

SIEMENS

Piano di cottura

EZ9..KZ...

[it] Istruzioni per l'uso



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Indice

 Conformità d'uso	5
 Importanti avvertenze di sicurezza	6
 Cause dei danni	8
Panoramica	8
 Tutela dell'ambiente	9
Consigli per risparmiare energia	9
Smaltimento ecocompatibile	9
 Cottura con induzione	9
Vantaggi della cottura a induzione	9
Recipienti	9
 Conoscere l'apparecchio	11
Superficie di cottura	11
Il pannello di comando	11
Panoramica dei menu	12
Indicatore delle zone di cottura	13
Attivare l'illuminazione activeLight	14
Indicatore del calore residuo	14
 Uso dell'apparecchio	14
Primo utilizzo	14
Attivazione e disattivazione del piano cottura	14
Impostazione della zona di cottura	15
Consigli per la cottura	15
 Funzioni durata	18
Funzione automatica timer	18
Il contaminuti	19
Funzione cronometro	19
 Funzione PowerBoost	20
Attivazione	20
Disattivazione	20
 Funzione panBoost	21
Consigli sull'utilizzo	21
Attivazione	21
Disattivare	21
 Funzione scaldavivande	22
Attivazione	22
Disattivazione	22
 Trasferimento delle impostazioni	22
Attivazione	22
 Sensore temperatura senza cavo	23
Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	23
Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando	23
Pulizia	24
Sostituzione della batteria	24
Dichiarazione di conformità	25
 Sensore di cottura	26
Processo di cottura con sensore di cottura	26
Vantaggi	27
Consigli per la cottura con il sensore di cottura	27
Impostazione punto di ebollizione	27
Impostazione	28
Pietanze consigliate	29
Assistente pietanze	32
 powerMove Pro	33
Attivazione	33
Disattivazione	33
 Sicurezza bambino	34
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	34
Sicurezza bambini automatica	34
 Pausa	34
Attivazione	34
Disattivazione	34
 Spegnimento di sicurezza automatico	34
 Impostazioni di base	35
Vai alle impostazioni di base:	35
Menu Impostazioni di base	35
Per uscire dalle impostazioni di base:	35
Per salvare o rifiutare le modifiche	35
 Home Connect	36
Installazione	36
Impostazioni Home Connect	38
Aggiornamento del software	40
Ricerca guasti remota	40
Avvertenze sulla tutela dei dati	40
Dichiarazione di conformità	40
 Controllo cappa	41
Configurazione	41
Staccare dalla rete	42
Comando della cappa tramite il piano cottura	42
Impostazioni per il comando della cappa	43

 Potenza assorbita massima	44
 Pulizia	44
Piano di cottura	44
Telaio del piano di cottura	44
 Domande frequenti e risposte (FAQ)	45
 Malfunzionamento, che fare?	48
Avvertenze, avvisi e messaggi di errore	48
Consigli	48
Modalità demo	49
 Servizio assistenza clienti	50
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	50

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.bsh-group.com** e l'eShop **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Conformità d'uso

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

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

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

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Utilizzare soltanto le protezioni o le griglie di protezione per i bambini approvate da noi. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Se si utilizza il sensore di cottura, accertarsi che l'area di cottura impostata corrisponda con l'area di cottura sulla quale si trova la stoviglia con il sensore temperatura senza cavo.

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di ustioni!

- Le zone di cottura e le zone adiacenti, in particolare la cornice del piano di cottura (se presente) diventano molto calde. Non toccare mai le superfici calde. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Informare il servizio assistenza tecnica.
- Gli oggetti in metallo si riscaldano rapidamente se appoggiati sul piano di cottura. Non appoggiare mai oggetti metallici sul piano cottura come coltelli, cucchiari, coperchi o altri oggetti contenenti parti in metallo.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

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

Avviso – Pericolo di anomalia!

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

 Avviso – Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare stoviglie calde sul pannello di comando, sul campo degli indicatori, sulla cornice del piano cottura o sulle strisce luminose laterali. Ciò potrebbe causare dei danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

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

Consigli per risparmiare energia

- Utilizzare sempre un coperchio appropriato per la stoviglia. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare il coperchio di vetro. In modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare la stoviglia con il fondo piatto. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Collocare la stoviglia sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una stoviglia grande, riempita poco necessita di molta energia.
- Cuocere le pietanze con poca acqua. Ciò permette di risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di potenza più basso. Altrimenti si spreca energia.

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

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

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

- la cottura dei cibi diventa molto più veloce.
- si risparmia energia.
- la cura e la pulizia sono più semplici. i residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- Controllo del calore e sicurezza; il piano di cottura incrementa o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. Se la stoviglia viene rimossa, la zona di cottura a induzione interrompe subito la conduzione di calore senza che venga prima spenta.

Recipienti

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

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

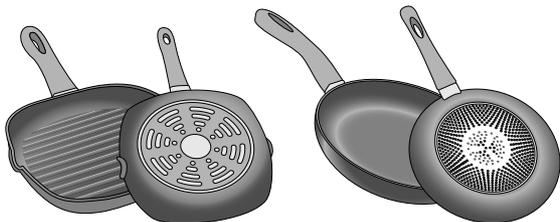
Per capire se la stoviglia è adatta per l'induzione controllare se il fondo della stoviglia viene attratto da un magnete oppure controllare le indicazioni del produttore.

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

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



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



Recipienti non adeguati

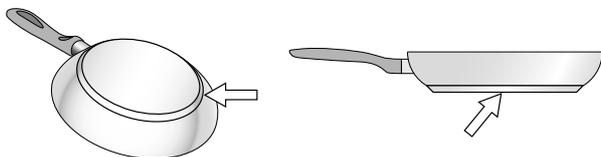
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

La soluzione migliore sarebbe quella di utilizzare stoviglie con il fondo completamente piatto. Fondi non uniformi oppure fondi incisi riducono la conduzione di calore.



Stoviglia non presente o dimensione non adeguata

Collocare la stoviglia sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile. Se la stoviglia non è collocata correttamente, se non è composta da materiale adatto o se la dimensione non è corretta, vicino all'indicatore della zona di cottura compare il simbolo . Spostare la stoviglia o tentare utilizzando un'altra stoviglia.

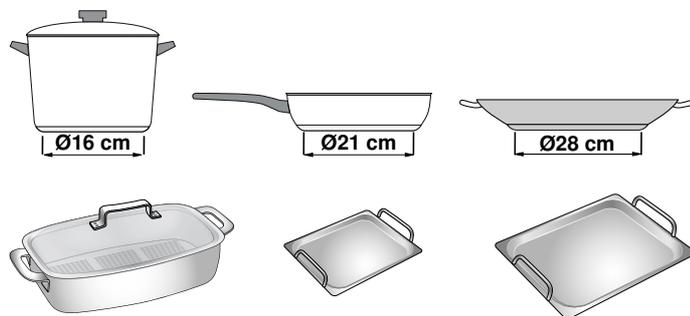
Se si toglie la stoviglia dalla superficie di cottura per oltre 30 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Stoviglia vuota o stoviglia con fondo sottile

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

Riconoscimento della pentola

Il piano cottura riconosce automaticamente la posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata, a seconda del diametro ferromagnetico e del materiale del fondo della stoviglia. Le stoviglie per essere adatte devono avere un diametro del fondo compreso tra 90 e 340 mm.



Avvertenza: Gli indicatori della zona di cottura possono differire dalla dimensione e dalla forma effettive della stoviglia. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del piano cottura. Per ulteriori informazioni vedere il capitolo → "Domande frequenti e risposte (FAQ)"

Conoscere l'apparecchio

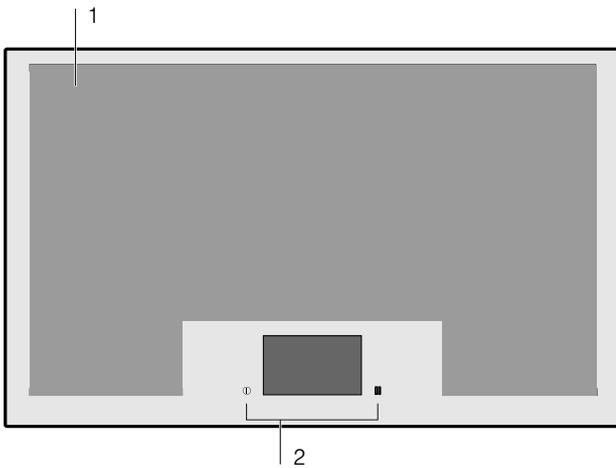
In questo capitolo vi illustreremo la superficie di cottura, il pannello di comando e le diverse funzioni dell'apparecchio.

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

Superficie di cottura

Il piano cottura dispone dell'induzione sull'intera superficie. Collocare la stoviglia in un punto qualsiasi, sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile. La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia vengono automaticamente riconosciute.

Avvertenza: Sulla superficie di cottura, è possibile utilizzare contemporaneamente fino a 6 stoviglie.



Piano cottura

- 1 Superficie di cottura utilizzabile
- 2 Pannello di comando

Il pannello di comando

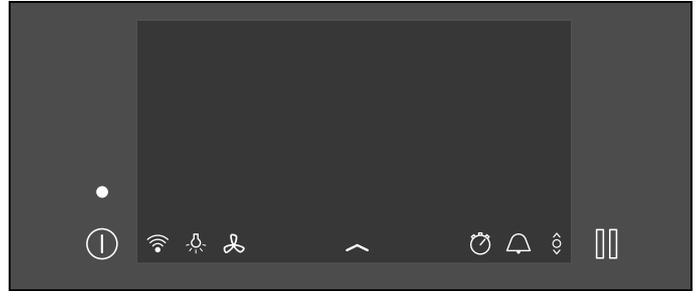
Il pannello di comando dispone di campi dei sensori e di un display touch.

Campi dei sensori

I campi dei sensori sono campi touch. Per selezionare una funzione, toccare il simbolo corrispondente. Sul display compaiono le funzioni disponibili.

Avvertenze

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non mettere mai stoviglie calde sul display touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.



Sensori di selezione

-  Interruttore principale
-  Wi-Fi
-  Funzione di pausa
-  Luminosità del controllo cappa
-  Controllo cappa
-  Menu docking
-  Menu Info
-  Sicurezza bambini
-  Impostazioni di base
-  Cronometro
-  Timer
-  powerMove Pro

Menu modalità di cottura

-  Livelli di potenza
-  PowerMove Pro
-  Sensore di cottura
-  Assistente pietanze

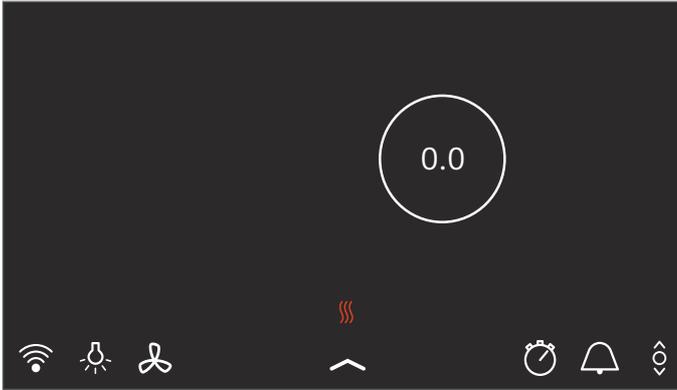
Area cottura

- 1.0 - 9.0 Livelli di potenza
-  Funzione PowerBoost
-  Funzione ShortBoost
-  Funzione Scaldavivande
-  Funzione automatica timer

Display touch

Sul display touch si ha una panoramica delle stoviglie presenti sulla superficie di cottura e dei campi di sensori per l'attivazione di funzioni diverse.

Se è stata posizionata una stoviglia sulla superficie di cottura, sul display compare l'indicatore della zona di cottura per questa stoviglia.



Panoramica dei menu

La struttura del menu intuitiva del piano di cottura è un valido supporto per orientarsi rapidamente. Qui potete trovare maggiori informazioni sui menu più importanti.

Visualizzazione principale

Nella visualizzazione principale viene proposta una panoramica delle indicazioni relative alle stoviglie presenti sulla superficie di cottura. Vengono indicati la modalità di cottura, i livelli di potenza e le funzioni timer impostate per le zone cottura in uso.

Campo di regolazione

Nel campo di regolazione di un'area di cottura, è possibile configurare i livelli di cottura, i tempi di cottura e le diverse modalità di cottura per questa area di cottura.

Per raggiungere il campo di regolazione, toccare l'area di cottura desiderata.



Barra di stato

Dalla barra di stato è possibile accedere a determinate funzioni e ad altri menu.

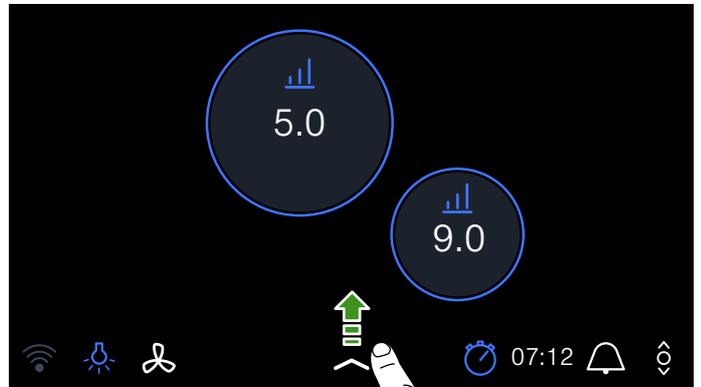
La barra di stato indica le seguenti opzioni:

- WLAN
- Luce del controllo cappa
- Controllo cappa
- Menu docking
- Cronometro
- Impostazioni di base
- powerMove Pro

Menu docking

Dal menu docking è possibile accedere a determinate funzioni e ad altri menu.

Per richiamare il menu docking, toccare il simbolo che si trova al centro del bordo inferiore della visualizzazione principale e trascinare verso l'alto.



Il menu docking mostra le seguenti opzioni:

- Menu Info
- Sicurezza bambini
- Impostazioni di base

Per chiudere il menu docking, toccare nuovamente il simbolo e trascinare verso il basso.

Menu Info

Dal menu Info è possibile richiamare le informazioni relative all'apparecchio.

Per raggiungere il menu Info, aprire il menu docking e toccare il simbolo ; vengono visualizzate le opzioni disponibili.

Per abbandonare il menu Info, toccare il simbolo .

Inoltre possono essere richiamate le informazioni relative alle funzioni attuali. A tal proposito toccare il simbolo o il nome della funzione desiderata per qualche secondo. Sul display compare una finestra informativa, che descrive la funzione attuale.

Informazioni e indicazioni

Quando è necessario l'intervento dell'utente, vengono visualizzate le informazioni relative a una modifica dello stato dell'apparecchio.

Rispettare le avvertenze nel campo degli indicatori.

Menu Modalità di cottura

L'apparecchio dispone di diverse modalità di cottura.

Modalità di cottura	Funzione
Livelli di potenza	Con questo è possibile selezionare un livello di potenza per ciascuna stoviglia.
powerMove Pro	Permette di regolare un determinato livello di potenza a seconda della posizione della stoviglia, spostandola verso il lato posteriore della superficie di cottura.
Sensore di cottura	Con il sensore di cottura applicato all'esterno della stoviglia è possibile mantenere automaticamente la temperatura. Tali funzioni sono adatte a pietanze che necessitano di molta acqua, olio o grasso quando vengono cotte o arrostate in pentola. Avvertenza: La funzione è pronta per l'uso soltanto se è stato creato il collegamento tra il sensore di cottura senza cavo e il pannello di comando.
Assistente pietanze	Cottura con la preselezione delle pietanze

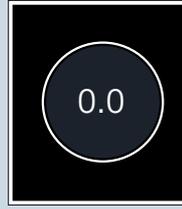
Per raggiungere il menu della modalità di cottura, selezionare l'area di cottura e toccare la modalità di cottura attiva.



Indicatore delle zone di cottura

Posizionando una stoviglia sulla superficie di cottura, sul display touch si accende l'indicatore della zona di cottura corrispondente.

Area cottura riconosciuta



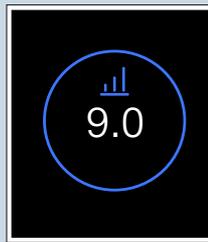
La stoviglia sulla zona di cottura è stata riconosciuta. L'indicatore delle aree di cottura si accende. Per selezionare l'area di cottura toccare sull'indicatore.

Area cottura selezionata



L'area visualizzata è stata selezionata. È possibile impostare il livello di potenza.

L'area di cottura è attivata



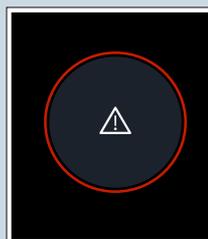
L'area visualizzata è stata attivata. Sull'indicatore si accende il livello di potenza impostato.

Non c'è alcuna stoviglia sull'area di cottura



La stoviglia è stata rimossa dall'area di cottura. Il livello di potenza precedentemente selezionato cambia colore.

Altri indicatori



Non è possibile programmare l'area di cottura selezionata.

Per maggiori informazioni toccare il simbolo nella barra di stato.

Cause possibili:

- Sulla superficie di cottura è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente utilizzando fino a 6 stoviglie suddivise in modo uniforme.
- La stoviglia non è adatta al piano cottura a induzione.
- La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata superata.

Attivare l'illuminazione activeLight.

La superficie di cottura dispone di linee luminose interattive a sinistra e a destra del piano cottura. Le linee luminose indicano la posizione della stoviglia sulla superficie di cottura e lo stato dell'area corrispondente.

Per conoscere come attivare o disattivare le linee luminose consultare il capitolo → "Impostazioni di base"

La tabella seguente illustra il significato dei diversi colori:

Colore	Significato
Bianco	La stoviglia sulla superficie di cottura è stata riconosciuta.
Blu	Il segmento della superficie di cottura è attivato.
Gamma di colori del blu	La funzione powerMove Pro è attivata. È possibile spostare la stoviglia lungo la linea luminosa blu.
Arancia	Sensore di cottura
Rosso	Indicatore del calore residuo Avvertenza: Quando le strisce luminose rosse su entrambi i lati della superficie di cottura lampeggiano, si è verificato un errore.

Indicatore del calore residuo

Il piano cottura dispone di due indicatori di calore residuo:

- Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale. A seconda dell'intensità del calore residuo si accendono una, due o tutte e tre le linee.
- A destra e a sinistra della superficie di cottura si trovano strisce luminose rosse. A seconda dell'intensità del calore residuo, le strisce luminose rosse si accendono in maniera più forte o più debole.

Indicano che la superficie di cottura ancora calda. Non toccare la superficie di cottura quando questi indicatori sono accesi o se si sono appena spenti.

Se il piano cottura è già spento, gli indicatori di calore residuo rimangono accese finché c'è una superficie di cottura ancora calda.



Uso dell'apparecchio

Questo capitolo illustra come impostare una zona di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli e i tempi di cottura per varie pietanze.

Primo utilizzo

Al momento della prima accensione dell'apparecchio sul display compare il menu, per selezionare le prime impostazioni. Selezionare le impostazioni desiderate.

Dopo aver confermato le impostazioni, compare la visualizzazione principale.

Avvertenza: Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento. Per ulteriori informazioni relative alla selezione di queste impostazioni, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Attivazione e disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva dall'interruttore principale.

Attivazione: toccare il simbolo . L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. Dopo un breve tempo di accensione, il piano cottura è pronto all'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo . Il messaggio sparisce. Tutte le zone di cottura sono disattivate.

L'indicazione del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se le zone di cottura rimangono spente per più di 30 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano cottura, le impostazioni restano memorizzate per 10 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, nella visualizzazione principale si ha la possibilità di confermare le ultime impostazioni in uso. Per ulteriori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Impostazione della zona di cottura

Il livello di potenza desiderato viene selezionato nel campo di regolazione.

Livello di potenza 1.0	= livello minimo
Livello di potenza 9.0	= livello massimo

Per ciascun livello di potenza è disponibile un livello intermedio, contrassegnato con .5.

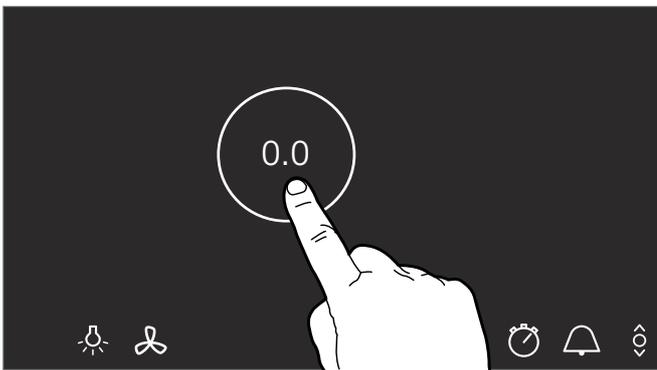
Avvertenze

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

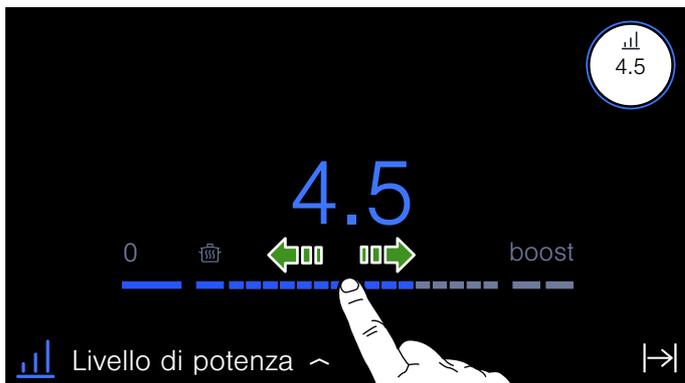
Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando l'indicatore corrispondente. Sul campo degli indicatori compare il campo di regolazione della zona di cottura desiderata.



3. Strisciare con il dito sul campo di regolazione e toccare sul livello di cottura desiderato.



Il livello di cottura è impostato.

Modifica del livello di cottura

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

Disattivazione della zona di cottura

Toccare l'indicatore delle aree di cottura sul display principale finché viene visualizzato il livello di potenza **0.0**; l'area di cottura si spegne.

Avvertenza: Se prima dell'accensione del piano di cottura sulla superficie è stata posizionata una stoviglia, questa viene riconosciuta dopo aver toccato l'interruttore principale e l'indicatore delle zone di cottura compare sul display touch.

Consigli per la cottura

Consigli

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

Pietanze consigliate

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

	Cottura a fuoco lento	Tempo (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1.0 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1.0 - 2.0	-
Riscaldare o mantenere in caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2.0	-
Latte ¹	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite ¹	3.0 - 4.0	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3.0 - 4.0	15 - 25
Gulasch surgelato	3.0 - 4.0	35 - 55
Cottura, cottura a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce ¹	4.0 - 5.0	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1.0 - 2.0	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernese e salsa olandese	3.0 - 4.0	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Farinacei ¹	6.0 - 7.0	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Cuocere a fuoco lento		
Rolata	4.0 - 5.0	50 - 65
Stufato	4.0 - 5.0	60 - 100
Gulasch ³	3.0 - 4.0	50 - 60
¹ Senza coperchio		
² Girare ripetutamente.		
³ Preriscaldare al livello 8.0 - 8.5.		

	Cottura a fuoco lento	Tempo (min.)
Stufare/cuocere arrosto con poco olio ¹		
Fettina, al naturale o impanata	6.0 - 7.0	6 - 10
Fettina, surgelata	6.0 - 7.0	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7.0 - 8.0	6 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Petto di pollo/tacchino surgelato ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm) ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5.0 - 6.0	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6.0 - 7.0	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6.0 - 7.0	8 - 15
Gamberi e granchi	7.0 - 8.0	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7.0 - 8.0	10 - 20
Piatti misti alla maniera asiatica (verdure a listarelle, straccetti di carne)	7.0 - 8.0	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6.5 - 7.5	6 - 10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uova al tegamino	5.0 - 6.0	3 - 6
Frittura ¹ (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8.0 - 9.0	-
Crocchette, surgelate	7.0 - 8.0	-
Carne, es. porzioni di pollo	6.0 - 7.0	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6.0 - 7.0	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o tempura	6.0 - 7.0	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	5.5 - 6.5	-
¹ Senza coperchio		
² Girare ripetutamente.		
³ Preriscaldare al livello 8.0 - 8.5.		

Funzioni durata

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro

Funzione automatica timer

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

È possibile impostare una durata fino a 12 ore e 59 minuti.

Regolazione:

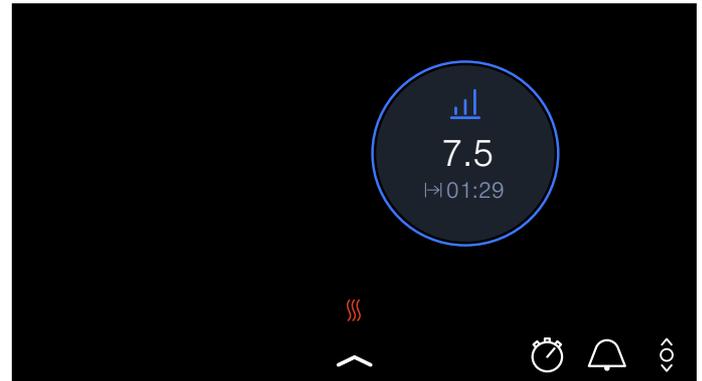
1. Selezionare l'area di cottura desiderata e il livello di potenza.
2. Nel campo di regolazione dell'area di cottura toccare il simbolo .



3. Impostare il tempo desiderato.
Per impostare le ore, toccare 00 h e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
Per impostare i minuti, toccare 00 min e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
I secondi vengono visualizzati sull'indicatore dei minuti. È possibile impostare intervalli da 30 secondi fino a 5 minuti.



4. Toccare il simbolo  per confermare il tempo selezionato. Nell'indicatore delle aree di cottura compare il tempo programmato.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Sensore di cottura

Se per un'area in cui è attivato il sensore di cottura è stato impostato un tempo di cottura, quest'ultimo inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura selezionato.

Modifica o cancellazione della durata

Per raggiungere il tempo di cottura, toccare prima l'indicatore dell'area di cottura e infine selezionare .

Per modificare il tempo di cottura, selezionare un nuovo tempo di cottura e toccare poi il simbolo  Avvio.

Per cancellare il tempo, toccare .

Per tornare alla visualizzazione principale, toccare .

Trascorso il tempo impostato

L'area di cottura si spegne. Viene emesso un segnale acustico e il livello di potenza viene impostato su 0.0.

Toccando l'area di cottura si spengono sia l'indicatore della durata che il segnale acustico.

Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

È possibile attivarlo accendendo o spegnendo il piano cottura.

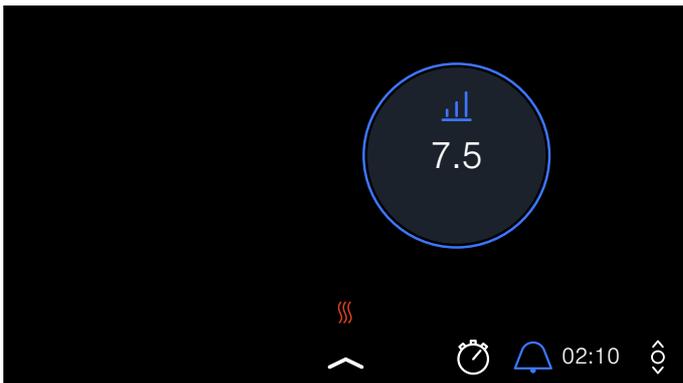
Funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Impostazione

1. Toccare il sensore 🔔.
2. Impostare il tempo desiderato.
Per impostare le ore, toccare 00 h e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
Per impostare i minuti, toccare 00 min e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
I secondi vengono visualizzati sull'indicatore dei minuti. È possibile impostare intervalli da 30 secondi fino a 5 minuti.
3. Toccare il simbolo ▶.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Dopo alcuni secondi compare il tempo nella visualizzazione principale.



Modifica o cancellazione della durata

Per attivare il contaminuti, toccare il sensore 🔔.

Per modificare il tempo di cottura, selezionare un nuovo tempo di cottura e toccare poi il simbolo ▶ Avvio.

Per cancellare il tempo, toccare ⌚.

Per tornare alla visualizzazione principale, toccare ✕.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore della durata si illumina 00:00.

Toccando il sensore 🔔 si spegne l'indicatore della durata.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

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

Attivazione

Toccare il simbolo ⌚ nel campo principale.

Il tempo inizia a scorrere.

Disattivazione

Per attivare il cronometro, toccare il sensore ⌚.

Per cancellare il tempo, toccare ⌚ Ripristinare.

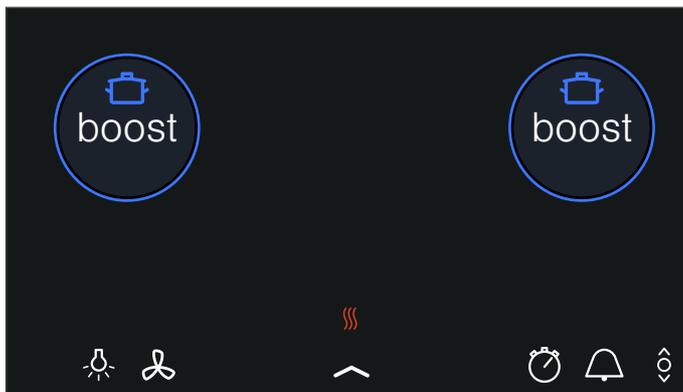
Per tornare alla visualizzazione principale, toccare il simbolo ←.

Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost possono essere riscaldate grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura corrispondente 9.

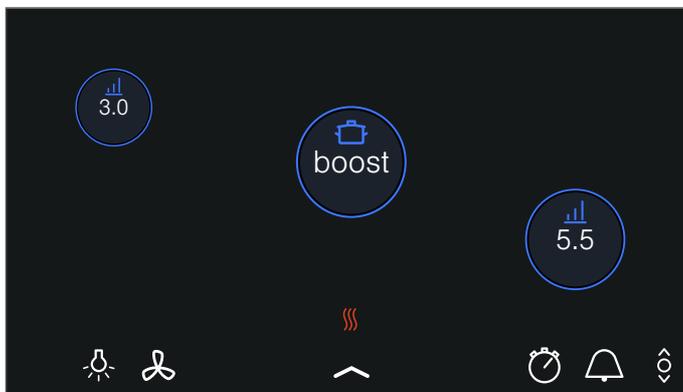
Se viene visualizzata l'opzione Boost nel campo di regolazione della stoviglia, la funzione è disponibile.

La funzione powerBoost è disponibile soltanto per una stoviglia su ogni lato della superficie di cottura.



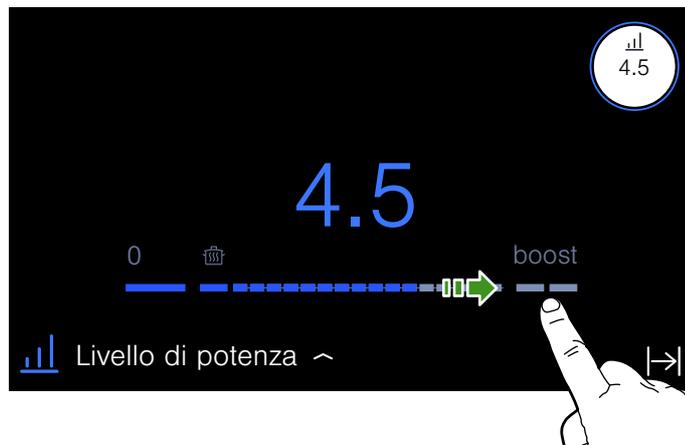
Se la funzione powerBoost è attivata e vengono eseguite le impostazioni per un'altra area di cottura sullo stesso lato della superficie di cottura, la funzione powerBoost viene disattivata e viene impostato automaticamente il livello di potenza 9.0.

Quando la funzione powerBoost è attivata, nel centro della superficie di cottura è possibile eseguire impostazioni per altre stoviglie che si trovano su entrambi i lati di cottura.

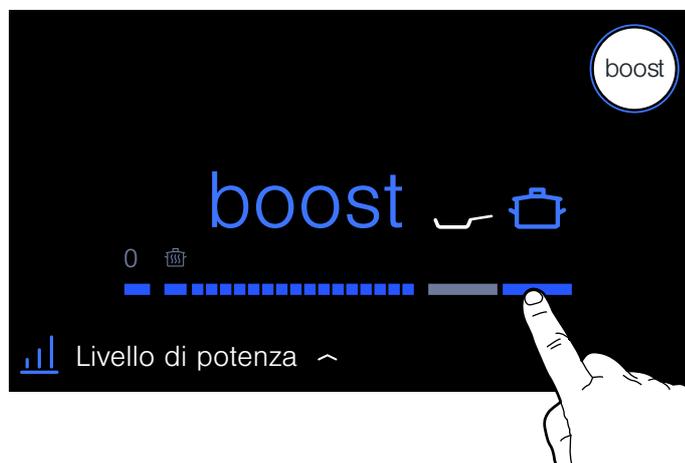


Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Nel campo di regolazione impostare boost. I simboli  e  si accendono.



3. Selezionare il simbolo .



La funzione è attivata.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura e impostare nel campo di regolazione un altro livello di cottura.

La funzione è disattivata.

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

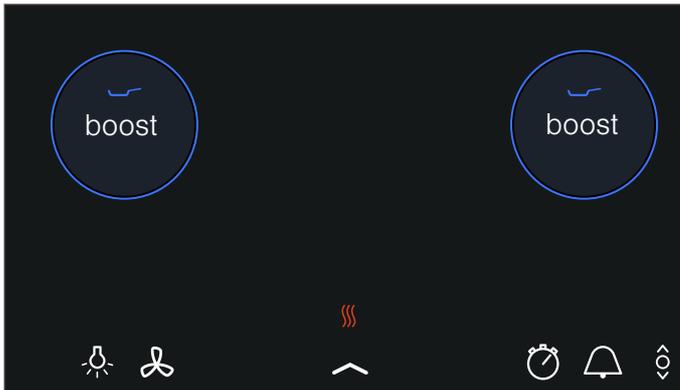
Funzione panBoost

Con la funzione panBoost è possibile riscaldare la stoviglia più velocemente rispetto al tempo impiegato dal livello di cottura 9.

Dopo aver disattivato la funzione, selezionare un livello di cottura a fuoco lento adatto alla pietanza.

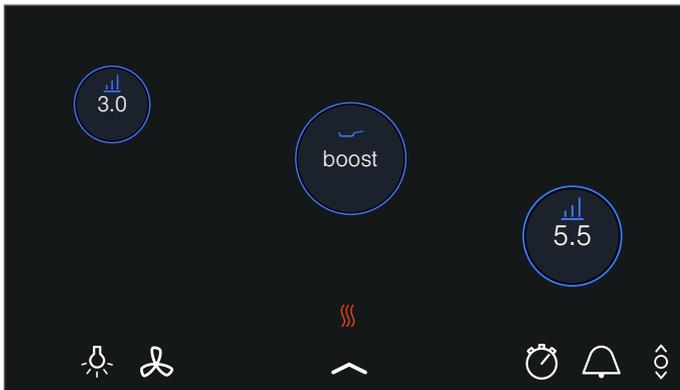
Se viene visualizzata l'opzione Boost nel campo di regolazione della stoviglia, la funzione è disponibile.

La funzione panBoost è disponibile soltanto per una stoviglia su ogni lato della superficie di cottura.



Se la funzione panBoost è attivata e vengono eseguite le impostazioni per un'altra area di cottura sullo stesso lato della superficie di cottura, la funzione panBoost viene disattivata e viene impostato automaticamente il livello di potenza 9.0.

Quando la funzione panBoost è attivata nel centro della superficie di cottura, è possibile eseguire impostazioni per altre stoviglie che si trovano su entrambi i lati della superficie di cottura.

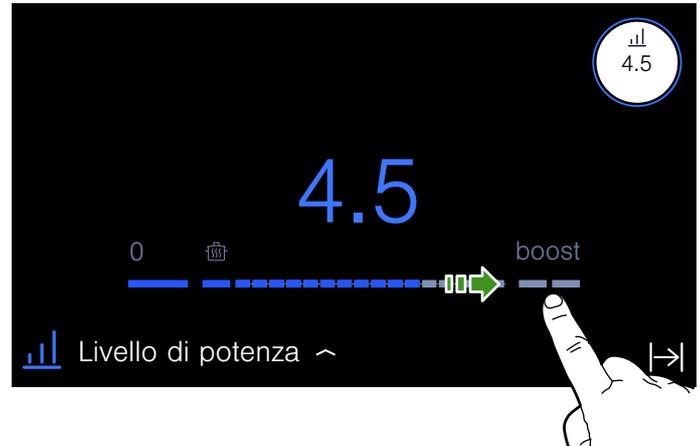


Consigli sull'utilizzo

- Utilizzare sempre la stoviglia non riscaldata.
- Utilizzare stoviglie con il fondo completamente piatto. Non utilizzare stoviglie con il fondo sottile.
- Non riscaldare mai una stoviglia vuota, olio, burro o strutto senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione"

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Nel campo di regolazione impostare boost. I simboli  e  si accendono.



3. Selezionare il simbolo .



La funzione è attivata.

Disattivare

Toccare l'indicatore della zona di cottura e selezionare un livello di potenza qualsiasi nel campo di regolazione.

La funzione è stata disattivata.

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

La zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza 9.0.

Funzione scaldavivande

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

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Selezionare il primo livello nel campo di regolazione. L'indicatore  si accende.



La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Selezionare un altro livello di potenza nel campo di regolazione. L'indicatore  si spegne. La funzione è disattivata.

Trasferimento delle impostazioni

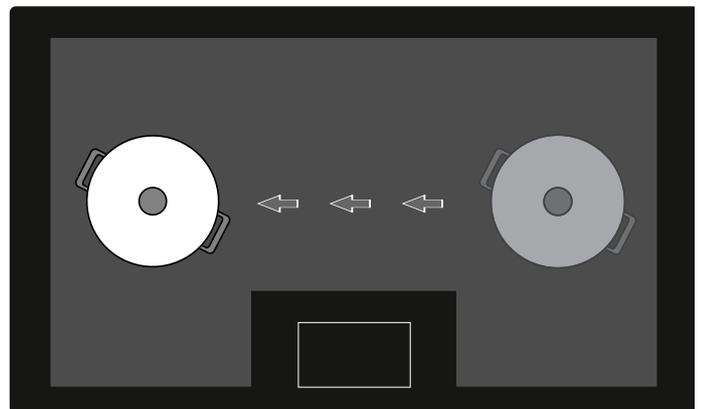
Con questa funzione è possibile trasferire il livello di cottura, il livello di temperatura e la durata se la stoviglia viene spostata sulla superficie di cottura.

Se la stoviglia viene tolta o spostata dalla superficie di cottura, la zona di cottura non si scalda più. Le impostazioni delle zone di cottura vengono mantenute per 30 secondi.

Se si colloca nuovamente la stoviglia sulla stessa posizione, le impostazioni vengono mantenute.

Attivazione

1. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.



L'indicatore delle aree di cottura indica la nuova posizione della stoviglia con il livello di potenza.

2. Toccare **Mantenere** per confermare la trasmissione delle impostazioni.



Le impostazioni sono state trasmesse alla nuova zona di cottura.

Sensore temperatura senza cavo

Prima di utilizzare per la prima volta le funzioni del sensore di cottura, collegare il sensore di cottura senza cavo al pannello di comando.

Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Questo capitolo contiene le seguenti informazioni:

- Applicazione patch di silicone
- Fissaggio sensore di cottura senza cavi
- Pulizia
- Sostituzione batteria

Il patch di silicone e il sensore di temperatura possono essere acquistati in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare il codice di riferimento corrispondente:

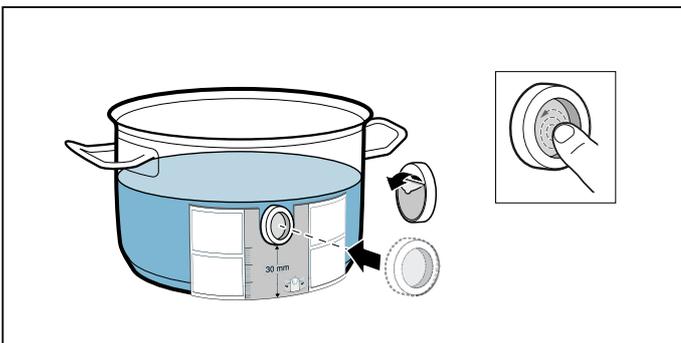
00577921	Set da 5 patch di silicone
HZ39050	Sensore di temperatura e set da 5 patch di silicone

Applicazione del patch di silicone

Il patch di silicone fissa il sensore di cottura senza cavo sulla stoviglia.

Quando una stoviglia viene utilizzata per la prima volta con le funzioni sensore di cottura, il patch di silicone deve essere applicato direttamente su questa stoviglia. A tal proposito:

1. il punto in cui verrà incollato il patch non deve essere unto. Pulire la pentola, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio, ad es. con alcool.
2. Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito applicare il patch di silicone all'esterno della pentola all'altezza desiderata.



3. Premere su tutta la superficie del patch di silicone, anche nella parte centrale.

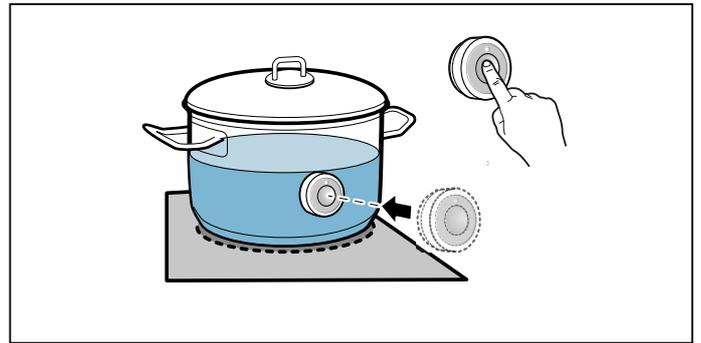
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la pentola durante questo lasso di tempo.

Avvertenze

- Non lasciare in ammollo la pentola con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.
- Se il patch di silicone si stacca, è necessario utilizzarne uno nuovo.

Posizionamento del sensore di temperatura senza cavo

Apportare il sensore di temperatura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



Avvertenze

- Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di collocare il sensore di cottura.
- Riempire la pentola in modo tale che il contenuto raggiunga l'altezza per coprire il patch in silicone del sensore di cottura.
- Affinché si eviti un surriscaldamento, non collocare il sensore di cottura su un'altra stoviglia calda.
- Rimuovere il sensore di cottura dalla pentola dopo la cottura. Conservare in un luogo pulito e sicuro e non in prossimità di fonti di calore.
- È possibile utilizzare fino a tre sensori di cottura contemporaneamente.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

Per collegare il sensore di temperatura senza cavo con il pannello di comando, procedere nel modo seguente:

1. Aprire il menu docking.
2. Aprire le impostazioni di base e selezionare la voce del menu Sensore di cottura.
3. Selezionare l'opzione Aggiungere nuovo sens. cott.. Premere entro 30 secondi sul simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo. Dopo pochi secondi appare sul display della zona cottura il risultato di collegamento del sensore di temperatura con il pannello di comando.

Una volta collegato correttamente il sensore di cottura senza cavo al pannello di comando, sono disponibili le funzioni del sensore di cottura.

Avvertenze

- Una connessione errata a seguito di un non riconoscimento del sensore di cottura senza cavo può essere causata dai seguenti motivi:
 - Errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo sul sensore di cottura senza cavo non è stato premuto entro 30 secondi.
 - La batteria del sensore di cottura senza cavo si è quasi esaurita.

Resettare il sensore di cottura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.

- In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione. Se il collegamento continua ad essere errato, rivolgersi al servizio tecnico di assistenza clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

1. Toccare il simbolo  del sensore di cottura per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto non toccare più il simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
2. Ripetere la procedura per la connessione.

Pulizia

Il sensore di temperatura senza cavo non deve essere lavato in lavastoviglie.

Sensore temperatura

Pulire il sensore di temperatura con un panno umido. Non lavare mai in lavastoviglie. Non immergere in acqua, né lavare sotto acqua corrente.

Rimuovere il sensore di temperatura dopo la cottura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Patch di silicone

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

Avvertenza:

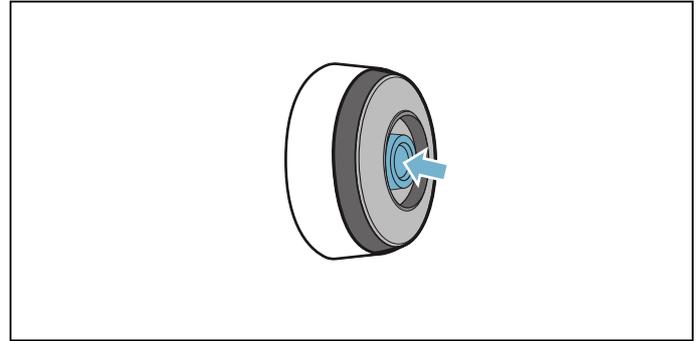
Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di temperatura

La finestra del sensore deve essere sempre asciutta e pulita. Procedere come segue:

- Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.

- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini cotonati e un detergente per vetri.



Avvertenze

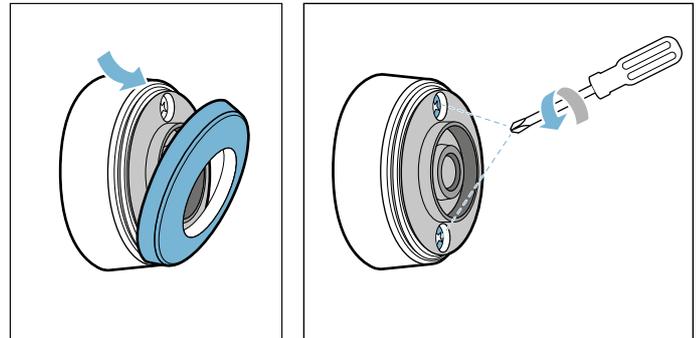
- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Sostituzione della batteria

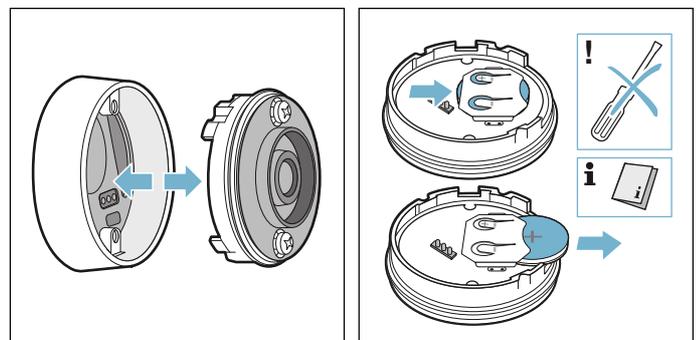
Se il sensore di temperatura non si accende quando si preme il simbolo significa che la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

1. Togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.

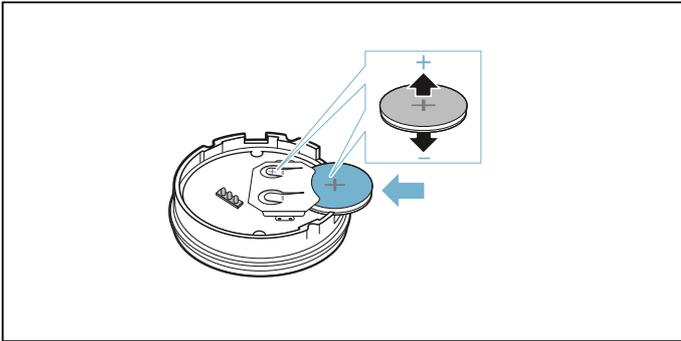


2. Aprire la copertura del sensore di temperatura. Estrarre la batteria dalla parte inferiore dell'alloggiamento e inserire una nuova batteria (prestare attenzione al corretto orientamento dei poli della batteria).

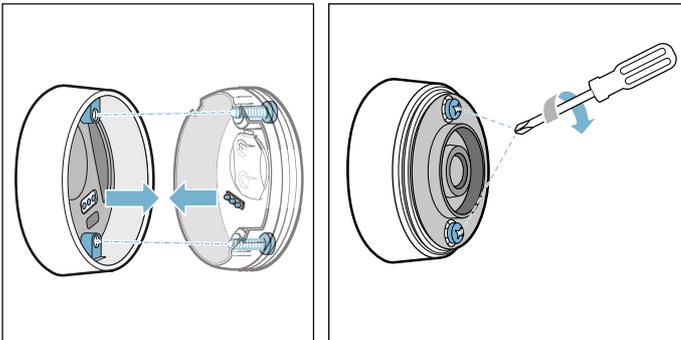


Attenzione!

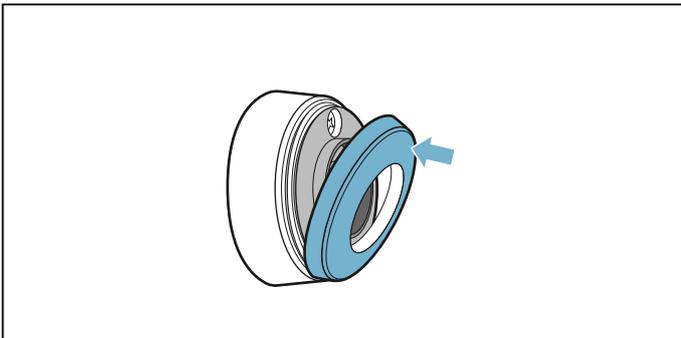
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i i punti di contatto della batteria.



3. Chiudere la copertura del sensore di temperatura (i fori delle viti sulla copertura devono essere coperti con gli avvallamenti sull'alloggiamento inferiore). Stringere le viti con un cacciavite.



4. La copertura di silicone deve essere nuovamente collocata sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura.



Avvertenza:

Utilizzare esclusivamente batterie del tipo CR2032, per garantire una durata di impiego maggiore.

Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di temperatura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

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

I loghi e i marchi Bluetooth® sono marchi di fabbrica registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e ogni uso del marchio deve avvenire dietro licenza di BSH Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi dei marchi sono marchi e nomi dei marchi delle rispettive aziende.

Sensore di cottura

Il sensore di cottura è la garanzia di una cottura semplice e garantiscono risultati di cottura impeccabili.

Il sensore di cottura senza cavo misura di continuo la temperatura della stoviglia. In questo modo la potenza di cottura viene regolata con precisione, mantenendo sempre la giusta temperatura per evitare di eccedere i tempi di cottura e per garantire risultati perfetti.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata, aggiungere gli ingredienti. La temperatura viene mantenuta costante in automatico, senza che sia necessario modificare il livello di temperatura.

Il sensore di cottura è disponibile sull'intera superficie a condizione che sia presente un sensore senza cavo.

Il sensore di cottura senza cavo inoltra al pannello di comando le informazioni relative alla temperatura della stoviglia.

Il piano cottura dispone di un sensore senza cavo. In caso di necessità, è possibile richiederlo in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. È possibile utilizzare un massimo di tre sensori di cottura.

Avvertenza:

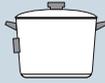
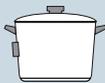
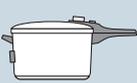
È possibile ordinare il sensore di cottura indicando il numero di riferimento HZ39050.

Per maggiori informazioni relative al sensore di cottura consultare il capitolo → "Sensore temperatura senza cavo".

Processo di cottura con sensore di cottura

Con il sensore di cottura è possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella indica i diversi processi di cottura disponibili:

Processo di cottura	Temperatura	Stoviglia	Adatta a
Tenere in caldo, riscaldare	70 °C		ad es. punch, gulasch
Cottura nel latte	85 °C		ad es. panna cotta, riso al latte
Cottura in acqua	90 °C		ad es. riso, quinoa
Cottura	100 °C		per es. farinacei, gnocchi, verdure
Cottura in pentola a pressione	115 °C		ad es. brodo fatto in casa, legumi
Frittura a basse temperature*	160 °C		ad es. ciambelline, krapfen
Frittura a medie temperature*	170 °C		ad es. pesce impanato, polpette di carne
Frittura ad alte temperature*	180 °C		ad es. patate fritte surgelate

*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Vantaggi

- L'area di cottura riscalda solo quando ciò è necessario per il mantenimento della temperatura, risparmiando così energia.
- La temperatura viene controllata costantemente. In questo modo si impedisce che la pietanza fuoriesca e non è necessario modificare il livello della temperatura.
- Il sensore di cottura indica se l'acqua o l'olio raggiungono la temperatura ottimale, per aggiungere le pietanze (vedere la tabella per le pietanze, che devono già essere aggiunte all'inizio).

Avvertenze

- Utilizzare stoviglia con fondo piatto e spesso. Non utilizzare stoviglie con il fondo sottile o deformato.
- Riempire la stoviglia in modo tale che il contenuto raggiunga l'altezza per coprire il patch in silicone del sensore di cottura.
- Non rimuovere dalla stoviglia il sensore di cottura senza cavo durante il processo di cottura.
- Dopo la cottura, rimuovere il sensore di cottura senza cavo dalla stoviglia. Prestare attenzione poiché il sensore di cottura può essere bollente.

Consigli per la cottura con il sensore di cottura

- Scaldare/mantenere in caldo: prodotti surgelati in porzioni, per es. spinaci. Aggiungere i prodotti surgelati nella stoviglia. Aggiungere la quantità d'acqua indicata dal produttore. Chiudere la stoviglia con un coperchio. Selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Cottura lenta: questo processo si addice per la cottura delle pietanze a temperature basse per addensare salse e minestrone e per cuocere con il latte. A seconda della pietanza desiderata, selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Cottura: questo processo permette di bollire l'acqua con il coperchio senza che fuoriesca. Grazie al controllo della temperatura si può cucinare in modo efficiente. Selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Cuocere nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Friggere: si consiglia di riscaldare l'olio con il coperchio chiuso. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. A seconda della pietanza desiderata, selezionare la temperatura consigliata nella tabella.

Avvertenze

- Cucinare sempre utilizzando il coperchio, tranne quando si utilizza la funzione "Frittura".
- Se non viene emesso alcun segnale acustico assicurarsi che sulla pentola vi sia un coperchio. Nel caso in cui non venga emesso un segnale acustico, è possibile che la potenza massima dell'apparecchio sia stata raggiunta oppure che l'impostazione Potenza assorbita massima sia attiva. Ciò può influenzare il tempo necessario a raggiungere la temperatura selezionata. Spegnerne o ridurre il livello di potenza delle altre stoviglie. Consultare il capitolo → "Impostazioni di base"
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento dell'olio. Utilizzare solo olio adatto alla frittura. Non mescolare grassi per frittura diversi, per es. olio con strutto, poiché i mix caldi di grassi possono schiumare.
- Se il risultato non è soddisfacente, ad es. durante la cottura delle patate, per la volta successiva utilizzare più acqua e mantenere il livello di temperatura consigliato.

Impostazione punto di ebollizione

Il punto in cui l'acqua comincia a bollire dipende dall'altitudine sul livello del mare in cui si trova la località. Se l'acqua bolle troppo o troppo poco, è possibile impostare il punto di ebollizione. Procedere come segue:

- Aprire il menu docking e toccare il simbolo . Richiamare l'impostazione di base Impostazione punto di ebollizione.
- L'impostazione di base è di norma impostata su 200-400 m. Se la località si trova a un'altezza compresa tra 200 e 400 metri sul livello del mare, non impostare il punto di ebollizione. In caso contrario selezionare l'impostazione che corrisponde all'altezza sul livello del mare della vostra località.

Avvertenza:

Il livello di temperatura 100 °C è sufficiente per una cottura efficiente, anche se l'acqua non bolle eccessivamente. Il punto di ebollizione può tuttavia essere modificato. Se si desidera ad esempio un'ebollizione più forte, è possibile selezionare una località che si trova a un'altezza inferiore.

Impostazione

1. Per fissare il sensore di cottura alla pentola, consultare il capitolo
2. Collocare la stoviglia con liquido sufficiente sulla superficie di cottura e chiudere sempre con un coperchio. Vedere sezione → "*Posizionamento del sensore di temperatura senza cavo*".
3. Toccare l'indicatore delle zone di cottura della stoviglia.
4. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare l'opzione  Sensore di cottura.

Avvertenza:

Il sensore di cottura è disponibile solo se collegato senza cavo al pannello di comando. Consultare il capitolo → "*Sensore temperatura senza cavo*".

5. Toccare il simbolo  del sensore di temperatura senza cavo.
6. Selezionare il livello di temperatura.
La funzione è attivata.
L'indicatore della zona di cottura e la temperatura selezionata lampeggiano fin quando quest'ultima viene raggiunta. Infine viene emesso un segnale acustico.
7. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante la cottura, tenere il coperchio.

Consiglio:

Se si desidera regolare la temperatura in modo preciso, è possibile aumentarla o diminuirla da 1°C a 5°C.

Inoltre, toccare la temperatura selezionata, quindi il simbolo .

Quindi selezionare la temperatura desiderata.

Per interrompere e per abbandonare il menu, toccare il simbolo .

Pietanze consigliate

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

Carne	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Salsicce ¹	90 °C	10 - 20
Cottura		
Polpette di carne ¹	100 °C	20 - 30
Pollo ¹	100 °C	60 - 90
Carne di vitello ¹	100 °C	60 - 90
Cottura in pentola a pressione		
Pollo nella pentola a pressione ²	115 °C	15 - 25
Carne di vitello nella pentola a pressione ²	115 °C	15 - 25
Frittura		
Friggere porzioni di pollo ³	170 °C	10 - 15
Friggere polpette di carne ³	170 °C	10 - 15
¹ Preriscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Aggiungere la pietanza all'inizio.		
³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		

Pesce	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Pesce stufato ¹	90 °C	15 - 20
Frittura		
Friggere il pesce nella pastella ²	170 °C	10 - 15
Friggere il pesce impanato ²	170 °C	10 - 15
¹ Preriscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		

Piatti a base di uova	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura		
Uova sode ¹	100 °C	5 - 10
¹ Aggiungere la pietanza all'inizio		

Verdure e legumi	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura		
Broccoli ¹	100 °C	10 - 20
Cavolfiore ¹	100 °C	10 - 20
Spinaci ¹	100 °C	5 - 10
Cavolini di Bruxelles ¹	100 °C	30 - 40
Fagiolini ¹	100 °C	15 - 30
Ceci ²	100 °C	60 - 90
Piselli ¹	100 °C	15 - 20
Lenticchie ²	100 °C	45 - 60
Cottura in pentola a pressione		
Verdure nella pentola a pressione ²	115 °C	3 - 6
Ceci nella pentola a pressione ²	115 °C	25 - 35
Fagioli bianchi nella pentola a pressione ²	115 °C	25 - 35
Lenticchie nella pentola a pressione ²	115 °C	10 - 20
Frittura		
Friggere le verdure impanate ³	170 °C	4 - 8
Friggere le verdure in pastella ³	170 °C	4 - 8
Friggere i funghi impanati ³	170 °C	4 - 8
Friggere i funghi in pastella ³	170 °C	4 - 8
¹ Preriscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Aggiungere la pietanza all'inizio.		
³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		

Patate	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Cuocere gli gnocchi di patate ¹	85 °C	30 - 40
Cottura		
Gnocchi ¹	100 °C	3 - 6
Cuocere le patate ²	100 °C	30 - 45
Cuocere le patate dolci ²	100 °C	30 - 45
Cottura in pentola a pressione		
Patate nella pentola a pressione ²	115 °C	10 - 20
Patate dolci nella pentola a pressione ²	115 °C	10 - 20
Frittura		
Patate con salsa piccante ³	160 °C	8 - 12
¹ Preriscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Aggiungere la pietanza all'inizio.		
³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		

Farinacei e cereali	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Semolino ³	85 °C	5 - 10
Riso parboiled ¹	90 °C	25 - 35
Riso integrale ²	90 °C	45 - 55
Riso esotico (ad es. basmati, thai) ²	90 °C	8 - 12
Riso selvatico ²	90 °C	20 - 30
Quinoa ¹	90 °C	10 - 12
Polenta ³	85 °C	3 - 8
Cottura		
Pasta di semola di grano duro ³	100 °C	7 - 10
Farinacei freschi ³	100 °C	3 - 5
Pasta integrale ³	100 °C	7 - 10
Pasta di semola di grano duro, ripiena ³	100 °C	15 - 20
Pasta fresca, ripiena ³	100 °C	5 - 8
Cottura in pentola a pressione		
Riso nella pentola a pressione ²	115 °C	6 - 8
Riso integrale nella pentola a pressione ²	115 °C	12 - 18
¹ Preriscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico. ² Aggiungere la pietanza all'inizio. ³ Mescolare regolarmente.		

Zuppe	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Vellutate istantanee ²	90 °C	10 - 15
Cottura		
Brodi fatti in casa ¹	100 °C	60 - 90
Minestre istantanee ²	100 °C	5 - 10
Cottura in pentola a pressione		
Brodo fatto in casa nella pentola a pressione ¹	115 °C	20 - 30
¹ Aggiungere la pietanza all'inizio. ² Mescolare regolarmente.		

Dessert	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Riso al latte ³	85 °C	40 - 50
Zuppa d'avena ³	85 °C	10 - 15
Budino al cioccolato ³	85 °C	3 - 5
¹ Aggiungere la pietanza all'inizio. ² Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio. ³ Mescolare regolarmente.		

Dessert	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura		
Composta ¹	100 °C	15 - 25
Frittura		
Friggere i krapfen ²	160 °C	5 - 10
Friggere le ciambelle ²	160 °C	5 - 10
Friggere i bigné ²	160 °C	5 - 10
¹ Aggiungere la pietanza all'inizio.		
² Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		
³ Mescolare regolarmente.		

Prodotti surgelati	Temperatura	Tempo (min.)
Tenere in caldo, riscaldare		
Verdure in salsa alla panna ⁴	70 °C	15 - 20
Scongellare il brodo ²	70 °C	15 - 25
Cottura		
Fagiolini, surgelati ¹	100 °C	15 - 30
Frittura		
Friggere le patatine fritte ³	180 °C	4 - 8
¹ Preriscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Aggiungere la pietanza all'inizio.		
³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		
⁴ Mescolare regolarmente.		

Altro	Temperatura	Tempo (min.)
Tenere in caldo, riscaldare		
Riscaldare il gulasch ¹	70 °C	10 - 20
Riscaldare il vin brulé ¹	70 °C	5 - 15
Cottura lenta		
Scaldare il latte ¹	85 °C	3 - 10
¹ Aggiungere la pietanza all'inizio.		

Assistente pietanze

Con questa funzione è possibile preparare i piatti più diversi. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare l'opzione Assistente pietanze.
3. Selezionare la categoria di alimento desiderata.
4. Selezionare la pietanza desiderata.

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza selezionata e riceverete le avvertenze per la preparazione.

Disattivazione

Impostare la temperatura a 0 oppure selezionare un'altra modalità di cottura.

powerMove Pro

Con questa funzione è possibile modificare il livello di potenza durante il processo di cottura, spostando semplicemente la stoviglia verso la parte anteriore o posteriore.

Se si attiva questa funzione vengono segnalati livelli di cottura preimpostati per la stoviglia. A seconda della posizione della stoviglia, è possibile selezionare uno dei cinque livelli di cottura disponibili.

Livelli di potenza preimpostati: , **3.0**, **5.0**, **7.0** e **9.0**.

Per conoscere come modificare i livelli di potenza preimpostati consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

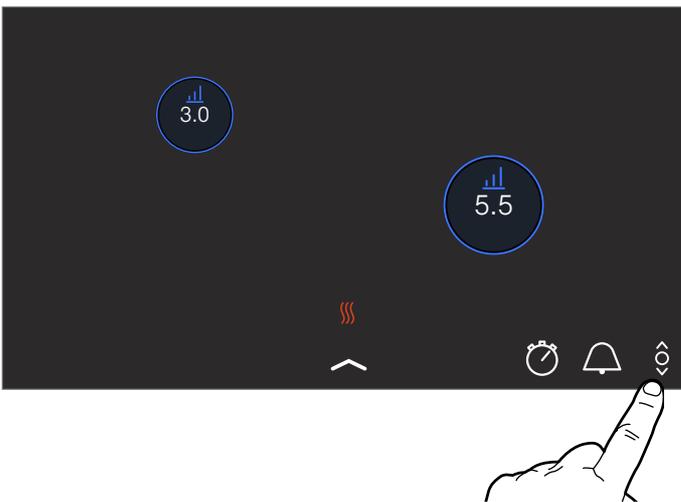
Avvertenza:

Se si seleziona il livello di potenza e la funzione non si attiva, probabilmente dipende dal fatto che è stata raggiunta la potenza assorbita massima dell'apparecchio. Per conoscere come installare la funzione Potenza assorbita massima consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Attivazione

Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura in orizzontale o verticale.

1. Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.

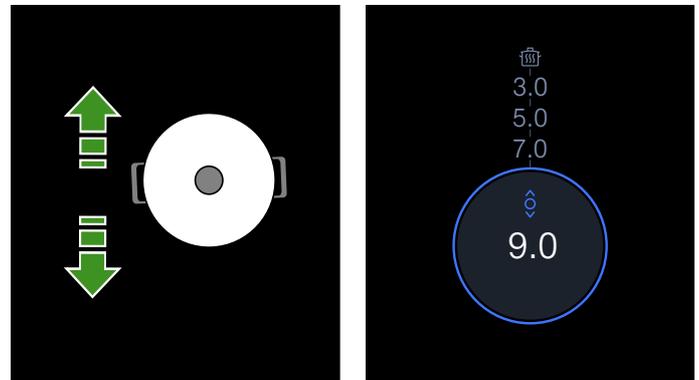


2. Premere sull'indicatore delle aree di cottura desiderate.



La funzione è stata attivata.

3. Spostare la stoviglia sulla superficie di cottura finché non viene regolato il livello di potenza desiderato. Nell'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato il livello di potenza selezionato.



Avvertenze

- Se la funzione non è disponibile per la stoviglia desiderata, viene emesso un segnale acustico e la funzione non viene attivata.
- Se la funzione non è disponibile per nessuna delle stoviglie collocate, compare il simbolo  sul display principale.

Modifica del livello di potenza

I livelli di cottura possono essere modificati durante il processo di cottura. Per selezionare un livello di potenza diverso nell'area di programmazione, toccare l'area il cui livello di potenza deve essere modificato.

Avvertenza:

Se la funzione viene disattivata i livelli di potenza tornano ai valori preimpostati

Disattivazione

Toccare l'indicatore delle aree di cottura sul display principale finché viene visualizzato il livello di potenza **0.0**; l'area di cottura si spegne.

La funzione è disattivata.

Sicurezza bambino

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Tutte le aree di cottura devono essere disattivate.

Attivazione

1. Aprire il menu docking.
 2. Toccare il simbolo .
- È attivata la sicurezza bambini. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione

Seguire le indicazioni sul campo degli indicatori. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambini automatica

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

Attivazione e disattivazione

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

Pausa

Fin quando la funzione pausa è attiva, vengono mantenute le impostazioni selezionate, tuttavia, non viene utilizzato alcun livello di potenza e i tempi di cottura vengono interrotti.

Se è stato attivato il contaminuti oppure il cronometro, i tempi di cottura continuano a scorrere. Se la funzione pausa è attivata, non è possibile modificare il tempo del contaminuti.

Il blocco non influisce in alcun modo sull'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in ogni momento.

Attivazione

Toccare il simbolo . Il piano cottura resta disabilitato per 30 minuti. Ora è possibile pulire la superficie del display touch, senza modificare le impostazioni.

Disattivazione

Per disattivare la funzione prima che trascorrono 30 minuti, toccare il simbolo  e infine Continuare.

Dopo 30 minuti il piano cottura si disattiva automaticamente.

Avvertenza:

Se si sposta la stoviglia sulla superficie di cottura, quando la funzione è attiva, tutte le impostazioni possono andare perse.

Spegnimento di sicurezza automatico

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

L'area di cottura smette di riscaldare. Sul display compare un avviso.

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

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

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Impostazioni	Descrizione e opzioni
Lingua	È possibile modificare la lingua dell'apparecchio.
Home Connect	Qui è possibile collegare l'apparecchio alla rete domestica e a un dispositivo mobile.
Controllo cappa cookConnect	In questo modo è possibile comandare le funzioni essenziali della cappa di aspirazione tramite il piano di cottura, ad es. il livello ventola e l'illuminazione.
Segnali acustici	È possibile selezionare quali segnali acustici l'apparecchio deve riprodurre.
Durata segnale acustico	È possibile modificare la durata dei segnali acustici.
Volume segnale acustico	Impostare il volume del segnale acustico.
Tono tasti	È possibile selezionare se l'apparecchio deve riprodurre dei suoni quando si toccano i campi e i simboli sul display touch.
Volume tono campo touch	Impostare il volume quando si tocca un sensore.
Luminosità pann. di comando	È possibile modificare la luminosità del display.
activeLight	Attivazione o disattivazione di activeLight.
Sicurezza bambini	È possibile bloccare e nascondere il piano di cottura con la sicurezza bambini in modo tale da evitare che i bambini possano attivarlo accidentalmente.
reStart	È possibile impostare per quanto tempo dopo lo spegnimento l'apparecchio deve memorizzare le ultime impostazioni utilizzate.
Potenza assorbita massima	È possibile limitare la potenza totale del piano di cottura e adattarla all'allacciamento alla rete locale.
Sensore di cottura	È possibile aggiungere un nuovo sensore di temperatura.
Imp. punto di ebollizione	È possibile immettere l'altezza sul livello del mare della località in cui ci si trova, per garantire un funzionamento più preciso del sensore di cottura.
Livelli powerMove Pro	È possibile modificare i livelli preimpostati per la funzione powerMove Pro.
Info apparecchio	È possibile ottenere informazioni sull'apparecchio.
Impostazioni di fabbrica	È possibile ripristinare tutte le impostazioni sullo stato al momento della consegna.

Vai alle impostazioni di base:

Aprire il menu docking e toccare il simbolo . Tutte le zone di cottura devono essere disattivate.

Menu Impostazioni di base

Trascinare il dito verso l'alto o verso il basso, per sfogliare le impostazioni disponibili. Toccare un'impostazione, per ricevere ulteriori opzioni nel sottomenu.

All'interno di un sottomenu toccare il simbolo , per tornare al menu precedente.

Per uscire dalle impostazioni di base:

Toccare il simbolo  per abbandonare il menu delle impostazioni di base.

Per salvare o rifiutare le modifiche

Se sono state effettuate delle modifiche, abbandonando le impostazioni di base compare una finestra di conferma nella quale è possibile memorizzare o non accettare le modifiche effettuate.

Home Connect

Questo apparecchio è dotato di connessione WLAN; le impostazioni possono essere inviate all'apparecchio tramite un dispositivo mobile.

Se non è collegato alla rete domestica, l'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete. Il piano cottura può essere sempre comandato dal pannello di comando.

La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i paesi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.home-connect.com.

Avvertenze

- I piani cottura non sono progettati per l'utilizzo senza sorveglianza; il procedimento di cottura deve essere sorvegliato.
- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect. Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect. → *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 6*
- Le impostazioni possono essere inviate dall'app Home Connect all'apparecchio, dove devono essere confermate. Non è possibile comandare l'apparecchio quando si è fuori casa.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.

Installazione

Per poter eseguire le impostazioni mediante Home Connect, l'app Home Connect deve essere collegata e installata sul vostro terminale mobile.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.

Seguire i passi indicati all'interno dell'app per eseguire le impostazioni.

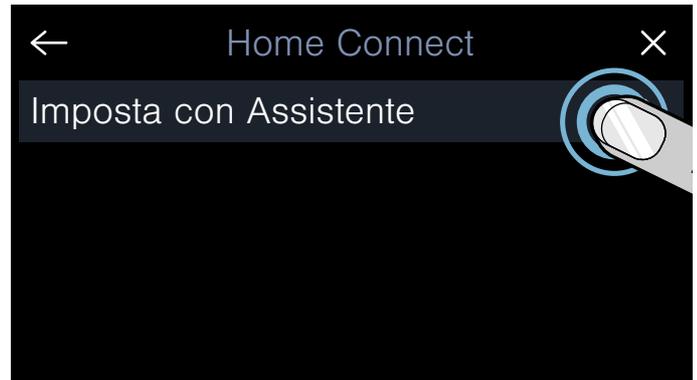
Per l'installazione l'app deve essere aperta.

Registrazione automatica nella rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario l'accesso al router. Se ciò non fosse possibile, seguire quanto descritto al punto "Registrazione manuale nella rete domestica".

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Imposta con Assistente".



Compare un avviso sul dispositivo mobile.

4. Toccare "Avanti" per proseguire.
5. Entro 2 minuti premere il tasto WPS sul router. Quando il piano cottura è collegato alla rete domestica compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento.

Avvertenza:

Se invece non è stato stabilito alcun collegamento, ripetere il procedimento di installazione con assistente oppure registrare manualmente l'apparecchio alla rete domestica.

Appare il messaggio che l'apparecchio può ora essere collegato con l'app.

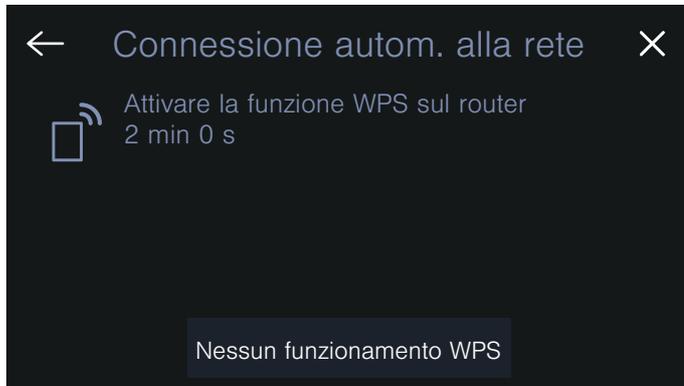
6. Toccare "Avanti", per stabilire la connessione con l'app.



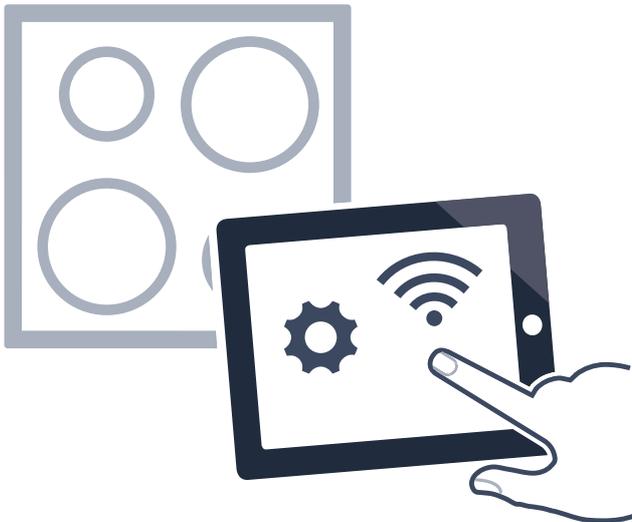
Se la connessione è stata eseguita con successo, compare un messaggio corrispondente. Nella visualizzazione principale compare il simbolo . Il simbolo  si illumina sempre di più a seconda dell'intensità della connessione.

Registrazione manuale nella rete domestica

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Imposta con Assistente".
Verrà richiesto di premere il tasto WPS sul proprio router.
4. Selezionare "Nessun funzionamento WPS".



5. Leggere attentamente le indicazioni e toccare Avanti per proseguire.
6. Aprire le impostazioni di rete del dispositivo mobile e quindi registrarlo alla rete del piano cottura con la SSID "HomeConnect" con la key "HomeConnect".



Avvertenza:

Se invece non è stato stabilito alcun collegamento, ripetere il procedimento di installazione con assistente e registrare manualmente l'apparecchio alla rete domestica.

7. Seguire le istruzioni dell'app e inserire il nome della rete e la password della propria rete domestica (WLAN).
Appare il messaggio che l'apparecchio può ora essere collegato con l'app.

8. Toccare "Avanti", per stabilire la connessione con l'app.



Se la connessione è stata eseguita con successo, compare un messaggio corrispondente. Nella visualizzazione principale compare il simbolo . Il simbolo  si illumina sempre di più a seconda dell'intensità della connessione.

Impostazioni Home Connect

È sempre possibile adattare Home Connect alle proprie esigenze.

Nelle impostazioni di base del piano di cottura individuare le impostazioni di Home Connect per visualizzare informazioni sulla rete e sull'apparecchio.

Impostazioni	Descrizione e opzioni
Imposta con Assistente	Il piano cottura può essere registrato alla rete domestica sia automaticamente sia manualmente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostazione con l'assistente (collegamento automatico alla rete domestica)*. ■ Impostazione con assistente: nessuna funzione WPS (registrazione manuale alla rete domestica). Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura non è ancora collegato alla rete domestica.
Collega all'app	È possibile stabilire il collegamento con uno o più account Home Connect. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Impostazione mediante l'app	È possibile impostare se l'invio delle impostazioni di cottura è consentito. <ul style="list-style-type: none"> ■ Off: nell'app verranno visualizzati solo gli stati attuali del piano cottura. ■ On*: si potranno inviare tramite l'app le impostazioni al piano cottura, le quali devono essere confermate sul piano cottura. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Wi-Fi	È possibile disattivare la modalità radio del piano cottura e scollegare quindi il piano cottura dalla rete domestica (WLAN). <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivato: modulo radio disattivato. ■ Attivato*: modulo radio collegato. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Staccare collegamento rete	È sempre possibile cancellare il collegamento memorizzato con la rete domestica. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
Info apparecchio	Verranno visualizzate informazioni su Home Connect e sulla rete. Avvertenza: L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.

*Impostazioni di fabbrica

Avvertenza:

Imposta con Assistente viene visualizzato solo se non è ancora stato stabilito alcun collegamento con la rete domestica. Tutti le altre impostazione vengono visualizzate solo se è già stato stabilito un collegamento con la rete domestica.

Simbolo WLAN

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

Disattivazione della WLAN

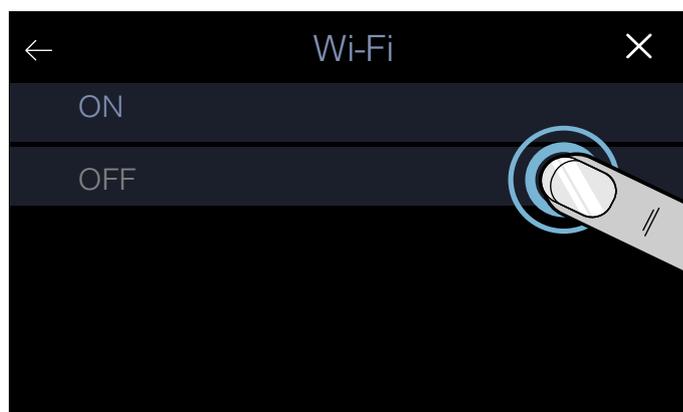
Se il WIFI è attivo, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect.

Avvertenza:

L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare "Wi-Fi".

4. Selezionare Off.



La WLAN è disattivata e nel pannello di comando il simbolo  si spegne.

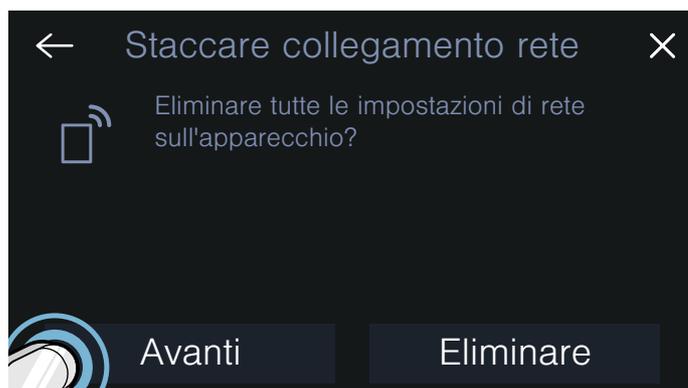
Staccare dalla rete

È possibile scollegare il piano cottura dalla rete in qualsiasi momento.

Avvertenza:

Se il piano cottura è scollegato dalla rete, non è possibile il comando mediante Home Connect.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Toccare Staccare collegamento rete.
4. Confermare con "Avanti".



L'apparecchio è scollegato dalla rete domestica e nel pannello di comando si spegne il simbolo .

Avvertenza:

Il collegamento con la rete può anche essere disattivato ripristinando le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio.

Collegare rete

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Per avviare l'assistente di Home Connect, toccare l'opzione "Imposta con Assistente".
4. Seguire le istruzioni secondo → "Registrazione automatica nella rete domestica" o → "Registrazione manuale nella rete domestica".

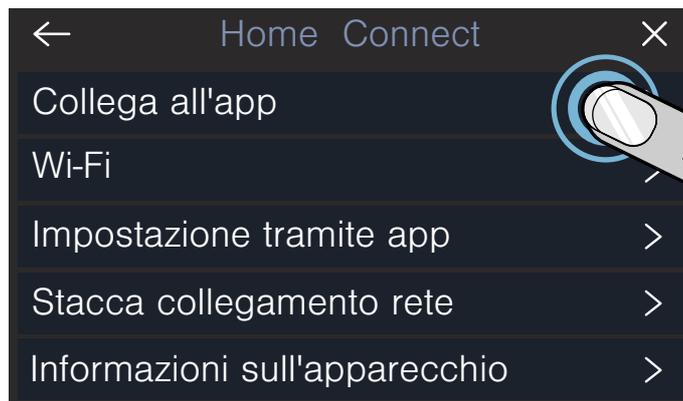
Connettere con l'app

Se sul dispositivo mobile è installata l'app Home Connect, è possibile collegarla al proprio piano cottura.

Avvertenze

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete.
- L'app deve essere aperta e configurata.
- In presenza di un collegamento diretto a una cappa aspirante, innanzitutto scollegare il piano cottura dalla rete domestica, quindi riavviare il collegamento. → "Staccare dalla rete" a pagina 39 → "Collegare alla rete" a pagina 39

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Selezionare Collega all'app.



È possibile collegare anche un altro account Home Connect con il piano cottura. Selezionare nuovamente Collega all'app.

4. Seguire le istruzioni dell'app per concludere la procedura di collegamento.

Impostazioni tramite l'app

Con l'app Home Connect è possibile accedere comodamente alle impostazioni di base e inviare le impostazioni per le aree di cottura al piano cottura.

Avvertenze

- Il piano cottura deve essere attivato, mentre tutte le aree di cottura disattivate.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Se si mette in funzione direttamente l'apparecchio, non è possibile farlo tramite l'app Home Connect.
- Al momento della consegna la trasmissione delle impostazioni è attivata.
- Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Toccare l'impostazione "Home Connect".
3. Selezionare Impostazione mediante l'app.



4. Toccare On per attivare la trasmissione, toccare Off per disattivarla.

Conferma delle impostazioni per la cottura

Non appena vengono trasmesse le impostazioni all'area di cottura, appare un messaggio di notifica sul piano cottura. Vi verrà richiesto di confermare le impostazioni. Per confermare le impostazioni, toccare "Mantenere". Per annullare le impostazioni, toccare "Eliminare".

Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software del piano cottura (per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza). Per poter utilizzare l'app 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, mediante l'app Home Connect si riceve una notifica. È possibile avviare l'aggiornamento del software dall'app o dal piano cottura. Rispettare le avvertenze sul display.

Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale.

Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Avvertenze

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

Ricerca guasti remota

In caso di guasti, l'assistenza tecnica può intervenire sull'apparecchio tramite il servizio di ricerca guasti remota.

Contattare l'assistenza tecnica e accertarsi che l'apparecchio sia collegato con il server Home Connect e verificare se il servizio di ricerca guasti remota sia disponibile nel vostro Paese.

Avvertenza:

Per ulteriori informazioni e per la disponibilità del servizio di ricerca guasti remota nel vostro Paese, visitare la sezione Guida & supporto del sito Internet Home Connect del vostro Paese: www.home-connect.com

Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

Avvertenza:

Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

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



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

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

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

Controllo cappa

Questo apparecchio può essere collegato a una cappa aspirante abbinata, consentendo quindi di comandare le funzioni della cappa dal piano cottura.

Esistono diverse possibilità per collegare gli apparecchi fra di loro:

Home Connect

Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite l'app Home Connect.

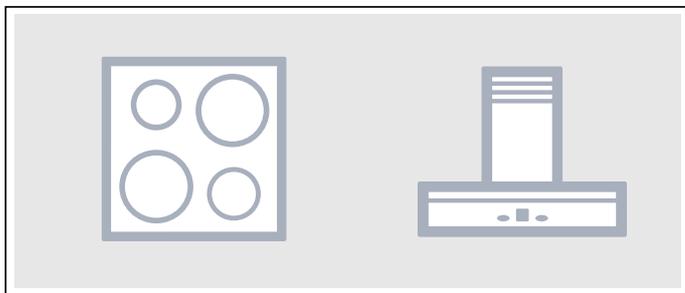
Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite l'app e il pannello di comando.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect e il capitolo Home Connect. → *"Home Connect" a pagina 36*



Collegamento diretto degli apparecchi

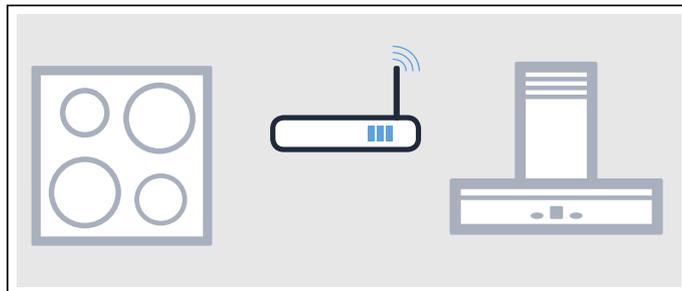
Se l'apparecchio viene collegato direttamente a una cappa aspirante, la cappa aspirante può essere comandata tramite il piano cottura. Per entrambi gli apparecchi non è più possibile un collegamento alla rete domestica o con l'app. Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite il pannello di comando.



Collegamento degli apparecchi tramite la rete domestica

Utilizzare questo tipo di collegamento se nessun apparecchio o soltanto uno dei due apparecchi è collegato all'app Home Connect.

Se gli apparecchi vengono collegati tra loro tramite la rete domestica, è possibile utilizzare sia il comando della cappa sia Home Connect per il piano cottura.



Avvertenze

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle istruzioni per l'uso della cappa aspirante e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene comandato mediante il comando cappa dal piano cottura. → *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 6*
- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo l'uso tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

Configurazione

Per configurare il collegamento tra il piano cottura e la cappa aspirante occorre che il piano cottura sia acceso.

Collegamento diretto

Accertarsi che la cappa aspirante sia spenta.

A tal proposito osservare il capitolo "Collegamento del piano cottura" nelle istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Avvertenza:

Se il piano cottura viene collegato direttamente alla cappa aspirante, il collegamento alla rete domestica non è più possibile e non è più possibile utilizzare Home Connect.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Selezionare l'impostazione Controllo cappa cookConnect.
3. Toccare "Collegamento diretto".
4. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante.

Quando il piano cottura è collegato alla cappa aspirante compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento. Nella visualizzazione principale vengono visualizzati i simboli per il comando cappa dal piano cottura.

Collegamento tramite la rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario un accesso al router. In caso contrario seguire i passi indicati in "Collegamento diretto".

Per cominciare, accertarsi che la cappa di aspirazione sia già collegata alla stessa rete domestica.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
2. Selezionare l'impostazione Controllo cappa cookConnect.
3. Toccare "Collega alla rete".
4. Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Quando il piano cottura è collegato alla rete domestica compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento.
5. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante.

Quando il piano cottura è collegato alla cappa aspirante compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento. Nella visualizzazione principale vengono visualizzati i simboli per il comando cappa dal piano cottura.

Avvertenza:

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

Staccare dalla rete

È sempre possibile ripristinare il collegamento memorizzato con la rete domestica e con la cappa aspirante.

1. Aprire le impostazioni di base mediante il simbolo  nel menu docking.
 2. Toccare l'impostazione "Controllo cappa".
 3. Toccare "Scollegare dalla rete".
- Il collegamento è stato ripristinato.

Comando della cappa tramite il piano cottura

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

→ "Impostazioni per il comando della cappa" a pagina 43

Tramite il pannello di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

Impostazione della ventola

Attivazione

1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo . Sul display viene visualizzato il livello ventola preimpostato.
 2. Selezionare il livello ventola desiderato. Per selezionare la modalità intensiva, toccare **int 1** o **int 2**.
- La ventola è stata attivata.

Disattivazione

1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo .
 2. Selezionare il livello ventola 0.
- La ventola è stata disattivata.

Impostazione della modalità automatica

Attivazione

1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo .
 2. Selezionare **auto**.
- Il funzionamento automatico è attivato. In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

Disattivazione

1. Nel campo di regolazione toccare il simbolo .
 2. Selezionare il livello ventola 0.
- Il funzionamento automatico è disattivato.

Impostazione dell'illuminazione della cappa

La luce della cappa può essere accesa o spenta mediante il pannello di comando del piano cottura.

Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.

Impostazioni per il comando della cappa

È sempre possibile adattare il comando cappa dal piano cottura alle proprie esigenze.

Avvertenza:

Le impostazioni vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante.

Impostazioni	Descrizione e opzioni
Controllo aerazione	<p>È possibile impostare se e come avviare la ventola dopo l'accensione del piano cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivato: in caso di necessità la cappa deve essere accesa manualmente. ■ Attivazione in modalità automatica*: la cappa si attiva quando si imposta un piano cottura indipendente in modalità automatica. ■ Attivaz. in modalità manuale*: la cappa si attiva quando si imposta un piano cottura indipendente su un livello stabilito.
Post-funzionamento ventola	<p>Il post-funzionamento della ventola serve a eliminare gli odori residui. Successivamente si spegne automaticamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Off ■ Accensione in modalità automatica* ■ Accensione in modalità manuale ■ Nessuna modifica: se il piano cottura si spegne, le impostazioni della ventola non vengono modificate.
Luce on in automatico	<p>È possibile impostare se la luce della cappa si deve accendere automaticamente insieme al piano di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ On*: l'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura. ■ Off
Luce off in automatico	<p>È possibile impostare se l'illuminazione della cappa si deve spegnere automaticamente insieme al piano di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivato* ■ Attivato: l'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.
Staccare il collegamento	<p>È sempre possibile cancellare il collegamento memorizzato con la rete domestica e con la cappa aspirante.</p>

*Impostazioni di fabbrica

Potenza assorbita massima

Con la funzione Potenza assorbita massima è possibile impostare la potenza totale del piano cottura.

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

Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura dispone di una serie di componenti per distribuire in modo intelligente e automatico la potenza a disposizione sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione Potenza assorbita massima è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Se viene raggiunta la potenza massima e viene attivata un'area di cottura, sul display compare un messaggio corrispondente. L'apparecchio regola e seleziona in modo automatico il livello di potenza massimo possibile.

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

Pulizia

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Piano di cottura

Pulizia

A cottura ultimata pulire sempre il piano di cottura. In questo modo i residui incrostati non vengono bruciati. Pulire il piano di cottura soltanto quando l'indicatore calore residuo è spento.

Pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo in modo che non si formino macchie di calcare.

Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo. Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in alcun caso:

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

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le istruzioni del produttore.

I raschietti adatti sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

Con spugne speciali per il trattamento dei piani di cottura in vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Possibili macchie

Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano di cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente per piani di cottura in vetroceramica.*
Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire subito. Utilizzare un raschietto per vetro. Attenzione: pericolo di ustione.*

* Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.

Avvertenza: Non utilizzare alcun detergente quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione di lavaggio calda.
- Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.
- Non impiegare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Utilizzo

Non compare alcuna indicazione sul display.

È possibile che la luminosità non sia impostata correttamente. Guardare sul display dall'alto e impostare la luminosità dalle impostazioni di base.

Per ulteriori informazioni relative alle impostazioni vedere il capitolo → *"Impostazioni di base"*

Sul display principale compare un'avvertenza e viene emesso un segnale acustico.

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

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

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

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

Lieve ronzio:

La stoviglia è troppo piccola o non è adatta al piano a induzione. Spostare la stoviglia collocandola in un'altra posizione oppure utilizzare una stoviglia di dimensioni maggiori.

Leggero sibilo:

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

Tonalità elevate dei sibili:

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

Scoppietto:

Si verifica per stoviglie composte da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. La tonalità di questo rumore può variare a seconda della quantità e del tipo di preparazione delle pietanze.

Rumore della ventola:

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

Breve scatto:

Il breve scatto temporaneo, quando una stoviglia viene attivata o spostata, è un comportamento del tutto normale. Occasionalmente possono presentarsi altri rumori casuali che non sono riconducibili alla stoviglia.

Stoviglia

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

Per informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione vedere il capitolo → "Cottura con induzione".

Perché il piano cottura non si riscalda?

Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione".

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

Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione".

La rappresentazione della stoviglia sul display touch non corrisponde alla dimensione o alla forma della stoviglia.

La rappresentazione della stoviglia sul display touch è soltanto indicativa.
Accertarsi che la stoviglia si trovi completamente all'interno della superficie di cottura.

Sulla superficie di cottura si trova una stoviglia che non è rappresentata sul display touch.

Sulla superficie di cottura ci sono più di 8 stoviglie.
La stoviglia è troppo piccola. Si consiglia un diametro compreso tra 90 e 340 mm.
Utilizzare una stoviglia più grande o una stoviglia adatta al piano a induzione oppure modificare la distribuzione della stoviglia sulla superficie di cottura. Per informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione vedere il capitolo → "Cottura con induzione".

Ci sono due stoviglie sulla superficie di cottura ma sul display touch vengono rappresentate come una sola.

Se le due stoviglie vengono collocate molto vicine tra loro sulla superficie di cottura, può accadere che sul display touch vengano rappresentate come una stoviglia sola.
Distanziare le stoviglie tra loro finché sul display touch non vengono rappresentate come due stoviglie singole.

C'è una stoviglia sulla superficie di cottura ma sul display touch ne vengono rappresentate due o un numero maggiore.

È possibile che il fondo della stoviglia sia deformato o presenti una curvatura oppure che la stoviglia non sia indicata per il piano cottura a induzione.
Verificare che il piano cottura sia piatto e ricollocare la stoviglia sulla superficie di cottura. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione".

Non è possibile attivare ogni stoviglia che si trova sulla superficie di cottura.

Si possono collocare fino a 8 stoviglie sulla superficie di cottura, ma è possibile cucinare contemporaneamente soltanto con massimo 6. Informazioni relative al posizionamento delle stoviglie sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

È possibile utilizzare fino a 3 stoviglie su ciascun lato. Se una stoviglia si trova al centro della superficie di cottura o è troppo grossa, ciò limita il numero di stoviglie attive.

Informazioni relative al posizionamento delle stoviglie sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

Una delle stoviglie non è adatta per la cottura a induzione. Sul display touch compare il simbolo  accanto alla stoviglia inadatta.

Le informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata superata o l'impostazione Potenza assorbita massima è attivata.

Verificare l'installazione e configurare correttamente l'impostazione Potenza assorbita massima. Consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

È possibile aumentare il livello di potenza.

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o l'impostazione Potenza assorbita massima è attivata.

Modificare la distribuzione delle stoviglie sulla superficie di cottura. Verificare l'installazione e configurare correttamente l'impostazione Potenza assorbita massima. Consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Il sensore di cottura non è disponibile.

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o l'impostazione Potenza assorbita massima è attivata.

Per rendere il sensore di cottura pronto per l'uso, spegnere o ridurre il livello di potenza delle altre stoviglie. Modificare la distribuzione delle stoviglie sulla superficie di cottura. Controllare l'installazione e configurare correttamente l'impostazione Potenza assorbita massima. Consultare il capitolo → "Potenza assorbita massima".

Un utilizzo intensivo determina tempi di cottura prolungati.

Ciò può dipendere dal fatto che meccanismi di protezione interni evitino che il fornello si surriscaldi.
Provare a modificare la posizione della stoviglia.

All'interno della stoviglia si verifica la formazione di bolle non uniforme.

In base alla modalità di cottura, al tipo di stoviglia o alle condizioni climatiche si possono formare bolle in modo non uniforme. Ciò influenza sia la temperatura sia il procedimento di cottura.

Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*

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

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

Per ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura del piano cottura, vedere il capitolo → *"Pulizia"*

Rete domestica**Perché non è possibile collegare il piano cottura alla rete domestica dopo aver premuto il tasto WPS del router?**

Dopo aver selezionato l'opzione Collegamento automatico, premere il tasto WPS del router entro i 2 minuti successivi.

Se il tempo è scaduto, ripetere il processo di connessione. Se il problema persiste, reimpostare le impostazioni di fabbrica; vedere capitolo → *"Impostazioni di base"*.

Perché non avviene la registrazione sulla rete Home Connect dal terminale mobile?

Collegare con SSID HomeConnect e password HomeConnect.

Assicurarsi che tutti i caratteri siano stati inseriti correttamente e sia stata rispettata la scrittura maiuscola e minuscola.

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze e ai seguenti consigli.

Avvertenze, avvisi e messaggi di errore

Se si verifica un problema, sul display vengono mostrati automaticamente avvisi, avvertenze e messaggi di errore. Seguire le indicazioni presenti sul display touch per rimuovere il problema.

Avvertenze

- Per alcune avvertenze viene inoltre indicato il codice di errore. Se necessario, comunicare il codice d'errore al servizio di assistenza tecnica.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

Consigli

Problema	Rimedio
Il piano cottura non si accende.	Con l'ausilio di un altro elettrodomestico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Il display touch non reagisce o si è bloccato.	Il pannello comandi è bagnato o occupato da un oggetto. Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Il livello di cottura dell'area di cottura non può essere aumentato.	È stata limitata la potenza complessiva del piano di cottura. Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce Potenza massima assorbita. Una stoviglia molto grande può influire sul livello di potenza massimo sulla stessa metà del piano cottura. Posizionare nuovamente la stoviglia.
Se un oggetto si trova sul display touch viene emesso un segnale acustico.	Rimuovere l'oggetto e impostare nuovamente il piano cottura. Non mettere nessuna stoviglia calda sul pannello di comando.
Il piano cottura reagisce in maniera insolita o non è più possibile eseguire correttamente alcun comando.	Disattivare l'apparecchio dal fusibile generale dell'impianto o dall'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili. Attendere alcuni secondi e collegare nuovamente l'apparecchio.
Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente. Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta.	Rimuovere la stoviglia corrispondente. Attendere qualche secondo. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
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. Quindi riattivare il piano cottura.
Non è possibile attivare la funzione Trasmissione delle impostazioni.	La stoviglia attiva è stata spostata dalla sua posizione e vi è stata collocata un'altra stoviglia di dimensione diversa. Eseguire il test con la stessa stoviglia.
Il piano cottura è stato in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	Il disinserimento di sicurezza automatico è attivato. Consultare il capitolo → "Spegnimento di sicurezza automatico"
Le strisce luminose laterali activeLight non si accendono.	Informare il servizio di assistenza clienti.
Il sensore di cottura si è surriscaldato e l'area di cottura è stata spenta. E8202	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore temperatura. Quindi riattivare la funzione.
Il sensore di cottura è surriscaldato e le aree di cottura adiacenti sono state disattivate. E8203	Se il sensore di cottura non viene utilizzato, rimuoverlo dalla stoviglia e conservarlo lontano da altre aree cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo le aree di cottura.
La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. E8204	Sostituire la batteria 3V CR2032. Consultare il capitolo → "Sostituzione della batteria"
Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. E8205	Disattivare e riattivare la funzione.
Il sensore di cottura è rotto/difettoso. E8206	Informare il servizio di assistenza clienti.

Problema	Rimedio
L'indicatore del sensore di cottura non si accende e il sensore di cottura non reagisce.	Sostituire la batteria 3V CR2032. Consultare il capitolo → <i>"Sostituzione della batteria"</i> Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Consultare il capitolo → <i>"Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando"</i> Se il problema perdura, informare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicatore sul sensore lampeggia due volte. La batteria del sensore di cottura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituire la batteria 3V CR2032. Consultare il capitolo → <i>"Sostituzione della batteria"</i>
L'indicatore sul sensore lampeggia tre volte. Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto.	Tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Consultare il capitolo → <i>"Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando"</i>
Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione. E7010	Spegnere e riaccendere il piano cottura. Se l'indicazione appare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica.
La tensione di esercizio è difettosa e al di fuori dell'ambito di funzionamento normale. E9000/E9010	Informare il gestore del servizio elettrico.
Il piano cottura non è collegato correttamente U400	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che il piano cottura sia stato collegato rispettando lo schema elettrico.

Modalità demo

Se il simbolo ^{DEMO}_{MODE} viene visualizzato sul display, la modalità demo è attiva. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione energetica. Attendere un paio di secondi e collegarlo nuovamente. Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti dallo spegnimento nel menu Impostazioni di base.

Servizio assistenza clienti

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

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

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

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346

Linea verde

CH 0848 840 040

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001384659 (991129)