combinata →*Pagina 9*

5.4 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
H	L'area di cottura è calda.
h	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 17*

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

Quando si attiva l'apparecchio per la prima volta, viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina per alcuni secondi.

Per avviare il collegamento a Home Connect, toccare e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo .
Per terminare l'impostazione, spegnere il piano cottura.
Si può applicare l'impostazione Home Connect anche in un altro momento.

7 Aggiornamento software

Se l'apparecchio è collegato a Home Connect, alcune funzioni possono essere disponibili tramite un aggiornamento del software.

Ulteriori informazioni relative alla disponibilità di funzioni aggiuntive sono riportate sul sito web *www.bosch-home.com*

8 Comandi di base

8.1 Accensione del piano cottura

- Toccare ⏻.
  Viene emesso un segnale acustico. Si illuminano i simboli delle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili. Sugli indicatori delle aree di cottura si accende 0.
- ✔ 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.

8.2 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 59 secondi.

8.3 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 sul display dell'area di cottura desiderato 0
- ✔ 0 e si illuminano.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.
- ✔ Il livello di potenza è impostato.

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.

QuickStart

- Se prima dell'accensione dell'apparecchio si posizionano una o più stoviglie su un'area di cottura, il piano cottura le riconosce e seleziona automaticamente l'area di cottura corrispondente. Infine, nei 59 secondi successivi selezionare il livello di potenza, altrimenti il piano cottura si spegne.

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

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato o impostare su 0
- ✔ Il livello di potenza dell'area di cottura viene modificato oppure l'area di cottura viene spenta.

8.4 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	-
Scongelare 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

[1] Senza coperchio

	⎽=☰	◷ min
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch [1]	3 - 4	50 - 60
Arrostire/cuocere arrosto con poco grasso [2]		
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

	⎽=☰	◷ 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) [2]		
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	-

9 Tasto Preferiti

Con la funzione si possono selezionare due funzioni o impostazioni di cottura, che in seguito sono rapidamente accessibili su ☆.

9.1 Assegnazione di funzioni a Tasto Preferiti

Requisito: Collegare l'apparecchio con Home Connect. Ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili su Home Connect

1. Per assegnare funzioni a ☆, aprire l'app Home Connect e seguire le istruzioni.
2. Una volta assegnate, è possibile utilizzare le funzioni:

✔ Funzione 1: premere brevemente ☆.
✔ Funzione 2: premere a lungo ☆.

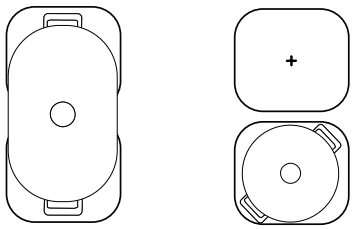
Nota: Se non sono state assegnate funzioni, dopo l'accensione del piano cottura ☆ si spegne.

10 CombiZone

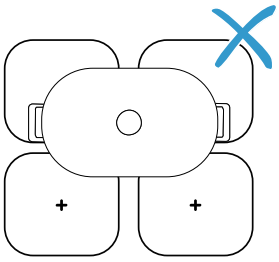
Consente di combinare due aree di cottura della stessa grandezza e di attivare lo stesso livello di potenza in entrambe. Tale funzione è pensata soprattutto per la cottura con una stoviglia di forma allungata.
La funzione consente di cucinare con una stoviglia posizionata su un'area di cottura che, per essere più comodi, può essere spostata su un'altra area. In questo caso, entrambe le aree mantengono lo stesso livello di cottura e le stesse impostazioni.

10.1 Disposizione della stoviglia

Utilizzare la stoviglia idonea alle aree di cottura.



Nota: Collocare il contenitore in modo tale che ogni volta sia coperta solo una delle zone combinate. Le aree di cottura non vengono attivate in maniera corretta e non si raggiunge un buon risultato di cottura.



10.2 Attivazione di CombiZone

1. Selezionare una delle due aree di cottura e impostare il livello di potenza.
2. Premere ☰.

✔ La funzione è attivata.

[1] Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5
[2] Senza coperchio

10.3 Disattivazione di CombiZone

- ▸ Toccare ⊟.
- ✔ La funzione è disattivata.
- ✔ Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

11 Funzioni durata

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

- Timer di spegnimento
- Contaminuti

Il tasto ◷ è assegnato di default alla funzione Timer di spegnimento. Si può però assegnare al sensore anche una delle funzioni sopra menzionate.È possibile modificare queste impostazioni tramite l'applicazione Home Connect o nelle impostazioni di base →*Pagina 12*.

11.1 Timer di spegnimento

Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura e il relativo spegnimento automatico, una volta trascorso il tempo impostato.

Attivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Premere ◷.
- ✔ I→I e *0:00* si illuminano.
3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.
   - ▸ È possibile impostare i valori intermedi tra 1 minuto e 9 minuti a intervalli di 30 secondi. Selezionare a tal proposito i valori intermedi con ▪.
   - ▸ Per selezionare il tempo in ore, ad es. 1h e 30 minuti, premere in sequenza 1 - 3 - 0 nel campo di regolazione. Se si opta per un tempo superiore a 60 minuti, il tempo viene automaticamente visualizzato in ore.
4. Toccare ◷ per confermare.
- ✔ Il tempo di cottura inizia a scorrere. 1 minuto prima della scadere del tempo selezionato, viene emesso un segnale acustico. È possibile controllare lo stato degli alimenti e prolungare il tempo di cottura, se necessario.
- ✔ Una volta trascorso il tempo di cottura, l'area di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura, quindi toccare ◷.
2. Per disattivare la funzione, modificare il tempo di cottura o impostare su *0:00*.

11.2 Contaminuti

Consente l'attivazione del contaminuti. Questa funzione è indipendente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

Attivazione di Contaminuti

Requisito: Assegnare la funzione a ◷.

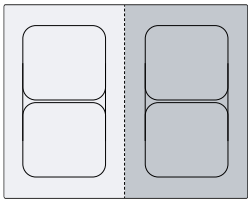
1. Premere ◷.
2. Selezionare il tempo desiderato.
- ✔ Il tempo inizia a scorrere.
- ✔ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e gli indicatori lampeggiano.

ContaminutiModifica o disattivazione

1. Premere ◷.
2. Per disattivare la funzione, modificare il tempo di cottura o impostare su *0:00*.

12 PowerBoost

Con la funzione powerBoost si possono riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente che con *9*. Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura, a condizione che l'altra area di cottura sullo stesso lato non sia in funzione. Altrimenti sull'indicatore dell'area di cottura selezionata lampeggiano *b* e *9*. Quindi viene impostato automaticamente *9* senza attivare la funzione.



12.1 Attivazione di PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare BOOST.
- ✔ L'indicatore *b* si accende.
- ✔ La funzione è attivata.

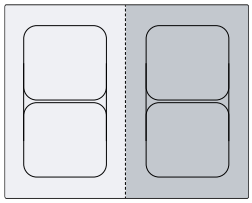
12.2 Disattivazione di PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare BOOST.
- ✔ L'indicatore *b* si spegne e l'area di cottura torna al livello di potenza *9*
- ✔ La funzione è disattivata.

Nota: In determinate condizioni, questa funzione si spegne automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

13 PanBoost

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a 9. Non utilizzare la funzione PowerBoost con la pentola per evitare che il rivestimento si danneggi.
Home Connect o Tasto Preferiti consentono di attivare la funzione.
Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura, a condizione che l'altra area di cottura sullo stesso lato non sia in funzione. Altrimenti nell'area di cottura selezionata lampeggiano P e 9. Infine si imposta in automatico 9.



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

Requisito: Assegnare la funzione a ☆. .
→ *"Tasto Preferiti", Pagina 9*
1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare ☆.

✔ P si accende.
✔ La funzione è attivata.

13.3 Disattivazione di PanBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare un livello di potenza.

✔ P si spegne.
✔ 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.
Home Connect o Tasto Preferiti consentono di attivare la funzione.

14.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

Requisito: Assegnare la funzione a ☆. .
→ *"Tasto Preferiti", Pagina 9*
1. Selezionare l'area di cottura desiderata.
2. Toccare ☆.
   L si accende.

✔ La funzione è attivata.

14.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Regolare su 0.
   L si spegne.

✔ La funzione è disattivata.

15 Sicurezza bambini

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

15.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.
▸ Toccare 4sec per 4 secondi.

✔ ⚿ si illumina per 10 secondi.
✔ Il piano cottura è bloccato

15.2 Disattivazione della sicurezza bambini

1. Per accendere il piano cottura, toccare ⏻.
2. Toccare 4sec per 4 secondi.

✔ Il blocco viene così rimosso.

15.3 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 12*.

16 Pausa

La funzione consente di mettere in pausa per un massimo di 10 minuti i processi di cottura attivi e proseguirli, senza modificare le impostazioni selezionate.
È possibile attivare la funzione ad es. per pulire il pannello di comando.

16.1 Attivazione della funzionePausa

- ▸ Premere su ⏸.
- ✔ Sugli indicatori delle aree di cottura si accende *II*.
- ✔ Tutti i processi di cottura attivi vengono arrestati. Le impostazioni vengono mantenute.
- ✔ La funzione è attivata.

16.2 Disattivazione della funzione Pausa

- ▸ Toccare ⏸.
- ✔ La funzione è disattivata. I processi di cottura proseguono.

Nota: Dopo 10 minuti l'area di cottura si spegne in automatico.

17 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 *F8* e si spegne.
Il tempo dipende dal livello di potenza selezionato.

Livello di potenza	Tempo
1.0 - 1.5	10 ore
2.0 - 3.5	5 ore
4.0 - 5.0	4 ore
5.5 - 6.5	3 ore
7.0 - 7.5	2 ore
8.0 - 9.0	1 ora

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

18 Impostazioni di base

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

18.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
c 1	Sicurezza bambini → *"Sicurezza bambini", Pagina 11*	*0* - Manuale. [1] *1* - Automatica. *2* - Funzione disattivata.
c 2	Segnali acustici	*0* - Il segnale di conferma, il segnale di errore e il segnale di uso improprio sono disattivati. *1* - È attivato il segnale di errore. *2* - Il segnale di errore e il segnale di uso improprio sono attivati. *3* - Tutti i segnali acustici sono attivati [1].
c 3	Volume dei segnali acustici	*1* – Basso. *2* - Medio. [1] *3* – Alto.
c 6	Assegnare una delle funzioni di programmazione del tempo a ◷. → *"Funzioni durata", Pagina 10*	*1* - Timer di spegnimento. [1] *2* - Contaminuti.
c 7	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. Rispettare le disposizioni del fornitore di energia elettrica locale. Le impostazioni di-	A ogni livello la potenza viene aumentata di 500 W. *0* – Disattivato. Potenza massima del piano cottura [1]. *1* - 1000 W potenza minima. *1.5* - 1500 W. ... *3* - 3000 W.

[1] Impostazione di fabbrica

Display	Impostazione	Valore
	sponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. Ulteriori informazioni sono disponibili sulla targhetta identificativa. Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, il livello di potenza desiderato e ammesso lampeggia e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Potenza massima del piano cottura.
c 8	Modalità demo Modalità dimostrativa del piano cottura Quando si accende il piano di cottura, dE si accende per alcuni secondi e le aree di cottura non si riscaldano.	0 - Disattivata. [1] 1 – Attivata.
c 12	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia. → *"Test stoviglie da cucina", Pagina 13*	0 Non adatta. 1 Non ottimale. 2 Adatta.
c18 - c 22	Comando cappa dal piano cottura Le impostazioni vengono effettuate in base al modello di cappa di aspirazione.	→ *"Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa", Pagina 16*
c 0	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	0 - Impostazioni individuali [1]. 1 - Impostazioni di fabbrica.

18.2 Informazioni sulle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Per accendere il piano cottura, toccare ⏻.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare ◷ per 4 secondi.

Informazioni sul prodotto	Indicatore
Elenco dei centri di assistenza clienti	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	02-
Numero di fabbricazione 2	05

✔ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare ◷, per visualizzare i singoli indicatori.

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare ◷.
✔ c 1 e 0 si accendono come preimpostazione.
4. Toccare ripetutamente ◷, finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare ◷ per 4 secondi.
✔ Le impostazioni vengono memorizzate.

18.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

▸ Toccare ⏻.
✔ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

19 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 il diametro del fondo della stoviglia coincida con il diametro dell'area di cottura utilizzata.
L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.
→*Pagina 12*

19.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

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 c 12.
3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia u.
✔ La funzione è attivata.
✔ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

19.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella viene visualizzato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

Risultato	
0	La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata.

[1] Impostazione di fabbrica

Risultato	
1	La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale.
2	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

Per riattivare la funzione, toccare il campo di regolazione.

20 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.

20.1 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.

Il codice WR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

20.2 Simbolo WLAN

L'indicatore relativo alla WLAN nel pannello di comando si modifica a seconda dello stato e della qualità del collegamento e della disponibilità del server Home Connect.

Stato	Descrizione
Si accende staticamente a metà luminosità.	Nessun collegamento di rete memorizzato.
Lampeggia a piena luminosità.	Collegamento di rete in corso.
Si accende staticamente a piena luminosità.	Collegamento di rete memorizzato e Wi-Fi attivo.
Lampeggia.	Le impostazioni di rete vengono ripristinate.
Disattivato.	Rete non attiva.

20.3 Aggiunta o rimozione di una rete domestica WLAN

La panoramica seguente mostra la modalità con cui è possibile aggiungere o rimuovere una rete domestica WLAN.

Stato della rete domestica WLAN	Gestione
Nessuna rete domestica WLAN salvata.	Per aggiungere la rete domestica WLAN, premere brevemente su .
La rete domestica WLAN è memorizzata.	Per accoppiare un altro apparecchio, premere a lungo su .
La rete domestica WLAN è memorizzata.	Per ripristinare le impostazioni della rete domestica WLAN, premere a lungo su . Se lampeggia, premere nuovamente a lungo .

20.4 Disattivazione del collegamento di rete

- ▸ Tenere premuto . Se lampeggia, premere nuovamente a lungo .
- ✔ Il collegamento alla rete WLAN viene disattivato e gli attacchi di rete vengono scollegati.

Nota: Per riattivare il collegamento di rete, vedere .
→ *"Aggiunta o rimozione di una rete domestica WLAN", Pagina 14*

20.5 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.

Requisito: Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.

1. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla al piano cottura.
   Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.
   Le impostazioni, inviate 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 ▷.
3. Per annullare l'impostazione, premere un qualsiasi altro tasto touch del piano cottura.

20.6 Attivazione del rilevamento Bluetooth®

Questa tecnologia wireless consente il rilevamento automatico di presenza. Se ci si trova in prossimità del piano cottura non è più necessario confermare le impostazioni del proprio dispositivo mobile sul piano cottura. Se si inviano impostazioni su un'area di cottura, è possibile confermarle direttamente dal proprio dispositivo mobile.

Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Il sistema Bluetooth® è collegato al dispositivo mobile.
- L'utente si trova nelle vicinanze del piano cottura.

1. Aprire l'app Home Connect.
2. Per impostare il rilevamento Bluetooth®, seguire le istruzioni riportate nell'app Home Connect.

Nota: Il collegamento Bluetooth® viene disattivato quando il piano cottura viene scollegato e passa alla modalità di risparmio energetico. Inoltre, è possibile disattivare il collegamento Bluetooth® tramite l'app Home Connect.

20.7 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.

20.8 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*.

20.9 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.

21 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.

21.1 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.

Nota: Se non si trovano queste impostazioni per il piano cottura, verificare le impostazioni della cappa aspirante nell'app Home Connect, al fine di configurare il collegamento.

Collegamento della ventola

▸ Per impostare la cappa aspirante dal piano cottura, è necessario prima assegnare la funzione cappa a Tasto Preferiti.
→ *"Tasto Preferiti", Pagina 9*
Se si assegna la funzione cappa a , è possibile eseguire la selezione tra impostazione ventola, funzionamento automatico o illuminazione della cappa aspirante.

Impostazione della ventola

Requisito: La funzione è assegnata al Tasto Preferiti.
1. Premere ☆.
2. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
È possibile selezionare le seguenti impostazioni:

H00	Ventola off
H01	Livello ventola 1
H02	Livello ventola 2
H03	Livello ventola 3
HP1	Livello intensivo 1
HP2	Livello intensivo 2
H-A	Funzionamento automatico

Nota: Disponibile a seconda del modello di cappa aspirante.
✔ La ventola è attivata.
3. Per spegnere il sistema di aspirazione, premere ☆.

Attivazione del funzionamento automatico

È possibile impostare il funzionamento automatico mediante il pannello di comando del piano cottura.

Requisito: La funzione è assegnata al Tasto Preferiti.
1. Per attivare il funzionamento automatico, premere ☆.
2. Per disattivare il funzionamento automatico, premere ☆.

Impostazione dell'illuminazione della cappa aspirante

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

Requisito: La funzione è assegnata al Tasto Preferiti.
1. Per accendere l'illuminazione, premere ☆.
2. Per spegnere l'illuminazione, premere ☆.

21.2 Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa

A seconda del modello della cappa, 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. Se non si trovano queste impostazioni per il piano cottura, verificare le impostazioni della cappa aspirante nell'app Home Connect, al fine di configurare il collegamento. Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

Indicatore	Impostazione	Valore
c18	Impostazione sull'eventuale attivazione automatica della ventola e sulla relativa modalità.	Avvio automatico della ventola 0 – Disattivato. In caso di necessità, la cappa aspirante può essere accesa manualmente. 1 – Attivata in modalità manuale. All'accensione di un'area di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa. 2 [1] – Attivata in modalità automatica. La cappa aspirante si attiva quando si accende un'area di cottura in modalità automatica. [2]
c20	Impostazione sull'eventuale modalità di funzionamento della ventola dopo lo spegnimento del piano cottura.	Post-funzionamento della ventola 0 – La ventola si spegne con il piano cottura 1 – Attivata con il ritardo di funzionamento della ventola standard 2 – Nessuna modifica delle impostazioni 3 [1] – Attivata in modalità automatica [2]
c21	L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.	Accensione automatica dell'illuminazione 0 – Disattivata

[1] Impostazione di fabbrica
[2] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Indicatore	Impostazione	Valore
		1 [1] – Attivata
c22	L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.	Spegnimento automatico dell'illuminazione *0* [1] – Disattivato *1* – Attivato

22 Pulizia e cura

22.1 Superficie del piano cottura

Come evitare danni alla superficie

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire la superficie con un panno morbido e un normale detergente per vetroceramica.

- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Evitare il contatto diretto degli alimenti con la piastra di cottura, poiché potrebbe causare variazioni cromatiche durature della superficie.
- Rimuovere tempestivamente residui di cibo, zucchero, plastica, pellicola in alluminio e alimenti versati utilizzando un raschietto per vetro.
- Rimuovere tempestivamente sporco grossolano, sale e zucchero dalla superficie di cottura.
- Non utilizzare stoviglie con fondi ruvidi.
- Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
- Non utilizzare raschietti danneggiati.

22.2 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.
- ▸ 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
- Prodotti generici come sgrassatori

22.3 Pulizia del piano cottura

Per evitare che i residui di cibo si brucino, pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.

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. Spruzzare l'intera superficie con acqua saponata o con un comune detersivo per piatti. Utilizzare un detergente per piani cottura in vetroceramica soltanto in caso di sporco ostinato.
   - ▸ Applicare il detergente in modo uniforme e delicato.
   - ▸ Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.
   - ▸ Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
3. Pulire con un panno umido e asciugare con un altro panno.

Consiglio: Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

22.4 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.

23 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.

[1] Impostazione di fabbrica

⚠ **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 19*

⚠ **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.

23.1 Massaggi di avviso

Note
- Quando sugli indicatori compare *E* o *F*, 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.

23.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Guasto	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. ▸ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. ▸ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia 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.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	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.
F5 + 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.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. ▸ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F1/*F6*	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. ▸ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
F8	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. ▸ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.
E 9000/*E9010*	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. ▸ Contattare il gestore del servizio elettrico.

Guasto	Causa e ricerca guasti
U400/E9011	Il piano cottura non è correttamente collegato. ▸ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
dE	La modalità demo è attivata. ▸ Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base.
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▸ Accedere a *www.home-connect.com*.
Il comando cappa non funziona correttamente.	Le funzioni del comando cappa non si attivano. ▸ Ripristinare le impostazioni della rete domestica WLAN ed eseguire nuovamente l'accoppiamento
Animazione nel display *000*	In determinate circostanze, il piano cottura può eseguire attività di auto-manutenzione, ad es. un aggiornamento del firmware, l'ottimizzazione o la ricerca degli errori. ▸ Attendere fino alla conclusione della procedura e, solo allora, attivare il piano cottura.

23.3 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.

24 Smaltimento

24.1 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.

25 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 servizio 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.

25.1 Codice prodotto (E-Nr.), codice di produzione (FD) e numero progressivo (Z-Nr.)

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) 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 12* .
Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

26 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero oppure open source.
Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza". [1] Le informazioni di licenza possono essere scaricate anche dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Il relativo codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.
Inviare la richiesta a ossrequest@bshg.com oppure a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Oggetto: „OSSREQUEST“
I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il supporto e i ricambi per il relativo apparecchio.

27 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.

CE

2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 130 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.							

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

[1] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

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

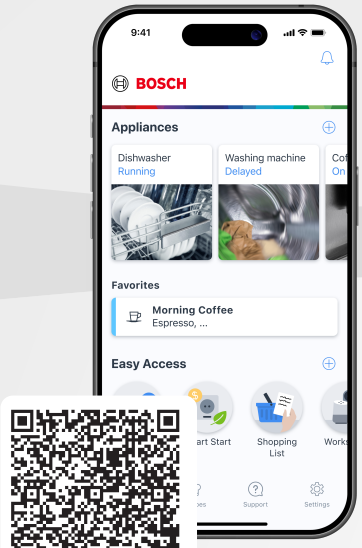
28.9 Fare le crêpes

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 impostazione adeguate all'apparecchio.**

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

9002072893 (060318) REG25
it