BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Piano di cottura a induzione con sistema di aspirazione integrato

PVQ...H26E

[it] Manuale utente

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

Indice

1 Sicurezza 2
2 Prevenzione di danni materiali 5
3 Tutela dell'ambiente e risparmio 6
4 Stoviglie adatte 6
5 Conoscere l'apparecchio 8
6 Aggiornamento software 9
7 Modalità di funzionamento 10
8 Prima del primo utilizzo 10
9 Comandi di base 11
10 Controllo aspirazione 12
11 Tasto Preferiti 12
12 CombiZone 13
13 Funzioni durata 13
14 PowerBoost 14
15 PanBoost[1] 14
16 Funzione scaldavivande[1] 14
17 PerfectFry Sensor 15
18 Sicurezza bambini 15
19 Pausa 16
20 Spegnimento di sicurezza individuale 16
21 Impostazioni di base 16
22 Test stoviglie da cucina 18
23 Home Connect 18
24 Pulizia e cura 20
25 Sistemazione guasti 22
26 Smaltimento 24
27 Servizio di assistenza clienti 24
28 Informazioni sul software libero e open source 25
29 Dichiarazione di conformità 25
30 Pietanze sperimentate 25

⚠ 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio.
L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- su barche o autovetture.
- 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.
- per aspirare sostanze e vapori pericolosi o esplosivi;
- per aspirare oggetti piccoli o liquidi;

Se avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri

[1] Disponibilità in base alla versione del software. Ulteriori informazioni sulla disponibilità sono riportate sul sito web.

sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in EN 45502-2-1 che in EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono utilizzati utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.
Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di avvelenamento!

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento. I focolari che dipendono dall'aria ambiente (per es. stufe a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) ricavano l'aria per la combustione dalla stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (per es. camino). In concomitanza della cappa di aspirazione accesa, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria. Senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.



- È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione a ricircolo viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.
- Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato il focolare non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Questo è garantito se l'aria necessaria alla combustione può affluire nella stanza attraverso aperture non fisse, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche. Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.
- Consultate in ogni caso lo spazzacamino responsabile che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.
- Se l'apparecchio è usato solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

⚠ 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.

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- ▸ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- ▸ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▸ Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare).
- ▸ L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

⚠ 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.

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

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

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▸ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- ▸ Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, lasciar raffreddare l'apparecchio, prima di rimuovere il filtro antigrasso o il serbatoio di raccolta.

⚠ 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.
- ▸ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▸ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio

dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 24*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.
- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ 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.

2 Prevenzione di danni materiali

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

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.
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.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.
Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

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

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

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

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

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

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

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

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

Cuocere con poca acqua.

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

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

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

Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura.

- Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.

In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato.

- Gli odori si distribuiscono minormente nell'ambiente.

Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.

-

Arieggiare sufficientemente durante la cottura.

- L'apparecchio funziona in maniera più efficiente ed emette un livello di rumore ridotto.

Pulire o sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo.

- L'efficacia dei filtri resta inalterata.

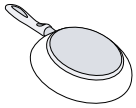
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

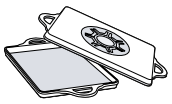
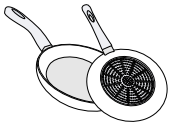
4 Stoviglie adatte

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.
→ *"Test stoviglie da cucina", Pagina 18*

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
Stoviglia consigliata 	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.

Adatta 	Il fondo non è completamente ferromagnetico.	Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.
	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi fondi riducono la superficie ferromagnetica, causando una minore fornitura di potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene rilevata solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
Non adatta	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.	

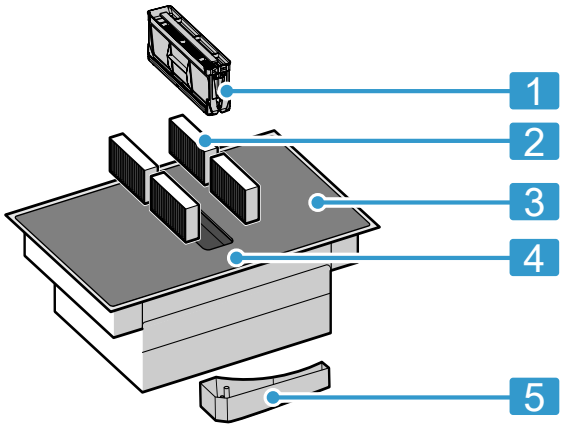
Note

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

5 Conoscere l'apparecchio

5.1 Il nuovo apparecchio

Informazioni sul nuovo apparecchio



N.	Denominazione
1	Filtro antigrassi
2	Filtro antiodori per funzionamento a ricircolo d'aria o filtro acustico per funzionamento con scarico aria [1]
3	Piano cottura
4	Pannello di comando
5	Serbatoio di raccolta

[1] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio.

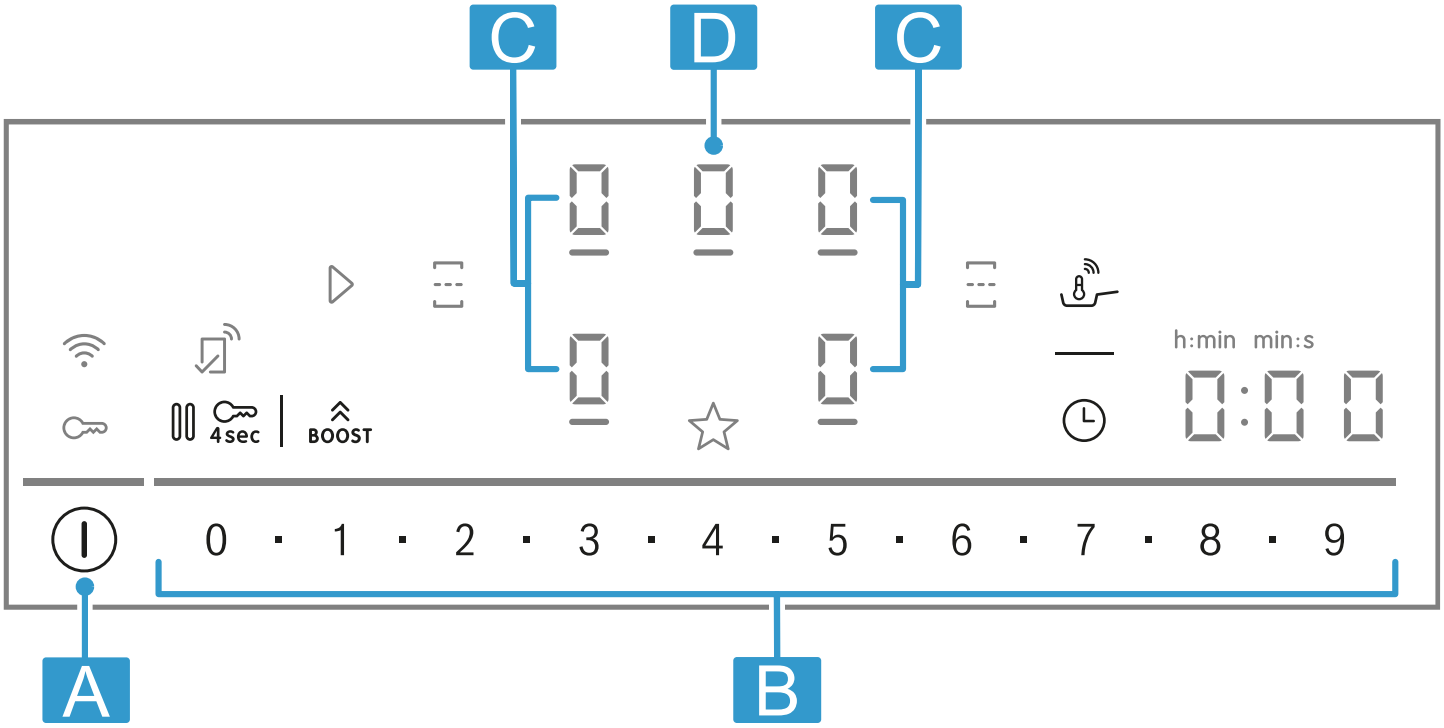
5.2 Accessori speciali

A seconda della variante di montaggio dell'apparecchio ci sono diversi accessori disponibili che possono essere richiesti presso i rivenditori specializzati, al servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

- Set di scarico
- Set di ricircolo
- Filtro antiodori per funzionamento a ricircolo d'aria
- Filtro acustico per funzionamento con scarico aria

5.3 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
D	Sensore di aspirazione

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
0▪1▪2▪...8▪9	Campo di regolazione
BOOST	PowerBoost
	Accensione automatica/separazione delle aree di cottura
	PerfectFry Sensor
	Funzioni timer
4 sec	Sicurezza bambini
	Pausa
☆	Tasto Preferiti
	Connettività

Indicatori

Indicatore		Funzione
		Timer di spegnimento
		PerfectFry Sensor
	1-9	Livelli di potenza
		Sicurezza bambini

Tasti in collegamento con Home Connect

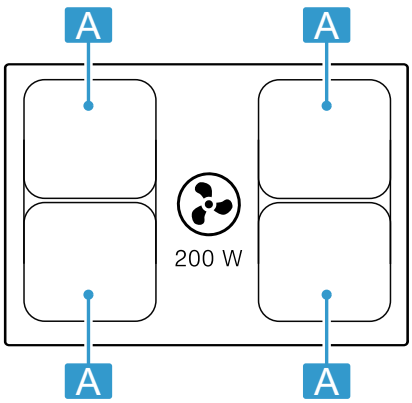
Una volta stabilito il collegamento a Home Connect, i tasti e gli indicatori seguenti sono disponibili:

Sensore	Funzione
▷	Acquisizione delle impostazioni da un altro apparecchio

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

5.4 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	
A Ø 21 cm	Livello di potenza 9 PowerBoost	2500 W 3700 W
A 21 x 38 cm	Livello di potenza 9	3600 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.

5.5 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 di cottura combinata → *Pagina 13*

5.6 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.

5.7 Indicazione di saturazione

La piastra è dotata di un'indicazione di saturazione. Se i filtri antiodori sono saturi, si illumina F e i filtri devono essere sostituiti.
→ *"Filtro antiodori o filtro acustico", Pagina 21*

6 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 www.bosch-home.com

7 Modalità di funzionamento

È possibile utilizzare l'apparecchio con la modalità a estrazione d'aria o a ricircolo d'aria.

7.1 Aspirazione

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro antigrasso e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.



L'aria non deve essere deviata in un camino che viene utilizzato per lo scarico di gas di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (questo non vale per apparecchi a ricircolo d'aria).

- Se l'aria esausta viene immessa in un camino per fumo o gas di scarico non in funzione, è necessario ottenere l'autorizzazione di un tecnico specializzato.
- Se l'aria esausta viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare una cassetta murale telescopica.

7.2 Funzionamento a ricircolo d'aria

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro antigrasso e un filtro antiodore e quindi reimmessa nell'ambiente.



Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro antiodore. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nel catalogo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso i rivenditori specializzati, tramite il servizio clienti o il punto vendita online.

Nota: L'umidità viene rilasciata nell'aria del locale durante una cottura intensa e prolungata. Se si utilizza l'apparecchio nella modalità a ricircolo, si consiglia di ventilare in modo adeguato la cucina, ad esempio aprendo brevemente una finestra per eliminare l'umidità in eccesso.

8 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

8.1 Prima pulizia

Rimuovere i residui di imballaggio dal piano cottura e pulire la superficie con un panno umido. Sul sito web ufficiale www.bosch-home.com è riportato un elenco dei detergenti consigliati.
Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura. → *Pagina 20*

8.2 Preparazione dell'apparecchio

Per un funzionamento corretto è necessario disporre i componenti in questa sequenza:

1. Inserire i filtri.
2. Inserire il filtro grassi metallico.

Nota: Non utilizzare mai l'apparecchio senza filtro grassi metallico e serbatoio di raccolta.

8.3 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.

8.4 Stoviglie

Sul sito web ufficiale www.bosch-home.com è riportato un elenco delle stoviglie consigliate.
Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee. → *Pagina 6*

8.5 Impostazione della modalità di funzionamento

L'apparecchio viene fornito con funzionamento a ricircolo d'aria preimpostato.
Se il piano cottura è installato con fuoriuscita dell'aria verso l'esterno, è necessario configurare l'impostazione su questa modalità. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo
→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*.

8.6 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 .
Per terminare l'impostazione, spegnere il piano cottura.
Si può applicare l'impostazione Home Connect anche in un altro momento.

9 Comandi di base

9.1 Accensione del piano cottura

- Toccare ⏻.
  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 0.
- ✔ 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.

9.2 Spegnimento del piano cottura

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

Nota: Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 59 secondi.

9.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

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

1. Toccare sul display dell'area di cottura desiderato 0
2. ✔ 0 e ⏻ si illuminano.
3. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.
4. ✔ 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 0
3. ✔ Il livello di potenza dell'area di cottura viene modificato oppure l'area di cottura viene spenta.

9.4 Consigli per la cottura

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

	⎓	◷ min
Fondere		
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Salsicce bollite[1]	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate [1]	4. - 5.	20 - 30
Salse montate, ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2. - 3.	15 - 30
Patate lesse	4. - 5.	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Zuppe	3. - 4.	15 - 60
Verdura	2. - 3.	10 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4. - 5.	-
Cuocere a fuoco lento		
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso [1]		
Fettine, al naturale o impanate	6 - 7	6 - 10
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Omelette (cuocerle una alla volta)	3. - 4.	3 - 10
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio[1]		

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

	⎯≡	◷ min
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

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

10 Controllo aspirazione

L'area di cottura dispone di un sistema di aspirazione integrato nella superficie di cottura.
Le funzioni sul comando del sistema di aspirazione vengono descritte in seguito.
È possibile modificare le impostazioni di fabbrica in qualunque momento.
→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*

Nota: Per migliorare la potenza, utilizzare stoviglie di piccole dimensioni. In caso di stoviglie d i altezza maggiore, collocare il coperchio in modo trasversale.

10.1 Avvio automatico per aspirazione

Se si assegna un livello di potenza alla prima area di cottura, il sistema di aspirazione inizia a funzionare automaticamente. Il livello di aspirazione si accende sul sensore di aspirazione.
Dopo questo avvio automatizzato è possibile modificare il livello di aspirazione. Modificare o disattivare il livello di aspirazione. → *Pagina 12*

10.2 Controllo aspirazione

La scheda dispone di 9 livelli di aspirazione.

Attivazione dell'aspirazione

1. Premere sul sensore di aspirazione.
✔ L'aspirazione si attiva al livello di potenza preimpostato.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.
✔ Il livello di potenza dell'aspirazione si illumina.

Modifica o disattivazione dell'aspirazione

1. Premere sul sensore di aspirazione.
2. Selezionare il livello di aspirazione desiderato o adattarlo portandolo su 0.

10.3 Livelli di aspirazione intensivo

Ci sono due livelli di aspirazione intensiva durante i quali il sistema di aspirazione funziona per un tempo limitato a una potenza maggiore.

Attivazione dei livelli intensivi

1. Premere sul sensore di aspirazione.
2. Selezionare il livello intensivo desiderato:
   – Premere sul**livello intensivo I**: BOOST. b si accende.
   – Premere due volte sul**livello intensivo II**: BOOST. b.5 si accende.

Nota: Dopo 8 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza 9.

Modifica o disattivazione dei livelli intensivi

1. Premere sul sensore di aspirazione.
2. Selezionare il livello di aspirazione desiderato o adattarlo portandolo su 0.

10.4 Post-funzionamento ventola del sistema di aspirazione

Il sistema di aspirazione funziona ancora per qualche minuto dopo lo spegnimento dell'area di cottura con l'interruttore generale.
Il prerequisito indispensabile per questa funzione è che l'area di cottura sia spenta da almeno un minuto e che il sistema di aspirazione sia in funzione.
Il sistema di aspirazione si disattiva automaticamente una volta trascorso il tempo necessario. Il tempo dipende dalla modalità di funzionamento installata sull'apparecchio.
Se il sistema di aspirazione è attivato, il livello di aspirazione è acceso. È sempre possibile disattivare il sistema di aspirazione premendo sul sensore di aspirazione.

11 Tasto Preferiti

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

11.1 Assegnazione di funzioni a Tasto Preferiti

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

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 ☆.

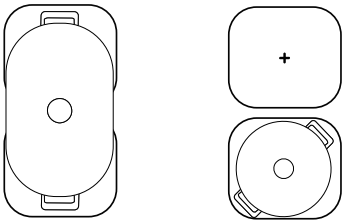
Nota: Se non sono state assegnate funzioni, dopo l'accensione del piano cottura ☆ si spegne.

12 CombiZone

Consente di combinare due aree di cottura della stessa grandezza e di attivare lo stesso livello di potenza in entrambe. Tale funzione è pensata soprattutto per la cottura con una stoviglia di forma allungata.
La funzione consente di cucinare con una stoviglia posizionata su un'area di cottura che, per essere più comodi, può essere spostata su un'altra area. In questo caso, entrambe le aree mantengono lo stesso livello di cottura e le stesse impostazioni.

12.1 Disposizione della stoviglia

Utilizzare la stoviglia idonea alle aree di cottura.



12.2 Attivazione di CombiZone

1. Selezionare una delle due aree di cottura e impostare il livello di potenza.
2. Premere ⊟.

✔ La funzione è attivata.

12.3 Disattivazione di CombiZone

▸ Toccare ⊟.

✔ La funzione è disattivata.

✔ Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

13 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*.

13.1 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

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Premere ◷.

✔ |→| e *0:00* si illuminano.

3. Nei 10 secondi seguenti impostare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.
   - È possibile impostare i valori intermedi tra 1 minuto e 9 minuti a intervalli di 30 secondi. Selezionare a tal proposito i valori intermedi con ▪.
   - Per selezionare il tempo in ore, ad es. 1h e 30 minuti, premere in sequenza 1 - 3 - 0 nel campo di regolazione. Se si opta per un tempo superiore a 60 minuti, il tempo viene automaticamente visualizzato in ore.
4. Toccare ◷ per confermare.

✔ Il tempo di cottura inizia a scorrere. 1 minuto prima della scadere del tempo selezionato, viene emesso un segnale acustico. È possibile controllare lo stato degli alimenti e prolungare il tempo di cottura, se necessario.

✔ 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 PerfectFry Sensor, 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 PerfectFry Sensor all'indicatore del tempo di cottura programmato, premere sulla temperatura selezionata.

Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura, quindi toccare ◷.
2. Per disattivare la funzione, modificare il tempo di cottura o impostare su *0:00*.

13.2 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 ◷.

1. Premere ◷.
2. Selezionare il tempo desiderato.

✔ Il tempo inizia a scorrere.

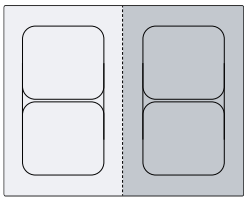
✔ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e gli indicatori lampeggiano.

ContaminutiModifica o disattivazione

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

14 PowerBoost

Con la funzione powerBoost si possono riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente che con 9. 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 9. Quindi viene impostato automaticamente 9 senza attivare la funzione.



14.1 Attivazione di PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare BOOST.
✔ L'indicatore b si accende.
✔ La funzione è attivata.

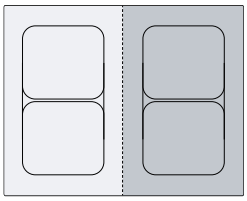
14.2 Disattivazione di PowerBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare BOOST.
✔ L'indicatore b si spegne e l'area di cottura torna al livello di potenza 9
✔ La funzione è disattivata.

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

15 PanBoost[1]

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a 9. 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 9. Infine si imposta in automatico 9.



15.1 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.

15.2 Attivazione di PanBoost

Requisito: Assegnare la funzione a ☆.
→ *"Tasto Preferiti", Pagina 12*.

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

15.3 Disattivazione di PanBoost

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 questa funzione si spegne automaticamente.

16 Funzione scaldavivande[1]

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.

16.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

Requisito: Assegnare la funzione a ☆.
→ *"Tasto Preferiti", Pagina 12*.

1. Selezionare l'area di cottura desiderata.

[1] Disponibilità in base alla versione del software. Ulteriori informazioni sulla disponibilità sono riportate sul sito web.

2. Toccare ☆.
   L si accende.
✔ La funzione è attivata.

16.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Regolare su 0.
   L si spegne.
✔ La funzione è disattivata.

17 PerfectFry Sensor

Questa funzione consente di fondere, preparare salse, saltare, friggere o arrostire 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

17.1 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 www.bosch-home.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.

17.2 Attivazione di PerfectFry Sensor

1. Posizionare la stoviglia vuota su un'area di cottura.
2. Selezionare l'area di cottura.
3. Premere su .
✔ , L 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.

17.3 Disattivazione di PerfectFry Sensor

▸ Selezionare l'area di cottura e toccare su .

17.4 Consigli per la cottura con PerfectFry Sensor

Nella documentazione allegata è riportata una tabella con le raccomandazioni per la cottura con PerfectFry Sensor.

18 Sicurezza bambini

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

18.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.
▸ Toccare 4sec per 4 secondi.
✔ si illumina per 10 secondi.
✔ Il piano cottura è bloccato

18.2 Disattivazione della sicurezza bambini

1. Per accendere il piano cottura, toccare ⏻.
2. Toccare 4sec per 4 secondi.
✔ Il blocco viene così rimosso.

18.3 Sicurezza bambini automatica

È possibile attivare la sicurezza bambini anche in modo automatico, ogni volta che si spegne il piano cottura.
Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 16*.

19 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.

19.1 Attivazione della funzionePausa

- ▸ Premere su ⏸.
- ✔ Sugli indicatori delle aree di cottura si accende ⏸.
- ✔ Tutti i processi di cottura attivi vengono arrestati. Le impostazioni vengono mantenute.
- ✔ La funzione è attivata.

19.2 Disattivazione della funzione Pausa

- ▸ Toccare ⏸.
- ✔ La funzione è disattivata. I processi di cottura proseguono.

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

20 Spegnimento di sicurezza individuale

La funzione di sicurezza viene attivata se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni. L'area di cottura indica F8 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.

21 Impostazioni di base

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

21.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
c 1	Sicurezza bambini → *"Sicurezza bambini", Pagina 15*	0 - Manuale.[1] 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 [1].
c 3	Volume dei segnali acustici	1 – Basso. 2 - Medio.[1] 3 – Alto.
c 6	Assegnare una delle funzioni di programmazione del tempo a ◷. → *"Funzioni durata", Pagina 13*	1 - Timer di spegnimento.[1] 2 - Contaminuti.

[1] Impostazione di fabbrica

Display	Impostazione	Valore
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 [1]. 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.[1] 1 – Attivata.
c 12	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia. → *"Test stoviglie da cucina", Pagina 18*	0 Non adatta. 1 Non ottimale. 2 Adatta.
c 17	Impostazione del funzionamento a ricircolo e a estrazione d'aria.	0 - Configurazione del funzionamento a ricircolo d'aria.[1] 1 - Configurazione del funzionamento a scarico d'aria.
c 18	Impostare l'avvio automatico del sistema di aspirazione. L'aspirazione parte dal livello di potenza preimpostato.	0 - Disattivata. 1 – Attivata.[1]
c 20	Impostare il post-funzionamento ventola del sistema di aspirazione. Se il piano cottura funziona in modalità di aspirazione a ricircolo, l'aspirazione si attiva per circa 6 minuti al livello di potenza. Se il piano cottura funziona a ricircolo d'aria, l'aspirazione si attiva per circa 30 minuti al livello di potenza.	0 - Disattivata. 1 – Attivata. [1]:
c 0	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	0 - Impostazioni individuali [1]. 1 - Impostazioni di fabbrica.

[1] Impostazione di fabbrica

21.2 Informazioni sulle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

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

Informazioni sul prodotto	Indicatore
Elenco dei centri di assistenza clienti	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	02
Numero di fabbricazione 2	05

✔ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare ◷, per visualizzare i singoli indicatori.

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare ◷.
✔ c 01 e 0 si accendono come preimpostazione.
4. Toccare ripetutamente ◷, finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare ◷ per 4 secondi.
✔ Le impostazioni vengono memorizzate.

21.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

▸ Toccare ⏻.
✔ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

22 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.
Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.
Prima del controllo, accertarsi che 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*

22.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare c 1 2.
3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia u.

✔ La funzione è attivata.

✔ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

22.2 Controllo del risultato

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

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

Per riattivare la funzione, toccare il campo di regolazione.

23 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.
I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

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

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

Note

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

23.1 Configurazione dell'app Home Connect

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

23.2 Configurazione di Home Connect

Requisiti

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

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



2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

23.3 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.

23.4 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 .
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 .

23.5 Modifica delle impostazioni tramite l'app Home Connect

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

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.

23.6 Attivazione del rilevamento Bluetooth® [1]

Questa tecnologia wireless consente il rilevamento automatico di presenza. Se ci si trova in prossimità del piano cottura non è più necessario confermare le impostazioni del proprio dispositivo mobile sul piano cottura. Se si inviano impostazioni su un'area di cottura, è possibile confermarle dal proprio dispositivo mobile. Se si inviano impostazioni su un'area di cottura, è possibile confermarle direttamente dal proprio dispositivo mobile. Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.

Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Il 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 Bluetooth®, seguire le istruzioni riportate nell'app Home Connect.

23.7 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.
È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.
Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

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

23.8 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.

[1] Disponibilità in base alla versione del software. Ulteriori informazioni sulla disponibilità sono riportate sul sito web.

23.9 Protezione dei dati

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

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

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

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

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 www.bosch-home.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

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 dei profili

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

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

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

Nota: Se sono disponibili profili laterali, utilizzare guanti protettivi per rimuoverli.

24.4 Filtro antigrasso

Il filtro antigrasso filtra il grasso contenuto nel vapore. Il filtro consta di un contenitore e due filtri antigrasso estraibili. La frequenza della pulizia dipende dalla quantità e dal tipo di grasso utilizzato per la cottura. Per garantire un funzionamento ottimale, pulire il filtro antigrasso quando sono visibili depositi di grasso o almeno una volta al mese.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

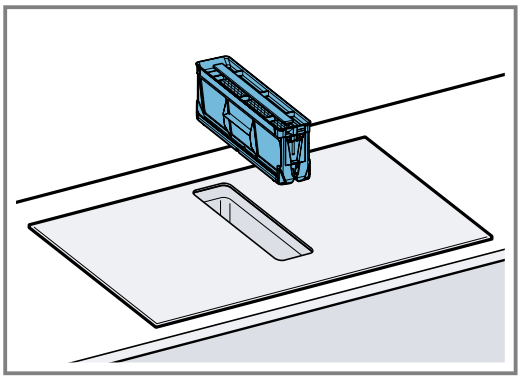
- ▸ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- ▸ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▸ Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare).

ATTENZIONE!

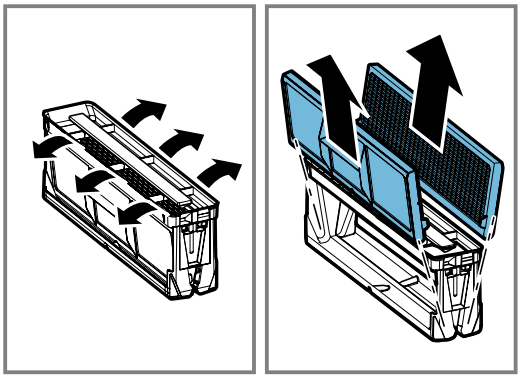
La caduta del filtro antigrasso può causare il danneggiamento del piano cottura sottostante.

- ▸ Con una mano, afferrare il filtro antigrasso da sotto.

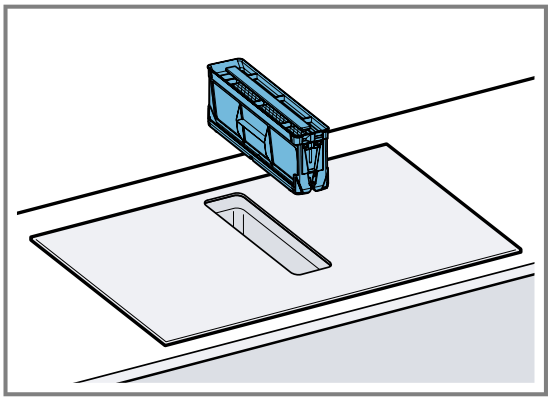
1. Rimuovere il filtro antigrasso.
   – Il grasso può raccogliersi nel contenitore in basso. Non inclinare il filtro antigrasso per evitare che cadano delle gocce di grasso.



2. Smontare i componenti del filtro antigrasso.



3. Lavare il filtro antigrasso nella lavastoviglie oppure a mano.
   → *"Pulizia manuale dei filtri per grasso", Pagina 21*
   → *"Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie", Pagina 21*
4. Se necessario, rimuovere i filtri antiodori o i filtri acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.
5. Se nell'apparecchio penetrano degli oggetti, rimuoverli e accertarsi che il tubo di mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccato.
6. Lavare il vano interno dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio e pulirlo con un panno spugna.
7. Reinserire il filtro antigrasso dopo la pulizia.

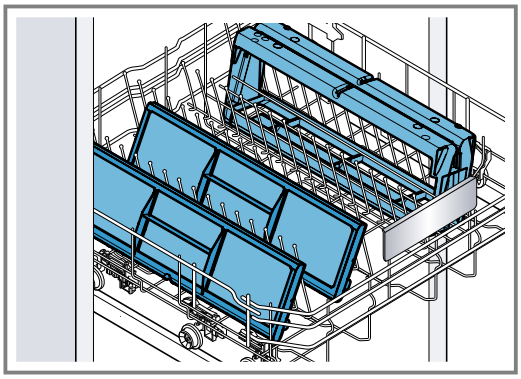


Pulizia manuale dei filtri per grasso

1. Smontare i componenti del filtro antigrasso.
2. Mettere il filtro antigrasso a bagno in una soluzione di lavaggio calda.
   – Pulire i filtri antigrasso con una spazzola. Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
   – In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore speciale. Gli sgrassatori possono essere acquistati presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati.
3. Sciacquare accuratamente il filtro antigrasso.
4. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.
5. Montare i componenti del filtro antigrasso.
6. Una volta asciutto, inserire il filtro antigrasso nell'apparecchio.

Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie

1. Rimuovere il filtro antigrasso.
2. Smontare i componenti del filtro antigrasso.
3. Riporre i componenti del filtro antigrasso nella lavastoviglie senza fissarli.



   Non lavare filtri antigrasso molto sporchi insieme alle altre stoviglie. Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
4. Avviare la lavastoviglie. Per l'impostazione della temperatura, selezionare al massimo 70 °C.
5. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.
6. Una volta asciutto, inserire il filtro antigrasso nell'apparecchio.

24.5 Filtro antiodori o filtro acustico

I filtri antiodori o i filtri acustici sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

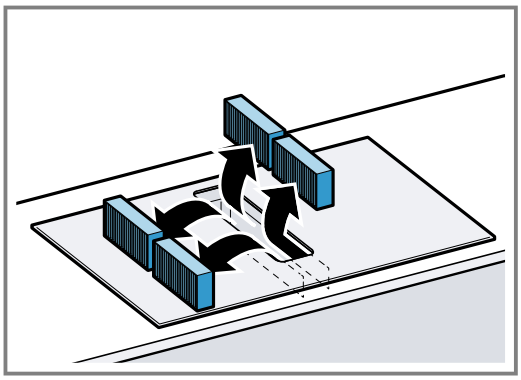
Note

- Sostituire il filtro antiodori se compare l'avvertenza sull'apparecchio.
  → *"Reset dell'indicazione di saturazione", Pagina 22*
- Sostituire i filtri acustici se sono sporchi.

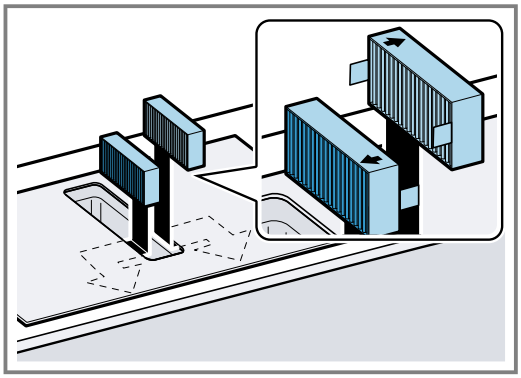
Requisito: Utilizzare soltanto filtri originali per garantire un funzionamento ottimale.

1. Rimuovere il filtro antigrasso.

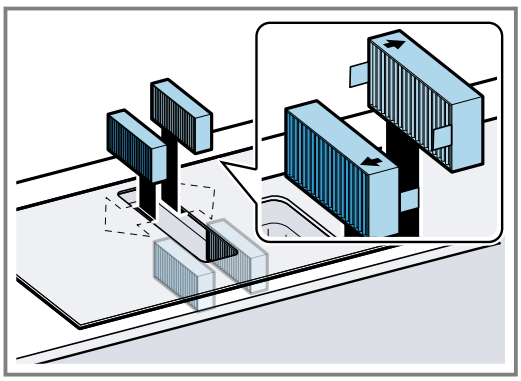
2. Rimuovere i 4 filtri antiodori o i filtri acustici e provvedere a uno smaltimento corretto.



3. Inserire i due nuovi filtri antiodori o i filtri acustici, a sinistra e a destra, nell'apparecchio e spostarli in avanti.



4. Inserire gli altri filtri antiodori o gli altri filtri acustici a sinistra e a destra nell'apparecchio.



5. Inserire il filtro antigrasso nell'apparecchio.

Reset dell'indicazione di saturazione

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si illumina F.

1. Sostituire il filtro antiodori.
   → *"Filtro antiodori o filtro acustico", Pagina 21*
2. Tenere premuto il sensore di aspirazione finché non viene emesso un segnale acustico.

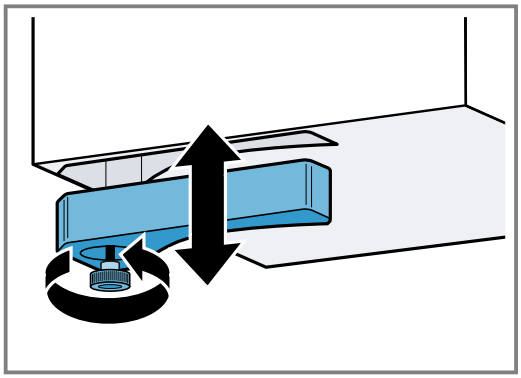
✔ F si spegne. L'indicazione relativa al filtro antiodori è stata resettata.

24.6 Pulizia del serbatoio di raccolta

Il serbatoio raccoglie liquidi e oggetti che penetrano nell'apparecchio dall'alto.

Requisito: L'apparecchio si è raffreddato e l'indicatore del calore residuo è spento.

1. Tenere ben saldo con una mano il serbatoio di raccolta e con l'altra svitarlo.
   – Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.



2. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta.
3. Se necessario svitare la vite e pulire il serbatoio di raccolta senza vite nella lavastoviglie.
4. Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.
5. Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata.
   Se degli oggetti penetrano nell'apparecchio, rimuoverli solo dopo che si è raffreddato. A tal proposito smontare il filtro antigrasso.

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 24*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

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.
L'aspirazione non funziona	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. ▸ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. ▸ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
F	Il filtro antiodori è saturo oppure il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato sostituito. ▸ Sostituire il filtro e ripristinare l'indicatore di saturazione. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo *→ "Pulizia e cura", Pagina 20*.
F2, *F4*, *E7015*, *E8207*, *E8208*	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. ▸ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.
F5 + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. ▸ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. ▸ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F1/*F6*	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. ▸ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
F8	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. ▸ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.
E9000/*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.
dE	La modalità demo è attivata. ▸ Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▸ Accedere a www.home-connect.com.
Animazione nel display *000*	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. ▸ Attendere fino alla conclusione della procedura e, solo allora, attivare il piano cottura.

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.

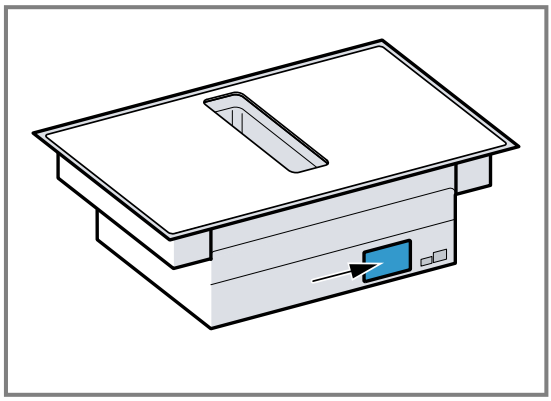
Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice 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 dell'apparecchio;
- davanti 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“.[1] 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 richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-mail 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 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 www.bosch-home.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

CE

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.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.							

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.

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.
- 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.

[1] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

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.
- 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.

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, lasciatela 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.
  - 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.
  - 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.
  - 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.
  - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.

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.

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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001901044 (040916)
it