

SIEMENS

EX8..LY...

Piano cottura a induzione



IT Manuale utente



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



Indice

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	4
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	5
4	Stoviglie adatte	6
5	Conoscere l'apparecchio.....	7
6	Prima del primo utilizzo.....	8
7	Comandi di base	8
8	flexInduction.....	9
9	flexInduction Plus	10
10	powerMove Plus.....	11
11	Funzioni durata	11
12	powerBoost	12
13	shortBoost.....	12
14	Funzione scaldavivande.....	13
15	flexMotion.....	13
16	Assistente pietanze.....	13
17	Sensore di cottura senza fili.....	17
18	Sicurezza bambini.....	19
19	Protezione per la pulizia	19
20	Spegnimento di sicurezza individuale.....	20
21	Impostazioni di base.....	20
22	Test stoviglie da cucina.....	21
23	Pulizia e cura	22
24	Sistemazione guasti.....	22
25	Smaltimento	24
26	Servizio di assistenza clienti.....	25
27	Pietanze sperimentate	25

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

Se si utilizza la funzione del sensore di cottura, regolare la zona di cottura su cui è posta la pentola con il sensore di temperatura.

Se avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in EN 45502-2-1 che in EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono utilizzati utensili non metallici e sto-

viglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Dopo ogni utilizzo disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale.

- ▶ Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente perché su di esso non si trovano più né pentole né padelle.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura.

- ▶ Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'in-

teruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.

- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 25*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio. Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del piano cottura può causare una scarica elettrica.
- ▶ Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al piano cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.

Il sensore di temperatura senza cavi è dotato di una batteria che può venire danneggiata se esposta ad elevate temperature.

- ▶ Togliere il sensore dalla stoviglia e conservarlo lontano da fonti di calore di ogni tipo.

Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola.

- ▶ Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.

Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.

- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Il sensore di temperatura senza cavo è magnetico e può danneggiare impianti elettronici, per es. pace maker o pompe insuliniche.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'elemento di comando magnetico.
- ▶ Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

Qui sono riportati le cause dei danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o coperchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello di comando o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

ATTENZIONE!

Questo piano cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore.

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

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

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

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

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

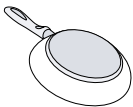

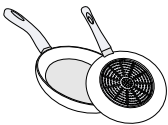
4 Stoviglie adatte

Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia su una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.

4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

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

Con Test stoviglie da cucina verificare che la stoviglia sia adeguata.

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

Note

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

5 Conoscere l'apparecchio

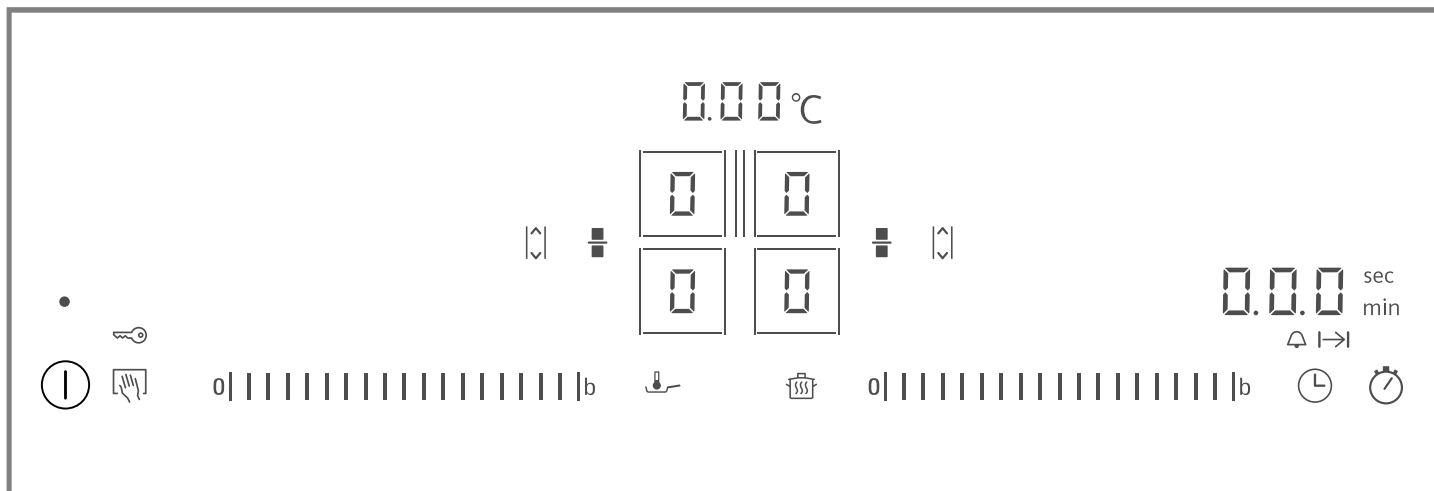
5.1 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e

la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

5.2 Pannello di comando

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



Consiglio: Mantenere il pannello di comando asciutto e pulito.

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

Sensori di selezione

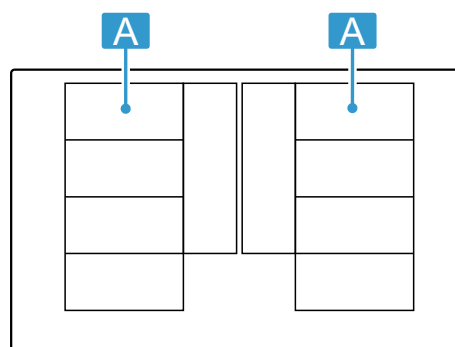
Se il piano cottura si scalda, sono accesi i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento.

Sensore	Funzione
①	Interruttore principale
□/□	Selezionare l'area di cottura
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Campo di regolazione
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↕	powerMove Plus
☞	Protezione per la pulizia / Sicurezza bambini
☞	Funzione scaldavivande
☞	fryingSensor
⌚	Timer di spegnimento / Contaminuti
⌚	countUp function

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

5.3 Ripartizione delle aree di cottura




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



Zona	Livello di cottura massimo	
A []	Livello di potenza 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A []	Livello di potenza 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
A []	Livello di potenza 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
A []	Livello di potenza 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W



5.4 Area di cottura

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

Zona	Tipo di area di cottura
	Area cottura singola
	Area flessibile → "flexInduction", Pagina 9
	Area flessibile ampliata → "flexInduction Plus", Pagina 10

5.5 Indicatore di calore residuo

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

Display	Significato
	L'area di cottura è calda.
	La zona di cottura è tiepida.

6 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

6.1 Prima pulizia

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

Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura. → Pagina 22

6.2 Cottura a induzione


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

6.3 Stoviglie

Sul sito web ufficiale siemens-home.bsh-group.com è riportato un elenco delle stoviglie consigliate. Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee. → Pagina 6

7 Comandi di base


7.1 Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare . Si illuminano i simboli delle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

reStart

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



7.2 Spegnimento del piano cottura

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

Nota: Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 20 secondi.

7.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

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


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

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

quickStart

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

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

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

7.4 Consigli per la cottura

La tabella indica qual è il livello di potenza (☰☷☷) adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura (⌚ min) può variare in base a tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Per preriscaldare, impostare il livello di potenza 8 - 9.

	☰☷☷	⌚ min
Fondere		
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Salsicce bollite ¹	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Salse montate, ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-

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

	☰☷☷	⌚ min
Cuocere a fuoco lento		
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso¹		
Fettine, al naturale o impanate	6 - 7	6 - 10
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio¹		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

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

8 flexInduction

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

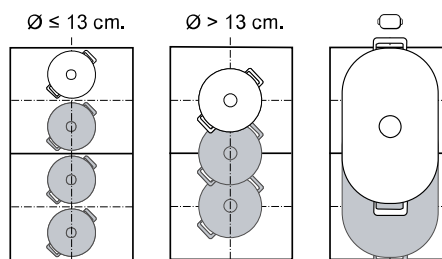
8.1 Disposizione della stoviglia

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

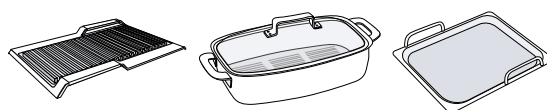
Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:

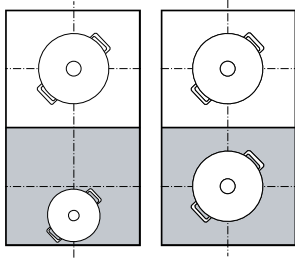


- Stoviglie ovali consigliate 



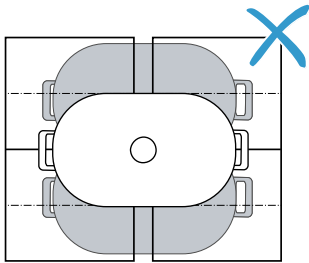
Impiego come due aree di cottura separate

Consigliato per la cottura con due stoviglie. È possibile utilizzare l'area anteriore e quella posteriore in modo separato tra loro e impostare un livello di potenza per ciascuna.




Attenzione


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



8.2 Attivazione di flexInduction

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

Note

- Premendo , è possibile modificare manualmente le impostazioni dell'area di cottura.
- È possibile modificare la configurazione standard dell'area di cottura flessibile. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere. → *Pagina 20*
- Se si sposta o si solleva la stoviglia da un'area attiva collegata, si avvia una ricerca automatica. Ciascuna stoviglia che viene trovata all'interno dell'area di cottura durante questa ricerca, viene scaldata con il livello di potenza precedentemente selezionato.

9 flexInduction Plus

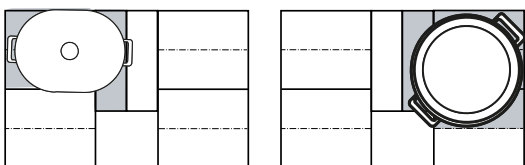
Grazie all'area di cottura ampliata, è possibile cucinare con stoviglie più grandi oppure collocare di lato stoviglie dalla forma allungata.

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


9.1 Disporre la stoviglia in base alla relativa forma e dimensione

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

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




9.2 Attivazione di flexInduction Plus

1. Collocare la stoviglia sull'area di cottura flessibile, coprendo l'ampliamento.
2. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza. Gli indicatori dell'area di cottura e  per l'area ampliata si accendono.
 - ✓ L'area è attivata.

Nota: Se l'indicatore non si accende, sollevare e riposizionare la stoviglia sull'area di cottura.

9.3 Disattivazione di flexInduction Plus

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

10 powerMove Plus

Questa funzione consente di modificare il livello di potenza di una stoviglia, semplicemente spostandola avanti o indietro nell'area di cottura flessibile. Allo scopo, l'area viene suddivisa in tre zone dotate di diversi livelli di potenza.

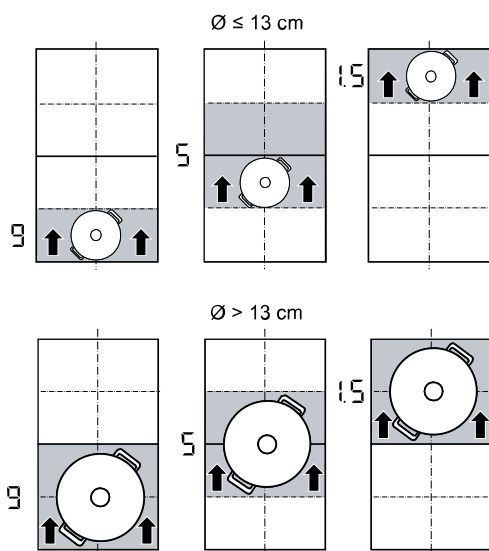
10.1 Disposizione e spostamento della stoviglia

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

Ogni superficie di cottura ha un livello di potenza preimpostato:



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

È possibile modificare le impostazioni standard dei livelli di potenza preimpostati. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 20*.





10.2 Attivazione di powerMove Plus

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

1. Selezionare una delle due aree di cottura dell'area flessibile.
2. Premere .
 - ✓  si accende con un'intensità luminosa maggiore e il livello di potenza della zona in cui si trova il contenitore si illumina.
 - ✓ La funzione è attivata.

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

10.3 Disattivazione di powerMove Plus

- ▶ Toccare .
- ✓  si accende con un'intensità luminosa minore.
- ✓ La funzione è disattivata.

11 Funzioni durata





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


- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- countUp function

11.1 Timer di spegnimento

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

Attivazione di Timer di spegnimento


1. Toccare due volte .
 - ✓ Si accendono gli indicatori  e .
2. Selezionare l'area e il tempo di cottura che si desiderano.
 - ✓ L'indicatore  della zona di cottura si illumina.

3. Confermare con .
4. Selezionare il livello di potenza desiderato.
 - ✓ Il tempo di cottura inizia a scorrere.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, l'area di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Note

- Se si programma un tempo di cottura in un'area di cottura in cui è attivato fryingSensor, il tempo di cottura programmato inizia a decorrere non appena si raggiunge il livello di temperatura selezionato.
- Se si programma un tempo di cottura per un'area di cottura ed è attivato il cookingSensor, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura selezionato.

Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Toccare due volte .

2. Selezionare l'area di cottura.
3. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare **00** per cancellare il tempo.
4. Confermare con **⏻**.

11.2 Contaminuti

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

Attivazione di Contaminuti

1. Toccare **⏻**.
✓ **00** e **⏻** si illuminano.
2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione.
3. Confermare con **⏻**.
✓ Il tempo inizia a scorrere.
✓ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Contaminuti Modifica o disattivazione

1. Toccare **⏻**.
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare **00** per cancellare il tempo.
3. Confermare con **⏻**.

11.3 countUp function

La funzione Cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

Attivazione di countUp function

- ▶ Toccare **⏻**.
- ✓ **00** si accendono.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

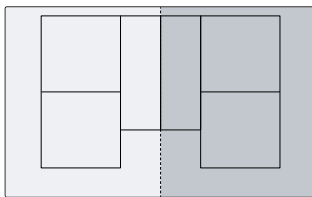
Disattivazione di countUp function

- ▶ Toccare **⏻**.
- ✓ Gli indicatori della funzione di programmazione del tempo di esecuzione si spengono.
- ✓ La funzione è disattivata.

12 powerBoost

Questa funzione consente di riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto a **9**.

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



12.1 Attivazione di powerBoost

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

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

12.2 Disattivazione di powerBoost

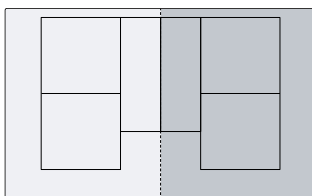
1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere **b**. L'indicatore **b** si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura **9**.
✓ La funzione è disattivata.

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

13 shortBoost

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a **9**.

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



13.1 Consigli per l'uso

- Non mettere il coperchio sulla padella.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento di padelle vuote.
- Utilizzare solo padelle fredde.

- Utilizzare padelle con fondo completamente piatto. Non utilizzare padelle con fondi sottili.

13.2 Attivazione di shortBoost

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

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

13.3 Disattivazione di shortBoost


1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere **b**. **b** si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura **9**.
✓ La funzione è disattivata.

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


14 Funzione scaldavivande

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

14.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

1. Premere .
2. Entro i prossimi 10 secondi, selezionare l'area di cottura desiderata.
L si accende.
✓ Avviare la funzione.

14.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Toccare .
2. Selezionare l'area di cottura.
L si spegne.
L'area di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.
✓ La funzione è disattivata.

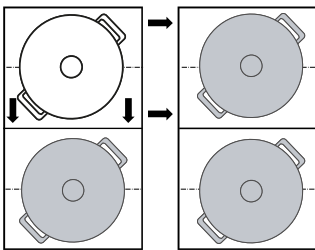
15 flexMotion

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di cottura, il tempo di cottura impostato e la funzione di cottura selezionata da un'area di cottura all'altra.

15.1 flexMotion

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

1. Spostare la stoviglia.



La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova area di cottura lampeggiano in modo alternato il livello di potenza precedentemente selezionato e L.

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

Nota: Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra area di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione può essere utilizzata per entrambe le stoviglie.


16 Assistente pietanze

L'assistente di cottura è la garanzia di una cottura semplice e garantisce risultati impeccabili. Quando si sceglie la temperatura desiderata, i sensori misurano di continuo la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante il processo di cottura.

Vantaggi

- Quando la temperatura desiderata è raggiunta, viene automaticamente mantenuta costante, risparmiando energia.
- L'olio non si surriscalda e gli alimenti non scuociono.

16.1 fryingSensor

Adatto per preparare o ridurre salse, frittelle o cuocere uova con burro, arrostiture verdure o bistecche al grado desiderato mantenendo la temperatura sotto controllo. Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura contrassegnate con .

Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

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




Stoviglie consigliata

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

La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online siemens-home.bsh-group.com.


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

Attivazione di fryingSensor

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

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

Disattivazione di fryingSensor

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

Consigli per la cottura con fryingSensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura δ e i tempi di cottura \ominus min dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

	δ	\ominus min
Carne		
Fettina	4	6-10
Fettina, impanata	4	6-10
Filetto	4	6-10
Costoletta	3	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese	4	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm	5	6-8
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm	5	8-12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm	4	8-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm	5	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm	5	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	3	10-20
Pancetta	2	5-8
Carne tritata	4	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm	3	6-15
Polpette, spessore 2 cm	3	10-20
Salsicce	3	8-20
Chorizo, salsiccia fresca	3	10-20
Spiedini, kebab	3	10-20
Gyros	4	7-12

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

16.2 cookingSensor

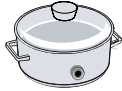


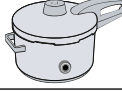

Con questa funzione è possibile riscaldare, cuocere a fuoco lento, bollire, cuocere, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola con olio abbondante a temperatura controllata.

Per utilizzare questa funzione, sono necessari il sensore di cottura senza fili per la relativa cottura.

Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura con il sensore di cottura senza fili sulle stoviglie normali.

Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Level- lo	Tempe- ratura	Funzioni	Stoviglia
1	70 °C	Riscaldamento e mantenimento in caldo	
2	90 °C	Cottura	
3	100 °C	Portare a cottura	
4	120 °C	Cottura in pentola a pressione	
5	180 °C	Frittura	



Indicazioni sulla funzione cookingSensor

- Il sensore di cottura senza fili misura la temperatura del liquido attraverso il fondo in silicone applicato sul contenitore. Per una misurazione corretta, il fondo in silicone deve essere completamente coperto di liquido da misurare.
- Il telaio del sensore di cottura senza fili e il fondo in silicone applicato sulla stoviglia devono essere del tutto asciutti, prima di poter cominciare la cottura.
- Non rimuovere il sensore di cottura senza fili durante il processo di cottura in corso. Dopo la cottura, rimuovere il sensore con attenzione poiché può essere caldo.
- Per risparmiare energia, utilizzare un coperchio.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di cottura senza fili indichi la superficie esterna laterale del piano cottura.
- Non orientare mai il sensore di cottura senza fili su un'altra stoviglia calda, per impedire il surriscaldamento.


Attivazione di cookingSensor

Requisito: Collegare il sensore di cottura senza fili.

1. Applicare il sensore di cottura senza fili sulla stoviglia.
2. Collocare una stoviglia con liquido sufficiente sull'area di cottura desiderata e chiudere con un coperchio.

3. Premere sul centro del sensore di cottura senza fili. Sul pannello di comando si illumina . Infine selezionare l'area di cottura sulla quale si trova la stoviglia con il sensore di cottura senza fili.
4. Selezionare il livello di temperatura corrispondente per il cibo da cucinare.
 - ✓ La funzione è attivata.
 - ✓  lampeggia finché l'acqua o l'olio non raggiungono la temperatura misurata per aggiungervi gli alimenti. Viene emesso un segnale e il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.
5. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura, tenere il coperchio.

Disattivazione di cookingSensor

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Nel campo di regolazione, portare su .
 - ✓ Le funzioni sono disattivate.

Nota: Per attivare nuovamente le funzioni di cottura, attendere ca. 10 secondi.

Consigli per la cottura con cookingSensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. °C e min dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Riscaldamento e mantenimento in caldo

	°C	min
Riscaldare il gulasch	70	10-20
Riscaldare il vin brulé	70	5-15

- Cottura lenta

	°C	min
Carne		
Salsicce	90	10-20
Pesce		
Pesce stufato	90	15-20
Piatti a base di uova		
Uova in camicia	90	2-5
Patate		
Gnocchi di patate	90	30-40
Pasta e cereali		
Riso	90	25-35
Riso parboiled	90	25-35
Riso integrale	90	45-55
Riso, basmati, thailandese	90	8-12
Riso selvatico	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semolino	90	5-10
Zuppe		
Crema istantanee	90	10-15
Dessert		
Riso al latte	90	40-50
Zuppa d'avena	90	10-15
Budino al cioccolato	90	3-5
Altro		

	⌘ °C	⌚ min
Latte	90	3-10
- Bollitura		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Polpettine di carne	100	20-30
Pollo	100	60-90
Vitello	100	60-90
Piatti a base di uova		
Uova sode	100	5-10
Verdure e legumi		
Broccoli	100	10-20
Cavolfiore	100	10-20
Cavoletti di Bruxelles	100	30-40
Fagiolini	100	15-30
Ceci	100	60-90
Piselli	100	15-20
Lenticchie	100	45-60
Patate		
Gnocchi	100	3-6
Patate, cotte	100	30-45
Patate dolci	100	30-45
Pasta e cereali		
Pasta di semola di grano duro	100	7-10
Farinacei freschi	100	3-5
Pasta integrale	100	7-10
Pasta di semola di grano duro, ripiena	100	15-20
Pasta fresca, ripiena	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Zuppe		
Brodi fatti in casa	100	60-90
Zuppe istantanee	100	5-10
Dessert		
Composta	100	15-25
Prodotti surgelati		
Fagiolini	100	15-30
Cottura in pentola a pressione		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pollo	120	15-25
Vitello	120	15-25
Verdure e legumi		
Verdura	120	3-6
Ceci	120	25-35
Lenticchie	120	10-20
Fagioli	120	25-35
Patate		
Patate	120	10-20

	⌘ °C	⌚ min
Patate dolci	120	10-20
Pasta e cereali		
Riso	120	6-8
Riso integrale	120	12-18
Zuppe		
Brodo fatto in casa	120	20-30
Frittura in olio abbondante		
Utilizzare il coperchio per riscaldare l'olio e rimuoverlo per rosolare il cibo.		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pollo a pezzi	180	10-15
Polpettine di carne	180	10-15
Pesce		
Pesce in pastella di birra, impanato	180	10-15
Verdure e legumi		
Verdure in pastella di birra, impanate	180	4-8
Funghi champignons, impanati o in pastella di birra	180	4-8
Dessert		
Bomboloni, ciambelline e krapfen	180	5-10
Prodotti surgelati		
Patatine fritte	180	4-8


16.3 Sensore di cottura senza fili

Per utilizzare cookingSensor, è necessario acquistare un sensore di cottura senza fili.


È possibile acquistare il sensore di cottura senza fili presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati siemens-home.bsh-group.com.

Collegamento del sensore di cottura senza fili

Per collegare il sensore di cottura senza fili al pannello di comando, procedere nel modo seguente:

1. Selezionare le impostazioni di base **c 14**. Impostazioni di base → *Pagina 20*
✓ - si accende.
2. Selezionare l'area di cottura con display acceso. Viene emesso un segnale acustico.  lampeggia.
3. Entro 30 secondi, premere brevemente sul centro del sensore di cottura senza fili.
 - Dopo pochi secondi appare sul display di visualizzazione dell'area cottura il risultato di collegamento del sensore di cottura al pannello di comando.

Risultato

-  Collegamento senza errori cookingSensor è disponibile.

Risultato	
1	<p>Collegamento errato</p> <p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripetere la procedura per la connessione. Se il risultato continua ad essere 1, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
2	<p>Collegamento errato</p> <p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errore di comunicazione bluetooth. Ripetere la procedura per la connessione. ▪ Il centro del sensore di cottura senza fili non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione dell'area di cottura. Ripetere la procedura per la connessione. ▪ La batteria del sensore di cottura senza fili si è quasi esaurita. Sostituire la batteria, resettare il sensore di cottura senza fili ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.

Ripristino del sensore di cottura senza cavi

1. Premere per ca. 8 - 10 secondi sul centro del sensore di cottura.
 - ✓ Durante questo processo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di cottura senza fili.
 - ✓ Alla terza accensione del LED si avvia il reset.
2. Ora, non premere più sul centro del sensore di cottura.
 - ✓ Non appena si spegne il LED, il sensore di cottura senza fili è resettato.

3. Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

Impostazione del punto di ebollizione

Il punto in cui l'acqua comincia a bollire dipende dall'altitudine sul livello del mare in cui si trova la località. Se l'acqua bolle troppo o troppo poco, è possibile impostare il punto di ebollizione. A tal proposito: Selezionare le impostazioni di base 2-4. Impostazioni di base → Pagina 20

Livello	Valore di regolazione 2-4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 ¹
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Oltre 1400 m	9

¹ Impostazione di base

Nota: La temperatura di 3/100 °C è sufficiente per cuocere in modo efficiente; tuttavia, per impostare una cottura più intensiva, è possibile selezionare un livello inferiore.

17 Sensore di cottura senza fili

Per utilizzare cookingSensor, è necessario acquistare un sensore di cottura senza fili.

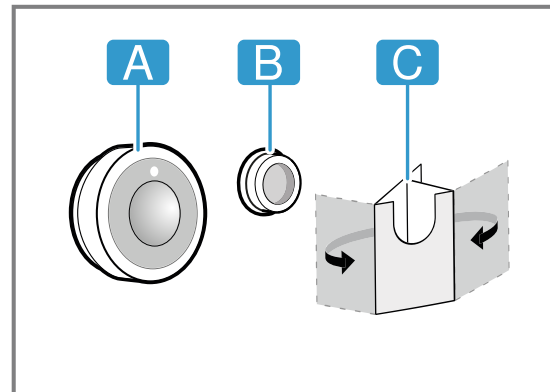
È possibile acquistare il sensore di cottura senza fili presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati siemens-home.bsh-group.com.

17.1 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che siano presenti tutti i componenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

- **A** Sensore di cottura senza cavi
- **B** Patch di silicone

- **C** Dima

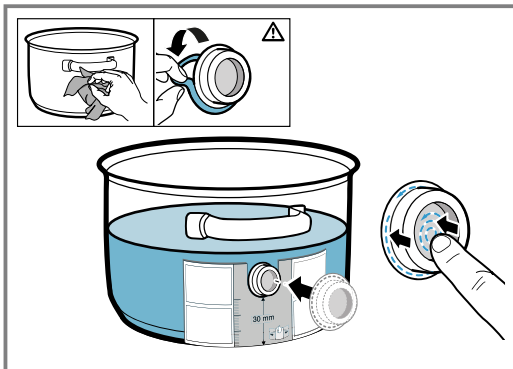


17.2 Applicazione del patch di silicone

Il patch di silicone fissa il sensore di cottura sulle stoviglie. Per la collocazione della stoviglia:

1. Il punto di incollaggio sulla stoviglia non deve essere unto. Pulire la stoviglia, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio, ad es. con alcool.

2. Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito, applicare il patch di silicone all'esterno della stoviglia all'altezza corrispondente.



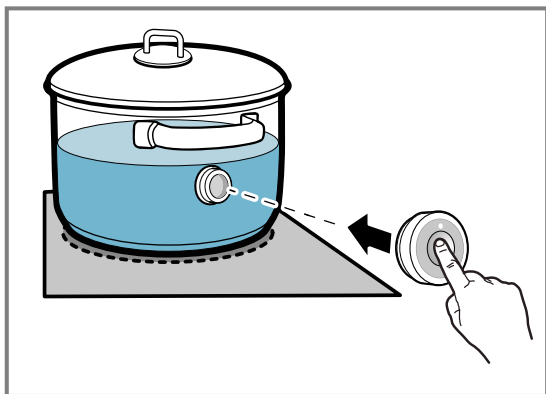
3. Premere su tutta la superficie e nella parte interna del patch di silicone.
4. Lasciar asciugare l'adesivo per un'ora. Durante questo lasso di tempo non utilizzare o lavare la stoviglia.

Nota: Se il patch di silicone si stacca, utilizzarne uno nuovo. In caso di necessità, è possibile acquistare un set di cinque patch di silicone da un rivenditore specializzato, presso il nostro servizio clienti o sul nostro sito ufficiale siemens-home.bsh-group.com, indicando il numero di articolo 17007119.

Tutti gli adesivi si degradano nel tempo quando vengono conservati. Per impedire questa evenienza, mettere i fondi in silicone sui relativi contenitori immediatamente dopo la ricezione.

17.3 Applicazione del sensore di cottura senza cavi

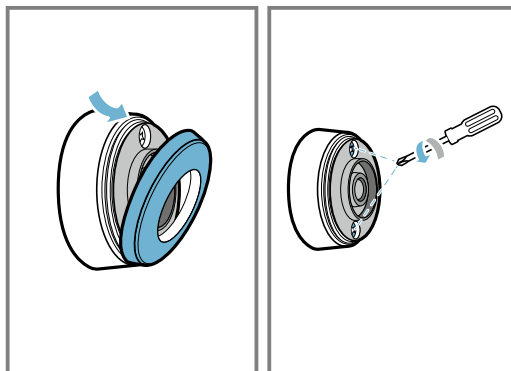
1. Assicurarci che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di cottura.
2. Applicare il sensore di cottura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



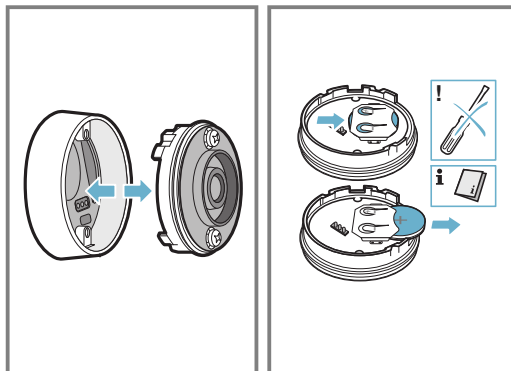
17.4 Sostituzione batteria

Se dopo aver premuto il LED sul sensore di cottura senza fili non si accende, la batteria è scarica. Sostituzione della batteria:

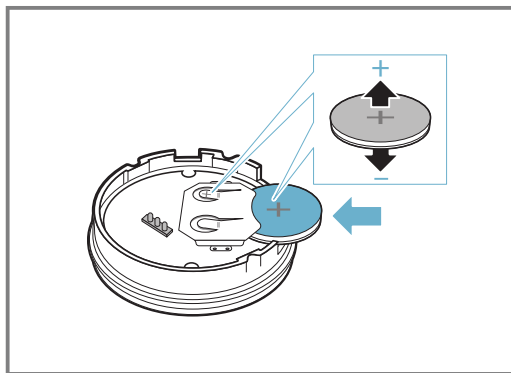
1. togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di cottura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.



2. Aprire il coperchio del sensore di cottura e rimuovere la batteria dalla base.

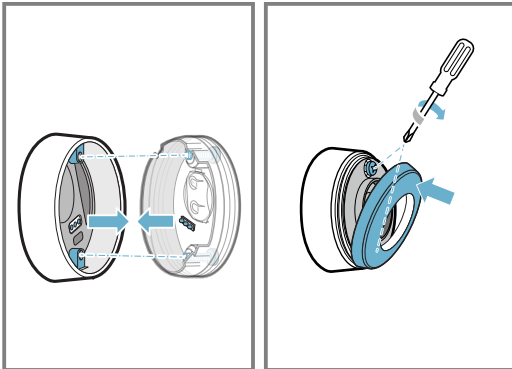


3. Inserire una nuova batteria, rispettando le indicazioni relative alla polarità. Utilizzare solo batterie di qualità di tipo CR2032.



Nota: Non utilizzare oggetti in metallo per rimuovere la batteria. Non toccare i punti di contatto della batteria.

4. Chiudere la copertura del sensore di cottura. I fori delle viti sulla copertura devono essere coperti con gli avvallamenti sulla parte inferiore dell'alloggiamento. Serrare le viti con un cacciavite e fissare la copertura di silicone sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di cottura.



17.5 Pulizia

Sensore di cottura

Pulire con un panno umido. Non inserirlo nella lavastoviglie né bagnarlo.

Se non si utilizza il sensore di cottura, rimuoverlo dalla stoviglia e conservarlo in un luogo pulito e sicuro, lontano da fonti di calore.

Patch di silicone

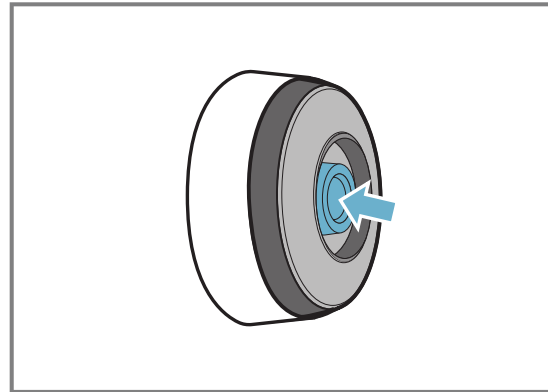
Prima di applicare il sensore di cottura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

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

Finestra del sensore di cottura senza cavi

Mantenere la finestra asciutta e pulita. A tal proposito è importante:

1. rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
2. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini di cotone e un detergente per vetri.



Note

- Non utilizzare oggetti duri e ruvidi come spazzole o spugnette abrasive né detersivi aggressivi per pulire il piano cottura.
- Per non sporcare né graffiare la finestra del sensore di cottura senza cavi, non toccarla con le dita.

17.6 Dichiarazione di conformità

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

Una dichiarazione di conformità dettagliata relativa alla direttiva RED è consultabile su siemens-home.bsh-group.com alla pagina del prodotto alla voce Documenti supplementari.




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

18 Sicurezza bambini



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

18.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Premere .
 2. Toccare  per 4 secondi.
- ✓ L'indicatore  si illumina per 10 secondi.
 - ✓ Il piano cottura è bloccato.

18.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

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

18.3 Sicurezza bambini automatica

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



Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 20*.

19 Protezione per la pulizia


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

Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

19.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

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

19.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

- Per spegnere anticipatamente la funzione:
- ▶ toccare .
 - ✓ Il pannello di comando è sbloccato.

20 Spegnimento di sicurezza individuale

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

Il tempo da 1 a 10 ore dipende dal livello di potenza selezionato.
Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

21 Impostazioni di base

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

21.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
<i>c 1</i>	Sicurezza bambini	<i>0</i> - Manuale. ¹ <i>1</i> Automatica. <i>2</i> - Disattivato.
<i>c 2</i>	Segnali acustici	<i>0</i> - Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. <i>1</i> - È attivato solo il segnale di errore. <i>2</i> - È attivato solo il segnale di conferma. <i>3</i> - Tutti i segnali acustici sono attivati ¹ .
<i>c 3</i>	Indicatore del consumo d'energia Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura. La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.	<i>0</i> - Disattivato. ¹ <i>1</i> - Attivato.
<i>c 4</i>	Selezionare l'impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare:	<i>1-2</i> - Riduzione. <i>3</i> - Impostazione di base. <i>4-9</i> - Aumento.
<i>c 5</i>	Spegnimento automatico	<i>00</i> - spento. ¹ <i>01-99</i> - Tempo fino allo spegnimento automatico.
<i>c 6</i>	Durata del segnale acustico di fine timer	<i>1</i> - 10 secondi ¹ <i>2</i> - 30 secondi <i>3</i> - 1 minuto
<i>c 7</i>	Limitazione della potenza Consente, in caso di necessità, la limitazione della potenza totale del piano cottura a causa delle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. I dati precisi sono riportati sulla targhetta identificativa. Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato <i>_</i> e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	<i>0</i> - Disattivata. Potenza massima del piano cottura ¹ . <i>1</i> - 1000 W potenza minima. <i>1</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W consigliato per 13 Ampere. <i>3</i> - 3500 W consigliato per 16 Ampere. <i>4</i> - 4000 W. <i>4</i> - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... <i>9</i> - Potenza massima del piano cottura.

¹ Impostazione di fabbrica

Display	Impostazione	Valore
$c \ 11$	powerMove Plus Permette di cambiare i livelli di potenza preimpostati delle tre zone di cottura dell'area di cottura flessibile. A tal fine, selezionare una delle due aree di cottura, impostare il livello di potenza desiderato nell'intervallo di regolazione e toccare \odot , per confermare il nuovo livello di potenza e selezionare l'area di cottura successiva.	9 - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura anteriore. 5 - Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura centrale. $1,5$ - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura posteriore.
$c \ 12$	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile verificare la qualità della stoviglia.	0 Non adatto. 1 Non ottimale. 2 Adatto.
$c \ 13$	flexInduction Modifica della modalità di attivazione della Flex Zone.	0 - Utilizzo come due aree di cottura indipendenti. 1 - Impiego come area di cottura unita. ¹
$c \ 14$	Collegamento del sensore di cottura senza cavo al piano cottura.	0 - Collegamento corretto. 1 - Collegamento errato a causa di un errore di trasmissione. 2 - Collegamento errato a causa di un errore del sensore di cottura.
$c \ 0$	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	0 - Impostazioni individuali ¹ . 1 - Impostazioni di fabbrica.

¹ Impostazione di fabbrica

21.2 Vai alle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

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

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	$0 \ 1$
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	$02.$
Numero di fabbricazione 2	05

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione per richiamare i singoli indicatori.

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare \ominus .
✓ Si accendono $c \ 1$ e 0 come preimpostazione.
4. Toccare ripetutamente \ominus , finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare \ominus per 4 secondi.
✓ Le impostazioni sono memorizzate.

21.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

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

22 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

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

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ Pagina 20

22.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina


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


1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare $c \ 1$ 2 .
3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore \ominus .
✓ Si avvia il test.
✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.


22.2 Controllo del risultato

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

Risultato

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

 La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale.

 La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

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

23 Pulizia e cura

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

23.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti, in commercio o presso il punto vendita online siemens-home.bsh-group.com.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.
- ▶ Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo. Tale condizione può causare segni sulla superficie.

Detergenti non appropriati

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

23.2 Pulizia del piano cottura

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

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

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

Consigli

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

23.3 Pulizia del telaio del piano cottura

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

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

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

24 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 25

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

24.1 Massaggi di avviso

Note

- Quando sugli indicatori compare **E** tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.

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

24.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.
F5 + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F1/F6	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
FD	flexMotion non viene attivato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un tasto qualsiasi. Cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione flexMotion. Contattare il servizio di assistenza clienti.
F9	L'area flessibile ampliata non si attiva. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un sensore qualsiasi. Con le restanti aree di cottura si può continuare a cucinare. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
F8	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.
E8202	Il sensore di cottura si è surriscaldato e l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di cottura e attivare la funzione.
E8203	Il sensore di cottura è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono disattivate. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se il sensore di cottura non viene utilizzato, rimuoverlo dalla stoviglia e conservarlo lontano da altre aree cottura o fonti di calore. Accendere le aree di cottura.
E8204	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Sostituzione batteria", Pagina 18.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
<i>E8205</i>	Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. ▶ Spegnerne la funzione e riattivarla.
<i>E8206</i>	Il sensore di cottura è rotto/difettoso. ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display del sensore di cottura wireless è spento.	Il sensore di cottura wireless non risponde e l'indicatore non si illumina. ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Sostituzione batteria", Pagina 18. ▶ Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Collegamento del sensore di cottura senza fili", Pagina 16. ▶ Se il problema perdura, informare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicatore sul sensore lampeggia due volte.	La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria. ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Sostituzione batteria", Pagina 18.
L'indicatore sul sensore lampeggia tre volte.	Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. ▶ Tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente al piano cottura. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Collegamento del sensore di cottura senza fili", Pagina 16.
<i>E 9000/E9010</i>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400/E9011</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato. ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
<i>d E</i>	La modalità demo è attivata. ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

24.3 Rumore normale del dispositivo

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

25 Smaltimento

25.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

25.2 Smaltimento delle batterie/delle pile

Le batterie/Le pile devono essere gestite nell'ottica di un riciclaggio rispettoso dell'ambiente. Non gettare batterie/pile nei rifiuti domestici!

- ▶ Smaltire le batterie/le pile nel rispetto dell'ambiente.

26 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

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

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

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

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

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

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 20*.

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

27 Pietanze sperimentate

I consigli di impostazione sono rivolti agli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi. I test sono stati effettuati con i nostri set di pentole per piani cottura a induzione. Se necessario, è possibile acquistare questi set di accessori in un secondo momento presso rivenditori specializzati, tramite il nostro servizio clienti o nel nostro negozio online.

27.1 Sciogliere la glassa.

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

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

27.2 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura iniziale 20 °C

Riscaldare senza mescolare

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 450 g
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 800 g
 - Riscaldamento: durata 2 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

27.3 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ad esempio: diametro della lente 5-7 mm. Temperatura di partenza 20 °C

Riscaldare per 1 minuto mescolando.

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 500 g
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 1 kg
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

27.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

- Pentola Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte con 3,5% di grasso e un pizzico di sale

Preparazione della besciamella

1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare il tutto.
 - Riscaldamento: durata 6 min., stadio di potenza 2
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.
 - Riscaldamento: durata 6 min. 30 sec., stadio di potenza 7
3. Quando la besciamella arriva a ebollizione, lasciate-la sulla zona di cottura per altri 2 minuti, mescolando continuamente.
 - Cucinare a distanza: Livello di potenza 2

27.5 Cuocere il budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire.

Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

2. Impostare il livello di potenza consigliato e aggiungere riso, zucchero e sale al latte.

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

- Vaso Ø 16 cm Ingredienti: 190 g di riso a chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

27.6 Cottura del budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente.

2. Quando il latte ha raggiunto circa 90 °C, selezionare il livello di prestazione consigliato e far bollire a fuoco lento per circa 50 minuti con un'impostazione bassa.

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.5

27.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Ingredienti: 125 g di riso dal chicco lungo, 300 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.5

27.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

- Padella Ø 24 cm senza coperchio ingredienti: 3 lombate di maiale, peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore e 15 g di olio di girasole
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

27.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

- Padella Ø 24 cm senza coperchio Ingredienti: 55 ml di pasta per crêpe
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

27.10 Frittura di patatine fritte surgelate

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover most of the page's width.

IT Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001687042

(041014)

it