

SIEMENS

## Piano di cottura

EX...LX...

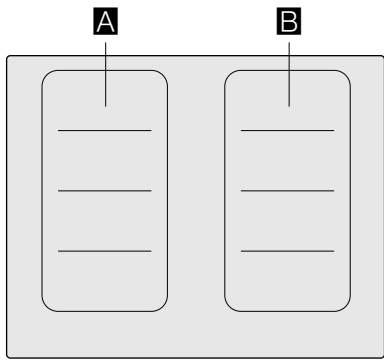
[it] Istruzioni per l'uso



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances







|       |  | g*      | b*      |
|-------|--|---------|---------|
| A / B |  | 2.200 W | 3.700 W |
|       |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Indice

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
|  <b>Conformità d'uso</b> . . . . .                    | 4  |  <b>Funzione scaldavivande</b> . . . . .               | 18 |
|  <b>Importanti avvertenze di sicurezza.</b> . . . . . | 5  | Attivazione . . . . .   | 18 |
|  <b>Cause dei danni</b> . . . . .                     | 6  | Disattivazione . . . . .  | 18 |
| Panoramica . . . . .  | 6  |  <b>Sistema di cottura arrosto a sensori</b> . . . . . | 19 |
|  <b>Tutela dell'ambiente.</b> . . . . .               | 7  | Vantaggi durante la cottura . . . . .   | 19 |
| Consigli in materia di risparmio energetico . . . . .   | 7  | Padelle per il sensore di cottura. . . . .  | 19 |
| Smaltimento ecocompatibile . . . . .  | 7  | Livelli di temperatura . . . . .  | 20 |
|  <b>Cottura con induzione</b> . . . . .               | 7  | Tabella . . . . .   | 20 |
| Vantaggi della cottura a induzione. . . . .   | 7  | Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone. . . . .   | 23 |
| Recipienti . . . . .  | 7  | Impostazione . . . . .  | 25 |
|  <b>Conoscere l'apparecchio</b> . . . . .             | 9  |  <b>Sicurezza bambino.</b> . . . . .                   | 25 |
| Il pannello comandi . . . . .   | 9  | Attivare e disattivare la sicurezza bambini . . . . .   | 25 |
| Le zone di cottura . . . . .  | 10 | Sicurezza bambini automatica . . . . .  | 25 |
| Visualizzazione calore residuo . . . . .  | 10 |  <b>Protezione per la pulizia</b> . . . . .            | 26 |
|  <b>Uso dell'apparecchio</b> . . . . .                | 11 |  <b>Spegnimento di sicurezza automatico.</b> . . . . . | 26 |
| Attivazione e disattivazione del piano cottura. . . . .   | 11 |  <b>Impostazioni di base</b> . . . . .                 | 27 |
| Impostazione della zona di cottura. . . . .   | 11 | In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base: . . . . .  | 28 |
| Consigli per la cottura . . . . .   | 12 |  <b>Indicatore consumo di energia.</b> . . . . .     | 29 |
|  <b>Zona flessibile</b> . . . . .                   | 14 |  <b>Test per stoviglie</b> . . . . .                 | 29 |
| Consigli per l'uso dei recipienti . . . . .   | 14 |  <b>Power Manager.</b> . . . . .                     | 30 |
| Come un'unica zona di cottura . . . . .   | 14 |  <b>Home Connect</b> . . . . .                       | 30 |
| Come due zone di cottura indipendenti. . . . .  | 14 | Installazione . . . . .   | 30 |
|  <b>Funzione Move</b> . . . . .                     | 15 | Impostazioni Home Connect. . . . .  | 32 |
| Attivazione . . . . .   | 15 | Aggiornamento del software. . . . .   | 34 |
| Disattivazione . . . . .  | 15 | Ricerca guasti remota . . . . .   | 34 |
|  <b>Funzioni durata</b> . . . . .                   | 16 | Avvertenze sulla tutela dei dati. . . . .   | 34 |
| Programmazione del tempo di cottura. . . . .  | 16 | Dichiarazione di conformità . . . . .   | 34 |
| Contaminuti . . . . .   | 16 |  <b>Collegamento della cappa aspirante</b> . . . . . | 35 |
| Funzione cronometro . . . . .   | 17 | Configurazione . . . . .  | 35 |
|  <b>Funzione PowerBoost</b> . . . . .               | 17 | Staccare dalla rete . . . . .   | 36 |
| Attivazione . . . . .   | 17 | Comando della cappa tramite il piano cottura . . . . .  | 36 |
| Disattivazione . . . . .  | 17 | Impostazioni per il comando della cappa. . . . .  | 37 |
|  <b>Funzione ShortBoost.</b> . . . . .              | 18 |  <b>Pulizia</b> . . . . .                            | 37 |
| Consigli sull'utilizzo . . . . .  | 18 | Piano di cottura . . . . .  | 37 |
| Attivazione . . . . .   | 18 | Telaio del piano di cottura . . . . .   | 37 |
| Disattivazione . . . . .  | 18 |   |    |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b>Domande frequenti e risposte (FAQ).....</b>        | <b>38</b> |
|  | <b>Malfunzionamento, che fare? .....</b>              | <b>40</b> |
|  | <b>Servizio assistenza clienti.....</b>               | <b>41</b> |
|  | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . . | 41        |
|  | <b>Pietanze sperimentate.....</b>                     | <b>42</b> |

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) e l'eShop [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://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 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 o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di 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 scottature!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- 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 – 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!**

- 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 alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare 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 in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di 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.

## 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.
- Risparmio energetico.
- Cura e pulizia 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. La zona di cottura a induzione interrompe immediatamente la conduzione di calore se la stoviglia viene rimossa dalla zona di cottura 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 verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione è possibile consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia posta sulla zona di cottura non viene riconosciuta, disporla su una zona di cottura con un diametro più piccolo.

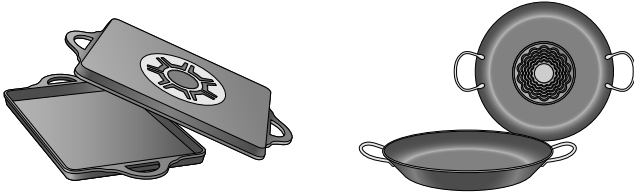


Se l'area flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare contenitori grandi adatti per questa zona. Informazioni relative alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile".

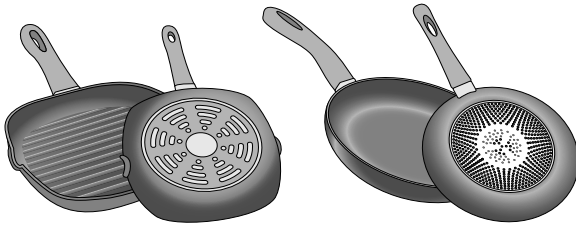


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è soltanto in parte in materiale ferromagnetico, soltanto la superficie ferromagnetica si scalda. 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, la superficie in materiale ferromagnetico viene ridotta. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



### Recipienti non adeguati

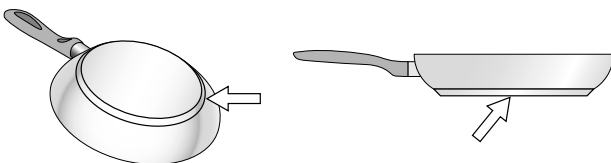
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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 pentole e padelle di un materiale che distribuisce il calore in maniera uniforme all'interno della pentola, come ad es. pentole con "fondo sandwich" in acciaio in modo da risparmiare tempo ed energia.

Utilizzare stoviglie con fondi piani, i fondi della stoviglia non uniformi compromettono la conduzione del calore.



### Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

### Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

### Riconoscimento della pentola

Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

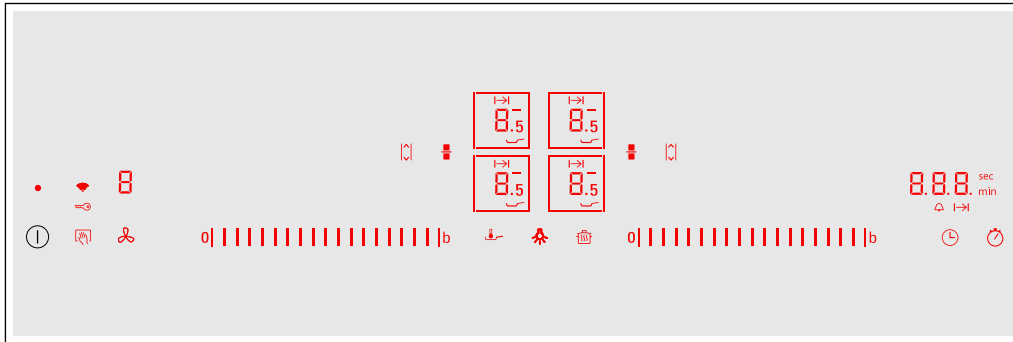


## Conoscere l'apparecchio











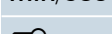


Le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura si trovano in → *Pagina 2*

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

### Il pannello comandi



| Superfici di comando  |   |
|---|---|
|    | Interruttore principale   |
|   | Selezionare l'area di cottura   |
|  | Campo di regolazione  |
|  | Funzione PowerBoost e ShortBoost  |
|  | Zona di cottura flessibile  |
|  | Funzione Move   |
|  | Bloccaggio del pannello di comando e della sicurezza bambini per poter procedere con la pulizia |
|  | Funzione Scaldavivande  |
|  | Sensore cottura arrosto   |
|  | Impostazione del tempo di cottura e del contaminuti   |
|  | Funzione Cronometro   |
|  | WLAN  |
|  | Controllo cappa   |
|  | Illuminazione della cappa di aspirazione  |

| Indicatori  |                                   |
|---|-----------------------------------|
|    | Stato di funzionamento            |
|    | Livelli di cottura                |
|   | Calore residuo                    |
|  | Funzione PowerBoost               |
|  | Funzione ShortBoost               |
|  | Funzione Scaldavivande            |
|  | Sensore cottura arrosto           |
|  | Funzione timer                    |
|  | Impostazione del tempo di cottura |
|  | Contaminuti                       |
|  | Indicatori del timer              |
|  | Sicurezza bambini                 |
|  | WLAN                              |

### Superfici di comando


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

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

### Avvertenze

- I simboli corrispondenti delle superfici di comando si accendono a secondo della disponibilità. Gli indicatori delle zone di cottura o delle funzioni selezionate si accendono con un'intensità luminosa maggiore.
- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

## Le zone di cottura

| Zona di cottura   |   |
|---|---|
|  Zona di cottura singola    | Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte |
|  Zona di cottura flessibile | Vedere sezione → "Zona flessibile"            |
| Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione"      |   |

## Visualizzazione calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Sulla base del livello del calore residuo viene visualizzato quanto segue:

- Indicatore **H**: temperatura elevata
- Indicatore **h**: temperatura bassa

Se durante la cottura si rimuove la stoviglia dalla zona rispettiva, l'indicatore di calore residuo e il livello di cottura selezionato lampeggiano in modo alternato.



Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona 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.

### **Attivazione e disattivazione del piano cottura**

Utilizzare l'interruttore principale per attivare e disattivare il piano cottura.

Durante la prima attivazione dell'apparecchio viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina debolmente il simbolo  per alcuni secondi. Per avviare l'impostazione di allacciamento, toccare il sensore  e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo → "Home Connect". Per abbandonare l'impostazione primaria, toccare un sensore qualsiasi.

**Attivazione e disattivazione del piano cottura:** toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. I simboli corrispondenti alle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili si accendono. Il piano cottura è pronto per l'uso.

**Disattivazione del piano cottura:** toccare il simbolo  finché non si spengono tutti gli indicatori. L'indicazione del calore residuo resta acceso finché le aree di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

#### **Avvertenze**


- Qualora non sia stato creato alcun collegamento alla rete domestica o il collegamento sia stato interrotto, durante l'attivazione del piano cottura si attiva sempre l'impostazione primaria del collegamento di rete.
- Il piano cottura si spegne automaticamente se le aree di cottura sono disattivate per alcuni secondi.
- Dopo la disattivazione del piano cottura, le impostazioni restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono utilizzate le ultime impostazioni in uso.

### **Impostazione della zona di cottura**

Nel campo di regolazione impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da .




**Avvertenza:** Le zone di cottura a sinistra vengono impostate nel campo di regolazione a sinistra; le zone di cottura a destra vengono regolate nel campo di regolazione a destra.

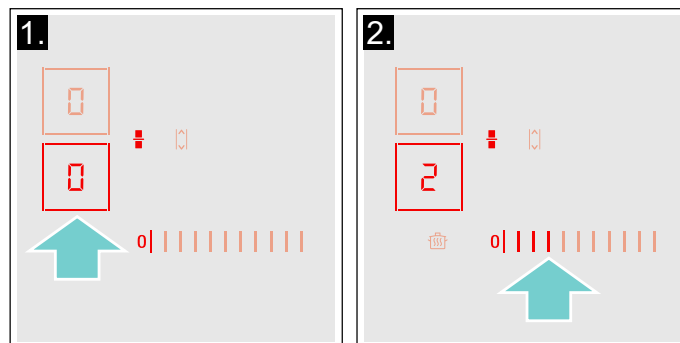
#### **Avvertenze**

- 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. Toccare i simboli  e  della zona di cottura desiderata.  
L'indicatore  si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Strisciare con il dito sul campo di regolazione finché non viene visualizzato il livello di cottura desiderato.




Il livello di cottura è impostato.

### **Modifica del livello di potenza**

Selezionare la zona di cottura e impostare il livello di potenza desiderato nella zona di programmazione.

### **Spegnere la zona di cottura**

Selezionare la zona di cottura e regolare su  nella zona di programmazione. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia calore residuo.

#### **Avvertenze**

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se è stato collocato un recipiente nella zona di cottura prima di accendere il piano di cottura, questo verrà rilevato entro 20 secondi dopo aver premuto l'interruttore principale e la zona di cottura verrà selezionata automaticamente. Una volta avvenuto il rilevamento, selezionare il livello di potenza entro i 20 secondi successivi, altrimenti la zona di cottura si spegnerà.

## 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.

### Tabella di cottura

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

|   | Livello di cottura | Tempo di cottura (min.) |
|---|--------------------|-------------------------|
| <b>Fondere</b>  |                    |                         |
| Cioccolato, glassa                                    | 1 - 1.5            | -                       |
| Burro, miele, gelatina                                | 1 - 2              | -                       |
| <b>Riscaldare e mantenere caldo</b>                   |                    |                         |
| Minestra, ad es. minestra di lenticchie               | 1.5 - 2            | -                       |
| Latte*  | 1.5 - 2.5          | -                       |
| Salsicce scaldate in acqua*                           | 3 - 4              | -                       |
| <b>Scongelare e riscaldare</b>                        |                    |                         |
| Spinaci surgelati                                     | 3 - 4              | 15 - 25                 |
| Gulasch surgelato                                     | 3 - 4              | 35 - 55                 |
| <b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>                 |                    |                         |
| Gnocchi di patate*                                    | 4.5 - 5.5          | 20 - 30                 |
| Pesce*  | 4 - 5              | 10 - 15                 |
| Salse bianche, es. besciamella                        | 1 - 2              | 3 - 6                   |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese | 3 - 4              | 8 - 12                  |
| * Senza coperchio                                     |                    |                         |
| ** Girare ripetutamente                               |                    |                         |
| *** Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5       |                    |                         |

|  | Livello di cottura | Tempi di cottura (min.) |
|--|--------------------|-------------------------|
| <b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>  |                    |                         |
| Riso (con doppia quantità di acqua)  | 2.5 - 3.5          | 15 - 30                 |
| Riso al latte***   | 2 - 3              | 30 - 40                 |
| Patate lesse   | 4.5 - 5.5          | 25 - 35                 |
| Patate lesse in acqua salata   | 4.5 - 5.5          | 15 - 30                 |
| Farinacei, pasta*  | 6 - 7              | 6 - 10                  |
| Pasticcio  | 3.5 - 4.5          | 120 - 180               |
| Minestre   | 3.5 - 4.5          | 15 - 60                 |
| Verdura  | 2.5 - 3.5          | 10 - 20                 |
| Verdure, surgelate   | 3.5 - 4.5          | 7 - 20                  |
| Cuocere nella pentola a pressione  | 4.5 - 5.5          | -                       |
| <b>Stufare</b>   |                    |                         |
| Involtini  | 4 - 5              | 50 - 65                 |
| Stufato  | 4 - 5              | 60 - 100                |
| Gulasch***   | 3 - 4              | 50 - 60                 |
| <b>Stufare / cuocere arrosto con poco olio*</b>                                      |                    |                         |
| Fettina, naturale o impanata   | 6 - 7              | 6 - 10                  |
| Fettina, surgelata   | 6 - 7              | 6 - 12                  |
| Cotoletta, naturale o impanata**   | 6 - 7              | 8 - 12                  |
| Bistecca (spessore 3 cm)   | 7 - 8              | 8 - 12                  |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**  | 5 - 6              | 10 - 20                 |
| Petto di pollo/tacchino, surgelato**   | 5 - 6              | 10 - 30                 |
| Polpette (spessore 3 cm)**   | 4.5 - 5.5          | 20 - 30                 |
| Hamburger (spessore 2 cm)**  | 6 - 7              | 10 - 20                 |
| Pesce e filetto di pesce, naturale   | 5 - 6              | 8 - 20                  |
| Pesce e filetto di pesce, impanato   | 6 - 7              | 8 - 20                  |
| Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce                              | 6 - 7              | 8 - 15                  |
| Scampi, gamberi  | 7 - 8              | 4 - 10                  |
| Sauté di verdure e funghi, fresco  | 7 - 8              | 10 - 20                 |
| Piatti misti, verdure, carne a strisce alla maniera asiatica                         | 7 - 8              | 15 - 20                 |
| Piatti misti, surgelati  | 6 - 7              | 6 - 10                  |
| Crêpe (cuocerle una alla volta)  | 6.5 - 7.5          | -                       |
| Omelette (cuocerle una alla volta)   | 3.5 - 4.5          | 3 - 10                  |
| Uova al tegamino   | 5 - 6              | 3 - 6                   |
| <b>Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)</b> |                    |                         |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo                        | 8 - 9              | -                       |
| Crocchette, surgelate  | 7 - 8              | -                       |
| Carne, ad es. porzioni di pollo  | 6 - 7              | -                       |
| Pesce, panato o in pastella di birra   | 6 - 7              | -                       |
| Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura                            | 6 - 7              | -                       |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra                    | 4 - 5              | -                       |
| * Senza coperchio  |                    |                         |
| ** Girare ripetutamente  |                    |                         |
| ***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5                                       |                    |                         |

## Zona flessibile

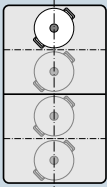
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se la zona di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

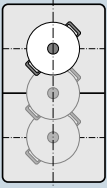
### Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di collocare il recipiente al centro:

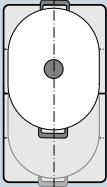
**Come un'unica zona di cottura**



Diametro di 13 cm oppure di dimensioni inferiori  
Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.

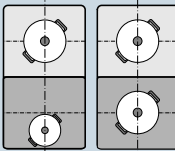


Diametro superiore a 13 cm  
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



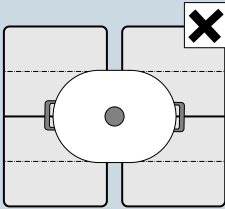
Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore della zona flessibile.

**Come due zone di cottura indipendenti**



Le zone di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna delle zone di cottura impostare il livello di cottura desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna zona di cottura.

**Consigli**




Per piani di cottura con più di un'area di cottura flessibile, accertarsi che la stoviglia sia posizionata in modo tale da coprire soltanto una delle aree di cottura flessibili.  
Altrimenti le zone di cottura non vengono attivate in maniera conforme ed è possibile che non venga raggiunto un buon risultato di cottura.

### Come un'unica zona di cottura

L'area di cottura flessibile viene attivata come zona di cottura singola.

#### Attivazione


1. Selezionare l'area di cottura flessibile con il simbolo .
2. Selezionare il corrispondente livello di cottura nel campo di regolazione.

La zona di cottura flessibile è attivata.

#### Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e modificare il livello di cottura nel rispettivo campo di regolazione.

#### Aggiunta di una nuova stoviglia

Collocare la nuova stoviglia sulla zona di cottura e toccare infine due volte il simbolo . La nuova stoviglia viene riconosciuta e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

**Avvertenza:** Se la stoviglia viene spostata o sollevata dalla zona di cottura impiegata, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

#### Disattivazione



Toccare il simbolo .

L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le zone di cottura continuano a funzionare come due zone di cottura indipendenti.

### Come due zone di cottura indipendenti

Utilizzare la zona di cottura flessibile come due zone di cottura indipendenti.

#### Staccare le zone di cottura

1. Toccare il simbolo .
  2. Selezionare la zona di cottura desiderata con il simbolo .
  3. Selezionare il corrispondente livello di cottura nel campo di regolazione.
- La zona di cottura è attivata.

#### Avvertenze

- Se il piano di cottura si spegne e poi si accende nuovamente, viene utilizzata nuovamente l'area di cottura flessibile come zona di cottura unica.
- Per modificare l'impostazione di configurazione dell'area flessibile, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

#### Collegamento di entrambe le zone di cottura

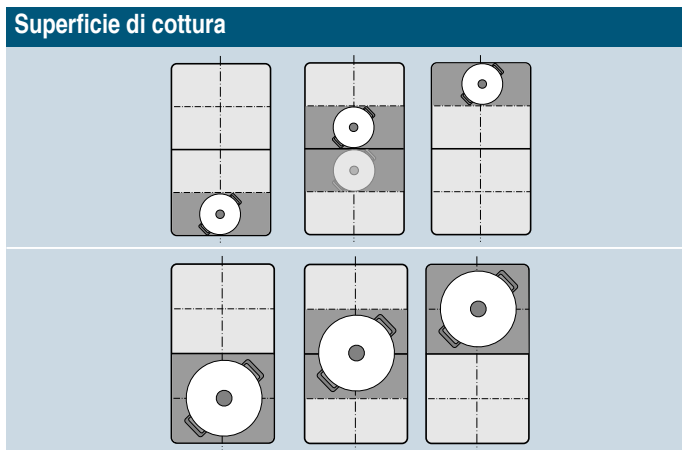
Toccare il simbolo .

La zona di cottura flessibile è attivata.

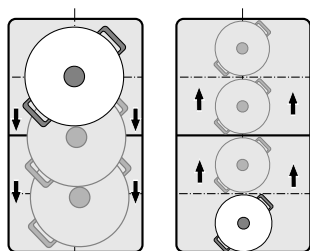
## Funzione Move

Con questa funzione viene attivata l'intera area di cottura flessibile, che è suddivisa in tre parti e sulla quale sono stati preimpostati i livelli di cottura.

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



Affinché la stoviglia possa essere spostata durante il processo di cottura su un'altra superficie di cottura con un livello di cottura differente:



Livelli di cottura preimpostati:

Parte anteriore = livello di cottura **9**

Parte centrale = livello di cottura **5**


Parte posteriore = livello di cottura **1.5**

I livelli di cottura preimpostati possono essere modificati in modo indipendente per ciascuna zona di cottura. Le istruzioni per la modifica dei livelli di cottura sono disponibili al capitolo → "Impostazioni di base"

### Avvertenze

- Se viene riconosciuta più di una stoviglia sull'area di cottura flessibile, la funzione viene disattivata.
- Se la stoviglia viene spostata o sollevata all'interno dell'area di cottura flessibile, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e viene impostato un livello di cottura della superficie sul quale era stata rilevata la stoviglia.
- Ulteriori informazioni relative alla dimensione e alla posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Zona flessibile"

### Attivazione

1. Selezionare una delle due zone di cottura dell'area di cottura flessibile.
2. Toccare il simbolo , si accende con un'intensità luminosa maggiore. L'area di cottura flessibile viene attivata come zona di cottura singola. Il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia si accende nell'indicatore delle zone di cottura.

La funzione è attivata.


### Modifica del livello di cottura

È possibile modificare i livelli di cottura delle singole superfici di cottura durante il processo di cottura. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura e modificare il livello di cottura nel campo di regolazione.


### Avvertenze

- Viene modificato soltanto il livello di cottura della superficie sulla quale si trova la stoviglia.
- Se la funzione viene disattivata, i livelli di cottura delle tre superfici di cottura vengono riportati ai valori preimpostati.

### Disattivazione

Toccare il simbolo . Si accende con un'intensità luminosa minore.

La funzione è stata disattivata.

**Avvertenza:** Se una superficie di cottura viene impostata su  la funzione si disattiva entro pochi secondi.

## Funzioni durata





Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

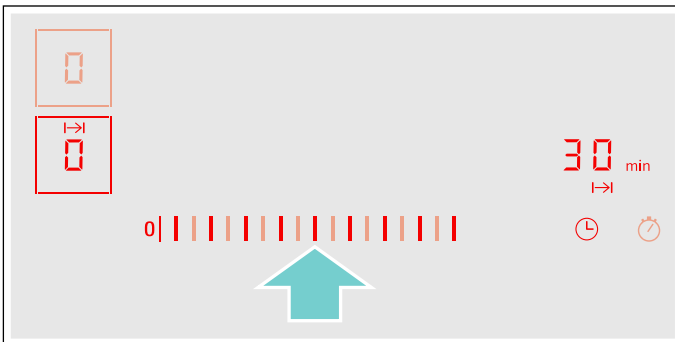
- Programmazione del tempo di cottura
- Contaminuti
- Funzione cronometro


### Programmazione del tempo di cottura

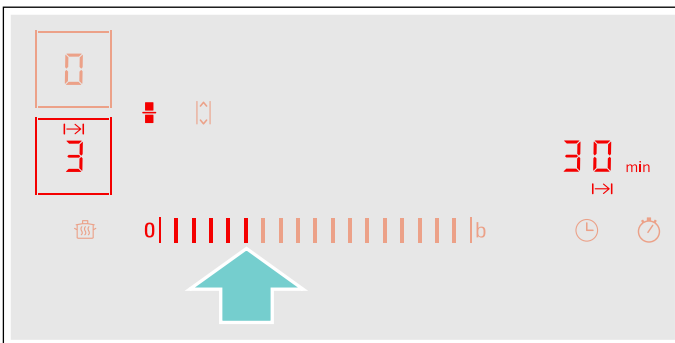
Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

#### Regolazione:

1. Toccare due volte il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono il simbolo  e l'indicazione .
2. Selezionare la zona di cottura. L'indicatore  si accende.
3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.



4. Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.
5. Selezionare il livello di cottura desiderato.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.


#### Avvertenze


- Per tutte le zone di cottura può essere impostato automaticamente lo stesso tempo di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle zone di cottura. Le informazioni per la programmazione automatica del tempo di cottura sono contenute nella sezione → "Impostazioni di base"
- Se la zona di cottura flessibile viene selezionata come unica zona di cottura, il tempo impostato per l'intera zona di cottura è lo stesso.
- Se per la zona di cottura combinata viene selezionata la funzione Zona combinata o la funzione Move, il tempo impostato è lo stesso per entrambe le tre zone di cottura.


### Sensore di cottura

Se per una zona di cottura viene programmato un tempo di cottura, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura desiderato.



### Modifica o cancellazione del tempo



Toccare due volte il simbolo , quindi selezionare la zona di cottura.

Nel campo di regolazione, modifica il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.


### Una volta trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne, l'indicatore  lampeggia e sulla zona di cottura viene visualizzato . Viene emesso un segnale acustico.

Quando sull'indicatore del timer lampeggiano  e l'indicatore .

Toccano il simbolo  gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

#### Avvertenze





- Quando è stato programmato un tempo di cottura per più zone di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre la durata di cottura più breve.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente di una zona di cottura toccare due volte il simbolo  e selezionare la zona di cottura.
- È possibile impostare un tempo di cottura fino a 99 minuti.

### Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti


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


#### Impostazione


1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del timer si accendono  e l'indicazione .
2. Selezionare il tempo di cottura desiderato nel campo di regolazione e confermare questa impostazione toccando il simbolo .

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

### Modifica o cancellazione del tempo

Toccare il simbolo .

Nel campo di regolazione, modificare il tempo di cottura o impostare , per cancellare il tempo di cottura programmato.

Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.



### Una volta trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer lampeggiano **00** e il simbolo **🔔**.

Dopo aver toccato il simbolo **🕒** gli indicatori si spengono.

### 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 **🕒**. Sull'indicatore del timer si accendono **00**.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

#### Disattivazione

Toccare il simbolo **🕒**. Sull'indicatore del timer compaiono **00** e poi si spengono.

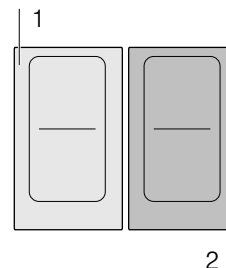
La funzione è disattivata.

**Avvertenza:** Per la disattivazione del cronometro, deve essere selezionata questa funzione.

## Funzione PowerBoost

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

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



**Avvertenza:** Nell'area flessibile può essere attivata anche la funzione Powerboost se la zona di cottura viene utilizzata come unica zona di cottura.

#### Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **b**.

L'indicatore **b** si accende.

La funzione è attivata.

#### Disattivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **b**.  
L'indicatore **b** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura **9**.

La funzione è disattivata.

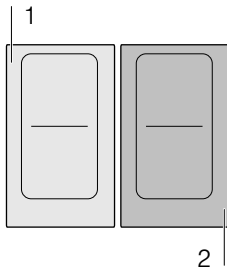
**Avvertenza:** In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

## Funzione ShortBoost

Con la funzione ShortBoost la stoviglia può essere riscaldata più rapidamente rispetto al tempo impiegato dal livello di cottura **9**.

Dopo aver disattivato la funzione, selezionare il livello di cottura adatto per la pietanza.

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



**Avvertenza:** Con l'area di cottura flessibile, la funzione Shortboost può essere anche attivata quando viene utilizzata come zona di cottura singola.

### Consigli sull'utilizzo

- Utilizzare sempre stoviglie non precedentemente riscaldate.
- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare contenitori con fondi sottili.
- Non riscaldare mai una stoviglia vuota, olio, burro o strutto senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Mettere la stoviglia al centro della zona di cottura. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nella sezione → "Cottura con induzione"

### Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare due volte il simbolo **b**.  
L'indicatore **b** si accende.  
La funzione è attivata.

### Disattivazione


1. Selezionare una zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **b**.  
L'indicatore **b** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura **9**.  
La funzione è disattivata.

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


## Funzione scaldavivande

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

### Attivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Entro i prossimi 10 secondi, selezionare la zona di cottura desiderata.  
L'indicatore **L** si accende.  
La funzione è attivata.

### Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare la zona di cottura.  
L'indicatore **L** si spegne. La zona di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.  
La funzione è disattivata.

## Sistema di cottura arrosto a sensori

Con questa funzione è possibile cuocere mantenendo la temperatura adatta della padella.

Le zone di cottura con questa funzione sono indicate con il simbolo della funzione cottura arrosto.

### Vantaggi durante la cottura

- La zona di cottura si scalda solo se necessario per il mantenimento della temperatura. In tal modo si risparmia energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La funzione cottura segnala se la padella vuota ha raggiunto la temperatura giusta per l'aggiunta di olio e successivamente degli alimenti.

### Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. E' possibile utilizzare una protezione antispruzzo per evitare gli schizzi di grasso.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio extravergine di oliva o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non far mai scaldare una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se la zona di cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non verrà attivato correttamente.

### Padelle per il sensore di cottura

Per il sensore di cottura sono disponibili padelle idonee. Questi accessori opzionali possono essere richiesti in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente.

- HZ390210 padella con diametro di 15 cm.
- HZ390220 padella con diametro di 19 cm.
- HZ390230 padella con diametro di 21 cm.
- HZ390512 Teppanyaki. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.
- HZ390522 Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

Le padelle sono antiaderenti, in modo da consentire la cottura con poco olio delle pietanze.

### Avvertenze

- Il sensore di cottura arrosto è stato impostato in modo specifico per questa tipologia di padelle.
- Assicurarsi che il diametro del fondo della padella corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Collocare la padella al centro della zona di cottura.
- Può succedere che nelle aree di cottura flessibili non si attivi il sensore di cottura arrosto con una padella di dimensione differente o una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → "Zona flessibile".
- Altre padelle potrebbero surriscaldarsi. La temperatura potrebbe impostarsi ad un livello di temperatura più alto o più basso rispetto a quello selezionato. Provare prima con il livello di temperatura inferiore e modificarlo in base alla necessità.

## Livelli di temperatura

| Livello di temperatura | Adatto a  |
|------------------------|---|
| 1 molto basso          | Preparare e addensare le salse, stufare le verdure e cuocere di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.               |
| 2 basso                | Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.   |
| 3 medio - basso        | Per cuocere pesce, alimenti spessi, come ad es. polpette e salsicce.  |
| 4 medio-alta           | Bistecche ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti dallo spessore ridotto impanati come ad es. fettine, Geschnetzeltes e verdure. |
| 5 alto                 | Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche al sangue o a media cottura, frittelle di patate e patate arrosto.            |

## Tabella

Nella tabella viene visualizzato il livello di temperatura adatto per ogni pietanza. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda del tipo, peso, dimensione e qualità degli alimenti.

Il livello di temperatura impostato varia a seconda della padella utilizzata.

Preriscaldare la padella vuota, aggiungere olio e alimenti dopo il segnale acustico.

|   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|---|------------------------|--|
| <b>Carne</b>  |                        |  |
| Fettina, naturale <sup>1</sup>                        | 4                      | 6 - 10   |
| Fettina, impanata <sup>1</sup>                        | 4                      | 6 - 10   |
| Filetto <sup>2</sup>                                  | 4                      | 6 - 10   |
| Costoletta <sup>1</sup>                               | 3                      | 10 - 15  |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                              | 4                      | 10 - 15  |
| Bistecca alla milanese <sup>1</sup>                   | 4                      | 10 - 15  |
| Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>2</sup>      | 5                      | 6 - 8  |
| Bistecca, cottura media, (spessore 3 cm) <sup>2</sup> | 5                      | 8 - 12   |
| Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>      | 4                      | 8 - 12   |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup>  | 3                      | 10 - 20  |
| Straccetti di carne <sup>3</sup>                      | 4                      | 7 - 12   |
| Gyros <sup>3</sup>                                    | 4                      | 7 - 12   |
| Pancetta <sup>1</sup>                                 | 2                      | 5 - 8  |
| Carne tritata <sup>3</sup>                            | 4                      | 6 - 10   |
| Hamburger (spessore 1,5 cm) <sup>1</sup>              | 3                      | 6 - 15   |
| Polpette (spessore 2 cm) <sup>1</sup>                 | 3                      | 10 - 20  |
| Polpette ripiene <sup>1</sup>                         | 3                      | 10 - 20  |
| Salsicce scottate <sup>1</sup>                        | 3                      | 8 - 20   |
| Salsicce crude <sup>1</sup>                           | 3                      | 8 - 20   |

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>5</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>6</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.

<sup>7</sup> Aggiungere l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

|   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|---|------------------------|--|
| <b>Pesce</b>                                |                        |  |
| Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 20  |
| Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>     | 3                      | 10 - 20  |
| Gamberi <sup>1</sup>                        | 4                      | 4 - 8  |
| Scampi <sup>1</sup>                         | 4                      | 4 - 8  |
| Pesce arrosto, intero <sup>1</sup>          | 3                      | 10 - 20  |
| <b>Piatti a base di uova</b>                |                        |  |
| Uova al tegamino nel burro <sup>4</sup>     | 2                      | 2 - 6  |
| Uova al tegamino nell'olio <sup>2</sup>     | 4                      | 2 - 6  |
| Uovo strapazzato <sup>3</sup>               | 2                      | 4 - 9  |
| Omelette <sup>5</sup>                       | 2                      | 3 - 6  |
| Crêpe <sup>5</sup>                          | 5                      | 1,5 - 2,5  |
| Toast alla francese <sup>5</sup>            | 3                      | 4 - 8  |
| Frittata dolce stracciata <sup>5</sup>      | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Verdure e legumi</b>                     |                        |  |
| Aglione <sup>3</sup>                        | 2                      | 2 - 10   |
| Stufare le cipolle <sup>3</sup>             | 2                      | 2 - 10   |
| Anelli di cipolle fritti <sup>3</sup>       | 3                      | 5 - 10   |
| Zucchine <sup>1</sup>                       | 3                      | 4 - 12   |
| Melanzane <sup>1</sup>                      | 3                      | 4 - 12   |
| Peperone <sup>1</sup>                       | 3                      | 4 - 15   |
| Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>     | 3                      | 4 - 15   |
| Funghi <sup>3</sup>                         | 4                      | 10 - 15  |
| Cuocere le verdure nell'olio <sup>3</sup>   | 1                      | 10 - 20  |
| Glassare le verdure <sup>3</sup>            | 3                      | 6 - 10   |
| <b>Patate</b>                               |                        |  |
| Patate arrosto da patate lesse <sup>3</sup> | 5                      | 6 - 12   |
| Patate arrosto da patate crude <sup>3</sup> | 4                      | 15 - 25  |
| Frittelle di patate <sup>5</sup>            | 5                      | 2,5 - 3,5  |
| Rösti svizzero <sup>4</sup>                 | 2                      | 50 - 55  |
| Patate glassate <sup>3</sup>                | 3                      | 10 - 15  |

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>5</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>6</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.

<sup>7</sup> Aggiungere l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

|   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|---|------------------------|--|
| <b>Salse e sughi</b>  |                        |  |
| Salsa di pomodoro con verdure <sup>3</sup>  | 1                      | 25 - 35  |
| Besciamella <sup>3</sup>  | 1                      | 10 - 20  |
| Salsa al formaggio <sup>3</sup>   | 1                      | 10 - 20  |
| Ridurre la salsa <sup>3</sup>   | 1                      | 25 - 35  |
| Salse dolci <sup>3</sup>  | 1                      | 15 - 25  |
| <b>Prodotti surgelati</b>   |                        |  |
| Fettina <sup>1</sup>  | 4                      | 15 - 20  |
| Cordon bleu <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 30  |
| Petto di pollo <sup>1</sup>   | 4                      | 10 - 30  |
| Nugget di pollo <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 15  |
| Gyros <sup>3</sup>  | 4                      | 10 - 15  |
| Kebab <sup>3</sup>  | 4                      | 10 - 15  |
| Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>  | 3                      | 10 - 20  |
| Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>   | 3                      | 10 - 20  |
| Bastoncini di pesce <sup>1</sup>  | 4                      | 8 - 12   |
| Cottura di patate fritte <sup>3</sup>   | 5                      | 4 - 6  |
| Piatti saltati in padella <sup>3</sup>  | 3                      | 6 - 10   |
| Involtini primavera <sup>1</sup>  | 4                      | 10 - 30  |
| Camembert <sup>1</sup>  | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Altro</b>  |                        |  |
| Camembert <sup>1</sup>  | 3                      | 7 - 10   |
| Crostini <sup>3</sup>   | 3                      | 6 - 10   |
| Piatti pronti di alimenti asciutti <sup>6</sup>   | 1                      | 5 - 10   |
| Tostare le mandorle <sup>7</sup>  | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare le noci <sup>7</sup>  | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare i pinoli <sup>7</sup>   | 4                      | 3 - 15   |
| <sup>1</sup> Girare ripetutamente.  |                        |  |
| <sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.                        |                        |  |
| <sup>3</sup> Mescolare regolarmente.  |                        |  |
| <sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.                      |                        |  |
| <sup>5</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.  |                        |  |
| <sup>6</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle. |                        |  |
| <sup>7</sup> Aggiungere l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.                                 |                        |  |

## Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone

### Grill

































Il Grill si adatta alla Flex Zone. È possibile preparare piccole e grandi quantità di carne, pesce, verdure fresche e pane con davvero poco olio in modo salutare e semplice. La forma rigata fa in modo che la pietanza assorba meno grasso. Il facile utilizzo permette di grigliare le pietanze che, dall'aspetto e dal gusto, sembreranno preparate sulla griglia tradizionale. Per agevolare la trasmissione di calore, mettere un po' di olio sulla griglia o sulla superficie dell'alimento.

### Teppan Yaki

Il Teppan Yaki permette di preparare carne, pesce, frutti di mare, verdure, dolci e pane con pochissimo olio, in modo semplice e salutare. Il Teppan Yaki si adatta perfettamente alla Flex Zone. Grazie al contatto diretto con la piastra e alla trasmissione di calore uniforme, consistenza, colore e succosità dell'alimento si conservano durante la rosolatura e la doratura.

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.

**Avvertenza:** Impostare Flex Zone come unica area di cottura per attivare la funzione correttamente.

|  | Stoviglie   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|--|---|------------------------|--|
| <b>Carne</b>   |   |                        |  |
| Fettina, semplice <sup>1</sup>                       |  /      | 4                      | 6 - 10   |
| Filetto <sup>1</sup>                                 |  /      | 4                      | 6 - 10   |
| Costoletta <sup>1</sup>                              |  /      | 3                      | 10 - 15  |
| Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>1</sup>     |  /      | 5                      | 6 - 8  |
| Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) <sup>1</sup> |  /      | 5                      | 8 - 12   |
| Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>     |  /      | 4                      | 8 - 12   |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup> |  /    | 3                      | 10 - 20  |
| Pancetta <sup>1</sup>                                |  /  | 3                      | 5 - 8  |
| Hamburger <sup>1</sup>                               |  /  | 3                      | 6 - 15   |
| Würstel lessi <sup>1</sup>                           |  /  | 4                      | 8 - 20   |
| Salsicce crude <sup>1</sup>                          |  /  | 4                      | 8 - 20   |
| Gyros <sup>2</sup>                                   |    | 4                      | 7 - 12   |
| Carne tritata <sup>2</sup>                           |    | 4                      | 6 - 10   |
| <b>Pesce e frutti di mare</b>                        |   |                        |  |
| Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>           |  /  | 4                      | 10 - 20  |
| Granchi <sup>1</sup>                                 |  /  | 4                      | 4 - 8  |
| Gamberi <sup>1</sup>                                 |  /  | 4                      | 4 - 8  |
| Cucinare il pesce intero <sup>1</sup>                |  /  | 3                      | 15 - 30  |

<sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario

















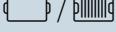



<sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

<sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

|   | Stoviglie   | Livello di temperatura | Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.) |
|---|---|------------------------|--|
| <b>Verdura</b>                              |   |                        |  |
| Zucchine <sup>1</sup>                       |    | 3                      | 4 - 12   |
| Melanzane <sup>1</sup>                      |    | 3                      | 4 - 12   |
| Peperoni <sup>1</sup>                       |    | 3                      | 4 - 15   |
| Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>     |    | 3                      | 4 - 15   |
| Funghi <sup>2</sup>                         |    | 4                      | 10 - 15  |
| Aglio <sup>2</sup>                          |    | 2                      | 2 - 10   |
| Stufare le cipolle <sup>2</sup>             |    | 2                      | 2 - 10   |
| Glassare le verdure <sup>2</sup>            |    | 3                      | 6 - 10   |
| <b>Patate</b>                               |   |                        |  |
| Patate arrosto da patate lesse <sup>2</sup> |    | 5                      | 6 - 12   |
| Frittelle di patate <sup>4</sup>            |    | 5                      | 2,5 - 3,5  |
| Patate glassate <sup>2</sup>                |    | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Piatti a base di uova</b>                |   |                        |  |
| Uovo al tegamino con burro <sup>3</sup>     |    | 2                      | 2 - 6  |
| Uovo al tegamino con olio <sup>1</sup>      |    | 4                      | 2 - 6  |
| Uovo strapazzato <sup>2</sup>               |  | 2                      | 4 - 9  |
| Omelette <sup>4</sup>                       |  | 2                      | 3 - 6  |
| Crêpe <sup>4</sup>                          |  | 5                      | 1,5 - 2,5  |
| Toast alla francese <sup>4</sup>            |  | 3                      | 4 - 8  |
| Frittata dolce stracciata <sup>4</sup>      |  | 3                      | 10 - 15  |
| <b>Altro</b>                                |   |                        |  |
| Tostatura <sup>5</sup>                      |  | 4                      | 4 - 6  |
| Crostini <sup>2</sup>                       |  | 3                      | 6 - 10   |
| Tostare le mandorle <sup>6</sup>            |  | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare le noci <sup>6</sup>                |  | 4                      | 3 - 15   |
| Tostare i pinoli <sup>6</sup>               |  | 4                      | 3 - 15   |

<sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

<sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

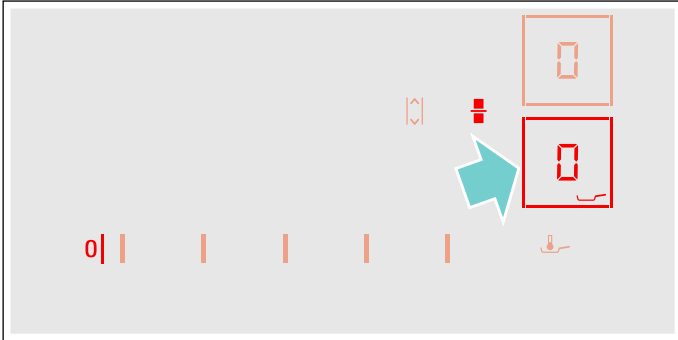
<sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.



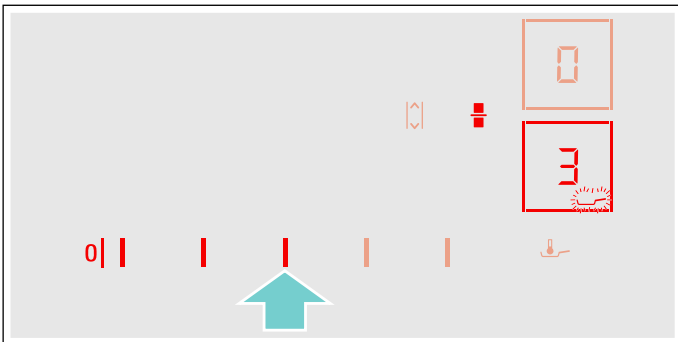
## Impostazione

Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare una stoviglia vuota sull'area di cottura.


1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato l'indicatore .



3. Nei 10 secondi successivi selezionare il grado di temperatura desiderato nel campo di regolazione.




La funzione è attivata.

Il simbolo della temperatura  lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso un segnale e il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.

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

**Avvertenza:** Girare le pietanze in modo che non brucino.

### Disattivazione del sensore di cottura

Toccare il simbolo  e selezionare la zona di cottura. La zona di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.



## Sicurezza bambino

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


### Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. L'indicatore  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. 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.

## Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello di comando quando il piano di cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone della funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello di comando rimane bloccato per 35° secondi. È quindi possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: dopo 35 secondi il pannello di comando viene abilitato. Per la terminare anticipatamente la funzione toccare il simbolo .

### Avvertenze

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

## Spegnimento di sicurezza automatico

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

La zona di cottura smette di riscaldare. Sull'indicatore della zona di cottura lampeggiano alternativamente **F**, **B** e l'indicatore del calore residuo **h** o **H**.

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

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

## Impostazioni di base

Il dispositivo dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adattate alle esigenze individuali dell'utente.

| Display     | Funzionamento   |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Sicurezza bambini</b><br><b>0</b> Manuale*.<br><b>1</b> Automatica.<br><b>2</b> La funzione è disattivata.   |
| <b>c 2</b>  | <b>Segnali acustici</b><br><b>0</b> Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati.<br><b>1</b> È attivato solo il segnale di errore.<br><b>2</b> È attivato solo il segnale di conferma.<br><b>3</b> Tutti i segnali acustici sono attivati.*  |
| <b>c 3</b>  | <b>Visualizzazione del consumo di energia</b><br><b>0</b> Disattivata.*<br><b>1</b> Attivata.   |
| <b>c 5</b>  | <b>Programmazione automatica del tempo di cottura</b><br><b>00</b> Disattivata.*<br><b>0 1-99</b> Tempo fino allo spegnimento automatico.   |
| <b>c 6</b>  | <b>Durata del segnale acustico della funzione timer</b><br><b>1</b> 10 secondi.*<br><b>2</b> 30 secondi.<br><b>3</b> 1 minuto.  |
| <b>c 7</b>  | <b>Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura</b><br><b>Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura.</b><br><b>0</b> Disattivata. Potenza massima del piano cottura.*/**<br><b>1</b> 1000 W di potenza minima.<br><b>1.5</b> 1500 W<br>...<br><b>3</b> 3000 W consigliato per 13 Ampere.<br><b>3.5</b> 3500 W consigliato per 16 Ampere.<br><b>4</b> 4000 W<br><b>4.5</b> 4500 W consigliato per 20 Ampere.<br>...<br><b>9 o 9.5</b> Potenza massima del piano di cottura.** |
| <b>c 11</b> | <b>Modifica dei livelli di potenza preimpostati per la funzione Move</b><br><b>-9</b> Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura anteriore.<br><b>-5</b> Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura centrale.<br><b>-1.5</b> Livello di potenza preimpostato per la zona di cottura posteriore.   |
| <b>c 12</b> | <b>Controllare la stoviglia e il risultato del processo di cottura</b><br><b>0</b> Non adatto<br><b>1</b> Non ottimale<br><b>2</b> Adatto   |

**c 13 Configurazione dell'attivazione dell'area di cottura flessibile**

- 0 Utilizzo come due aree di cottura indipendenti.
- 1 Utilizzo come area di cottura unica.\*

**c 0 Tornare alle impostazioni standard**


- 0 Impostazioni individuali.\*
- 1 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.

\*Impostazioni di fabbrica



\*\*La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.

**In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:**


Il piano di cottura deve essere disattivato.

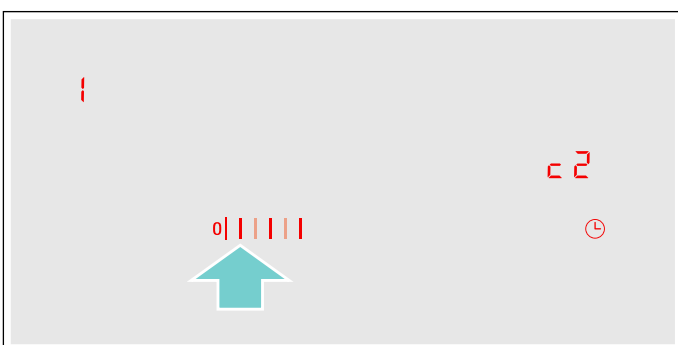
1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.  
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

| Informazioni sul prodotto    | Display |
|------------------------------|---------|
| Indice servizio clienti (KI) | 01      |
| Numero di fabbricazione      | Fd      |
| Numero di fabbricazione 1    | 95.     |
| Numero di fabbricazione 2    | 05      |

3. Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base. Sugli indicatori si accendono **c 1** e  come preimpostazione.



4. Toccare il simbolo  ripetutamente finché non compare la funzione desiderata.
5. Selezionare infine l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.



6. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

**Uscire dalle impostazioni base**

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

## Indicatore consumo di energia

Questa funzione indica il consumo di energia totale dell'ultimo processo di cottura di questo piano cottura.

Dopo la disattivazione del piano cottura viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. **1,08 kWh**.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.

Nel capitolo → *"Impostazioni di base"* viene illustrato come attivare questa funzione

## Test per stoviglie

Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dalla zona di cottura utilizzata.

1. Collocare la stoviglia fredda con ca. 200 ml di acqua al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **c 12**.
3. Toccare il campo di regolazione. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia **—**.  
La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato della qualità e della rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

| Risultato |   |
|-----------|---|
|           | La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.*                                |
|           | La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.* |
|           | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.                          |

\* Se dovesse esserci una zona di cottura più piccola, testare nuovamente la stoviglia su una zona di cottura più piccola.

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

### Avvertenze

- L'area flessibile è un'unica zona di cottura; utilizzare una sola stoviglia.
- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldato soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Impostazioni di base"*.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → *"Cottura con induzione"* e → *"Zona flessibile"*.

## Power Manager

Con la funzione Power-Manager 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 di cottura distribuisce automaticamente la potenza a disposizione sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione Power-Manager è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Se un'area di cottura viene accesa e raggiunge il limite di potenza, per un breve tempo compare **\_** nella visualizzazione dei livelli di cottura. L'apparecchio regola e seleziona automaticamente il massimo livello di cottura possibile.

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

## 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](http://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 5*
- 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.

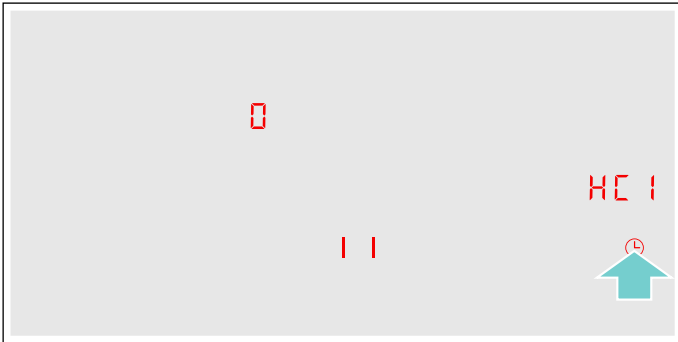
Per l'installazione l'app deve essere aperta.



### 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. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione **HC 1**.  
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende .

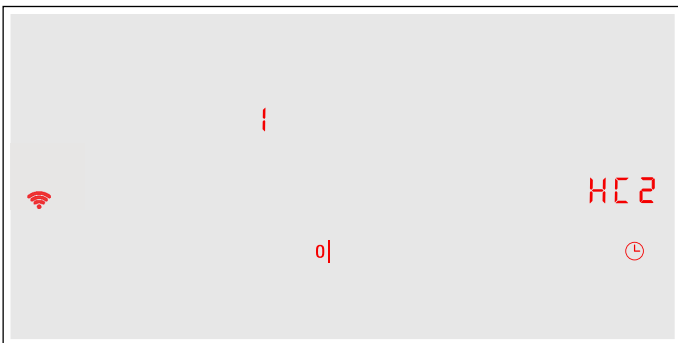



4. Nel campo di regolazione impostare il valore **1**. Sul pannello di comando lampeggiano **1** e il simbolo .
5. Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Se sul pannello di comando il simbolo  non lampeggia più ma resta acceso, il piano cottura è connesso alla rete.

#### Avvertenza:




Se non è possibile instaurare il collegamento, viene visualizzato il valore **2** "collegamento manuale". Registrare l'apparecchio manualmente alla rete domestica o avviare nuovamente il collegamento automatico.

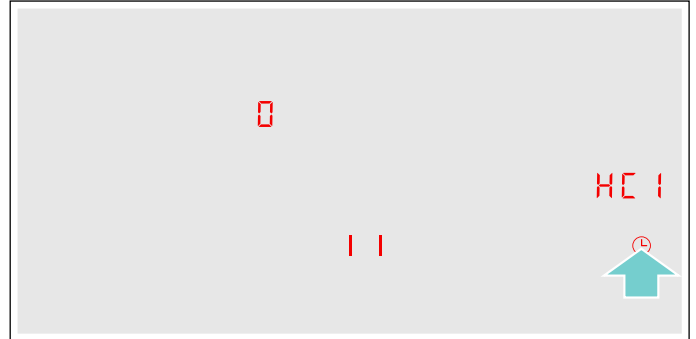
L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app, viene visualizzata l'impostazione **HC 2**. Nel campo di regolazione lampeggia il valore **1**.




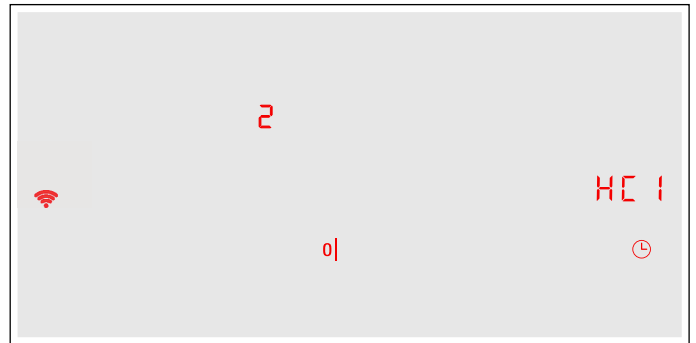
6. Avviare l'app sul dispositivo mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete. La procedura di registrazione è terminata quando sull'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato il valore .

### Registrazione manuale nella rete domestica

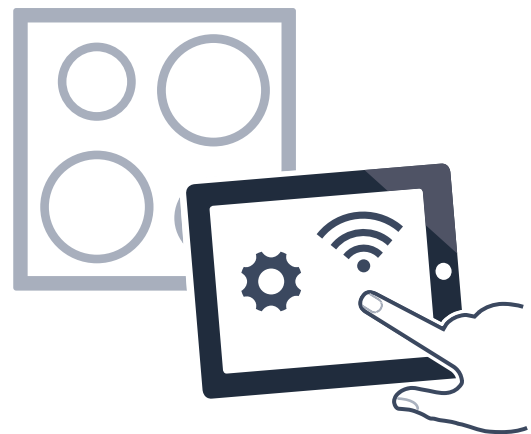
1. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione **HC 1**.  
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende .




4. Nel campo di regolazione impostare il valore **2**. Sul pannello di comando lampeggiano **2** e il simbolo .

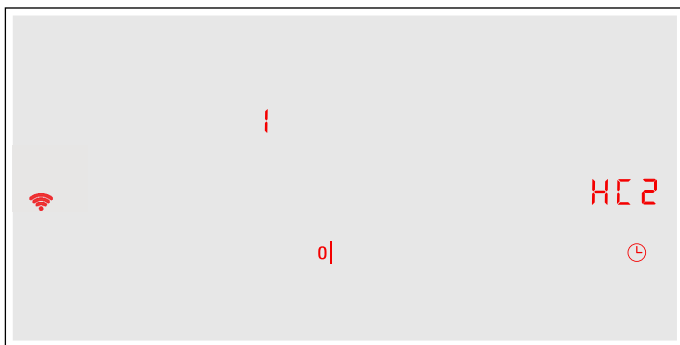


5. Registrare un dispositivo mobile nella rete del piano cottura con la SSID "HomeConnect" con la key "HomeConnect".



Se sul pannello di comando il simbolo  non lampeggia più ma resta acceso, il piano cottura è connesso alla rete.

L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app, viene visualizzata l'impostazione **HC2**. Nel campo di regolazione lampeggia il valore **1**.



6. Avviare l'app sul dispositivo mobile e seguire le istruzioni per la registrazione manuale nella rete. La procedura di registrazione è terminata quando sull'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato il valore **0**.

## 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.

| Display                | Funzione   |
|------------------------|--|
| <b>HC1</b>             | <b>Registrazione nella rete domestica (WLAN)</b>                     |
| 0                      | Non collegato / scollegare il collegamento alla rete.                |
| 1                      | Collegamento automatico.   |
| 2                      | Collegamento manuale.  |
| 3                      | Collegato.   |
| <b>HC2</b>             | <b>Collegamento all'app</b>  |
| 0                      | Non collegato.   |
| 1                      | Stabilire il collegamento.   |
| <b>HC3</b>             | <b>Collegamento alla WLAN</b>  |
| 0                      | Modulo radio spento.   |
| 1                      | Modulo radio acceso.   |
| <b>HC4</b>             | <b>Impostazioni tramite l'app</b>                                    |
| 0                      | Disattivato.   |
| 1                      | Attivato.*   |
| <b>HC5</b>             | <b>Aggiornamento del software</b>                                    |
| 1                      | Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione.              |
| 2                      | Avvio dell'installazione.  |
| <b>HC6</b>             | <b>Accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti</b> |
| 0                      | Non consentito.  |
| 1                      | Consentito.  |
| * Impostazione di base |  |

| Display                | Funzione                                   |
|------------------------|--|
| <b>HC7</b>             | <b>Intensità del segnale WLAN</b>          |
| 0                      | Non collegato alla rete domestica (WLAN).  |
| 1                      | Intensità del segnale 1 (cattivo)          |
| 2                      | Intensità del segnale 2 (medio)            |
| 3                      | Intensità del segnale 3 (buono)            |
| <b>HC8</b>             | <b>Collegamento al server Home Connect</b> |
| 0                      | Non collegato.                             |
| 1                      | Collegato.                                 |
| * Impostazione di base |  |

### Avvertenze

- L'impostazione **HC2** viene visualizzata soltanto quando l'apparecchio è collegato alla rete domestica.
- L'impostazione **HC3** viene visualizzata soltanto se l'apparecchio è già stato collegato almeno una volta a una rete.
- L'impostazione **HC5** viene visualizzata soltanto quando è disponibile un aggiornamento.
- L'impostazione **HC6** viene visualizzata soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi all'apparecchio. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
- Le impostazioni **HC7** e **HC8** vengono visualizzate soltanto in presenza di collegamento alla WLAN.

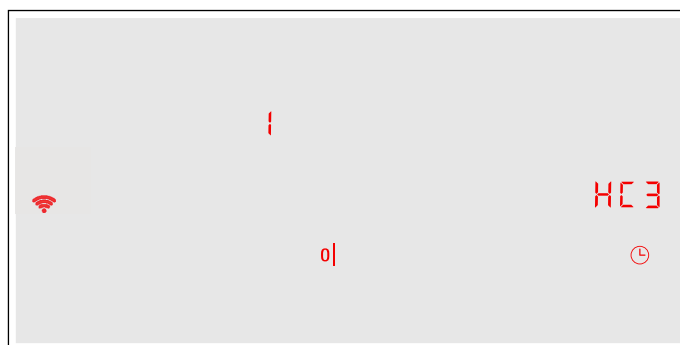
### Disattivazione della WLAN


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. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo ⏸ per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo ⏸ finché non compare l'impostazione **HC3**.  
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **1**.



4. Nel campo di regolazione impostare il valore **0**. 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.

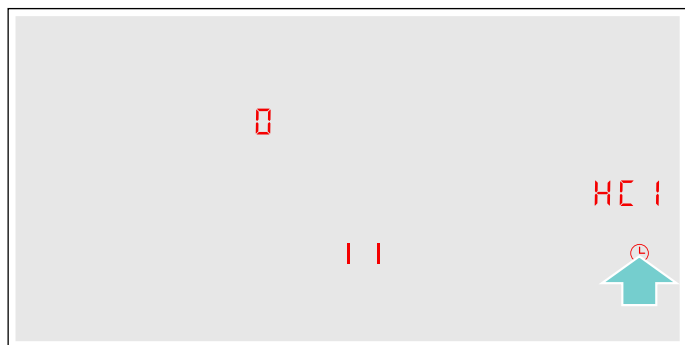
### Avvertenza:

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

1. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC 1**.  
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **3**.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore **0**.  
L'apparecchio è scollegato dalla rete domestica e nel pannello di comando si spegne il simbolo .

## Collegare rete

1. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione **HC 1**.  
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **0**.





4. Nel campo di regolazione impostare il valore **1** "collegamento automatico" oppure il valore **2** "collegamento manuale".
5. Seguire le istruzioni secondo → "Registrazione automatica nella rete domestica" o → "Registrazione manuale nella rete domestica".

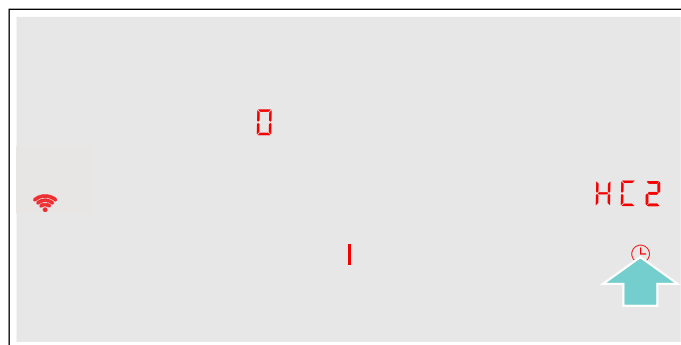
## Connettere con l'app

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 33 → "Collegare alla rete" a pagina 33

1. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC 2**.  
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **0**.





4. Nel campo di regolazione impostare il valore **1**.
5. Seguire le istruzioni dell'app per concludere la procedura di collegamento.

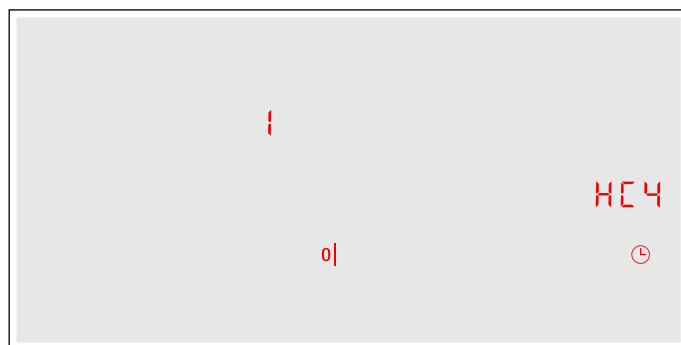
## Impostazioni tramite l'app

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

### Avvertenze

- Per modificare le impostazioni di base il piano cottura deve essere spento.
- 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.
- 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. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non compare l'impostazione **HC 4**.
4. Per attivare la trasmissione, nel campo di regolazione selezionare il valore **1**; per disattivarla, selezionare il valore **0**.



## Conferma delle impostazioni per la cottura

Non appena vengono trasmesse le impostazioni per la cottura al piano cottura, a seconda dell'impostazione, l'indicatore delle zone di cottura, l'indicatore del timer o la funzione modificata inizia a lampeggiare. Per confermare le impostazioni, toccare l'indicatore delle zone di cottura desiderato. Per annullare le impostazioni, toccare un qualsiasi altro tasto del piano cottura.

## 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). 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 nella quale viene indicato dove è possibile scaricare l'aggiornamento.

Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite il piano cottura (impostazioni di base, impostazione *HCS*) oppure 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](http://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](http://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                           |    |    |    |    |    |    |    |    |

## Collegamento della cappa aspirante

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.

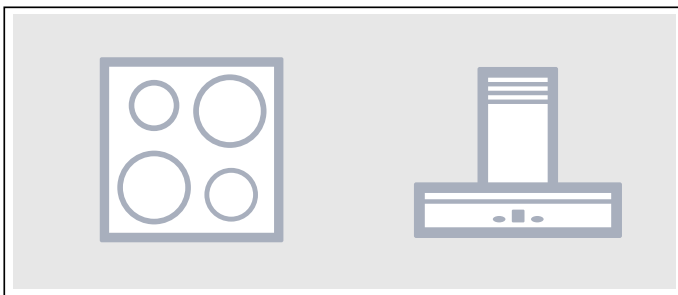
Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite l'app e il pannello di comando.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect e il capitolo Home Connect. → "Home Connect" a pagina 30



### Collegamento diretto degli apparecchi

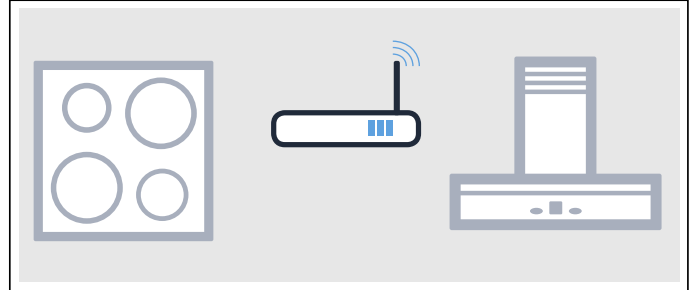
Se l'apparecchio viene collegato direttamente a una cappa aspirante, la cappa aspirante può essere comandata tramite il piano cottura. Per entrambi gli apparecchi non è più possibile un collegamento alla rete domestica o con l'app. Entrambi gli apparecchi possono essere comandati tramite il pannello 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 5
- 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. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione  15. Sull'indicatore delle zone di cottura compare .
4. Nel campo di regolazione impostare il valore . Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia .
5. Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante.









Il piano cottura è collegato alla cappa aspirante quando nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore . Dopo aver abbandonato il menu di impostazione, nel pannello di comando del piano cottura 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 l'accesso al router. Se non è questo il caso, seguire i passi indicati in "Collegamento diretto".

All'inizio verificare che la cappa aspirante sia collegata all'app oppure si trovi nella rete domestica.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione . Sul display della zona di cottura si illumina  (non collegato) o  (collegato alla rete domestica).
4. Nel campo di regolazione impostare il valore . Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia .
5. Se l'apparecchio non è ancora collegato alla rete domestica, premere il tasto WPS sul router entro 2 minuti. Il piano cottura viene collegato alla rete domestica, nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore . La fase di creazione del collegamento con la cappa aspirante si avvia automaticamente e resta attiva per 2 minuti. Se l'apparecchio è già collegata alla rete domestica, procedere con il seguente punto.





6. Avviare il collegamento alla cappa aspirante. Il piano cottura è collegato alla cappa aspirante quando nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore . Dopo aver abbandonato il menu di impostazione, nel pannello di comando del piano cottura 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 (impostazioni di base, impostazione .

## Staccare dalla rete

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

1. Attivare il piano di cottura.
2. Toccare il simbolo  per 4 secondi. Vengono visualizzate informazioni sul prodotto.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione .
4. Nel campo di regolazione impostare il valore . 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 37


Tramite il pannello di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

## Impostazione della ventola

### Attivazione



1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare il livello ventola. Si può scegliere tra i livelli 1, 2 e 3. Per selezionare i livelli intensivi, toccare i tasti 4 o 5 oppure toccare il tasto **b** fino a impostare il livello intensivo desiderato. La ventola è stata attivata.

### Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Selezionare il livello ventola 0. La ventola è stata disattivata.



## Impostazione della modalità automatica

### Attivazione

Toccare il simbolo  finché sul pannello di comando non viene visualizzato il simbolo .

In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.


### Disattivazione

Toccare il simbolo  finché il simbolo  non si spegne oppure impostare un altro livello della ventola.

Il funzionamento automatico è disattivato.

## Impostazione dell'illuminazione della cappa

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

Toccare il simbolo .

## Impostazioni per il comando della cappa

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

| Display     | Funzione  |
|-------------|---|
| <b>c 16</b> | <b>Collegamento piano cottura - cappa</b>   |
| 0           | Non collegato / scollegare.   |
| 1           | Avviare il collegamento.  |
| 2           | Collegato alla rete domestica (WLAN).   |
| 3           | Collegato alla cappa aspirante.   |
| <b>c 18</b> | <b>Avvio automatico della ventola</b>   |
| 0           | Disattivato.<br>In caso di necessità la cappa può essere accesa manualmente.  |
| 1           | Attivato in modalità automatica.*<br>La cappa si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica. |
| 2           | Attivato in modalità manuale.<br>All'accensione di una zona di cottura la cappa si attiva a una velocità fissa.       |
| <b>c 20</b> | <b>Ritardo di funzionamento della ventola</b>   |
| 0           | La ventola si spegne con il piano cottura.  |
| 1           | Attivato in modalità automatica.*   |
| 2           | Attivato con il ritardo di funzionamento della ventola standard.  |
| 3           | Nessuna modifica delle impostazioni.  |
| <b>c 21</b> | <b>Accensione automatica dell'illuminazione</b>   |
| 0           | Disattivata.  |
| 1           | Attivata.*<br>L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.   |
| <b>c 22</b> | <b>Spegnimento automatico dell'illuminazione</b>  |
| 0           | Disattivato.*   |
| 1           | Attivato.<br>L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.   |

\* Impostazione di base

### Avvertenza:

Le impostazioni **c 18**, **c 20**, **c 21** e **c 22** vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante.

## Pulizia

I detersivi 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 detersivi 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
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi 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 detersivo 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 detersivo quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detersivo 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 detersivi aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

## Domande frequenti e risposte (FAQ)

### Utilizzo

#### Perché il piano di cottura non si attiva e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

La sicurezza bambini è attivata.

Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → "*Sicurezza bambino*"

#### Perché lampeggiano gli indicatori 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*"

#### Perché non è possibile attivare il sensore di cottura arrosto?

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o la funzione PowerManager è attivata. Spegnerne o ridurre i livelli di potenza delle aree di cottura attive.

Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → "*Power Manager*" a pagina 30

### 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 e non sono indice di alcun difetto.

#### Rumori possibili:

##### **Ronzio come quello di un trasformatore:**

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

##### **Sibilo intenso:**

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

##### **Scoppietto:**

Si verifica per recipienti composti da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. Il volume del rumore può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

##### **Tonalità elevate dei sibili:**

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

##### **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.

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

Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

**Perché la zona di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?**

La zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Accertarsi che la zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, è accesa.

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → *"Cottura con induzione"*, → *"Zona flessibile"* e → *"Funzione Move"*

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

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli → *"Cottura con induzione"*, → *"Zona flessibile"* e → *"Funzione Move"*

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

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

Ulteriori informazioni relative alla pulizia e alla cura del piano di cottura si trovano nel capitolo → *"Pulizia"*

## Malfunzionamento, che fare?

Di norma le anomalie sono semplici da eliminare. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

| Display   | Possibile causa  | Soluzione   |
|---|--|---|
| Nessuno   | L'alimentazione elettrica è interrotta.<br><br>L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.<br><br>Anomalia del sistema elettronico. | Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica.<br><br>Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico.<br><br>Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica. |
| I display lampeggiano                             | Il pannello comandi è bagnato o occupato da un oggetto.  | Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.   |
| Sui display delle aree di cottura lampeggia —     | Si è verificata un'anomalia nel sistema elettronico.   | Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per risolvere l'anomalia.   |
| <i>F2/E 70 15</i>                                 | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente.  | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.   |
| <i>F4/E 70 15</i>                                 | Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente.  | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.   |
| <i>F5</i> + livello di potenza e segnale acustico | Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.                                       | Rimuovere la stoviglia corrispondente. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. La cottura può proseguire.  |
| <i>F5</i> e segnale acustico                      | 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. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.  |
| <i>F 1/F6</i>                                     | L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.   | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente l'area di cottura.  |
| <i>F8</i>   | L'area di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.  | È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere il capitolo  |
| <i>E 70 10</i>                                    | Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione.  | Confermare l'indicatore di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare senza collegamento come di consueto.<br><br>Se il display compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.  |
| <i>E9000</i><br><i>E90 10</i>                     | La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.  | Contattare il gestore del servizio elettrico.   |
| <i>U400</i>                                       | Il piano cottura non è correttamente collegato.  | Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.  |
| <i>dE</i>   | La modalità demo è attivata.   | Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare un campo dei sensori qualsiasi. La modalità demo è disattivata.   |

Non mettere stoviglie calde sul pannello di comando.



**Avvertenze**

- Quando sul display compare **E** tenere premuto il campo dei sensori dell'area di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se il display compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

**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.

## Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

I dati della tabella fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione HZ 390042) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola da Ø 16 cm, 1,2 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 16 cm, 1,7 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 22 cm, 4,2 l per zone di cottura da Ø 18 cm
- Padella da Ø 24 cm, per zone di cottura da Ø 18 cm

| Pietanze sperimentate  | Stoviglie          | Preriscaldamento   |   |           | Cottura            |           |
|--|--------------------|--------------------|---|-----------|--------------------|-----------|
|  |                    | Livello di cottura | Durata (Min:Sec)                        | Coperchio | Livello di cottura | Coperchio |
| <b>Sciogliere il cioccolato</b>  |                    |                    |   |           |                    |           |
| Glassa (ad es. marca Dr. Oetker, cioccolato fondente 55 % cacao, 150 g)  | Casseruola Ø 16 cm | -                  | -                                       | -         | 1.5                | No        |
| <b>Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie</b>  |                    |                    |   |           |                    |           |
| Minestra di lenticchie*<br>Temperatura iniziale 20 °C  |                    |                    |   |           |                    |           |
| Quantità: 450 g  | Pentola Ø 16 cm    | 9                  | 1:30<br>(senza mescolare)               | Si        | 1.5                | Si        |
| Quantità: 800 g  | Pentola Ø 22 cm    | 9                  | 2:30<br>(senza mescolare)               | Si        | 1.5                | Si        |
| Zuppa di lenticchie dalla lattina<br>ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco.<br>Temperatura iniziale 20 °C          |                    |                    |   |           |                    |           |
| Quantità: 500 g  | Pentola Ø 16 cm    | 9                  | ca. 1:30<br>(mescolare dopo ca. 1 min.) | Si        | 1.5                | Si        |
| Quantità: 1 kg   | Pentola Ø 22 cm    | 9                  | ca. 2:30<br>(mescolare dopo ca. 1 min.) | Si        | 1.5                | Si        |
| <b>Preparazione della besciamella</b>  |                    |                    |   |           |                    |           |
| Temperatura del latte: 7 °C<br>Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5 % di grassi) e un pizzico di sale |                    |                    |   |           |                    |           |
| 1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare.   | Casseruola Ø 16 cm | 2                  | ca. 6:00                                | No        | -                  | -         |
| 2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.   |                    | 7                  | ca. 6:30                                | No        | -                  | -         |
| 3. Quando la besciamella inizia a bollire, lasciarla sulla zona cottura ancora per 2 minuti continuando a mescolare.             |                    | -                  | -                                       | -         | 2                  | No        |
| *Ricetta secondo DIN 44550   |                    |                    |   |           |                    |           |
| **Ricetta secondo DIN EN 60350-2   |                    |                    |   |           |                    |           |

| Pietanze sperimentate   | Stoviglie       | Preriscaldamento   |  |           | Cottura                       |           |
|---|-----------------|--------------------|--|-----------|-------------------------------|-----------|
|   |                 | Livello di cottura | Durata (Min:Sec)                                     | Coperchio | Livello di cottura            | Coperchio |
| <b>Cottura riso al latte</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Riso al latte, cotto con il coperchio<br>Temperatura del latte: 7 °C<br>Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Impostare il livello di cottura consigliato e aggiungere al latte riso, zucchero e sale.<br>Tempo di cottura incluso preriscaldamento ca. 45 min.                                |                 |                    |  |           |                               |           |
| Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale  | Pentola Ø 16 cm | 8.5                | ca. 5:30   | No        | 3<br>(mescolare dopo 10 min.) | Sì        |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale  | Pentola Ø 22 cm | 8.5                | ca. 5:30   | No        | 3<br>(mescolare dopo 10 min.) | Sì        |
| Riso al latte, cotto senza il coperchio<br>Temperatura del latte: 7 °C<br>Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente. Selezionare il livello di cottura consigliato, quando il latte ha raggiunto ca. 90 °C, continuare la cottura ad un livello inferiore per circa 50 min. |                 |                    |  |           |                               |           |
| Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5 % di grassi) e 1 g di sale  | Pentola Ø 16 cm | 8.5                | ca. 5:30   | No        | 3                             | No        |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5 % di grassi) e 1,5 g di sale  | Pentola Ø 22 cm | 8.5                | ca. 5:30   | No        | 2.5                           | No        |
| <b>Cottura del riso*</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Temperatura dell'acqua: 20 °C   |                 |                    |  |           |                               |           |
| Ingredienti: 125 g di riso dal chicco allungato, 300 g di acqua e un pizzico di sale  | Pentola Ø 16 cm | 9                  | ca. 2:30   | Sì        | 2                             | Sì        |
| Ingredienti: 250 g di riso dal chicco allungato, 600 g di acqua e un pizzico di sale  | Pentola Ø 22 cm | 9                  | ca. 2:30   | Sì        | 2.5                           | Sì        |
| <b>Cucinare la lombata di maiale</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Temperatura iniziale della lombata: 7 °C  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Quantità: 3 lombate di maiale (peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore) e 15 ml di olio di girasole   | Padella Ø 24 cm | 9                  | ca. 1:30   | No        | 7                             | No        |
| <b>Preparazione delle crêpe**</b>   |                 |                    |  |           |                               |           |
| Quantità: 55 ml di impasto per crêpe  | Padella Ø 24 cm | 9                  | ca. 1:30   | No        | 7                             | No        |
| <b>Frittura di patatine fritte surgelate</b>  |                 |                    |  |           |                               |           |
| Quantità: 2 l di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)   | Pentola Ø 22 cm | 9                  | Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180 °C | No        | 9                             | No        |
| *Ricetta secondo DIN 44550  |                 |                    |  |           |                               |           |
| **Ricetta secondo DIN EN 60350-2  |                 |                    |  |           |                               |           |

**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](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001399965 (991129)