

# SIEMENS

EX8..KY...

# Piano cottura a induzione



IT Manuale utente



Register your appliance on My Siemens  
and discover exclusive services and offers.



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



## Indice

|    |  |    |    |  |    |
|----|--|----|----|--|----|
| 1  | Sicurezza .....                        | 2  | 17 | Sensore di cottura senza fili .....        | 18 |
| 2  | Prevenzione di danni materiali .....   | 4  | 18 | Assistente pietanze .....                  | 20 |
| 3  | Tutela dell'ambiente e risparmio ..... | 5  | 19 | Sicurezza bambini .....                    | 20 |
| 4  | Stoviglie adatte .....                 | 6  | 20 | Protezione per la pulizia .....            | 21 |
| 5  | Conoscere l'apparecchio .....          | 6  | 21 | Spegnimento di sicurezza individuale ..... | 21 |
| 6  | Prima del primo utilizzo .....         | 8  | 22 | Impostazioni di base .....                 | 21 |
| 7  | Comandi di base .....                  | 9  | 23 | Test stoviglie da cucina .....             | 22 |
| 8  | flexInduction .....                    | 11 | 24 | Home Connect .....                         | 22 |
| 9  | flexInduction Plus .....               | 11 | 25 | Comando cappa dal piano cottura .....      | 24 |
| 10 | powerMove Plus .....                   | 12 | 26 | Pulizia e cura .....                       | 25 |
| 11 | Funzioni durata .....                  | 12 | 27 | Sistemazione guasti .....                  | 26 |
| 12 | powerBoost .....                       | 13 | 28 | Smaltimento .....                          | 28 |
| 13 | shortBoost .....                       | 13 | 29 | Dichiarazione di conformità .....          | 28 |
| 14 | Funzione scaldavivande .....           | 14 | 30 | Servizio di assistenza clienti .....       | 29 |
| 15 | flexMotion .....                       | 14 | 31 | Pietanze sperimentate .....                | 29 |
| 16 | Assistente pietanze .....              | 14 |    |  |    |

## 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 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, cucchiai e coperchi.

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

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

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

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

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 29*

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. |

| <b>Danno</b>                                 | <b>Causa</b>   | <b>Provvedimento</b>  |
|--|--|---|
| 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.

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

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

## 4 Stoviglie adatte

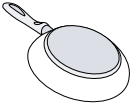
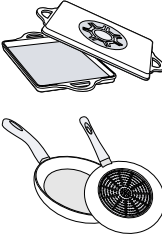
Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia

su una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.

### 4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

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

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

| Stoviglia   | Materiali   | Caratteristiche   |
|---|---|---|
|  <p>Stoviglia consigliata</p> | <p>Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.</p>   | <p>Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.</p>   |
|  <p>Adatta</p>               | <p>Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.</p> <p>Il fondo non è completamente ferromagnetico.</p> <p>Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.</p> | <p>Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <p>Non adatta</p>   | <p>Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.</p>  |   |

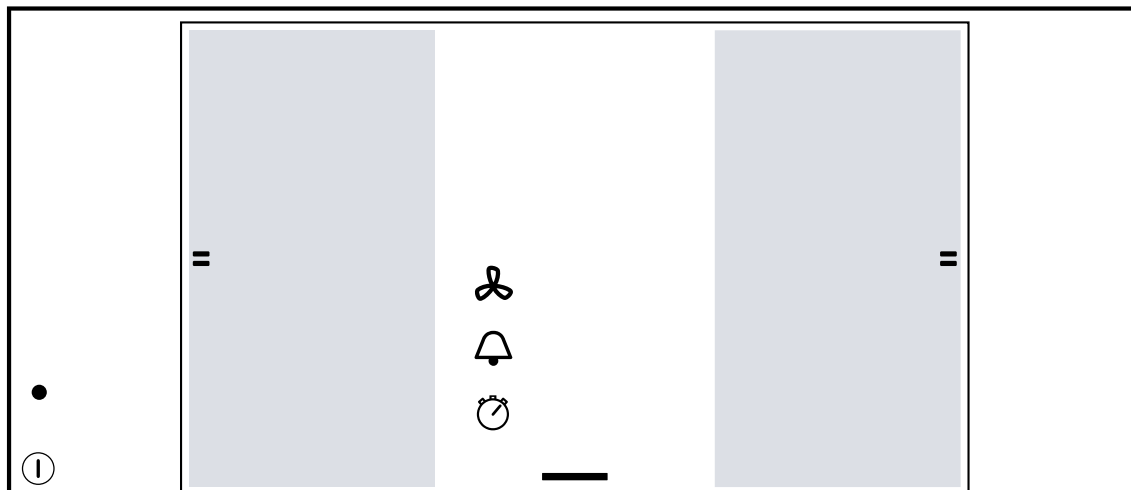
#### Note

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

## 5 Conoscere l'apparecchio

### 5.1 Pannello di comando

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



#### Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

## Tasti touch

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

| Tasto      | Funzione   |
|------------|--|
| ⓘ          | Interruttore principale  |
| —          | Menu docking <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⚙️ Impostazioni di base</li> <li>▪ 🧼 Protezione per la pulizia</li> <li>▪ 👶 Sicurezza bambini</li> <li>▪ ⓘ Menu Info</li> </ul>                                    |
| 🕒          | countUp function   |
| 🔔          | Contaminuti  |
| ≡          | flexInduction  |
| 0....Boost | Campo di regolazione <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⏪ Timer di spegnimento</li> <li>▪ Livelli di potenza 1....9</li> <li>▪ 🧺 Funzione scaldavivande</li> <li>▪ 🏠 powerBoost</li> <li>▪ ⚡ shortBoost</li> </ul> |
|            | Menu modalità di cottura <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 📊 Livelli di potenza</li> <li>▪ 🧺 cookingSensor</li> <li>▪ 🍳 fryingSensor</li> <li>▪ 🏠 powerMove Plus</li> <li>▪ 🍷 Assistente pietanze</li> </ul>      |

## Tasti in collegamento con Home Connect

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

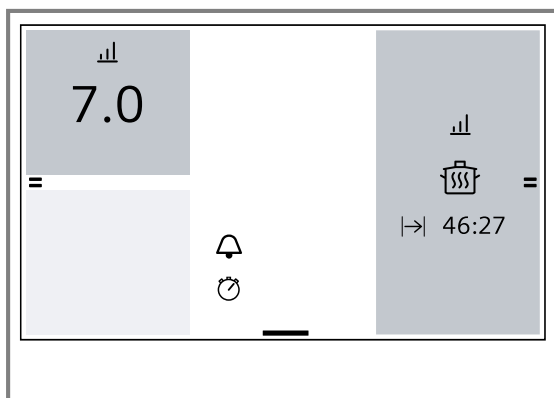
| Tasto | Funzione                      |
|-------|-------------------------------|
| 📶     | Connettività                  |
| 🔗     | cookConnect System            |
| auto  | Controllo aspirazione sensore |
| 💡     | Illuminazione cappa           |

## 5.2 Display touch

Il display touch consente di utilizzare l'apparecchio in modo intuitivo e semplice.

### Visualizzazione principale

Nella visualizzazione principale compare una panoramica con le aree di cottura di cui dispone il piano di cottura. Nelle aree di cottura attive vengono visualizzate le modalità di cottura, i livelli di potenza e le funzioni di durata.



## Campo di regolazione

Con questa funzione è possibile impostare il livello di potenza, la programmazione del tempo di cottura e di diverse modalità di cottura per l'area di cottura selezionata.

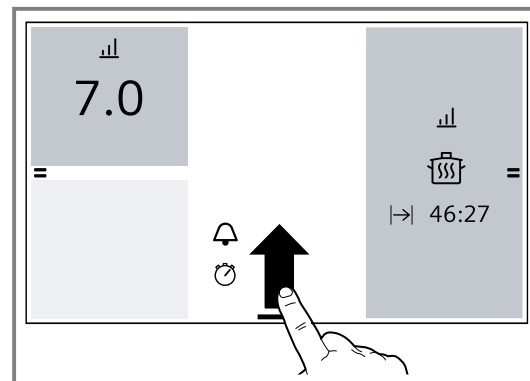


## Menu docking

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

### Apertura del menu docking

1. Toccare — nel campo inferiore della schermata principale e trascinare verso l'alto.



2. Toccare — per uscire dal menu docking e trascinare verso il basso.

## Menu Info

È possibile richiamare informazioni relative all'apparecchio e le funzioni attuali.

### Apertura del menu Info

1. Aprire il menu docking.
2. Toccare ⓘ.
- ✓ Vengono mostrate le opzioni disponibili.
3. Per tornare alla schermata principale, toccare ←.

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

## Menu modalità di cottura

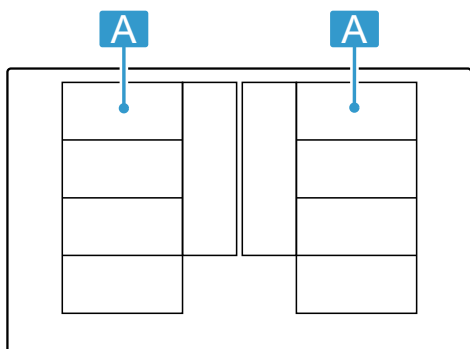
L'apparecchio dispone di diverse modalità di cottura.

Per accedervi, impostare la modalità di cottura attiva nel campo di programmazione dell'area di cottura selezionata.

| Simbolo | Modalità di cottura | Funzione   |
|---------|---------------------|--|
|         | Livelli di potenza  | Selezione del livello di cottura per la zona di cottura.   |
|         | powerMove           | Regolazione della temperatura sulla posizione della stoviglia sulle zone di cottura.   |
|         | fryingSensor        | Cottura arrosto con la giusta temperatura.   |
|         | cookingSensor       | Cottura con riconoscimento automatico della temperatura mediante il sensore di cottura senza cavo.<br>Disponibile dopo il collegamento al sensore di cottura senza cavo. |
|         | Assistente pietanze | Cottura arrosto e cottura con la preselezione delle pietanze.  |

### 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         |                    |
|------|------------------------------------|--------------------|
|      | Livello di potenza 9<br>powerBoost | 2.200 W<br>3.700 W |
|      | Livello di potenza 9<br>powerBoost | 3.300 W<br>3.700 W |

| Zona | Livello di cottura massimo         |                    |
|------|------------------------------------|--------------------|
|      | Livello di potenza 9<br>powerBoost | 2.600 W<br>3.700 W |
|      | Livello di potenza 9<br>powerBoost | 3.300 W<br>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<br>→ "flexInduction", Pagina 11               |
|      | Area flessibile ampliata<br>→ "flexInduction Plus", Pagina 11 |

### 5.5 Indicatore del calore residuo

Quando le aree di cottura sono disattivate, i relativi indicatori si accendono in rosso finché le aree di cottura sono calde.

Non toccare l'area di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso o se si è appena spento.

## 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](http://siemens-home.bsh-group.com) è riportato un elenco dei detergenti consigliati.

Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura.

→ Pagina 25

### 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](http://siemens-home.bsh-group.com) è riportato un elenco delle stoviglie consigliate.

Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee. → Pagina 6

### 6.4 Prima messa in funzione


Quando si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, come primo passaggio per la configurazione del

piano cottura viene visualizzata sul display l'impostazione della lingua standard.

È sempre possibile modificare le impostazioni nelle impostazioni di base. → *Pagina 21*

## 7 Comandi di base


### 7.1 Attivazione del piano cottura

- ▶ Toccare . Viene emesso un segnale acustico e il display touch si accende.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

#### reStart

- ▶ Se l'apparecchio viene attivato entro 10 minuti dopo lo spegnimento, il piano cottura entra in funzione con le impostazioni precedenti. È possibile attivare questa funzione nelle impostazioni di base. → *Pagina 21*

### 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 30 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 l'area di cottura desiderata.
- ✓ Sul display compare il campo di regolazione dell'area di cottura selezionata.
2. Strisciare con il dito sul campo di regolazione e toccare il livello di potenza desiderato.
- ✓ Il livello di potenza è impostato.
3. Per ritornare alla visualizzazione principale, toccare nuovamente l'area di cottura attiva.

**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.

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

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato o impostare 0 nel campo di programmazione.
- ✓ Il livello di potenza dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.

## 6.5 Impostazione di Home Connect

Per avviare le impostazioni di collegamento, selezionare l'impostazione Home Connect nelle impostazioni di base e seguire le istruzioni nel capitolo .

→ *"Home Connect", Pagina 22*



### Disattivazione rapida dell'area di cottura



- ▶ Se si preme per alcuni secondi l'indicatore dell'area di cottura sul display principale, il livello di potenza si imposta automaticamente su 0.0. Questa funzione può essere disattivata nelle impostazioni di base. → *Pagina 21*

### 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 |
|--|---|---|
| <b>Fusione</b>                         |   |   |
| Cioccolato, glassa                     | 1 - 1.5   | -   |
| Burro, miele, gelatina                 | 1 - 2   | -   |
| <b>Riscaldare e mantenere in caldo</b> |   |   |
| Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie      | 1.5 - 2   | -   |
| Latte <sup>1</sup>                     | 1.5 - 2.5   | -   |
| Salsicce bollite <sup>1</sup>          | 3 - 4   | -   |

<sup>1</sup> Senza coperchio

|   | ☰         | ⊖ min     |
|---|-----------|-----------|
| <b>Scongelare e riscaldare</b>                              |           |           |
| Spinaci surgelati   | 3 - 4     | 15 - 25   |
| Gulasch surgelato   | 3 - 4     | 35 - 55   |
| <b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>                       |           |           |
| Gnocchi di patate <sup>1</sup>                              | 4.5 - 5.5 | 20 - 30   |
| Pesce <sup>1</sup>  | 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    |
| <b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>                   |           |           |
| Riso con doppia quantità di acqua                           | 2.5 - 3.5 | 15 - 30   |
| Riso al latte   | 2 - 3     | 30 - 40   |
| Patate lesse  | 4.5 - 5.5 | 25 - 35   |
| Patate lesse in acqua salata                                | 4.5 - 5.5 | 15 - 30   |
| Pasta <sup>1</sup>  | 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 | -         |
| <b>Stufare</b>  |           |           |
| Rolata  | 4 - 5     | 50 - 65   |
| Stufato   | 4 - 5     | 60 - 100  |
| Gulasch   | 3 - 4     | 50 - 60   |
| <b>Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso <sup>1</sup></b> |           |           |
| Fettina, al naturale o impanata                             | 6 - 7     | 6 - 10    |
| Fettina surgelata   | 6 - 7     | 6 - 12    |
| Braciole 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   |

|   | ☰         | ⊖ min   |
|---|-----------|---------|
| 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 | -       |
| Omelette (cuocerle una alla volta)  | 3.5 - 4.5 | 3 - 10  |
| Uovo al tegamino con olio   | 5 - 6     | 3 - 6   |
| <b>Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio <sup>1</sup></b> |           |         |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo                                   | 8 - 9     | -       |
| 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     | -       |

<sup>1</sup> Senza coperchio

## 8 flexInduction

A seconda delle necessità l'area flessibile può essere utilizzata come area di cottura unica o come due aree di cottura indipendenti.

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.

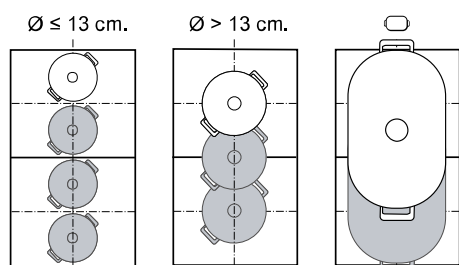
### 8.1 Disposizione della stoviglia

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.

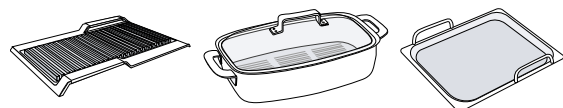
#### Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:



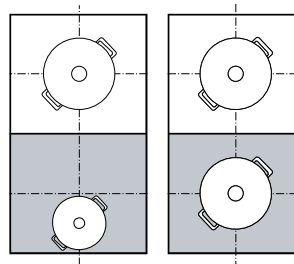
- Stoviglie ovali consigliate 



#### Impiego come due aree di cottura separate

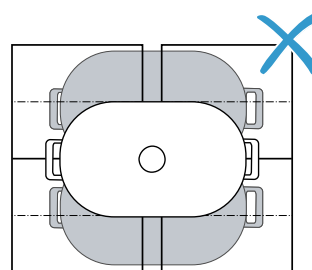
Consigliato per la cottura con due stoviglie.

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 flexInduction scollega


Di norma l'area di cottura è configurata in modo che le due aree di cottura siano collegate tra loro. Per separare le aree di cottura:

- Selezionare una delle aree di cottura.
  - Toccare .
- La zona flessibile è separata.

#### Note

- È possibile modificare l'impostazione standard della zona flessibile. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 21*.
- Se la stoviglia viene spostata o sollevata dall'area di cottura attiva, questa avvia una ricerca automatica e il livello di potenza precedentemente selezionato resta attivo.

### 8.3 flexInduction collegamento

- Toccare .
- Le aree di cottura sono collegate tra loro e continuano a funzionare insieme.

## 9 flexInduction Plus

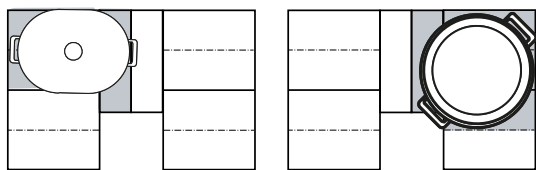
Grazie alla Flex Zone ampliata, è possibile cucinare con stoviglie più grandi oppure collocare di lato stoviglie dalla forma allungata.

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. Posizionare la stoviglia sull'area di cottura in modo che si trovi anche sulla Flex Zone ampliata.
  2. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza. L'area della Flex Zone ampliata viene visualizzata sul display.
- ✓ La funzione è attivata.

**Nota:** Se la Flex Zone ampliata non viene visualizzata sul display, sollevare la pentola e collocarla sull'area di cottura.

## 9.3 Disattivazione di flexInduction Plus

- ▶ Selezionare l'area di cottura e impostare su 0.
- ✓ La funzione è disattivata.

# 10 powerMove Plus

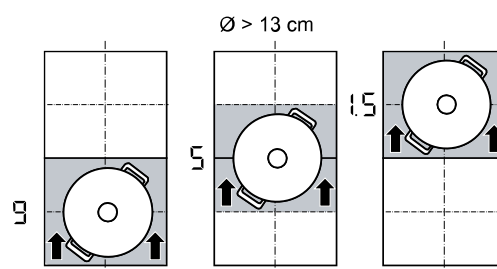
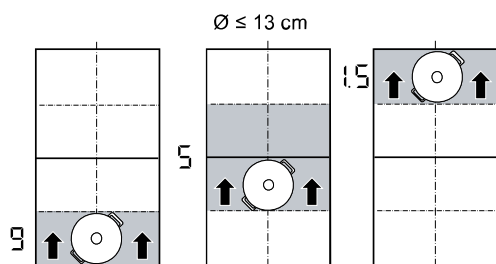
Con questa funzione è possibile modificare il livello di potenza per una stoviglia, spostandola semplicemente verso all'interno della Flex Zone. Allo scopo, l'area viene suddivisa in tre zone dotate di diversi livelli di potenza.

## 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:

- Area anteriore = livello di potenza 9,0
- Area centrale = livello di potenza 5,0
- Area posteriore = livello di potenza 1,5

È possibile modificare le impostazioni standard dei livelli di potenza preimpostati. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 21*.



## 10.2 Attivazione di powerMove Plus

**Requisito:** Collocare solo una stoviglia su una Flex Zone.

1. Selezionare una delle aree di cottura della Flex Zone.
  2. Toccare la modalità di cottura attiva.
  3. Selezione di  $\text{M}$
- ✓ 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

1. Selezionare un'area di cottura.
  2. Toccare la modalità di cottura attiva e passare a un'altra modalità di cottura.
- ✓ 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

questa funzione consente di programmare un tempo di cottura per una o più aree. Trascorso il tempo, l'area di cottura si disattiva automaticamente.

## Attivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.
  2. Toccare  $\text{L} \rightarrow \text{R}$  nel campo di regolazione.
  3. Nel campo di regolazione impostare la durata.
  4. Toccare  $\text{D}$  per confermare.
- ✓ 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

ra 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. Selezionare l'area di cottura e toccare I→.
2. Modificare il tempo di cottura nel campo di programmazione o toccare X, per cancellare la durata.
3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare ▷.
4. Per tornare alla visualizzazione principale, toccare il display dell'area di cottura.

## 11.2 Contaminuti

Questa funzione consente di attivare un contaminuti. Questa funzione è indipendente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

### Attivazione di Contaminuti

1. Toccare ↻.
  2. Selezionare la durata desiderata nel campo di programmazione.
  3. Per confermare l'impostazione, toccare ▷.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
  - ✓ Una volta trascorsa una durata, viene emesso un segnale acustico.

4. Toccare ↻.
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

### Contaminuti Modifica o disattivazione

1. Toccare ↻.
2. Modificare il tempo nel campo di programmazione o toccare X, per cancellare la durata.
3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare ▷.
4. Per tornare alla schermata principale, toccare ←.

## 11.3 countUp function

La funzione Cronometro indica il tempo trascorso dall'attivazione.

### Attivazione di countUp function

- ▶ Toccare ⌚.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

### Mettere in pausa countUp function.

1. Toccare ⌚ nella schermata principale.
  2. Toccare III.
- ✓ Il cronometro si arresta.
3. Toccare ▷.
- ✓ Il cronometro scorre di nuovo.

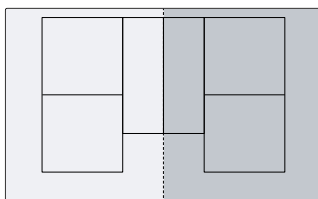
### Disattivazione di countUp function

1. Toccare ⌚.
2. Toccare X. L'indicatore della durata si porta a 00m 00s.  
Toccare ▷ per riattivare l'indicatore del tempo.
3. Per tornare alla schermata principale, toccare ←.

## 12 powerBoost

Con questa funzione, elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente rispetto al livello di potenza 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. Selezionare boost nel campo di regolazione.
- ✓ e si illuminano.
3. Toccare .
- ✓ La funzione è attivata.

### 12.2 Disattivazione di powerBoost

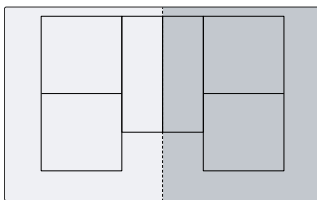
1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Impostare un altro livello di potenza nel campo di regolazione.
- ✓ La funzione è disattivata.

**Nota:** In determinate circostanze la funzione viene disattivata in automatico, al fine di proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

## 13 shortBoost

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto al livello di potenza 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. Selezionare boost nel campo di regolazione.  
✓ e si illuminano.
3. Toccare .
- ✓ La funzione è attivata.

### 13.3 Disattivazione di shortBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Impostare un altro livello di potenza nel campo di regolazione.  
✓ 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. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di potenza più basso nel campo di regolazione.  
✓ si accende.
- ✓ La funzione è attivata.

### 14.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Regolare su 0.  
L'area di cottura e si spengono.
- ✓ La funzione è disattivata.

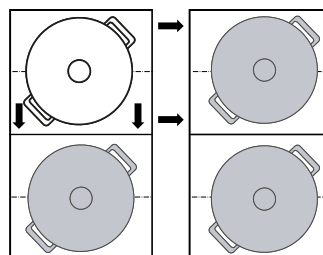
## 15 flexMotion

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. Dopo un paio di secondi sul display viene visualizzata l'opzione di conferma delle preimpostazioni per la nuova area di cottura.

2. Confermare le impostazioni.  
✓ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

## 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, arrostitire 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.



| Li-vello | Temperatura | 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](http://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. Selezionare un'area di cottura.
3. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare l'opzione .
4. Selezionare il livello di temperatura desiderato e toccare l'area di cottura per tornare alla visualizzazione principale.
  - ✓ La funzione è attivata.
  - ✓  dell'area di cottura lampeggia fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Viene emesso un segnale e l'indicatore non lampeggia più.
5. Versare il grasso dell'arrosto e successivamente il cibo nella pentola.

### Disattivazione di fryingSensor

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Regolare su 0.
  - ✓ La funzione è disattivata.
3. Per abbandonare la funzione fryingSensor, passare a un'altra modalità di cottura.

### 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 |
|---|---|---|
| <b>Carne</b>                                    |   |   |
| 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  |
| <b>Pesce e frutti di mare</b>                   |   |   |
| 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  |
| <b>Piatti a base di uova</b>                    |   |   |
| 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   |
| <b>Verdura</b>                                  |   |   |
| 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  |
| <b>Prodotti surgelati</b>                       |   |   |
| Nugget di pollo                                 | 4   | 10-15   |
| Bastoncini di pesce                             | 4   | 8-12  |

|                                    |   |       |
|------------------------------------|---|-------|
|                                    | ⌘ | ⌚ min |
| Patatine fritte                    | 5 | 4-8   |
| Piatti saltati in padella          | 3 | 6-10  |
| Involtini primavera                | 4 | 10-30 |
| Pasticci, crocchette               | 5 | 3-8   |
| <b>Salse e sughi</b>               |   |       |
| 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 |
| <b>Altro</b>                       |   |       |
| 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



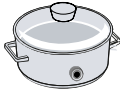
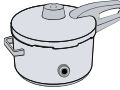

Con questa funzione è possibile riscaldare, cuocere a fuoco lento, bollire, cuocere, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola con olio abbondante a temperatura controllata.

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.

| Li-vello | Temperatura | 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.

- Applicare il sensore di cottura senza fili sulla stoviglia.
  - Collocare una stoviglia con liquido sufficiente sull'area di cottura desiderata e chiudere con un coperchio.
  - Selezionare l'area di cottura, sulla quale si trova la stoviglia con il sensore di cottura senza fili.
  - Toccare e selezionare  cookingSensor.
  - Infine toccare il centro del sensore di cottura senza fili.
  - Selezionare il livello di temperatura corrispondente per il cibo che si desidera cucinare.
- La funzione è attivata.
  - Il livello della temperatura e  si illuminano. L'indicatore della temperatura si illumina di più con luce rossa finché l'acqua o l'olio non raggiunge la temperatura corrispondente, per aggiungere l'alimento da cuocere. Viene emesso un segnale acustico.
- Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare il cibo. Cuocere con coperchio chiuso.

### Disattivazione di cookingSensor

- Selezionare l'area di cottura.
  - Posizionare su 0.
- La funzione è disattivata.
- Per abbandonare cookingSensor, toccare e passare a un'altra modalità di cottura.

### 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 brulè | 70   | 5-15  |

#### - Cottura lenta

|                              | ⌘ °C | ⌚ min |
|------------------------------|------|-------|
| <b>Carne</b>                 |      |       |
| Salsicce                     | 90   | 10-20 |
| <b>Pesce</b>                 |      |       |
| Pesce stufato                | 90   | 15-20 |
| <b>Piatti a base di uova</b> |      |       |
| Uova in camicia              | 90   | 2-5   |

|  | ⌘ °C | ⊖ min |
|--|------|-------|
| <b>Patate</b>                          |      |       |
| Gnocchi di patate                      | 90   | 30-40 |
| <b>Pasta e cereali</b>                 |      |       |
| 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  |
| <b>Zuppe</b>                           |      |       |
| Crema istantanee                       | 90   | 10-15 |
| <b>Dessert</b>                         |      |       |
| Riso al latte                          | 90   | 40-50 |
| Zuppa d'avena                          | 90   | 10-15 |
| Budino al cioccolato                   | 90   | 3-5   |
| <b>Altro</b>                           |      |       |
| Latte                                  | 90   | 3-10  |
| <b>- Bollitura</b>                     |      |       |
|  | ⌘ °C | ⊖ min |
| <b>Carne</b>                           |      |       |
| Polpettine di carne                    | 100  | 20-30 |
| Pollo                                  | 100  | 60-90 |
| Vitello                                | 100  | 60-90 |
| <b>Piatti a base di uova</b>           |      |       |
| Uova sode                              | 100  | 5-10  |
| <b>Verdure e legumi</b>                |      |       |
| 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 |
| <b>Patate</b>                          |      |       |
| Gnocchi                                | 100  | 3-6   |
| Patate, cotte                          | 100  | 30-45 |
| Patate dolci                           | 100  | 30-45 |
| <b>Pasta e cereali</b>                 |      |       |
| 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 |
| <b>Zuppe</b>                           |      |       |
| Brodi fatti in casa                    | 100  | 60-90 |
| Zuppe istantanee                       | 100  | 5-10  |

|  | ⌘ °C | ⊖ min |
|--|------|-------|
| <b>Dessert</b>   |      |       |
| Composta   | 100  | 15-25 |
| <b>Prodotti surgelati</b>  |      |       |
| Fagiolini  | 100  | 15-30 |
| <b>Cottura in pentola a pressione</b>  |      |       |
|  | ⌘ °C | ⊖ min |
| <b>Carne</b>   |      |       |
| Pollo  | 120  | 15-25 |
| Vitello  | 120  | 15-25 |
| <b>Verdure e legumi</b>  |      |       |
| Verdura  | 120  | 3-6   |
| Ceci   | 120  | 25-35 |
| Lenticchie   | 120  | 10-20 |
| Fagioli  | 120  | 25-35 |
| <b>Patate</b>  |      |       |
| Patate   | 120  | 10-20 |
| Patate dolci   | 120  | 10-20 |
| <b>Pasta e cereali</b>   |      |       |
| Riso   | 120  | 6-8   |
| Riso integrale   | 120  | 12-18 |
| <b>Zuppe</b>   |      |       |
| Brodo fatto in casa  | 120  | 20-30 |
| <b>Frittura in olio abbondante</b>   |      |       |
| Utilizzare il coperchio per riscaldare l'olio e rimuoverlo per rosolare il cibo. |      |       |
|  | ⌘ °C | ⊖ min |
| <b>Carne</b>   |      |       |
| Pollo a pezzi  | 180  | 10-15 |
| Polpettine di carne  | 180  | 10-15 |
| <b>Pesce</b>   |      |       |
| Pesce in pastella di birra, impanato   | 180  | 10-15 |
| <b>Verdure e legumi</b>  |      |       |
| Verdure in pastella di birra, impanate   | 180  | 4-8   |
| Funghi champignons, impanati o in pastella di birra                              | 180  | 4-8   |
| <b>Dessert</b>   |      |       |
| Bomboloni, ciambelline e krapfen   | 180  | 5-10  |
| <b>Prodotti surgelati</b>  |      |       |
| 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](http://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. Apertura delle impostazioni di base → *Pagina 21*
2. Selezionare l'impostazione Sensore di cottura e l'opzione "Aggiunta di un nuovo sensore di cottura".
3. Entro 30 secondi, toccare brevemente il centro del sensore di cottura senza fili.
  - ▶ Dopo alcuni secondi, sul display compare il risultato del collegamento tra il sensore di cottura e il pannello di comando.

| Risultato |  |
|-----------|--|
| ☑         | Collegamento senza errori<br>cookingSensor è disponibile.  |
| !         | Collegamento errato<br>Errore di comunicazione<br>- Ripetere la procedura per la connessione. Se il risultato continua ad essere !, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  |
| ⚡         | Collegamento errato<br>Errore di comunicazione<br>- Errore di comunicazione Bluetooth. Ripetere la procedura per la connessione.<br>- Il centro del sensore di cottura senza fili non è stato toccato entro 30 secondi dalla selezione dell'area di cottura. Ripetere la procedura per la connessione.<br>- La batteria del sensore di cottura senza fili è esaurita. Sostituire la batteria, resettare il sensore di cottura senza fili e ripetere 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 l'impostazione "Impostazione punto di ebollizione".

→ *"Impostazioni di base", Pagina 21*

L'impostazione di base è di norma impostata su 200-400 m. Se la località si trova a tale altezza sul livello del mare, non impostare il punto di ebollizione. In caso contrario, selezionare l'impostazione che corrisponde all'altezza sul livello del mare della località.

**Nota:** La temperatura 3/100 °C è sufficiente per cucinare in maniera efficiente. Per una cottura più intensiva, selezionare un'altezza minore.

## 17 Sensore di cottura senza fili

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

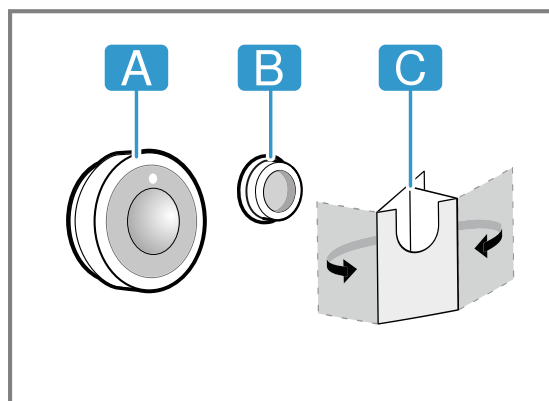
È possibile acquistare il sensore di cottura senza fili presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### 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

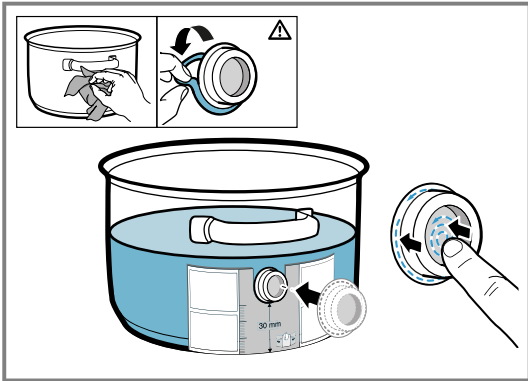


### 17.2 Applicazione del patch di silicone

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.



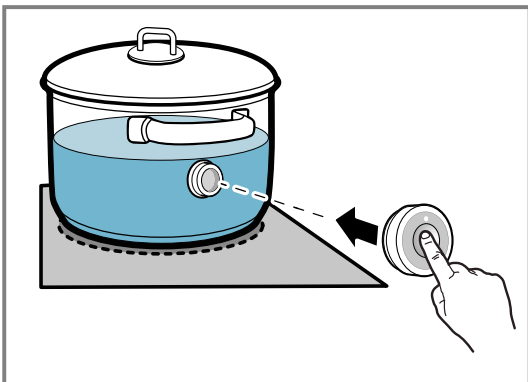
3. Premere su tutta la superficie e nella parte interna del patch di silicone.
4. Lasciar asciugare l'adesivo per un'ora. Durante questo lasso di tempo non utilizzare o lavare la stoviglia.

**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](http://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

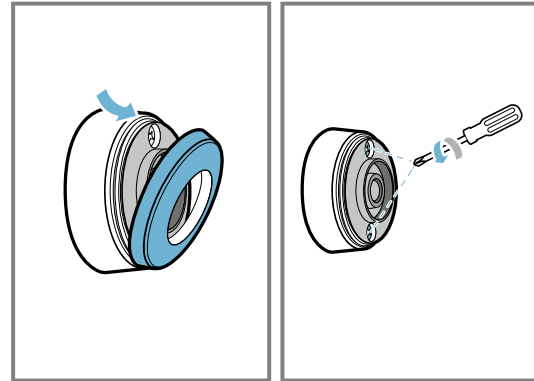
1. Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di cottura.
2. Applicare il sensore di cottura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



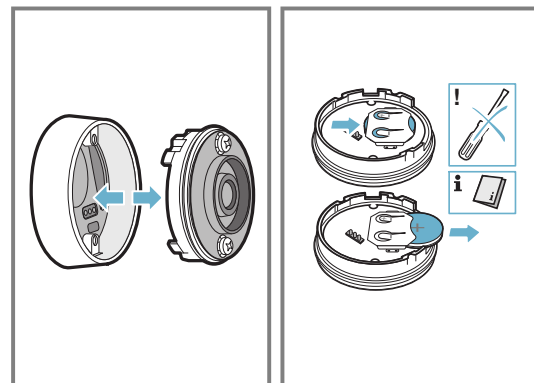
### 17.4 Sostituzione batteria

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

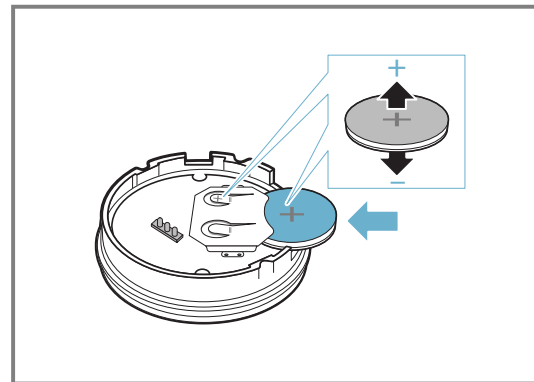
1. togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di cottura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.



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



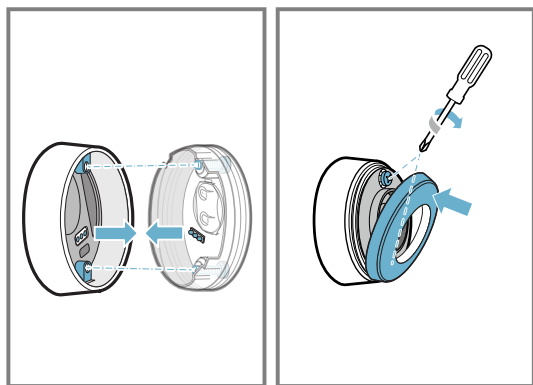
3. Inserire una nuova batteria, rispettando le indicazioni relative alla polarità. Utilizzare solo batterie di qualità di tipo CR2032.



**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 coper-

tura 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

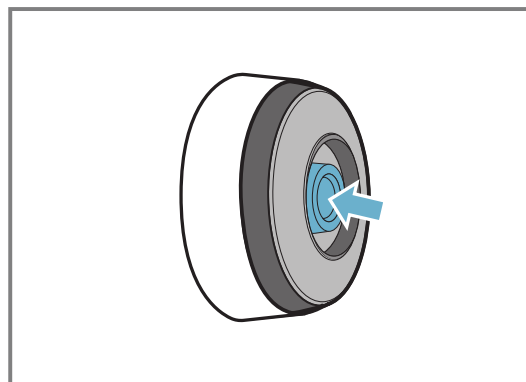
Prima di applicare il sensore di cottura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

**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 detergenti 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](http://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 Assistente pietanze

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di cibo. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

Le ricette della funzione cookingSensor sono disponibili solo dopo il collegamento al sensore di cottura senza fili.

## 18.1 Attivazione dell'assistente pietanze

1. Selezionare un'area di cottura.
2. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare .

3. Selezionare il gruppo di programmi desiderato e il cibo.
4. Seguire le istruzioni sul display.

## 18.2 Interruzione dell'assistente pietanze

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Selezionare la modalità di cottura attiva e passare a un'altra modalità di cottura.
- ✓ La funzione è disattivata.


# 19 Sicurezza bambini

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

## 19.1 Attivazione della sicurezza bambini

### Requisiti

- Il piano cottura è attivato.
- Tutte le aree di cottura sono disattivate.

1. Aprire il menu docking.
  2. Toccare .
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

## 19.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

- ▶ Rispettare le avvertenze nel campo degli indicatori.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.


## 19.3 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 21*.

# 20 Protezione per la pulizia

Questa funzione permette di bloccare il pannello di controllo per la pulizia, in modo da non regolare involontariamente le impostazioni. Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

## 20.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

1. Aprire il menu docking.
  2. Toccare . Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 30 secondi.
  - ✓ Dopo 30 secondi viene emesso un segnale acustico e il pannello di comando viene abilitato.

## 20.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per sollevare anticipatamente la funzione, seguire le istruzioni sul display.

# 21 Spegnimento di sicurezza individuale

Se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni, la funzione di sicurezza si attiva. Sul display viene visualizzato un messaggio e l'area di cottura non si scalda più.

Per disattivare la visualizzazione e reinstallare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi.

# 22 Impostazioni di base

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

## 22.1 Panoramica delle impostazioni di base

| Impostazione                       | Descrizione e opzioni   |
|------------------------------------|---|
| Lingua                             | Modificare la lingua del display dell'apparecchio.  |
| Home Connect                       | Con questa funzione è possibile collegare l'apparecchio alla rete domestica e a un dispositivo mobile.                    |
| cookConnect System                 | Questa funzione consente di comandare determinate funzioni della cappa di aspirazione tramite il piano cottura.           |
| Segnali acustici                   | Con questa funzione è possibile selezionare un tono di avviso che l'apparecchio deve emettere.                            |
| Durata del segnale di avvertimento | Con questa funzione è possibile modificare la durata del segnale di avvertimento.   |
| Volume tasti                       | Questa funzione consente di selezionare se l'apparecchio deve emettere suoni quando si toccano i tasti sul display touch. |


| Impostazione               | Descrizione e opzioni  |
|----------------------------|--|
| Luminosità dell'indicatore | Modificare la luminosità del display.  |
| flexInduction              | Con questa funzione è possibile impostare la modalità di attivazione della funzione dopo l'accensione del piano cottura: due aree di cottura indipendenti o un'area unica. |
| powerMove Plus             | Con questa funzione è possibile modificare i livelli di potenza preimpostati delle tre aree di cottura della Flex Zone.  |
| Sicurezza bambini          | Con questa funzione è possibile bloccare automaticamente il piano cottura, per impedire che i bambini utilizzino l'apparecchio senza autorizzazione.                       |
| Funzione quick-Stop        | Consente lo spegnimento rapido dell'area di cottura direttamente dal display principale.   |
| Logo del marchio           | Con questa funzione è possibile impostare se si deve visualizzare il logo del marchio quando viene attivato il piano cottura.  |

| Impostazione                     | Descrizione e opzioni   |
|----------------------------------|---|
| reStart                          | Con questa funzione è possibile impostare per quanto tempo l'apparecchio deve memorizzare le ultime impostazioni utilizzate quando viene spento.  |
| Limitazione della potenza        | In questo modo, in caso di necessità, è possibile limitare la potenza totale del piano cottura dovuta alle condizioni dell'impianto elettrico. 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. |
| Indicatore del consumo d'energia | Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione dell'area di cottura in kWh.<br>La precisione dell'indicazione dipende, tra le altre cose, anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.   |
| Sensore di cottura               | Aggiungere un nuovo sensore di cottura senza cavi.  |

| Impostazione                          | Descrizione e opzioni  |
|---------------------------------------|--|
| Impostazione del punto di ebollizione | Immettere l'altezza sul livello del mare della località in cui ci si trova, per garantire un funzionamento più preciso del sensore di cottura. |
| Test stoviglie da cucina              | Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.  |
| Informazioni sull'apparecchio         | Con questa funzione è possibile richiamare le informazioni relative all'apparecchio.   |
| Impostazioni di fabbrica              | Resettare le impostazioni di fabbrica.   |

## 22.2 Richiamo delle impostazioni di base

**Requisito:** Tutte le aree di cottura devono essere disattivate.

1. Aprire il menu docking.
2. Toccare .
3. Per sfogliare le impostazioni disponibili, trascinare il dito.
4. Per richiamare il sottomenu e selezionare l'opzione desiderata, toccare un'impostazione.  
Per tornare al menu precedente, all'interno di un sottomenu toccare  $\leftarrow$ .
5. Prima di uscire dalle impostazioni di base, salvare o annullare le impostazioni nella schermata di conferma.
6. Toccare  $\leftarrow$  per uscire.

## 23 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce notevolmente 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 21*

### 23.1 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 l'opzione Test stoviglia di cottura.
3. Seguire le avvertenze sul display.
- ✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

**Nota:** Per attivare la funzione, tornare al menu delle impostazioni di base e selezionare Test stoviglie da cucina.

## 24 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](http://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.

## 24.1 Configurazione di Home Connect

### Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.

1. Fare la scansione del codice QR qui di seguito.



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

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

## 24.2 Panoramica delle impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete. Il piano cottura mostra l'impostazione "Impostazione con Assistente" se l'apparecchio non è collegato alla rete domestica. Tutte le altre impostazioni vengono visualizzate sul piano cottura solo se è già stato stabilito un collegamento con la rete domestica.

| Impostazione                | Descrizione e opzioni  |
|-----------------------------|--|
| Impostazione con assistente | Il piano cottura può essere registrato alla rete domestica sia automaticamente che manualmente. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Impostazione con l'assistente (collegamento automatico alla rete domestica).<sup>1</sup></li> <li>▪ Impostazione con assistente: nessuna funzione WPS (registrazione manuale alla rete domestica).</li> </ul> |
| Collega all'app             | Si può collegare il piano cottura con uno o più account Home Connect.  |
| Impostazione tramite app    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Off: nell'app verranno visualizzati solo gli stati attuali del piano cottura.</li> <li>▪ On<sup>1</sup>: si potranno inviare tramite l'app le impostazioni di cottura al piano cottura. Le impostazioni di cottura inviate devono essere confermate nel piano cottura stesso.</li> </ul>                      |

| Impostazione               | Descrizione e opzioni   |
|----------------------------|---|
| Wi-Fi                      | È possibile disattivare la modalità radio del piano cottura e scollegare quindi il collegamento alla WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disattivato: modulo radio spento.</li> <li>▪ Attivato<sup>1</sup>: modulo radio collegato.</li> </ul> |
| Staccare collegamento rete | È possibile cancellare il collegamento memorizzato alla rete domestica. Il collegamento con la rete può anche essere disattivato ripristinando le impostazioni di fabbrica del piano cottura.   |
| Info sull'apparecchio      | È possibile visualizzare informazioni su Home Connect e sulla rete.   |

## 24.3 Simbolo WLAN

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

Se si tiene premuto il simbolo almeno per 2 secondi, il display mostra la descrizione relativa al simbolo.

## 24.4 Disattivazione del collegamento di rete

- ▶ Accedere alle impostazioni di base e selezionare l'impostazione "Disconnetti connessione di rete".
- ✓ Il collegamento alla WLAN (N) viene disattivato.

## 24.5 Modifica delle impostazioni tramite l'app Home Connect

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

### Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
  - Per poter impostare il piano cottura tramite l'app Home Connect, deve essere attivata l'impostazione di base "Impostazione tramite app". L'impostazione di base è attiva al momento della consegna. 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 all'area di cottura, appare un messaggio di notifica sul display.
  2. Per confermare l'impostazione, toccare "Accetta".
  3. Per annullare l'impostazione toccare "Rifiuta".

## 24.6 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

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

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.

### 24.7 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 funzio-

ne 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](http://www.home-connect.com).

### 24.8 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.

---

## 25 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.

### 25.1 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. Per aprire le impostazioni di base, toccare .
2. Selezionare l'impostazione "Comando cappa".
3. Toccare su "Scollegamento dalla rete".

### 25.2 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.

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


#### Impostazione della ventola

1. Nel campo di regolazione premere .
- ✓ Il display mostra il livello ventola preimpostato.
2. Selezionare un livello ventola.
  - Si può scegliere tra i livelli 1, 2 e 3.
  - Per impostare un livello intensivo, toccare **int 1** o **int 2**.

#### Disattivazione della ventola

1. Nel campo di regolazione premere .
2. Selezionare il livello della ventola 0.

#### Accensione del funzionamento automatico


1. Nel campo di regolazione premere .
2. Selezionare auto.
- ✓ In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente.

## Disattivazione del funzionamento automatico

1. Nel campo di regolazione premere .
2. Selezionare il livello della ventola 0.

## Impostazione dell'illuminazione della cappa

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

- ▶ Per accendere l'illuminazione, toccare su  nella visualizzazione principale.

## 25.3 Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante in funzione dell'accensione e dello spegnimento del piano cottura o delle singole aree di cottura. Il display indica le impostazioni solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

| Impostazione <sup>1</sup>                | Selezione   | Descrizione   |
|--|---|---|
| Comando della ventola (avvio automatico) | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disattivato - In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente.</li> <li>▪ Attivato con il funzionamento automatico<sup>2</sup> - La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica.</li> <li>▪ Attivato con il funzionamento standard - All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa.</li> </ul> | È possibile impostare se e come avviare la ventola se si accende il piano cottura.  |
| Post-funzionamento della ventola         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ventola off.</li> <li>▪ Attivato in modalità automatica.<sup>2</sup></li> <li>▪ Attivato nel post-funzionamento della ventola standard.</li> <li>▪ Non è possibile alcuna modifica delle impostazioni della ventola allo spegnimento del piano cottura.</li> </ul>   | È possibile impostare se e come la ventola continua a funzionare quando si spegne il piano cottura.                           |
| Luce on in automatico                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Off</li> <li>▪ On<sup>2</sup> - L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.</li> </ul>   | È possibile impostare se l'illuminazione della cappa aspirante si accende automaticamente insieme al piano di cottura.        |
| Luce off in automatico                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Off<sup>2</sup></li> <li>▪ On - L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.</li> </ul>  | È possibile impostare se l'illuminazione della cappa aspirante si spegne automaticamente insieme al piano di cottura.         |
| Scollegamento dalla rete                 | -   | Con l'impostazione è sempre possibile ripristinare i collegamenti memorizzati con la rete domestica e con la cappa aspirante. |

## 26 Pulizia e cura

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

### 26.1 Detergenti

I detergenti e i raschietti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

#### ATTENZIONE

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

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

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

#### Detergenti non appropriati

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

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

<sup>2</sup> Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

## 26.2 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.

## 26.3 Pulizia dei profili

Se dopo l'utilizzo i profili sono sporchi o presentano delle macchie, devono essere puliti.

**Nota:** Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire con dell'acqua saponata calda e un panno morbido. Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

# 27 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 29

### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

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

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

## 27.1 Massaggi di avviso

Se si verifica un problema, sul display vengono mostrati automaticamente avvisi, avvertenze e messaggi di errore.

Per risolvere il problema, seguire le avvertenze sul display touch. Se necessario, contattare il servizio di assistenza clienti e indicare l'esatto codice di errore.

### Note

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

## 27.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

| Guasto   | Causa e ricerca guasti  |
|--|---|
| Il piano cottura non si accende.                                     | L'alimentazione elettrica è interrotta. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.</li> </ul> L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.</li> </ul> Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.</li> </ul> |
| Il display touch non reagisce o si è bloccato.                       | Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.</li> </ul>   |
| Il livello di cottura dell'area di cottura non può essere aumentato. | È stata limitata la potenza complessiva del piano cottura. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce "Potenza massima assorbita".</li> </ul>  |

| <b>Guasto</b>   | <b>Causa e ricerca guasti</b>  |
|---|--|
| Il livello di cottura dell'area di cottura non può essere aumentato.                                      | ► Una stoviglia molto grande può influire sul livello di potenza massimo sulla stessa metà del piano cottura. Ricollocare la stoviglia.  |
| Segnale acustico  | Un oggetto si trova sul display touch.<br>1. Rimuovere l'oggetto e impostare nuovamente il piano cottura.<br>2. Non mettere nessuna stoviglia calda sul pannello di comando.   |
| Il piano cottura reagisce in maniera insolita o non è più possibile eseguire correttamente alcun comando. | Si è verificata un'anomalia nel sistema elettronico.<br>1. Disattivare l'apparecchio dal fusibile generale dell'impianto o dall'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili.<br>2. Attendere alcuni secondi e collegare nuovamente l'apparecchio.  |
| Una o tutte le aree di cottura sono state spente automaticamente.   | Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura.<br>Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta.<br>L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.   |
| Non è possibile attivare la funzione di trasmissione delle impostazioni.                                  | Anomalia del sistema elettronico<br>► 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.   |
| Non è possibile attivare l'area di cottura FlexPlus.  | Anomalia del sistema elettronico<br>► 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.  |
| <b>E7010</b>  | Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione.<br>1. Confermare l'indicatore di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare senza collegamento come di consueto.<br>2. Se il problema perdura, informare il servizio di assistenza tecnica.   |
| <b>E8202</b>  | Il sensore di cottura si è surriscaldato e l'area di cottura è stata spenta.<br>► Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di cottura e attivare la funzione.   |
| <b>E8203</b>  | Il sensore di cottura è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono disattivate.<br>► 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.   |
| <b>E8204</b>  | La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.<br>► Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione .<br>→ "Sostituzione batteria", Pagina 19   |
| <b>E8205</b>  | Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto.<br>► Spegnere la funzione e riattivarla.  |
| <b>E8206</b>  | Il sensore di cottura è rotto/difettoso.<br>► 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.<br>► Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione .<br>→ "Sostituzione batteria", Pagina 19<br>► 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 nel paragrafo .<br>→ "Collegamento del sensore di cottura senza fili", Pagina 18<br>► 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.<br>► Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione .<br>→ "Sostituzione batteria", Pagina 19   |

| Guasto   | Causa e ricerca guasti  |
|--|---|
| L'indicatore sul sensore lampeggia tre volte.                                    | Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto.<br>▶ Tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il piano cottura.<br>→ "Collegamento del sensore di cottura senza fili", Pagina 18 |
| E 9000/E9010   | La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale.<br>▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.   |
| U400/E9011   | Il piano cottura non è correttamente collegato.<br>▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.  |
| Le aree di cottura non riscaldano e viene visualizzato <small>DEMO MODE.</small> | Modalità demo attivata.<br>1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi.<br>2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.                                     |

### 27.3 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.

## 28 Smaltimento

### 28.1 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 contrasegno 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.

## 29 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](http://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.

## 30 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 e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

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 reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce [siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com) nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

### 30.1 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 21*.

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

## 31 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.

### 31.1 Sciogliere la glassa.

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

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

### 31.2 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

### 31.3 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

### 31.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

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

#### Preparazione della besciamella

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

### 31.5 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
  - Proseguimento 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
  - Proseguimento della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

### 31.6 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
  - Proseguimento 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
  - Proseguimento della cottura: livello di potenza 2.5

### 31.7 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
  - Proseguimento 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
  - Proseguimento della cottura: livello di potenza 2.5

### 31.8 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
  - Proseguimento della cottura: livello di potenza 7

### 31.9 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
  - Proseguimento della cottura: livello di potenza 7

### 31.10 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.
  - Proseguimento della cottura: livello di potenza 9



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



**9001731520** (050808) REG25

it