

# SIEMENS

EX8..HVC..

# Piano cottura a induzione



IT Manuale utente

Siemens Home Appliances

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



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



## Indice

1	Sicurezza .....	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	4
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	5
4	Stoviglie adatte .....	5
5	Conoscere l'apparecchio.....	7
6	Prima del primo utilizzo .....	8
7	Aggiornamento software .....	8
8	Comandi di base .....	9
9	Tasto Preferiti.....	10
10	flexInduction.....	10
11	Funzioni durata .....	11
12	powerBoost .....	12
13	shortBoost <sup>1</sup> .....	12
14	Funzione scaldavivande <sup>1</sup> .....	12
15	flexMotion .....	13
16	fryingSensor.....	13
17	Sicurezza bambini.....	15
18	Pausa .....	15
19	Spegnimento di sicurezza individuale.....	15
20	Impostazioni di base.....	16
21	Test stoviglie da cucina.....	17
22	Home Connect .....	17
23	Comando cappa dal piano cottura.....	19
24	Pulizia e cura .....	20
25	Sistemazione guasti.....	21
26	Smaltimento .....	22
27	Servizio di assistenza clienti.....	23
28	Informazioni sul software libero e open source .....	23
29	Dichiarazione di conformità .....	23
30	Pietanze sperimentate .....	24

## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

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

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

Non usare l'apparecchio:

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

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

<sup>1</sup> Disponibilità in base alla versione del software. Ulteriori informazioni sulla disponibilità sono riportate sul sito web.

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

### 1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

### 1.4 Utilizzo sicuro

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

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

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

La superficie di cottura diventa molto calda.

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

L'apparecchio si surriscalda.

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

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

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

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

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

Gli alimenti possono prendere fuoco.

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

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

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

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

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

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

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

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

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

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

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio 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.
- ▶ 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 23*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

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

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

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate. Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.
- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

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

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

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

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

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

I bambini possono 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.

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

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

Sollevarlo il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

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

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

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

Cuocere con poca acqua.

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

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

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

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

## 4 Stoviglie adatte

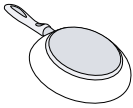


Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia

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

## 4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

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

Con Test stoviglie da cucina verificare che la stoviglia sia adeguata. Ulteriori informazioni sono riportate su → "Test stoviglie da cucina", Pagina 17.

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
<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>	

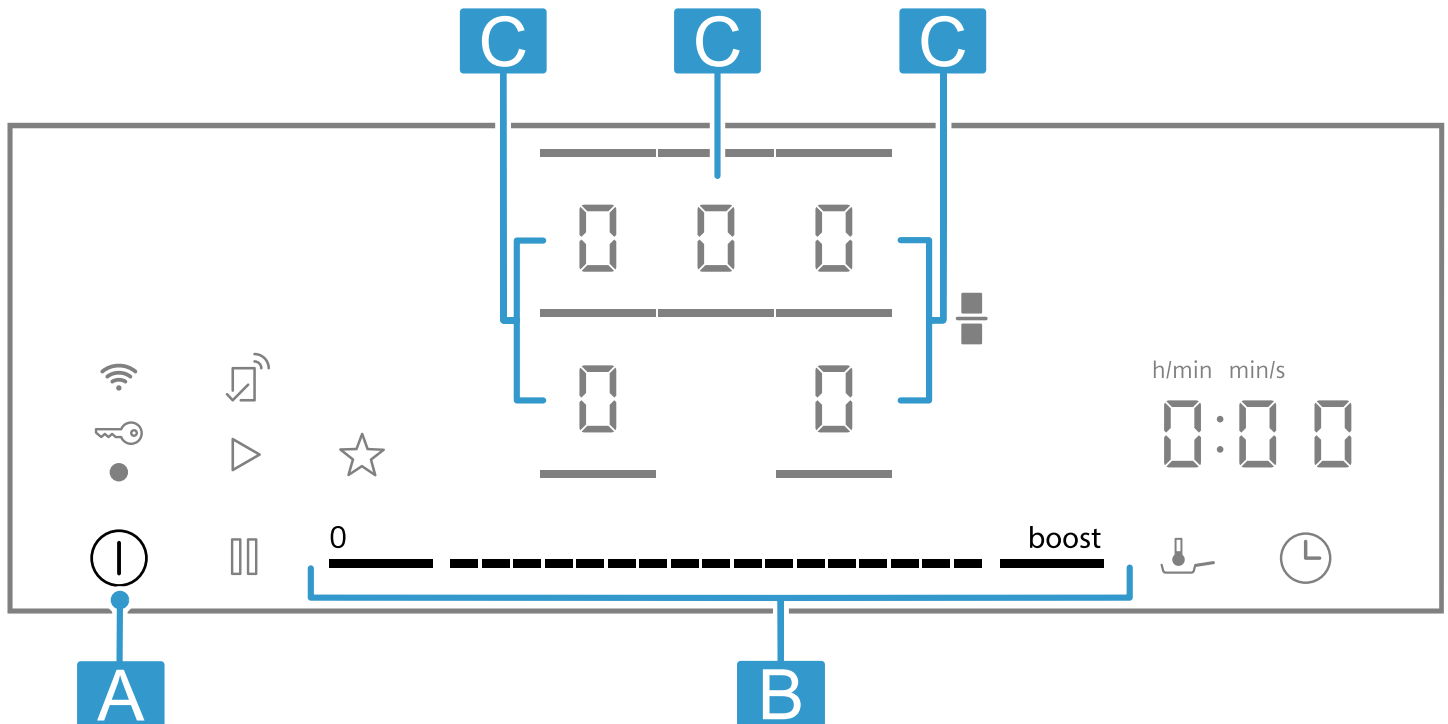
### Note

- 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.



Lettera	Denominazione
A	Interruttore principale
B	Campo di regolazione
C	Area di cottura

**Nota:** Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito.

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

#### Campi tattili

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

Sensore	Funzione
ⓘ	Interruttore principale
—	Selezionare l'area di cottura
---	Campo di regolazione
boost	powerBoost
■	Accensione automatica/separazione delle aree di cottura
👉	fryingSensor
🕒	Funzioni timer
⏸	Pausa
🔒	Sicurezza bambini
☆	Tasto Preferiti
📶	Connettività

#### Indicatori

Indicatore	Funzione
🕒	Timer di spegnimento
👉	fryingSensor
1-9	Livelli di potenza
🔒	Sicurezza bambini

#### Tasti in collegamento con Home Connect

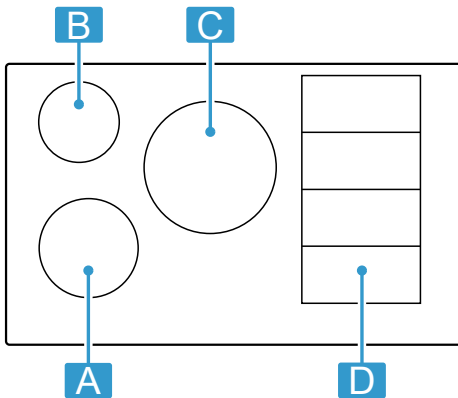
Una volta stabilito il collegamento a Home Connect, i tasti e gli indicatori seguenti sono disponibili:

Sensore	Funzione
👉	Acquisizione delle impostazioni da un altro apparecchio

Se 📶 si accende, ricercare ulteriori informazioni nell'app Home Connect.

## 5.2 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	Potenza massima	
<b>A</b> Ø 18 cm	Livello di potenza 9 powerBoost	2000 W 3100 W
<b>B</b> Ø 14,5 cm	Livello di potenza 9 powerBoost	1600 W 2200 W
<b>C</b> Ø 24 cm	Livello di potenza 9 powerBoost	2500 W 3700 W
<b>D</b> ■■■■	Livello di potenza 9 powerBoost	2200 W 3700 W

Zona	Potenza massima	
<b>D</b> ■■	Livello di potenza 9 powerBoost	3300 W 3700 W

Nel livello di potenza 9, il piano cottura raggiunge la potenza indicata nella tabella per ridurre i tempi di preriscaldamento e la mantiene per un certo tempo finché non è in funzione un'altra area di cottura sullo stesso lato.

## 5.3 Area di cottura

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

Zona	Tipo di area di cottura
○/■■■■	Area cottura singola
■■	Area flessibile → "flexInduction", Pagina 10

## 5.4 Indicatore di calore residuo

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

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

# 6 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

## 6.1 Prima pulizia

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

Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura. → *Pagina 20*

## 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 5*

## 6.4 Impostazione di Home Connect

Quando si attiva l'apparecchio per la prima volta, viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina per alcuni secondi. Per avviare il collegamento a Home Connect, toccare e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo → "Home Connect", *Pagina 17*.

Per terminare l'impostazione, spegnere il piano cottura. Si può applicare l'impostazione Home Connect anche in un altro momento.

# 7 Aggiornamento software


Se l'apparecchio è collegato a Home Connect, alcune funzioni possono essere disponibili tramite un aggiornamento del software.

Ulteriori informazioni relative alla disponibilità di funzioni aggiuntive sono riportate sul sito web [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



## 8 Comandi di base

### 8.1 Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare ①.  
Viene emesso un segnale acustico. Si illuminano i simboli delle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili. Sugli indicatori delle aree di cottura si accende .
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

#### reStart

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

### 8.2 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 59 secondi.


### 8.3 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.

### 8.4 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.


1. Toccare sul display dell'area di cottura desiderato .  
✓  e  si accendono con maggiore luminosità.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.  
✓ Il livello di potenza è impostato.

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

#### quickStart

- ▶ Se prima dell'accensione dell'apparecchio si posizionano una o più stoviglie su un'area di cottura, il piano cottura le riconosce e seleziona automaticamente l'area di cottura corrispondente. Infine, nei 59 secondi successivi selezionare il livello di potenza, altrimenti il piano cottura si spegne.

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

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Selezionare il livello di potenza desiderato o impostare su .
- ✓ Il livello di potenza dell'area di cottura viene modificato oppure l'area di cottura viene spenta.

		⌚ 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	-
<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 berneese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
<sup>1</sup> Senza coperchio		
<sup>2</sup> Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5		

		⊖ min
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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
Braciola al naturale o impanata	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo, surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20

<sup>1</sup> Senza coperchio

<sup>2</sup> Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

		⊖ min
Pesce e filetto di pesce al naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti da saltare in padella, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6.5 - 7.5	-
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

<sup>2</sup> Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

## 9 Tasto Preferiti

Con la funzione si possono selezionare due funzioni o impostazioni di cottura, che in seguito sono rapidamente accessibili su ☆.

### 9.1 Assegnazione di funzioni a Tasto Preferiti

**Requisito:** Collegare l'apparecchio con Home Connect. Ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili su Home Connect → *Pagina 17*

1. Per assegnare funzioni a ☆, aprire l'app Home Connect e seguire le istruzioni.
2. Una volta assegnate, è possibile utilizzare le funzioni:
  - ✓ Funzione 1: premere brevemente ☆.
  - ✓ Funzione 2: premere a lungo ☆.

**Nota:** Se non sono state assegnate funzioni, dopo l'accensione del piano cottura ☆ si spegne.

## 10 flexInduction

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

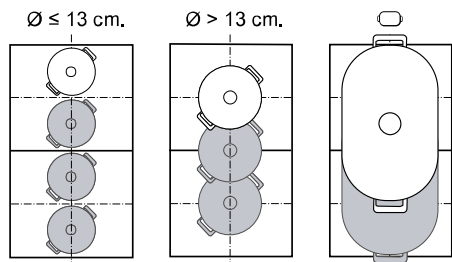
### 10.1 Disposizione della stoviglia

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.

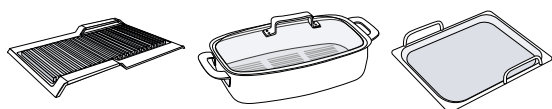
## Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:



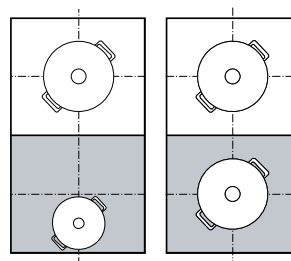
- Stoviglie ovali consigliate



## 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.



## 10.2 Attivazione di flexInduction

- Posizionare la stoviglia sull'area di cottura.
  - L'apparecchio riconosce la stoviglia e seleziona l'area di cottura.
- A seconda della dimensione e della posizione della stoviglia, le aree di cottura si collegano o si scollegano automaticamente.
  - Se l'area di cottura flessibile è scollegata, si accende con maggiore luminosità.

### Note

- Premendo , è possibile modificare manualmente le impostazioni delle aree di cottura.
- Se si sposta o si solleva la stoviglia da un'area attiva collegata, si avvia una ricerca automatica. Ciascuna stoviglia che viene trovata all'interno dell'area di cottura durante questa ricerca, viene scaldata con il livello di potenza precedentemente selezionato.

# 11 Funzioni durata

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

- Timer di spegnimento
- Contaminuti

Il tasto è assegnato di default alla funzione Timer di spegnimento. Si può però assegnare al sensore anche una delle funzioni sopra menzionate. È possibile modificare queste impostazioni tramite l'applicazione Home Connect o nelle impostazioni di base → Pagina 16.

## 11.1 Timer di spegnimento

Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura e il relativo spegnimento automatico, una volta trascorso il tempo impostato.

### Attivazione di Timer di spegnimento

- Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.
- Premere su .
- ✓ e si illuminano.
- Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.
- Toccare per confermare.
- ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, l'area di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico.

### Note

- Se si programma un tempo di cottura in un'area di cottura in cui è attivato fryingSensor, il tempo di cottura programmato inizia a decorrere non appena si raggiunge il livello di temperatura selezionato.
- Per passare dall'indicatore della temperatura di funzionamento fryingSensor all'indicatore del tempo di cottura programmato, premere sulla temperatura selezionata.

### Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

- Selezionare l'area di cottura, quindi toccare .
- Per disattivare la funzione, modificare il tempo di cottura o impostare su .

## 11.2 Contaminuti

Consente l'attivazione del contaminuti. Questa funzione è indipendente dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

### Attivazione di Contaminuti

**Requisito:** Assegnare la funzione a .

- Premere .
- Selezionare il tempo desiderato.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

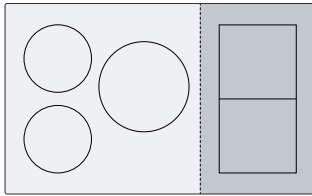
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e gli indicatori lampeggiano.

### Contaminuti Modifica o disattivazione

1. Premere  $\ominus$ .
2. Per disattivare la funzione, modificare il tempo di cottura o impostare su  $0:00$ .

## 12 powerBoost

Con la funzione powerBoost si possono riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente che con  $\mathcal{G}$ . Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura, a condizione che l'altra area di cottura sullo stesso lato non sia in funzione. Altrimenti sull'indicatore dell'area di cottura selezionata lampeggiano  $b$  e  $\mathcal{G}$ . Quindi viene impostato automaticamente  $\mathcal{G}$  senza attivare la funzione.



### 12.1 Attivazione di powerBoost

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

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

### 12.2 Disattivazione di powerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Toccare **boost**.
- ✓ L'indicatore  $b$  si spegne e l'area di cottura torna al livello di potenza  $\mathcal{G}$
  - ✓ La funzione è disattivata.

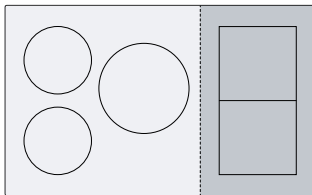
**Nota:** In determinate condizioni, questa funzione si spegne automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

## 13 shortBoost<sup>1</sup>

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a  $\mathcal{G}$ . Non utilizzare la funzione powerBoost con la pentola per evitare che il rivestimento si danneggi.

Home Connect o Tasto Preferiti consentono di attivare la funzione.

Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura, a condizione che l'altra area di cottura sullo stesso lato non sia in funzione. Altrimenti nell'area di cottura selezionata lampeggiano  $P$  e  $\mathcal{G}$ . Infine si imposta in automatico  $\mathcal{G}$ .



### 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

**Requisito:** Assegnare la funzione a ☆.  
→ "Tasto Preferiti", Pagina 10.

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Toccare ☆.
- ✓  $P$  si accende.
  - ✓ La funzione è attivata.

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

### 13.3 Disattivazione di shortBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Selezionare un livello di potenza.
- ✓  $P$  si spegne.
  - ✓ La funzione è disattivata.

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

## 14 Funzione scaldavivande<sup>1</sup>

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

Home Connect o Tasto Preferiti consentono di attivare la funzione.

<sup>1</sup> Disponibilità in base alla versione del software. Ulteriori informazioni sulla disponibilità sono riportate sul sito web.


## 14.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

**Requisito:** Assegnare la funzione a ☆.

→ "Tasto Preferiti", Pagina 10.

1. Selezionare l'area di cottura desiderata.
  2. Toccare ☆.  
↳ si accende.
- ✓ La funzione è attivata.

## 14.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
  2. Regolare su .
- ↳ si spegne.
- ✓ La funzione è disattivata.

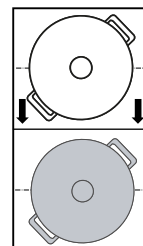
# 15 flexMotion



Con questa funzione, nell'area di cottura flessibile è possibile trasmettere il livello di potenza e il tempo di cottura programmati 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 o sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.

1. Spostare la stoviglia.




- ✓ La stoviglia viene riconosciuta.
  - ✓ Sull'indicatore della nuova area di cottura lampeggiano in modo alternato il livello di potenza precedentemente selezionato e .
2. Per acquisire le impostazioni, selezionare la nuova area di cottura.
- ✓ L'area di cottura originaria si imposta su .
  - ✓ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

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

# 16 fryingSensor

Questa funzione consente di fondere, preparare salse, saltare, friggere o arrostiti mantenendo la temperatura sotto controllo.

Anziché regolare continuamente il livello di potenza durante la cottura, selezionare la temperatura desiderata una volta all'inizio. Quindi i sensori sotto la vetroceramica misurano la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante tutto il processo di cottura.

Questa funzione è disponibile sulle aree di cottura contrassegnate con .

Funzioni	Temperatura
Fusione	70 - 80 °C
Preparazione di salse	110 - 120 °C
Cottura arrosto	140 °C
Cottura arrosto	160 °C
Cottura arrosto	180 - 200 °C
Cottura arrosto	220 °C





## 16.1 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.


## 16.2 Attivazione di fryingSensor

1. Posizionare la stoviglia vuota su un'area di cottura.
  2. Selezionare l'area di cottura.
  3. Premere su .
- ✓ ,  e la temperatura preimpostata si accendono sul display della zona di cottura selezionata.
4. Selezionare la temperatura, trascinando il dito sul campo di regolazione.
- ✓  lampeggia finché la temperatura regolata non è stata raggiunta.
  - ✓ La temperatura selezionata e lo sviluppo della temperatura raggiunta nella pentola lampeggiano in modo alternato fin quando non viene raggiunta la temperatura selezionata.

- ✓ La temperatura visualizzata sul display dopo il segnale è un valore approssimativo e può differire dalla temperatura effettiva della padella.
  - ✓ Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e  nonché il simbolo della temperatura smettono di lampeggiare.
5. Versare il grasso dell'arrosto e successivamente il cibo nella pentola.

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

### 16.3 Disattivazione di fryingSensor

- ▶ Selezionare l'area di cottura e toccare su .

### 16.4 Consigli per la cottura con fryingSensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura  $\text{°C}$  e i tempi di cottura  $\text{min}$  dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Carne</b>		
Fettina, semplice	160-180	4-10
Fettina, impanata	180	6-10
Filetto	180-200	6-10
Costoletta	160-180	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese	180	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm	220	8-10
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm	200	6-10
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm	180	6-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm	200-220	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm	180-200	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	160	10-20
Pancetta	160-180	5-8
Carne tritata	180-200	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm	160-200	6-15
Polpette	160-180	10-20
Salsicce scottate	160-180	8-20
Chorizo, salsicce crude	160-180	10-20
Spiedini	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Pesce e frutti di mare</b>		
Filetto di pesce, al naturale	180	10-20

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Filetto di pesce, impanato	180	10-20
Pesce arrosto, intero	160	10-20
Sardine	180	6-12
Gamberi	180	4-8
Calamaro, seppia	180-200	6-12
Cozze, vongole, cardidi	110-120	4-8
<b>Piatti a base di uova</b>		
Uova al tegamino con burro	140	2-6
Uovo al tegamino con olio	180-220	2-6
Uovo strapazzato	140	4-9
Omelette	140	3-6
Toast alla francese	160	4-8
Crêpes, blini, frittelle, tacos	180-200	1-3
<b>Verdura</b>		
Patate arrosto da patate lesse	180-200	6-12
Patatine fritte	180-200	15-25
Frittelle di patate	200	2-4
Cipolle, aglio, appassiti	140	4-12
Anelli di cipolla	180-200	4-12
Zucchine, melanzane, peperoni	160-180	4-12
Asparagi verdi arrostiti	160-180	10-20
Funghi	180	10-15
Verdura glassata	120	10-20
Verdure in tempura	180-200	5-10
<b>Pietanze surgelate</b>		
Nugget di pollo	180-200	8-12
Bastoncini di pesce	180	8-12
Patatine fritte	200-220	4-8
Piatti saltati in padella	160-180	6-10
Involtini primavera	180-200	8-15
Pasticci, crocchette	200-220	6-8
<b>Sughi</b>		
Sugo di pomodoro	120	20-30
Salsa a base di panna	110-120	10-20
Besciamella	110-120	10-20
Salsa a base di formaggio	110-120	3-8
Sughi dolci	110-120	10-20
Riduzione di salse	110-120	5-10
<b>Fusione</b>		
Glassa	70-80	5-15
Formaggio	70-80	3-10
Burro	70-80	3-5
Fonduta	70-80	5-15
<b>Altre pietanze</b>		

	⌘ °C	⌚ min
Formaggio arrosto	180-200	5-15
Crostini	160-180	6-10
Pane per toast	200-220	8-12


	⌘ °C	⌚ min
Piatti pronti di alimenti asciutti	110-120	5-10
Mandorle, noci, pinoli, tostati	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

## 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 di Sicurezza bambini

**Requisito:** Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Per accendere il piano cottura, toccare ①.
  2. Toccare 00 per 4 secondi.
- ✓  si illumina per 10 secondi.
  - ✓ Il piano cottura è bloccato

### 17.2 Disattivazione della sicurezza bambini

1. Per accendere il piano cottura, toccare ①.
  2. Toccare 00 per 4 secondi.
- ✓ 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 16*.

## 18 Pausa

La funzione consente di mettere in pausa per un massimo di 10 minuti i processi di cottura attivi e proseguirli, senza modificare le impostazioni selezionate.

È possibile attivare la funzione ad es. per pulire il pannello di comando.

### 18.1 Attivazione della funzione Pausa

- ▶ Premere su 00.
- ✓ Sugli indicatori delle aree di cottura si accende 00/!

- ✓ Tutti i processi di cottura attivi vengono arrestati. Le impostazioni vengono mantenute.
- ✓ La funzione è attivata.

### 18.2 Disattivazione della funzione Pausa

- ▶ Toccare 00.
- ✓ La funzione è disattivata. I processi di cottura proseguono.

**Nota:** Dopo 10 minuti l'area di cottura si spegne in automatico.

## 19 Spegnimento di sicurezza individuale

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

Il tempo dipende dal livello di potenza selezionato.

Livello di potenza	Tempo
1.0 - 1.5	10 ore

2.0 - 3.5	5 ore
4.0 - 5.0	4 ore
5.5 - 6.5	3 ore
7.0 - 7.5	2 ore
8.0 - 9.0	1 ora

Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

## 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

Display	Impostazione	Valore
c 1	Sicurezza bambini → "Sicurezza bambini", Pagina 15	0 - Manuale. <sup>1</sup> 1 - Automatica. 2 - Funzione disattivata.
c 2	Segnali acustici	0 - Il segnale di conferma, il segnale di errore e il segnale di uso improprio sono disattivati. 1 - È attivato il segnale di errore. 2 - Il segnale di errore e il segnale di uso improprio sono attivati. 3 - Tutti i segnali acustici sono attivati <sup>1</sup> .
c 3	Volume dei segnali acustici	1 - Basso. 2 - Medio. <sup>1</sup> 3 - Alto.
c 5	Assegnare una delle funzioni di programmazione del tempo a ④. → "Funzioni durata", Pagina 11	1 - Timer di spegnimento. <sup>1</sup> 2 - Contaminuti.
c 7	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. Rispettare le disposizioni del fornitore di energia elettrica locale. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. Ulteriori informazioni sono disponibili sulla targhetta identificativa. Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, il livello di potenza desiderato e ammesso lampeggia e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	A ogni livello la potenza viene aumentata di 500 W. 0 - Disattivato. Potenza massima del piano cottura <sup>1</sup> . 1 - 1000 W potenza minima. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Potenza massima del piano cottura.
c 8	Modalità demo Modalità dimostrativa del piano cottura Quando si accende il piano di cottura, dE si accende per alcuni secondi e le aree di cottura non si riscaldano.	0 - Disattivata. <sup>1</sup> 1 - Attivata.
c 12	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia. → "Test stoviglie da cucina", Pagina 17	0 Non adatta. 1 Non ottimale. 2 Adatta.
c 18 - c 22	cookConnect System Le impostazioni vengono effettuate in base al modello di cappa di aspirazione.	→ "Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa", Pagina 20
c 0	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	0 - Impostazioni individuali <sup>1</sup> . 1 - Impostazioni di fabbrica.

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

### 20.2 Informazioni sulle impostazioni di base

**Requisito:** Il piano cottura deve essere disattivato.

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

Informazioni sul prodotto	Indicatore
Elenco dei centri di assistenza clienti	0 1 1
Numero di fabbricazione	Fd



Informazioni sul prodotto	Indicatore
Numero di fabbricazione 1	02-
Numero di fabbricazione 2	05

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare  $\ominus$ , per visualizzare i singoli indicatori.
- 3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare  $\ominus$ .
- ✓  $\epsilon$   $\uparrow$  e  $\uparrow$  si accendono come preimpostazione.
- 4. Toccare ripetutamente  $\ominus$ , finché non compare l'impostazione desiderata.

## 21 Test stoviglie da cucina

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

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

Prima del controllo, accertarsi che il diametro del fondo della stoviglia coincida con il diametro dell'area di cottura utilizzata.

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ Pagina 16

### 21.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

**Requisito:** 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  $\epsilon$   $\uparrow$   $\uparrow$ .
3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia  $\omega$ .
- ✓ La funzione è attivata.

5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare  $\ominus$  per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni vengono memorizzate.

### 20.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

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

- ✓ Dopo 20 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

### 21.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella viene visualizzato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

#### Risultato

- |            |  |
|------------|--|
| $\square$  | La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata.   |
| $\uparrow$ | La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale. |
| $\uparrow$ | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.                               |

**Nota:** In caso di risultati sfavorevoli, ricollocare la stoviglia su un'area di cottura più piccola, se disponibile.

Per riattivare la funzione, toccare il campo di regolazione.

## 22 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.

#### 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.

## 22.1 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.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.


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.


## 22.2 Simbolo WLAN





L'indicatore relativo alla WLAN nel pannello di comando si modifica a seconda dello stato e della qualità del collegamento e della disponibilità del server Home Connect.

Stato 	Descrizione
Si accende staticamente a metà luminosità.	Nessun collegamento di rete memorizzato.
Lampeggia a piena luminosità.	Collegamento di rete in corso.
Si accende staticamente a piena luminosità.	Collegamento di rete memorizzato e Wi-Fi attivo.
Lampeggia.	Le impostazioni di rete vengono ripristinate.
Disattivato.	Rete non attiva.

## 22.3 Aggiunta o rimozione di una rete domestica WLAN

La panoramica seguente mostra la modalità con cui è possibile aggiungere o rimuovere una rete domestica WLAN.


Stato della rete domestica WLAN	Gestione
Nessuna rete domestica WLAN salvata.	Per aggiungere la rete domestica WLAN, premere brevemente su  .

Stato della rete domestica WLAN	Gestione
La rete domestica WLAN è memorizzata.	Per accoppiare un altro apparecchio, premere a lungo su  .
La rete domestica WLAN è memorizzata.	Per ripristinare le impostazioni della rete domestica WLAN, premere a lungo su  . Se  lampeggia, premere nuovamente a lungo su  .

## 22.4 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.

**Requisito:** Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.

1. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla al piano cottura.  
Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.  
Le impostazioni, inviate dall'app Home Connect al piano cottura, devono essere confermate dal piano stesso.
- ✓ Quando vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, a seconda dell'impostazione, l'indicatore corrispondente inizia a lampeggiare.
2. Per confermare l'impostazione, premere .
3. Per annullare l'impostazione, premere un qualsiasi altro tasto touch del piano cottura.

## 22.5 Attivazione del rilevamento automatico di presenza <sup>1</sup>

Grazie al rilevamento automatico di presenza non è più necessario confermare le impostazioni di cottura del proprio dispositivo mobile sul piano cottura, purché ci si trovi nelle vicinanze di quest'ultimo. Se si inviano impostazioni su un'area di cottura, è possibile confermarle direttamente dal proprio dispositivo mobile.

### Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
  - Il sistema Bluetooth è collegato al dispositivo mobile.
  - L'utente si trova nelle vicinanze del piano cottura.
1. Aprire l'app Home Connect.
  2. Per impostare il rilevamento automatico di presenza, seguire le istruzioni riportate nell'app Home Connect.

## 22.6 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 rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.

<sup>1</sup> Disponibilità in base alla versione del software. Ulteriori informazioni sulla disponibilità sono riportate sul sito web.

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.

## 22.7 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'ap-

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

## 22.8 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 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.

# 23 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.

## 23.1 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.

**Nota:** Se non si trovano queste impostazioni per il piano cottura, verificare le impostazioni della cappa aspirante nell'app Home Connect, al fine di configurare il collegamento.

### Collegamento della ventola

- ▶ Per impostare la cappa aspirante dal piano cottura, è necessario prima assegnare la funzione cappa a Tasto Preferiti.

→ "Tasto Preferiti", Pagina 10

Se si assegna la funzione cappa a , è possibile eseguire la selezione tra impostazione ventola, funzionamento automatico o illuminazione della cappa aspirante.

### Impostazione della ventola

**Requisito:** La funzione è assegnata al Tasto Preferiti.

1. Premere ☆.
2. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.

È possibile selezionare le seguenti impostazioni:

H00	Ventola off
H01	Livello ventola 1
H02	Livello ventola 2
H03	Livello ventola 3
HP1	Livello intensivo 1
HP2	Livello intensivo 2
H-R	Funzionamento automatico

**Nota:** Disponibile a seconda del modello di cappa aspirante.

✓ La ventola è attivata.

3. Per spegnere il sistema di aspirazione, premere ☆.

### Attivazione del funzionamento automatico

È possibile impostare il funzionamento automatico mediante il pannello di comando del piano cottura.

**Requisito:** La funzione è assegnata al Tasto Preferiti.

1. Per attivare il funzionamento automatico, premere ☆

2. Per disattivare il funzionamento automatico, premere ☆.

### Impostazione dell'illuminazione della cappa aspirante

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












**Requisito:** La funzione è assegnata al Tasto Preferiti.

1. Per accendere l'illuminazione, premere ☆.

2. Per spegnere l'illuminazione, premere ☆.

## 23.2 Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa

A seconda del modello 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. Se non si trovano queste impostazioni per il piano cottura, verificare le impostazioni della cappa aspirante nell'app Home Connect, al fine di configurare il collegamento. Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

Indicatore	Impostazione	Valore
<i>c1B</i>	Impostazione sull'eventuale attivazione automatica della ventola e sulla relativa modalità.	Avvio automatico della ventola  – Disattivato. In caso di necessità, la cappa aspirante può essere accesa manualmente.  – Attivata in modalità manuale. All'accensione di un'area di cottura, la cappa aspirante si attiva a una velocità fissa.  <sup>1</sup> – Attivata in modalità automatica. La cappa aspirante si attiva quando si accende un'area di cottura in modalità automatica. <sup>2</sup>
<i>c20</i>	Impostazione sull'eventuale modalità di funzionamento della ventola dopo lo spegnimento del piano cottura.	Post-funzionamento della ventola  – La ventola si spegne con il piano cottura  – Attivata con il ritardo di funzionamento della ventola standard  – Nessuna modifica delle impostazioni  <sup>1</sup> – Attivata in modalità automatica <sup>2</sup>
<i>c21</i>	L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.	Accensione automatica dell'illuminazione  – Disattivata  <sup>1</sup> – Attivata
<i>c22</i>	L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.	Spegnimento automatico dell'illuminazione  <sup>1</sup> – Disattivato  – Attivato

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

<sup>2</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## 24 Pulizia e cura

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

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

### ATTENZIONE!

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

- ▶ Non utilizzare mai detersivi 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

## 24.2 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.

## 24.3 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.

# 25 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 23

### **⚠ 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.

## 25.1 Massaggi di avviso

### Note

- Quando sugli indicatori compare  $E$  o  $F$ , tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, informare il servizio di assistenza e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

## 25.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. ▶ 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. ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. ▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.</li> </ul>
<i>F5</i> + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul>
<i>F5</i> e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.</li> </ul>
<i>F0</i>	flexMotion non viene attivato. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>
<i>F8</i>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.</li> </ul>
<i>U400/E9011</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.</li> </ul>
<i>d E</i>	La modalità demo è attivata. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base.</li> </ul>
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accedere a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Il comando cappa non funziona correttamente.	Le funzioni del comando cappa non si attivano. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ripristinare le impostazioni della rete domestica WLAN ed eseguire nuovamente l'accoppiamento</li> </ul>
Animazione nel display <i>000</i>	In determinate circostanze, il piano cottura può eseguire attività di auto-manutenzione, ad es. un aggiornamento del firmware, l'ottimizzazione o la ricerca degli errori. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendere fino alla conclusione della procedura e, solo allora, attivare il piano cottura.</li> </ul>

## 25.3 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.

# 26 Smaltimento

## 26.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

## 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.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) 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.), codice di produzione (FD) e numero progressivo (Z-Nr.)

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

La targhetta identificativa si trova:

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

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 16*.

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

## 28 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero o open source.

Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza".<sup>1</sup> Le informazioni di licenza possono essere scaricate dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile ri-

chiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-mail [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Il codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.

Inviare la richiesta a [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) oppure a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Oggetto: „OSSREQUEST“

I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il supporto e i ricambi per il relativo apparecchio.

## 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. 130 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.

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

## 30 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.

### 30.1 Sciogliere la glassa.

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

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

### 30.2 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

### 30.3 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

### 30.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

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

#### Preparazione della besciamella

1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare il tutto.
  - Riscaldamento: durata 6 min., stadio di potenza 2
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.

- Riscaldamento: durata 6 min. 30 sec., stadio di potenza 7
3. Quando la besciamella arriva a ebollizione, lasciate-la sulla zona di cottura per altri 2 minuti, mescolando continuamente.
    - Cucinare a distanza: Livello di potenza 2

### 30.5 Cuocere il budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire.

Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

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

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

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

### 30.6 Cottura del budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

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

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

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



### 30.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

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

### 30.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

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

### 30.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

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

### 30.10 Frittura di patatine fritte surgelate

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





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)



**9001900488**

**(031107)**

it