

SIEMENS

Piano di cottura con sistema di induzione sull'intera superficie

EZ9..KZ...

it Manuale utente



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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



Indice

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	4
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	5
4	Stoviglie adatte	6
5	Conoscere l'apparecchio.....	7
6	Prima del primo utilizzo.....	9
7	Comandi di base	10
8	Funzioni durate	11
9	powerBoost	13
10	shortBoost.....	13
11	Funzione scaldavivande.....	14
12	flexMotion.....	14
13	cookingSensor	15
14	Assistente pietanze.....	17
15	Sensore di cottura senza fili.....	18
16	PowerMove Pro	20
17	Sicurezza bambini.....	20
18	Funzione di pausa.....	21
19	Spegnimento di sicurezza individuale.....	21
20	Impostazioni di base.....	21
21	Home Connect	22
22	Comando cappa dal piano cottura.....	24
23	Pulizia e cura	25
24	Sistemazione guasti.....	26
25	Smaltimento	28
26	Dichiarazione di conformità	28
27	Servizio di assistenza clienti.....	28

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

Non usare l'apparecchio:

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

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

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

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

1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

La superficie di cottura diventa molto calda.

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

L'apparecchio si surriscalda.

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

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

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

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

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

Gli alimenti possono prendere fuoco.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

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

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

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 28*

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!

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.
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 detersivi indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.

Danno	Causa	Provvedimento
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 all'apparecchio!	Non collocare contenitori caldi sul pannello di comando, sul campo degli indicatori, sulla cornice del piano cottura o sulle strisce luminose laterali.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.
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.

Collocare la stoviglia sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile.

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

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

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

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

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

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

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

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

Cuocere con poca acqua.

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

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

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

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

4 Stoviglie adatte

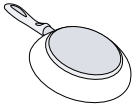


Una stoviglia adatta alla cottura a induzione deve avere un fondo ferromagnetico. Ciò significa che la pentola deve essere magnetica e corrispondere alle dimensioni consigliate.

Il piano cottura riconosce automaticamente la posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata, a seconda del diametro ferromagnetico e del materiale del fondo della stoviglia. Attenersi alle indicazioni del produttore della stoviglia.

Le stoviglie per essere adatte devono avere un diametro del fondo compreso tra 90 e 340 mm.

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.

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

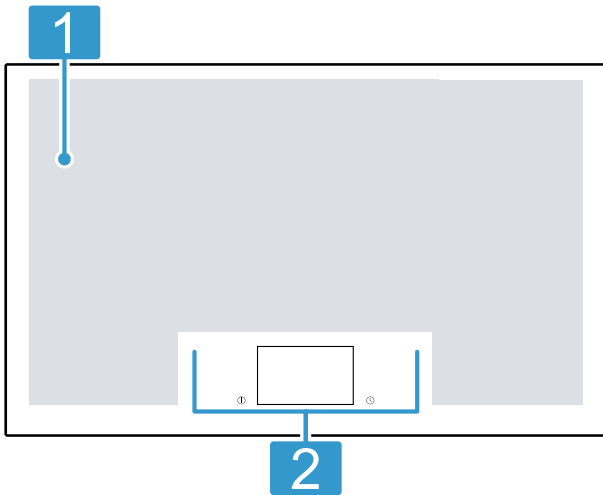
Note

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

5 Conoscere l'apparecchio

5.1 Superficie di cottura

Il piano cottura dispone dell'induzione sull'intera superficie. Collocare la stoviglia all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile in una posizione qualsiasi. Il piano cottura riconosce automaticamente la posizione, la dimensione e la forma della stoviglia. Sulla superficie di cottura, è possibile utilizzare contemporaneamente fino a 6 stoviglie.

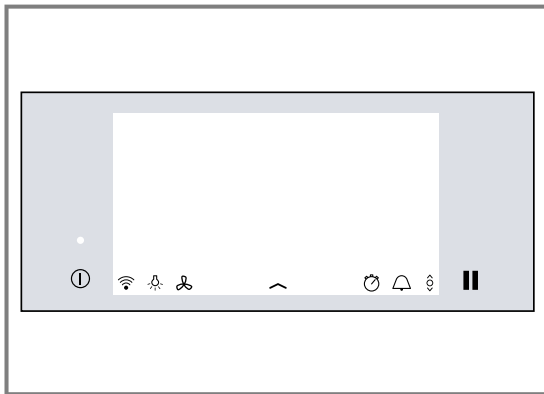


1 Superficie di cottura utilizzabile

2 Pannello di comando

5.2 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

Tasto	Funzione
	Funzione Pausa
^	Menu docking <ul style="list-style-type: none"> ■ ⓘ Menu Info ■ 👶 Sicurezza bambini ■ ⚙️ Impostazioni di base
🕒	countUp function
🚫	Contaminuti
👤	powerMove Pro
	Menu modalità di cottura <ul style="list-style-type: none"> ■ ⚡ Livelli di potenza ■ 👤 powerMove Pro ■ 🍳 cookingSensor ■ 🍴 Assistente pietanze
	Zona di cottura <ul style="list-style-type: none"> ■ Livelli di potenza 1...9 ■ 🚀 powerBoost ■ 🔥 shortBoost ■ 🌡️ Funzione scaldavivande ■ ⏰ Timer di spegnimento

Tasti in collegamento con Home Connect

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

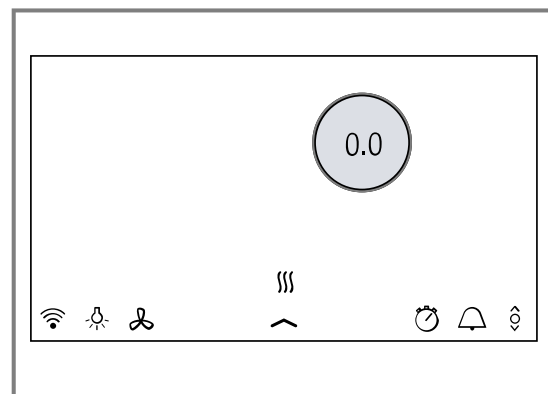
Tasto	Funzione
📶	Connettività
🔗	cookConnect System
🌀	Controllo aspirazione sensore
💡	Illuminazione cappa

5.3 Display touch

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

Visualizzazione principale

Vengono visualizzate le stoviglie presenti sulla superficie di cottura e le attuali impostazioni per l'area di cottura attiva, ad es. modalità di cottura, livelli di cottura e funzioni durata attive.



Campo di regolazione

Nel campo di regolazione di un'area di cottura, è possibile impostare i livelli di potenza, i tempi di cottura e le diverse modalità di cottura per questa area. È possibile selezionare l'area di cottura desiderata toccando l'indicatore corrispondente. Sul campo degli indicatori compare il campo di regolazione dell'area di cottura desiderata.



Barra di stato

Consente l'accesso a determinate funzioni e ad altri menu.

La barra di stato indica le seguenti opzioni:

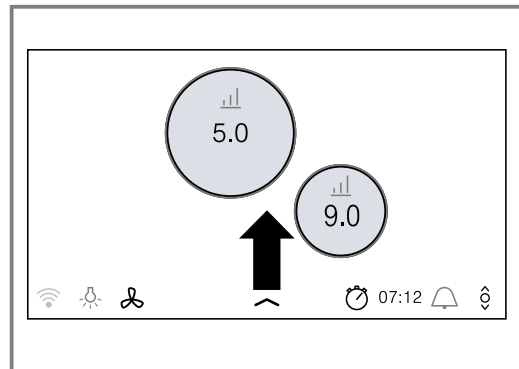
📶	Connettività
💡	Illuminazione cappa
🔗	cookConnect System
^	Menu docking
🕒	countUp function
⚙️	Impostazioni di base
👤	powerMove Pro

Menu docking

Consente l'accesso a determinate funzioni e ad altri menu.

Apertura del menu docking

1. Toccare il simbolo ^ che si trova nella zona inferiore della visualizzazione principale e trascinare verso l'alto.



Il menu docking include le seguenti funzioni:

⚙️	Impostazioni di base
🔒	Sicurezza bambini
📘	Menu Info

2. per uscire dal menu docking toccare ^ 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.

Informazioni e indicazioni

le quali sono d'aiuto per utilizzare correttamente l'apparecchio.

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

Rispettare le avvertenze nel campo degli indicatori.

Menu modalità di cottura







L'apparecchio dispone di diverse modalità di cottura.

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

Simbolo	Modalità di cottura	Funzione
📊	Livelli di cottura	Selezione del livello di potenza per ciascuna stoviglia.
👤	powerMove Pro	Regolazione della temperatura sulla posizione della stoviglia sulla superficie di cottura.
📶	cookingSensor	Cottura con riconoscimento automatico della temperatura mediante il sensore di cottura senza cavo. Disponibile dopo il collegamento al sensore di cottura senza cavo.
🍴	Assistente pietanze	Cottura arrosto e cottura con la preselezione delle pietanze.

5.4 Indicatori della aree di cottura

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

Zona di cottura	Stato
	<p>Area di cottura riconosciuta</p> <ul style="list-style-type: none"> La stoviglia sulla superficie di cottura è stata riconosciuta. L'indicatore dell'area di cottura si illumina. Toccare sull'indicatore per selezionare l'area di cottura.
	<p>Area di cottura selezionata</p> <ul style="list-style-type: none"> L'area di cottura indicata è selezionata. È possibile impostare il livello di potenza.
	<p>Area di cottura attivata</p> <ul style="list-style-type: none"> L'area di cottura visualizzata è attivata. Sull'indicatore si illumina il livello di cottura desiderato.
	<p>Nessuna pentola vuota sull'area di cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> La stoviglia è stata rimossa dall'area di cottura. Il livello di potenza precedentemente selezionato cambia colore.
	<p>Altri indicatori</p> <ul style="list-style-type: none"> Non è possibile impostare l'area di cottura selezionata. Per ulteriori informazioni, toccare su . <p>Cause possibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sulla superficie di cottura è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente utilizzando fino a 6 stoviglie suddivise in modo uniforme. la stoviglia non è adatta al piano cottura a induzione. La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata superata.

Nota: Gli indicatori della zona di cottura possono differire dalla dimensione e dalla forma effettive della stoviglia. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del piano cottura.

6 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

6.1 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*

5.5 Illuminazione activeLight


La superficie di cottura dispone di linee luminose interattive a sinistra e a destra del piano cottura. Le linee luminose indicano la posizione della stoviglia sulla superficie di cottura e lo stato dell'area corrispondente. Nelle impostazioni di base è possibile attivare o disattivare le linee luminose. → *Pagina 21*

La tabella seguente illustra il significato dei diversi colori:

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

5.6 Indicatore del calore residuo

La superficie di cottura dispone di due indicatori del calore residuo che segnalano che l'area di cottura è ancora calda.

- Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale. A seconda dell'intensità del calore residuo si accendono una, due o tutte e tre le linee.
- Strisce luminose rosse a sinistra e a destra della superficie di cottura. A seconda dell'intensità del calore residuo, queste strisce rosse si accendono con maggiore o minore luminosità.

Non toccare la superficie di cottura finché questi indicatori di calore residuo sono ancora accesi o se si sono appena spenti.

Anche se il piano cottura è già spento, la spia di calore residuo rimane accesa finché c'è una superficie di cottura ancora calda.

6.2 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.

6.3 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.

7 Comandi di base

7.1 Attivazione del piano cottura

- ▶ Toccare ①.
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 nei primi 10 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso. È possibile attivare questa funzione nelle impostazioni di base.
→ Pagina 21

7.2 Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare ① 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.

Requisito: Il piano cottura deve essere attivato.

1. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.
 2. Toccare sull'indicatore dell'area di cottura desiderata.
- ✓ Sul display compare il campo di regolazione dell'area di cottura selezionata.
 - 3. Strisciare con il dito sul campo di regolazione e toccare il livello di potenza desiderato.
 - ✓ Il livello di potenza è impostato.

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.

quickStart

- ▶ Se prima di accendere l'apparecchio si colloca una stoviglia sull'area di cottura, questa viene riconosciuta dopo aver premuto l'interruttore principale e l'indicatore dell'area di cottura viene visualizzato sul touchscreen.

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.

Stoviglia non presente o dimensione non adeguata

Requisito: Collocare la stoviglia sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile.

- ▶ Se la stoviglia non è collocata correttamente, se non è composta da giusto materiale o se la dimensione non è corretta, vicino all'indicatore dell'area di cottura viene visualizzato Δ .
Spostare la stoviglia o utilizzarne un'altra.
Se si toglie la stoviglia dalla superficie di cottura per oltre 30 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

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

- 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
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte ¹	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite ¹	3 - 4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce ¹	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
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 ¹	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdura surgelata	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Cuocere a fuoco lento		
¹ Senza coperchio		

	☰	⌚ min
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60

Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso ¹

Fettine, al naturale o impanate	6 - 7	6 - 10
Fettine surgelate	6 - 7	6 - 12
Bracioline al naturale o impanate	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo, surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, 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
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio ¹		
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	-
¹ Senza coperchio		

8 Funzioni durata

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

- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- countUp function

8.1 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.

È possibile impostare un tempo di cottura fino a 12 ore e 59 minuti.

Attivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.
2. Toccare $\text{I} \rightarrow \text{I}$ nel campo di regolazione.
3. Nel campo di regolazione impostare la durata.
 - Per impostare le ore, toccare 00 h e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
 - Per impostare i minuti, toccare 00 min e selezionare il tempo nel campo di regolazione.È possibile impostare i minuti a intervalli di 30 secondi alla volta fino a 5 minuti di tempo. I secondi vengono visualizzati sull'indicatore dei minuti.
4. Toccare \triangleright 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.

Nota: Se si programma un tempo di cottura in un'area di cottura in cui è attivato cookingSensor, il tempo di cottura programmato inizia a decorrere non appena si raggiunge il livello di temperatura selezionato.

Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e toccare $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
2. Modificare il tempo di cottura nel campo di programmazione o toccare \bigcirc , per cancellare la durata.
3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare \triangleright .
4. Toccare \times , per tornare alla visualizzazione principale.

8.2 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.

Impostazione del contaminuti

1. Premere \triangleleft .
2. Impostare il tempo desiderato.

- Per impostare le ore, toccare 00 h e selezionare il tempo nel campo di regolazione.
- Per impostare i minuti, toccare 00 min e selezionare il tempo nel campo di regolazione.

È possibile impostare i minuti a intervalli di 30 secondi alla volta fino a 5 minuti di tempo. I secondi vengono visualizzati sull'indicatore dei minuti.

3. Premere \triangleright .
 - ✓ Il tempo di cottura inizia a scorrere.
 - ✓ Dopo alcuni secondi compare il tempo nella visualizzazione principale.
 - ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico.
 - ✓ L'indicatore della durata mostra 00:00.
4. Toccare \triangleleft .
 - ✓ Gli indicatori si spengono.
 - ✓ Il segnale si interrompe.

Contaminuti Modifica o disattivazione

1. Toccare \triangleleft .
2. Modificare il tempo nel campo di programmazione o toccare \bigcirc , per cancellare la durata.
3. Per confermare l'impostazione selezionata, toccare \triangleright .
4. Per tornare alla schermata principale, toccare \times .

8.3 countUp function

La funzione Cronometro indica il tempo trascorso dall'attivazione.

Attivazione di countUp function

- ▶ Toccare \bigcirc .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

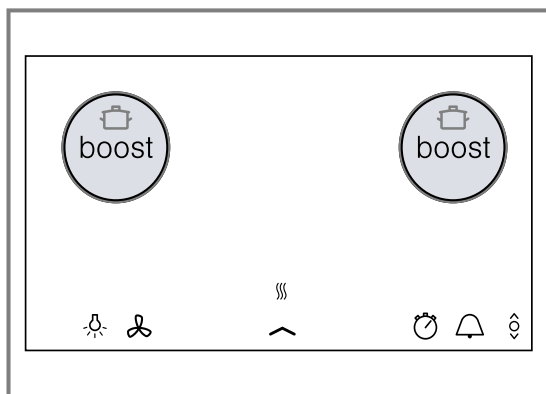
Disattivazione di countUp function

1. Toccare \bigcirc .
2. Toccare \bigcirc . L'indicatore della durata si porta a 00m 00s.
Toccare \triangleright per riattivare l'indicatore del tempo.
3. Per tornare alla schermata principale, toccare \triangleleft .

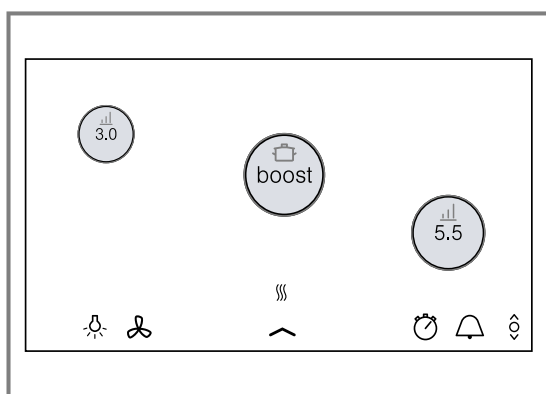
9 powerBoost

Con questa funzione, elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente rispetto al livello di potenza 9.

La funzione è selezionabile se l'opzione boost viene visualizzata nel campo di regolazione della stoviglia. La funzione è disponibile soltanto per una stoviglia su ogni lato della superficie di cottura.



Se la funzione è attivata e si seleziona una seconda area di cottura sullo stesso lato della superficie di cottura, l'apparecchio disattiva la funzione. L'apparecchio imposta automaticamente il livello di cottura 9.0.



Quando la funzione è attivata nel centro della superficie di cottura, è possibile modificare le impostazioni per altre stoviglie che si trovano sul lato di cottura destro e sinistro.

9.1 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.

9.2 Disattivazione di powerBoost

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

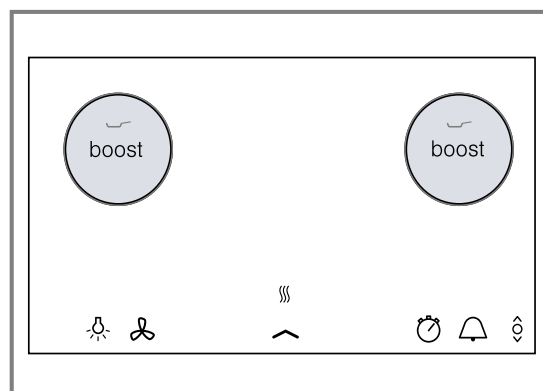
Nota: A determinate condizioni questa funzione powerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici della scheda all'interno.

10 shortBoost

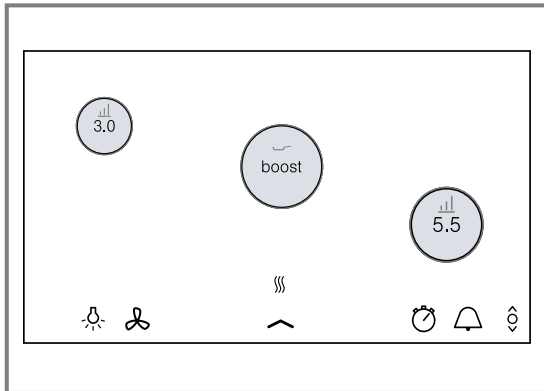
Con questa funzione è possibile riscaldare la stoviglia più velocemente rispetto al tempo impiegato dal livello di cottura 9.0.

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

La funzione è selezionabile se l'opzione boost viene visualizzata nel campo di regolazione della stoviglia. La funzione è disponibile soltanto per una stoviglia su ogni lato della superficie di cottura.



Se si selezionano le impostazioni per un'altra area di cottura sullo stesso lato della superficie di cottura, la funzione Booster viene disattivata. Il livello di cottura 9.0 viene impostato automaticamente. Quando la funzione è attivata nel centro della superficie di cottura, è possibile eseguire impostazioni per altre stoviglie che si trovano sul lato di cottura destro e sinistro.



10.1 Consigli per l'uso

- Utilizzare solo stoviglie fredde.

- Utilizzare stoviglie con fondo completamente piatto. Non utilizzare stoviglie con fondi sottili.
- Non riscaldare mai stoviglie vuote oppure olio, burro o grasso senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Ulteriori informazioni relative al tipo, alla dimensione e alla posizione della stoviglia sono riportate nel capitolo Stoviglia adatta. → Pagina 6

10.2 Attivazione di shortBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare Boost nel campo di regolazione.
3. e si illuminano.
4. Premere .

10.3 Disattivazione di shortBoost

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

Nota: Dopo 30 secondi la funzione shortBoost si spegne automaticamente, quindi si imposta in automatico sul livello di potenza 9.0.

11 Funzione scaldavivande

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

11.1 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.

11.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

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

12 flexMotion

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

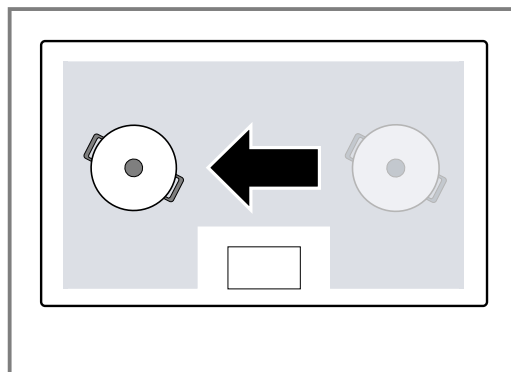
Se la stoviglia viene tolta o spostata dalla superficie di cottura, l'area di cottura non si scalda più.

Le impostazioni dell'area di cottura vengono mantenute per 30 secondi.

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

12.1 flexMotion

1. Collocare la stoviglia su una nuova posizione della superficie di cottura.



- ✓ L'indicatore dell'area di cottura indica la nuova posizione della stoviglia con il livello di cottura.
- ✓ Sul display compare un messaggio.

2. Confermare la trasmissione delle impostazioni.

✓ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

13 cookingSensor


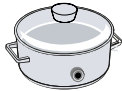


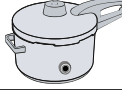



Con questa funzione è possibile riscaldare, cuocere a fuoco lento, bollire, cuocere, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola con olio abbondante a temperatura controllata.

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.

13.1 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Level	Temperatura	Funzioni	Stoviglia
1	70 °C	Riscaldamento e mantenimento in caldo	
2	85 °C	Cuocere nel latte	
3	90 °C	Cuocere in acqua	
4	100 °C	Cottura	
5	115 °C	Cottura in pentola a pressione	
6	160 °C	Frittura in immersione a basse temperature	
7	170 °C	Frittura in immersione a medie temperature	
8	180 °C	Frittura in immersione ad alte temperature	



13.2 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.

13.3 Attivazione di cookingSensor

Requisito: Collegare il sensore di cottura senza fili.

1. Applicare il sensore di cottura senza fili sulla stoviglia.
 2. Collocare una stoviglia con liquido sufficiente sull'area di cottura desiderata e chiudere con un coperchio.
 3. Selezionare l'area di cottura, sulla quale si trova la stoviglia con il sensore di cottura senza fili.
 4. Toccare la modalità di cottura attiva e selezionare l'opzione  cookingSensor.
 5. Infine toccare il centro del sensore di cottura senza fili.
 6. 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.
7. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare il cibo. Cuocere con coperchio chiuso.

13.4 Disattivazione di cookingSensor

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

13.5 Consigli per la cottura con cookingSensor

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

Riscaldamento e mantenimento in caldo

	°C	min
Riscaldare il gulasch	70	10-20
Riscaldare il vin brulé	70	5-15
Verdure in salsa alla panna	70	15-20
Scongelare il brodo	70	15-25

- Cuocere nel latte

	⌘ °C	⌚ min
Patate		
Gnocchi di patate	85	30-40
Pasta e cereali		
Polenta	85	3-8
Semolino	85	5-10
Dessert		
Riso al latte	85	40-50
Zuppa d'avena	85	10-15
Budino al cioccolato	85	3-5
Altro		
Scaldare il latte	85	3-10

Cuocere in acqua.

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Salsicce	90	10-20
Pesce		
Pesce stufato	90	15-20
Pasta e cereali		
Riso	90	25-35
Riso parboiled	90	25-35
Riso integrale	90	45-55
Piatti di riso esotici (basmati, thai)	90	8-12
Riso selvatico	90	20-30
Quinoa	90	10-12
Zuppe		
Crema istantanee	90	10-15

- Portare a cottura

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Polpettine di carne	100	20-30
Pollo	100	60-90
Vitello	100	60-90
Piatti a base di uova		
Uova sode	100	5-10
Verdure e legumi		
Broccoli	100	10-20
Cavolfiore	100	10-20
Spinaci	100	5-10
Cavoletti di Bruxelles	100	30-40
Fagiolini	100	15-30
Ceci	100	60-90
Piselli	100	15-20
Lenticchie	100	45-60
Patate		
Gnocchi	100	3-6
Patate, cotte	100	30-45

	⌘ °C	⌚ min
Patate dolci	100	30-45

Pasta e cereali

Pasta di semola di grano duro	100	7-10
Farinacei freschi	100	3-5
Pasta integrale	100	7-10
Pasta di semola di grano duro, ripiena	100	15-20
Pasta fresca, ripiena	100	5-8
Quinoa	100	10-12

Zuppe

Brodi fatti in casa	100	60-90
Zuppe istantanee	100	5-10

Dessert

Composta	100	15-25
----------	-----	-------

Prodotti surgelati

Fagiolini	100	15-30
-----------	-----	-------

Cottura in pentola a pressione

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pollo	115	15-25
Vitello	115	15-25

Verdure e legumi

Verdura	115	3-6
Ceci	115	25-35
Lenticchie	115	10-20
Fagioli	115	25-35

Patate

Patate	115	10-20
Patate dolci	115	10-20

Pasta e cereali

Riso	115	6-8
Riso integrale	115	12-18

Zuppe

Brodo fatto in casa	115	20-30
---------------------	-----	-------

Friggere in olio abbondante a basse temperature.

Utilizzare il coperchio per riscaldare l'olio e rimuoverlo per rosolare il cibo.

	⌘ °C	⌚ min
Patate		
Patatas Bravas	160	8-12
Dessert		
Bomboloni, ciambelline e krapfen	160	5-10

Friggere in abbondante olio a medie temperature.

Utilizzare il coperchio per riscaldare l'olio e rimuoverlo per rosolare il cibo.

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pollo a pezzi	170	10-15

	⌘ °C	⊖ min
Polpettine di carne	170	10-15
Pesce		
Pesce in pastella di birra, impanato	170	10-15
Verdure e legumi		
Verdure in pastella di birra, impanate	170	4-8
Funghi champignons, impanati o in pastella di birra	170	4-8
Friggere in abbondante olio ad alte temperature. Utilizzare il coperchio per riscaldare l'olio e rimuoverlo per rosolare il cibo.		
	⌘ °C	⊖ min
Prodotti surgelati		
Patatine fritte	180	4-8

13.6 Sensore di cottura senza fili

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

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

Collegamento del sensore di cottura senza fili

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

1. Aprire il menu docking.
2. Aprire le impostazioni di base e selezionare la voce del menu Sensore di cottura.
3. Selezionare l'opzione "Aggiungere nuovo sensore di cottura".
4. 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	cookingSensor è disponibile.
! Collegamento errato	<p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripetere la procedura per la connessione. Se il risultato continua ad essere !, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Risultato

⚠ Collegamento errato	<p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errore di comunicazione Bluetooth. Ripetere la procedura per la connessione. ▪ Il centro del sensore di cottura senza fili non è stato toccato entro 30 secondi dalla selezione dell'area di cottura. Ripetere la procedura per la connessione. ▪ 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.
-----------------------	---

- ✓ Una volta collegato correttamente al pannello di comando il sensore di cottura è disponibile.

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 "Impostare punto di ebollizione" nelle 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 4/100 °C è sufficiente per cucinare in maniera efficiente. Per una cottura più intensiva, selezionare un'altezza minore.

Consiglio: Se si desidera regolare la temperatura in modo preciso, è possibile aumentarla o diminuirla da 1 °C a 5 °C. A tale scopo, toccare la temperatura selezionata, quindi selezionare +/- . Successivamente selezionare la temperatura desiderata. Per interrompere e per abbandonare il menu, toccare .

14 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.

14.1 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.

14.2 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.

15 Sensore di cottura senza fili

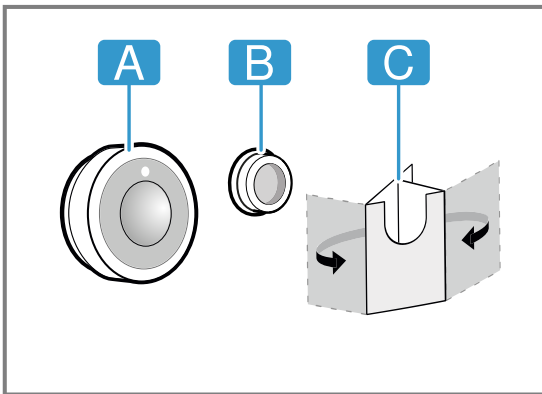
Per utilizzare cookingSensor, è necessario acquistare un sensore di cottura senza fili.

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.

15.1 Contenuto della confezione

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

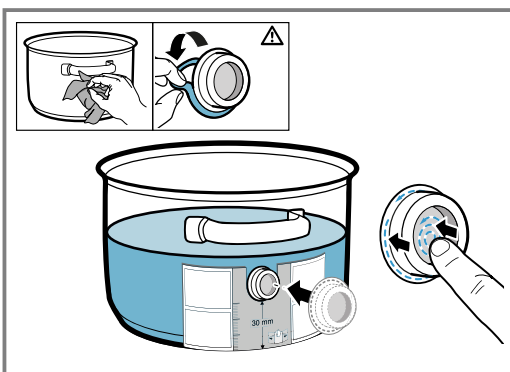
- **A** Sensore di cottura senza cavi
- **B** Patch di silicone
- **C** Dima



15.2 Applicazione del patch di silicone

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

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



3. Premere su tutta la superficie e nella parte interna del patch di silicone.

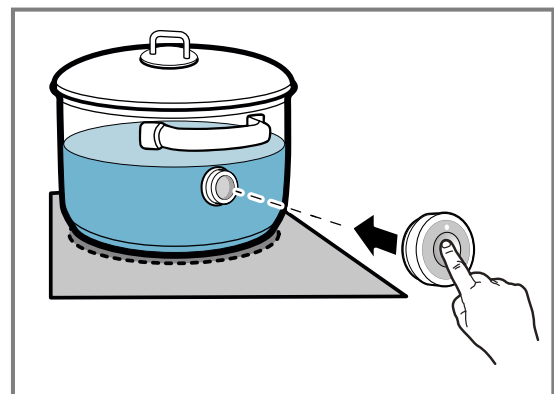
4. Lasciar asciugare l'adesivo per un'ora. Durante questo lasso di tempo non utilizzare o lavare la stoviglia.

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

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

15.3 Applicazione del sensore di cottura senza cavi

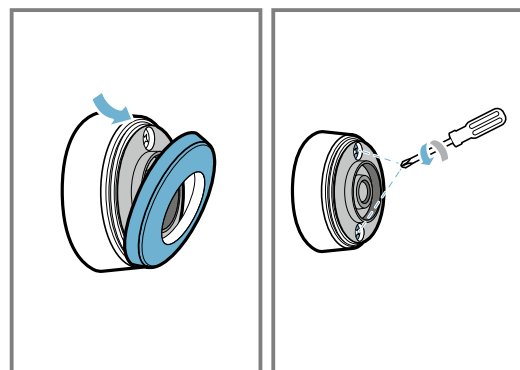
1. Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di cottura.
2. Applicare il sensore di cottura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



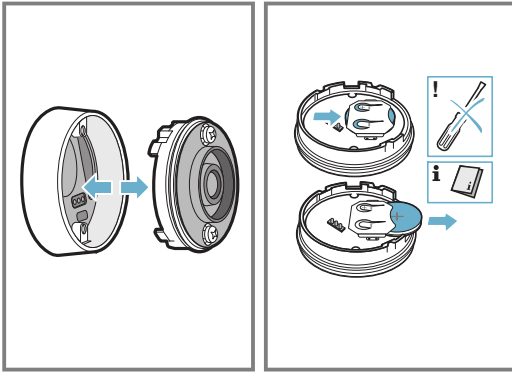
15.4 Sostituzione batteria

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

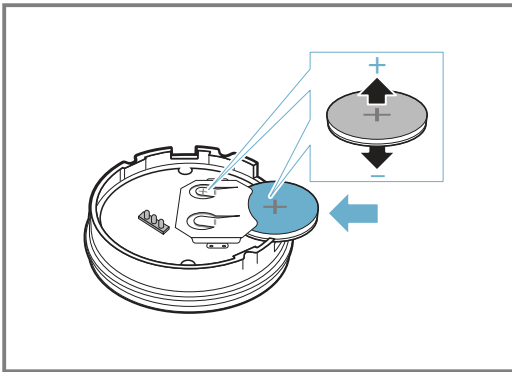
1. togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di cottura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.



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

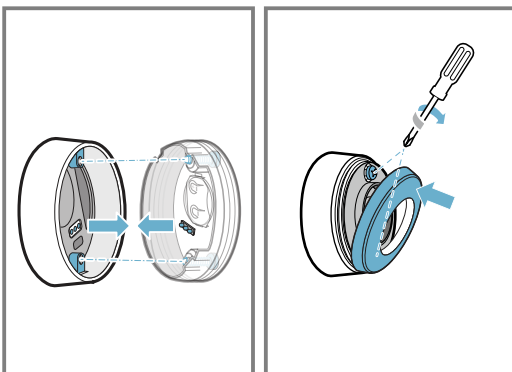


3. Inserire una nuova batteria, rispettando le indicazioni relative alla polarità. Utilizzare solo batterie di qualità di tipo CR2032.



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

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



15.5 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

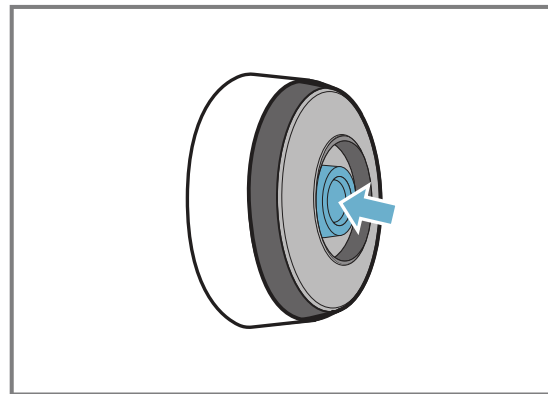
Prima di applicare il sensore di cottura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

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

Vetro spia sensore di cottura senza cavi

Mantenere il vetro spia asciutto e pulito. A tal proposito:

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



Note

- Non utilizzare oggetti duri e ruvidi come spazzole o spugnette abrasive né detersivi aggressivi per pulire il piano cottura.
- Non toccare con le dita il sensore di cottura senza cavi per evitare di sporcarlo e di graffiarlo.

15.6 Dichiarazione di conformità


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

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

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

16 PowerMove Pro

In questo modo è possibile modificare il livello di potenza durante il processo di cottura, spostando semplicemente la stoviglia verso la parte anteriore o posteriore.

Se si attiva questa funzione vengono segnalati livelli di cottura preimpostati per la stoviglia. A seconda della posizione della stoviglia, è possibile selezionare uno dei cinque livelli di potenza disponibili: , 3.0, 5.0, 7.0 e 9.0.


È possibile modificare i livelli di potenza preimpostati nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 21

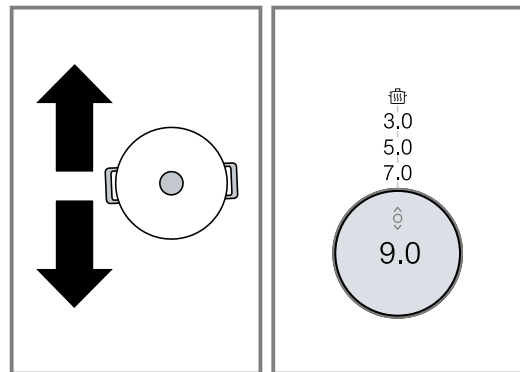
Nota: Se si seleziona il livello di potenza e la funzione non si attiva, probabilmente è stata raggiunta la potenza assorbita massima dell'apparecchio. Ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili su Limitazione della potenza.

→ "Impostazioni di base", Pagina 21


16.1 Attivazione di PowerMove Pro

1. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.
 2. Toccare  nella schermata principale. Nella schermata è possibile selezionare l'area di cottura desiderata.
 3. Toccare sull'indicatore dell'area di cottura desiderata.
- ✓ La funzione è attivata.

4. Spostare la stoviglia sull'area di cottura finché non viene regolato il livello di potenza desiderato. Nell'indicatore delle aree di cottura viene visualizzato il livello di potenza selezionato.



Note

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

Modifica del livello di potenza

I livelli di potenza possono essere modificati durante il processo di cottura. Per modificare o selezionare un livello di potenza diverso nell'area di programmazione, toccare la zona di cui si vuole modificare il livello.

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

16.2 Disattivazione di PowerMove Pro

- ▶ Toccare l'indicatore delle aree di cottura sul display principale finché viene visualizzato il livello di potenza 0.0.
- ✓ L'area di cottura si spegne.
- ✓ La funzione è disattivata.


17 Sicurezza bambini

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

17.1 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.

17.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

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

17.3 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.

18 Funzione di pausa

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

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

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

18.1 Attivazione della funzione di pausa

▶ Premere su **II**.

✓ Il piano cottura resta disabilitato per 30 minuti.

✓ Ora è possibile pulire la superficie del display touch, senza modificare le impostazioni.

18.2 Disattivazione della funzione di pausa

▶ Per spegnere la funzione prima che trascorrono 30 minuti, toccare prima **II** e infine confermare sul display.

Note

- Se la funzione non si spegne, dopo 30 minuti il piano cottura si disattiva in automatico.
- Se si sposta la stoviglia sulla superficie di cottura, quando la funzione è attiva, tutte le impostazioni possono andare perse.

19 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.

20 Impostazioni di base

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

20.1 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 dei segnali acustici	Con questa funzione è possibile modificare il volume dei segnali acustici.
Volume tasti	Questa funzione consente di selezionare se l'apparecchio deve emettere suoni quando si toccano i tasti sul display touch.
Luminosità dell'indicatore	Modificare la luminosità del display.
activeLight	Attivare o disattivare l'indicatore dell'illuminazione activeLight.




Impostazione	Descrizione e opzioni
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 quickStop	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.
reStart	Con questa funzione è possibile impostare per quanto tempo l'apparecchio deve memorizzare le ultime impostazioni utilizzate quando viene spento.

Impostazione	Descrizione e opzioni
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.
Sensore di cottura	Aggiungere un nuovo sensore di cottura senza cavi.
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.

Impostazione	Descrizione e opzioni
Informazioni sull'apparecchio	Con questa funzione è possibile richiamare le informazioni relative all'apparecchio.
Impostazioni di fabbrica	Resettare le impostazioni di fabbrica.

20.2 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 .
5. Prima di uscire dalle impostazioni di base, salvare o annullare le impostazioni nella schermata di conferma.
6. Toccare  per uscire.

21 Home Connect

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

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

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

Consigli

- Osservare la documentazione fornita di Home Connect.
- 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 piani cottura non sono concepiti per un impiego non sorvegliato. Il processo di cottura deve essere monitorato.
- 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.

21.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Se si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. smartphone.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della vostra rete domestica.

1. Scaricare l'app Home Connect.



2. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.



3. Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.

21.2 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"> ■ Impostazione con l'assistente (collegamento automatico alla rete domestica).¹ ■ Impostazione con assistente: nessuna funzione WPS (registrazione manuale alla rete domestica).
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"> ■ Off: nell'app verranno visualizzati solo gli stati attuali del piano cottura. ■ On¹: 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.
Wi-Fi	È possibile disattivare la modalità radio del piano cottura e scollegare quindi il collegamento alla WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivato: modulo radio spento. ■ Attivato¹: modulo radio collegato.
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.

¹ Impostazione di fabbrica

21.3 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.

21.4 Modifica delle impostazioni tramite l'app Home Connect

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

Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
 - Per poter 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".

21.5 Aggiornamento del software

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

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

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, 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 locale WLAN (WiFi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

- 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.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

21.6 Ricerca guasti remota

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

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

21.7 Protezione dei dati

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

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione informatica della connessione).

- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

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

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

22 Comando cappa dal piano cottura

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


Note

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

22.1 Reset delle impostazioni Home Connect

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


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

1. Per aprire le impostazioni di base, toccare .
2. Selezionare l'impostazione "Controllo cappa cook-Connect".
3. Toccare su "Scollegamento dalla rete".

22.2 Comando della cappa di aspirazione tramite il piano cottura

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

22.3 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 ¹	Selezione	Descrizione
Comando della ventola (avvio automatico)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disattivato - In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente. ▪ Attivato con il funzionamento automatico² - La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica. ▪ Attivato con il funzionamento standard - All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa. 	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"> ▪ Ventola off. ▪ Attivato in modalità automatica.² ▪ Attivato nel post-funzionamento della ventola standard. ▪ Non è possibile alcuna modifica delle impostazioni della ventola allo spegnimento del piano cottura. 	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"> ▪ Off ▪ On ² - L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura. 	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"> ▪ Off² ▪ On - L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura. 	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.

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

23 Pulizia e cura

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

23.1 Detergenti

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

ATTENZIONE!

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

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

Detergenti non appropriati

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

23.2 Pulizia del piano cottura

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

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

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

Consigli

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

23.3 Pulizia del telaio del piano cottura

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

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.

Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

2. Asciugare con un panno morbido.

24 Sistemazione guasti

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

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

⚠️ 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 dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

24.1 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 modalità standby.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

24.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il piano cottura non si accende.	L'alimentazione elettrica è interrotta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
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"> ▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Il livello di cottura dell'area di cottura non può essere aumentato.	È stata limitata la potenza complessiva del piano cottura. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce "Potenza massima assorbita". ▶ Una stoviglia molto grande può influire sul livello di potenza massimo sulla stessa metà del piano cottura. Ricollocare la stoviglia.
Segnale acustico	Un oggetto si trova sul display touch. <ol style="list-style-type: none"> 1. Rimuovere l'oggetto e impostare nuovamente il piano cottura. 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare l'apparecchio dal fusibile generale dell'impianto o dall'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili. 2. Attendere alcuni secondi e collegare nuovamente l'apparecchio.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
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. Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. 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 ▶ 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.
E7010	Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione. 1. Confermare l'indicatore di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare senza collegamento come di consueto. 2. Se il problema perdura, informare il servizio di assistenza tecnica.
E8202	Il sensore di cottura si è surriscaldato e l'area di cottura è stata spenta. ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di cottura e attivare la funzione.
E8203	Il sensore di cottura è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono disattivate. ▶ Se il sensore di cottura non viene utilizzato, rimuoverlo dalla stoviglia e conservarlo lontano da altre aree cottura o fonti di calore. Accendere le aree di cottura.
E8204	La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria. ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Sostituzione batteria", Pagina 18.
E8205	Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. ▶ Spegnerne la funzione e riattivarla.
E8206	Il sensore di cottura è rotto/difettoso. ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display del sensore di cottura wireless è spento.	Il sensore di cottura wireless non risponde e l'indicatore non si illumina. ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Sostituzione batteria", Pagina 18. ▶ Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Ulteriori informazioni sono disponibili nel paragrafo → "Collegamento del sensore di cottura senza fili", Pagina 17. ▶ Se il problema perdura, informare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicatore sul sensore lampeggia due volte.	La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria. ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → "Sostituzione batteria", Pagina 18.
L'indicatore sul sensore lampeggia tre volte.	Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. ▶ Tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il piano cottura.
E 9000/E9010	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
U400/E9011	Il piano cottura non è correttamente collegato. ▶ 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. 1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.

24.3 Rumore normale del dispositivo

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

25 Smaltimento

25.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

25.2 Smaltimento delle batterie/delle pile

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

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



Secondo le direttive europee 2006/66/CE, le batterie difettose o esaurite vanno raccolte separatamente e smaltite per il riciclo ecocompatibile.

26 Dichiarazione di conformità

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

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito 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. 100 mW



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

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

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

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

27 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per

un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

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

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

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

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

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

La targhetta identificativa si trova:

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

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 21* .

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend across most of the page's width, leaving a small margin on the right.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 25 lines in total, providing a ruled area for text.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

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



9001731523 (021124)
it