

SIEMENS

EX9..NX...

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	5
5	Conoscere l'apparecchio.....	7
6	Prima del primo utilizzo.....	8
7	Comandi di base	8
8	flexInduction.....	10
9	powerMove Plus.....	11
10	Funzioni durata	11
11	powerBoost	12
12	shortBoost.....	12
13	Funzione scaldavivande.....	13
14	flexMotion.....	13
15	fryingSensor.....	14
16	Sicurezza bambini.....	15
17	Protezione per la pulizia	15
18	Spegnimento di sicurezza individuale.....	16
19	Impostazioni di base.....	16
20	Test stoviglie da cucina.....	17
21	Home Connect	17
22	Comando cappa dal piano cottura.....	20
23	Pulizia e cura	21
24	Sistemazione guasti.....	22
25	Smaltimento	23
26	Dichiarazione di conformità	23
27	Servizio di assistenza clienti.....	24
28	Pietanze sperimentate	24

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 avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in EN 45502-2-1 che in EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E

2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono utilizzati utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

1.3 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 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'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio

dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.

- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 24*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del piano cottura può causare una scarica elettrica.

- ▶ Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al piano cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

2 Prevenzione di danni materiali

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

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
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.

Danno	Causa	Provvedimento
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.

Solleverare 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.

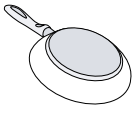
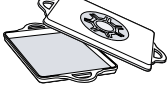

4 Stoviglie adatte

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. Ulteriori informazioni sono riportate su → "Test stoviglie da cucina", Pagina 17.

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

Note

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

5 Conoscere l'apparecchio

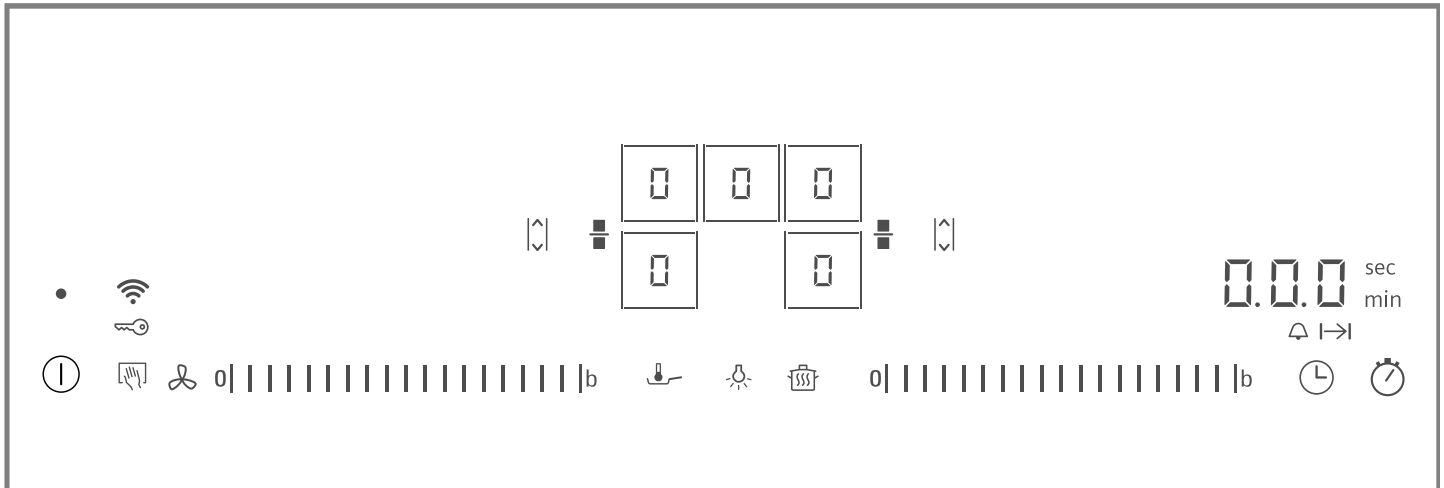
5.1 Cottura a induzione

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

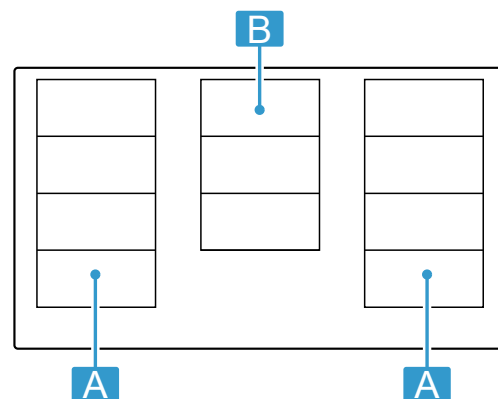
Se il piano cottura si scalda, sono accesi i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento.

Sensore	Funzione
ⓘ	Interruttore principale
□/□	Selezionare l'area di cottura
0	Campo di regolazione
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↕	powerMove Plus
👉	Protezione per la pulizia / Sicurezza bambini
🔥	Funzione scaldavivande
👉	fryingSensor
🕒	Timer di spegnimento / Contaminuti
🕒	countUp function
📶	WLAN
🔗	cookConnect System
💡	Illuminazione cappa

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

5.3 Ripartizione delle aree di cottura




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



Zona	Livello di cottura massimo		
A	☰☰☰☰	Livello di potenza 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A	☰	Livello di potenza 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
B	☰	Livello di potenza 9 powerBoost	2.600 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 10
	Area di cottura centrale semplice

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
H	L'area di cottura è calda.
h	La zona di cottura è tiepida.

6 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

6.1 Prima pulizia

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

Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura. → Pagina 21


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 5

6.4 Impostazione di Home Connect


Durante la prima attivazione dell'apparecchio viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina il simbolo  per alcuni secondi.

Per avviare l'impostazione di allacciamento, toccare il sensore  e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo

→ "Home Connect", Pagina 17. Per abbandonare l'impostazione primaria, toccare un sensore qualsiasi.

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 di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura collocare un coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in
→ "Risparmio energetico", Pagina 5



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.

		 min
Fusione		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte ¹	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite ¹	3 - 4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce ¹	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

		 min
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte ²	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso¹		
Fettina, al naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina surgelata	6 - 7	6 - 12
Bracioline al naturale o impanate	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, 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 al 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
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti da saltare in padella, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6.5 - 7.5	-

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

	⏏	⌚ min
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uovo al tegamino con olio	5 - 6	3 - 6
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	-

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

	⏏	⌚ min
Crocchette surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
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.

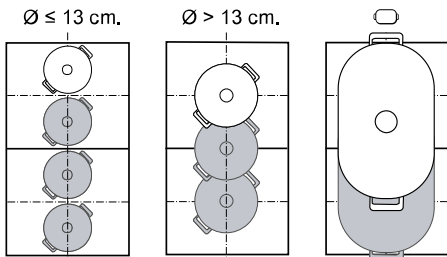
8.1 Disposizione della stoviglia

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.

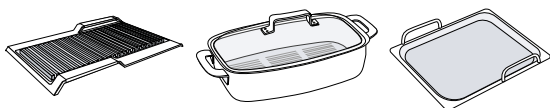
Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:



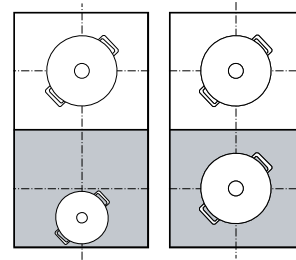
- Stoviglie ovali consigliate



Impiego come due aree di cottura separate

Consigliato per la cottura con due stoviglie.

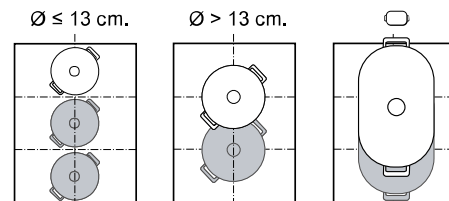
È possibile utilizzare l'area anteriore e quella posteriore in modo separato tra loro e impostare un livello di potenza per ciascuna.



Area di cottura media

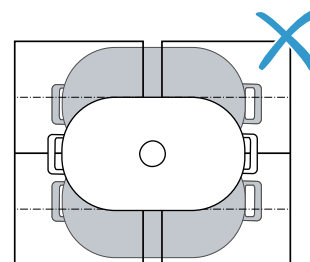
L'area di cottura è composta da tre induttori che funzionano come un'unica area.

Disposizione della stoviglia




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 16*
- 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 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.

9.1 Disposizione e spostamento della stoviglia

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



Ogni superficie di cottura ha un livello di potenza preimpostato:

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

È possibile modificare le impostazioni standard dei livelli di potenza preimpostati. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 16*.



9.2 Attivazione di powerMove Plus

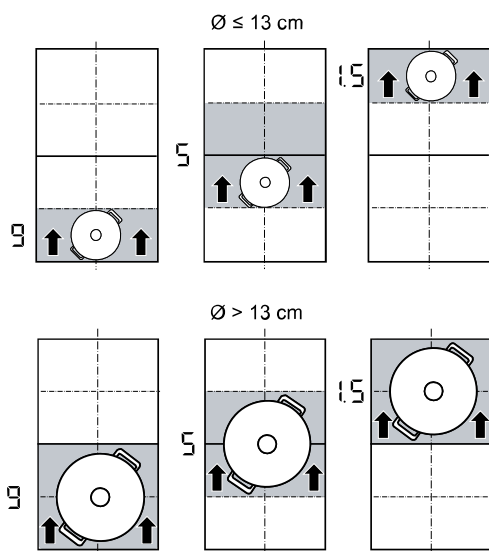
Requisito: Collocare solo una stoviglia su un'area flessibile.

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.

9.3 Disattivazione di powerMove Plus

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



10 Funzioni durata

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

- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- countUp function

10.1 Timer di spegnimento

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

Attivazione di Timer di spegnimento

1. Toccare due volte \ominus .
✓ Si accendono gli indicatori || e $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
2. Selezionare l'area e il tempo di cottura che si desiderano.
✓ L'indicatore $\text{I} \rightarrow \text{I}$ della zona di cottura si illumina.
3. Confermare con \ominus .
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.

Nota: 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.

Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Toccare due volte \ominus .
2. Selezionare l'area di cottura.
3. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare || per cancellare il tempo.
4. Confermare con \ominus .

10.2 Contaminuti

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

Attivazione di Contaminuti

1. Toccare \ominus .
✓ || e $\text{I} \rightarrow \text{I}$ si illuminano.
2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione.
3. Confermare con \ominus .
✓ Il tempo inizia a scorrere.
✓ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

ContaminutiModifica o disattivazione

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

10.3 countUp function

La funzione Cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

Attivazione di countUp function

- ▶ Toccare O .
- ✓ || si accendono.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

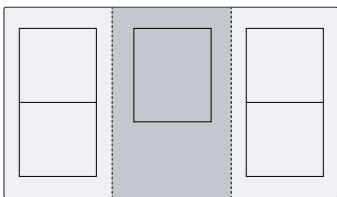
Disattivazione di countUp function

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

11 powerBoost

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

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



11.1 Attivazione di powerBoost

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

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

11.2 Disattivazione di powerBoost

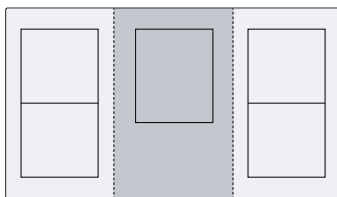
1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere **b**. L'indicatore **b** si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura S .
✓ La funzione è disattivata.

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

12 shortBoost

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

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



12.1 Consigli per l'uso

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

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

12.2 Attivazione di 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.

12.3 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 **5**.
 - ✓ La funzione è disattivata.

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

13 Funzione scaldavivande

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

13.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

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

13.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

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

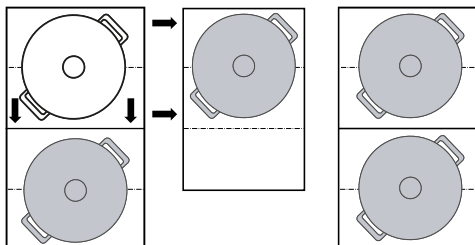
14 flexMotion

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di cottura e il tempo di cottura programmato da un'area di cottura all'altra.

14.1 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.




2. Per acquisire le impostazioni, selezionare la nuova area di cottura.
 - L'apparecchio imposta il livello di potenza dell'area di cottura originaria su **5**.
- ✓ 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.

La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova area di cottura lampeggiano in modo alternato il livello di potenza precedentemente selezionato e **5**.

15 fryingSensor

Adatto per preparare o ridurre salse, frittelle o cuocere uova con burro, arrostitire verdure o bistecche al grado desiderato mantenendo la temperatura sotto controllo. Anziché regolare spesso il livello di potenza durante la cottura, selezionare la temperatura desiderata una volta all'inizio. Quindi i sensori sotto la vetroceramica misurano la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante tutto il processo di cottura. Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura contrassegnate con .

15.1 Vantaggi

- La temperatura viene mantenuta costante senza che sia necessario modificare il livello di potenza.
- L'olio non si surriscalda. Si evita di bruciare il cibo.
- L'area di cottura riscalda solo quando è necessario mantenere la temperatura, il che consente di risparmiare energia.

15.2 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

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



15.3 Stoviglie consigliata


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

La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online 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.


15.4 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.

15.5 Disattivazione di fryingSensor

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

15.6 Consigli per la cottura con fryingSensor

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

		 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
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

	⌚	⊖ min
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




	⌚	⊖ min
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 Sicurezza bambini



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

16.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

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

16.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

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

16.3 Sicurezza bambini automatica

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



Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 16*.

17 Protezione per la pulizia

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


Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

17.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

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

17.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per spegnere anticipatamente la funzione:

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

18 Spegnimento di sicurezza individuale

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

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

19 Impostazioni di base

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

19.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
<i>c 1</i>	Sicurezza bambini	0 - Manuale. ¹ 1 - Automatica. 2 - Disattivato.
<i>c 2</i>	Segnali acustici	0 - Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 - È attivato solo il segnale di errore. 2 - È attivato solo il segnale di conferma. 3 - Tutti i segnali acustici sono attivati ¹ .
<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.	0 - Disattivato. ¹ 1 - Attivato.
<i>c 5</i>	Spegnimento automatico	00 - spento. ¹ 01-99 - Tempo fino allo spegnimento automatico.
<i>c 6</i>	Durata del segnale acustico di fine timer	1 - 10 secondi ¹ 2 - 30 secondi 3 - 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 _ e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	0 - Disattivata. Potenza massima del piano cottura ¹ . 1 - 1000 W potenza minima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W consigliato per 13 Ampere. 3. - 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... 9 - Potenza massima del piano cottura.
<i>c 11</i>	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 OK , 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.
<i>c 12</i>	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile verificare la qualità della stoviglia.	0 Non adatto. 1 Non ottimale. 2 Adatto.

¹ Impostazione di fabbrica

Display	Impostazione	Valore
ϵ I	flexInduction Modifica della modalità di attivazione della Flex Zone.	I - Utilizzo come due aree di cottura indipendenti. I - Impiego come area di cottura unita. ¹
ϵ I	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	I - Impostazioni individuali ¹ . I - Impostazioni di fabbrica.

¹ Impostazione di fabbrica

19.2 Vai alle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

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

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	I I
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 I .
- ✓ Si accendono ϵ I e I come preimpostazione.
4. Toccare ripetutamente I , finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare I per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

19.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

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

20 Test stoviglie da cucina

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

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

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

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ Pagina 16

20.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

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

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare ϵ I 2 .

3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore I .
- ✓ Si avvia il test.
- ✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

20.2 Controllo del risultato

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

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

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

21 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.

I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

Consiglio: Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
→ "Sicurezza", Pagina 2
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.
- I piani cottura non sono concepiti per un impiego non sorvegliato. Il processo di cottura deve essere monitorato.

21.1 Configurazione dell'app Home Connect

1. Installare l'app Home Connect sul dispositivo mobile.
2. Avviare l'app Home Connect e configurare l'accesso a Home Connect.
L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso.

21.2 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
 - Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
 - L'app Home Connect è configurata sul dispositivo mobile.
 - L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.
 - Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.
1. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.



2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

21.3 Panoramica delle impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete.

Impostazione	Selezione o indicatori	Informazioni supplementari
<i>H C 1</i>	Collegamento rete 0 – Non collegato/scollegare il collegamento alla rete 1 – Collegamento automatico 2 – Collegamento manuale 3 – Collegato	Registrare il piano cottura nella rete domestica WLAN (Wi-Fi) o scollegare il collegamento alla rete.
<i>H C 2</i>	Collegamento all'app 0 – Non collegato 1 – Stabilire il collegamento	Si può visualizzare <i>H C 2</i> soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
<i>H C 3</i>	Collegamento alla WLAN 0 – Modulo radio disattivato 1 – Modulo radio attivato	Se è attiva la WLAN, è possibile sfruttare le funzionalità Home Connect. Si può visualizzare <i>H C 3</i> soltanto se il piano cottura è già stato collegato almeno una volta a una rete.
<i>H C 4</i>	Impostazione tramite app 0 – Disattivata 1 – Attivata ¹	Se <i>H C 4</i> è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
<i>H C 5</i>	Aggiornamento del software 1 – Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione 2 – Avvio dell'installazione	Si può visualizzare <i>H C 5</i> soltanto quando è disponibile un aggiornamento software.
<i>H C 6</i>	Gestione dell'accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti 0 – Non consentito 1 – Consentito	Si può visualizzare <i>H C 6</i> soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi al piano cottura. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.

¹ Impostazione di fabbrica

Impostazione	Selezione o indicatori	Informazioni supplementari
H C 7	Visualizzazione dell'intensità del segnale WLAN 0 – Non collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi) 1 – Intensità del segnale 1 (debole) 2 – Intensità del segnale 2 (media) 3 – Intensità del segnale 3 (buona)	Si può visualizzare H C 7 soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).
H C 8	Collegamento al server Home Connect 0 – Non collegato 1 – Collegato	Si può visualizzare H C 8 soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).

¹ Impostazione di fabbrica

21.4 Modifica delle impostazioni tramite l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile modificare le impostazioni delle zone di cottura e inviarle al piano cottura.

Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
 - Per poter regolare il piano cottura attraverso l'app Home Connect, nelle impostazioni di base H C 4 deve essere attivata. Al momento della consegna H C 4 è attiva. Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
1. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla al piano cottura.
 Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.
 Le impostazioni, inviata dall'app Home Connect al piano cottura, devono essere confermate dal piano stesso.
 - ✓ Quando vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, a seconda dell'impostazione, l'indicatore corrispondente inizia a lampeggiare.
 2. Per confermare l'impostazione, premere l'indicatore della zona di cottura desiderata.
 3. Per annullare l'impostazione, toccare un qualsiasi altro tasto touch del piano cottura.

21.5 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

- L'aggiornamento del software consiste in due fasi.
 - La prima fase è il download.
 - La seconda fase è l'installazione sull'apparecchio.
- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

21.6 Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Consiglio: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com.

21.7 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

Nota: Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

22 Comando cappa dal piano cottura

Se il piano cottura e la cappa sono abilitati a Home Connect, collegarli nell'app Home Connect. A tal proposito collegarli entrambi a Home Connect e seguire le istruzioni nell'app.






Note

- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo il funzionamento tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- È possibile creare il collegamento con il piano di cottura soltanto mediante l'app Home Connect. Altri metodi di collegamento non sono più supportati.

22.1 Reset delle impostazioni Home Connect

Se si verificano problemi di collegamento tra l'apparecchio e la rete domestica WLAN (Wi-Fi) o se si desidera registrare l'apparecchio in un'altra rete domestica WLAN (Wi-Fi), è possibile ripristinare le impostazioni Home Connect.

Nota: Ripristinando le impostazioni Home Connect avviene anche lo scollegamento da una probabile cappa aspirante collegata.






1. Tenere premuto  per 4 secondi.
 - ✓ Il display mostra le informazioni sul prodotto.
2. Premere  finché il display non indica alternatamente  e .
3. Nel campo di regolazione impostare il valore .

22.2 Comando della cappa di aspirazione tramite il piano cottura

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

22.3 Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa

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


Impostazioni ¹	Selezione	Descrizione
	Collegamento piano cottura - cappa aspirante  – non collegato/collegamento interrotto  – Nessun funzionamento  – collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi)  – collegato alla rete WLAN e alla cappa aspirante	-

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

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

Tramite gli elementi di comando del piano cottura è possibile effettuare ulteriori impostazioni.



Impostazione della ventola

1. Premere .
2. Selezionare un livello ventola nel campo di regolazione.
 Si può scegliere tra i livelli 1, 2 e 3.
 Per impostare un livello intensivo, premere 4 o 5 nel campo di regolazione. In alternativa, è possibile premere **b** finché non viene visualizzato il livello intensivo desiderato.



Disattivazione della ventola

- ▶ Selezionare il livello ventola 0 nel campo di regolazione.

Accensione del funzionamento automatico



- ▶ Tenere premuto  finché l'indicatore  non si spegne.
- ✓ In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

Disattivazione del funzionamento automatico

- ▶ Tenere premuto  finché il simbolo  non scompare.
 Il funzionamento automatico viene terminato anche impostando un altro livello della ventola.

Impostazione dell'illuminazione della cappa

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

1. Per accendere l'illuminazione, premere .
2. Per spegnere l'illuminazione, premere nuovamente .

Impostazioni	Selezione	Descrizione
c18	Avvio automatico della ventola 0 – Disattivato. In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente. 1 – Attivata in modalità automatica ² . La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica. 2 – Attivata in modalità manuale. All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c20	Post-funzionamento della ventola 0 – La ventola si spegne con il piano cottura. 1 – Attivata in modalità automatica ² 2 – Attivata con il ritardo di funzionamento della ventola standard 3 – Nessuna modifica delle impostazioni	Impostazione sull'eventuale modalità di funzionamento della ventola dopo lo spegnimento del piano cottura. Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c21	Accensione automatica dell'illuminazione 0 – Disattivata 1 – Attivata ² L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
c22	Spegnimento automatico dell'illuminazione 0 – Disattivata ² 1 – L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio
² Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

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 vetro-ceramica.
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 24

⚠️ 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.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	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.
$F0$	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.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
<i>FB</i>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. ▶ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.
<i>E 9000/E9010</i>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400/E9011</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato. ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
<i>d E</i>	La modalità demo è attivata. ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Accedere a www.home-connect.com .

24.3 Rumore normale del dispositivo

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

25 Smaltimento

25.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

26 Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

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



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

27 Servizio di assistenza clienti

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

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.

27.1 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 16*.

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

28 Pietanze sperimentate

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

28.1 Sciogliere la glassa.

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

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

28.2 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura iniziale 20 °C

Riscaldare senza mescolare

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

28.3 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

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

Riscaldare per 1 minuto mescolando.

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

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

28.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

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

Preparazione della besciamella

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

28.5 Cuocere il budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

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

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

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

28.6 Cottura del budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

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

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

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

28.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

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

28.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

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

28.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

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

28.10 Frittura di patatine fritte surgelate

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



A series of horizontal lines forming a writing template, starting from a thick line below the pencil icon and continuing down to the bottom of the page.

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



9001731083

(040226)

it