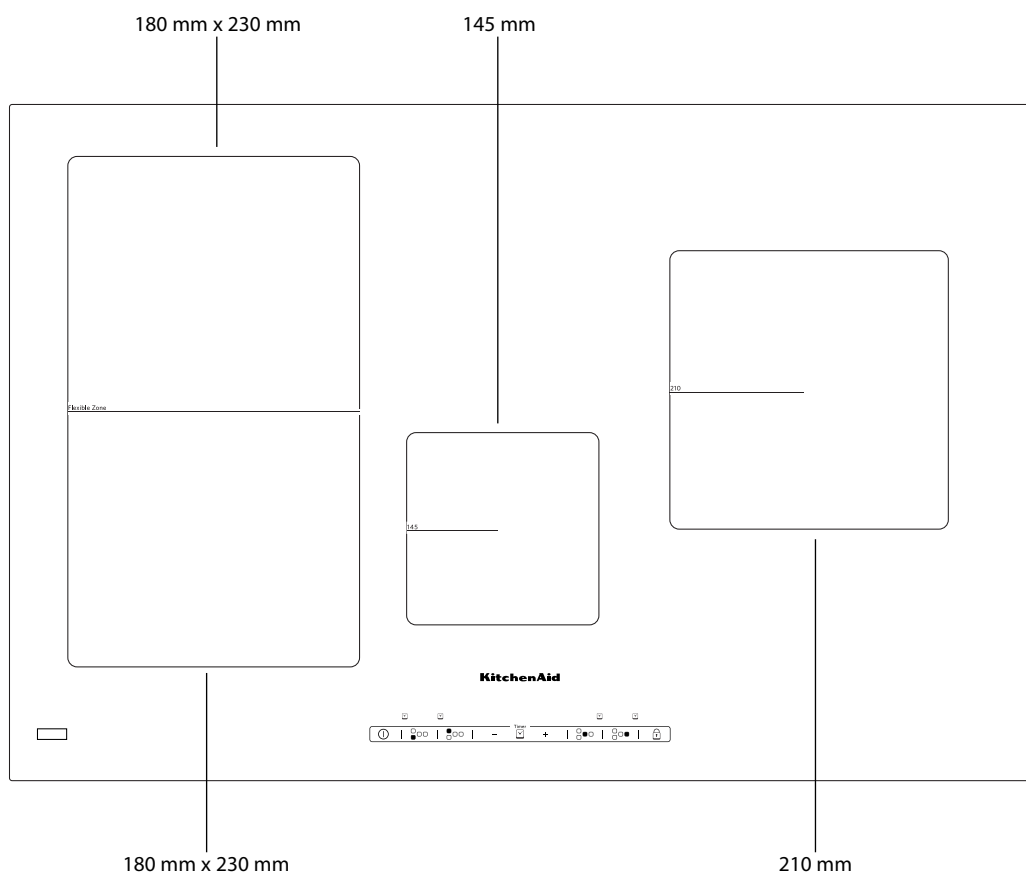


Istruzioni per l'uso

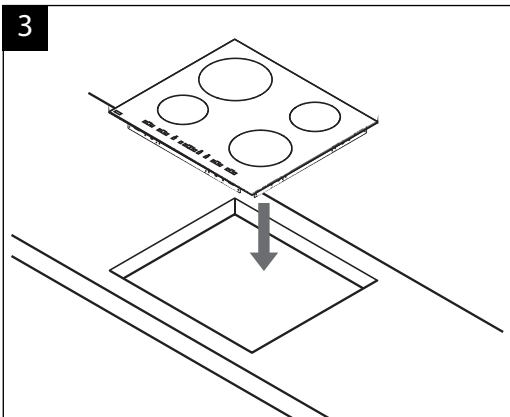
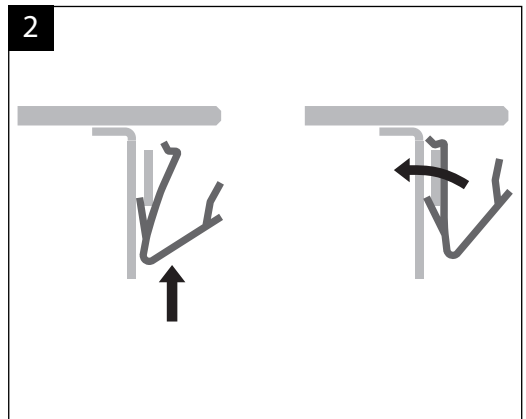
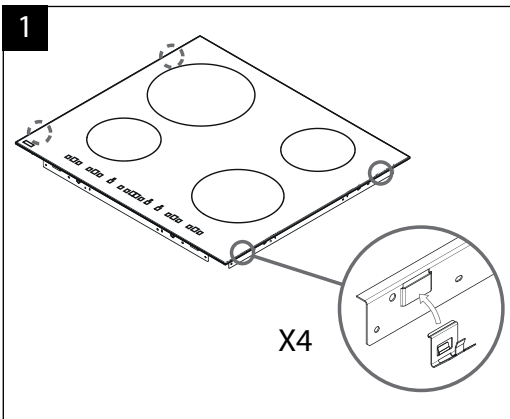
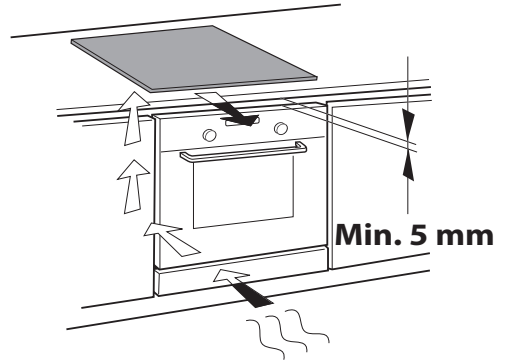
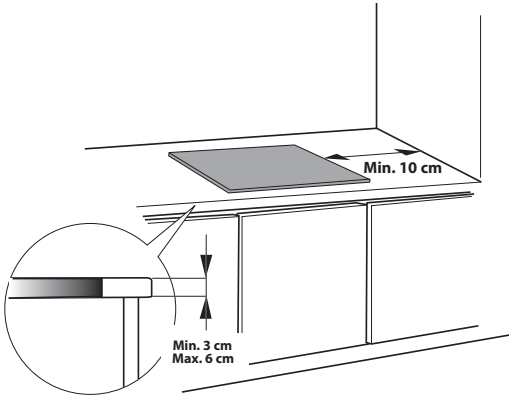
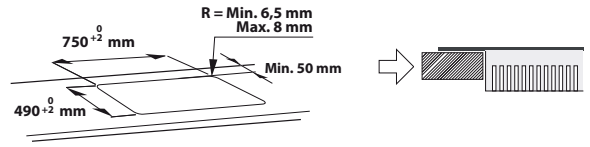
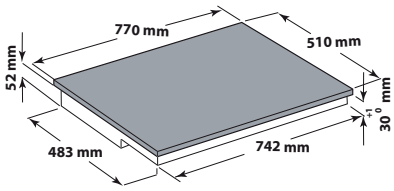
KitchenAid

Disegni di installazione	4
Istruzioni importanti per la sicurezza	6
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	9
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile	9
Prima dell'utilizzo	9
Utilizzo di recipienti preesistenti	9
Diametri consigliati per le pentole	9
Installazione	10
Allacciamento elettrico	10
Istruzioni per l'uso	12
Pulizia	15
Guida alla ricerca guasti	15
Rumori del piano cottura	15
Servizio assistenza	16
Tabella delle impostazioni di potenza	16

Disegni di installazione



Disegni di installazione



ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:



PERICOLO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.



AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.

Osservare sempre le seguenti istruzioni:

- Durante le operazioni di disimballaggio e installazione, indossare sempre i guanti di protezione.
- Prima dell'installazione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.
Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.

- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non usare prolunghe o adattatori a presa multipla.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili all'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti per uso domestico. Nessun altro uso è consentito (ad esempio, il riscaldamento delle stanze). Il fabbricante non risponderà di eventuali danni dovuti ad usi impropri o ad errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i neonati (0-3 anni) e i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. - Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non possono utilizzare, né eseguire operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio, se non sotto la sorveglianza di un adulto.
- Non toccare le resistenze dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- Non posizionare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Prestare attenzione quando si cuociono alimenti con un alto contenuto di grasso o olio.


- Nel vano sotto l'apparecchio deve essere installato un pannello divisorio (non in dotazione).
- Se la superficie del piano cottura è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche (solo per apparecchi con superficie di vetro).
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata di alimenti con un alto contenuto di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura, perché potrebbero diventare molto caldi.
- Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura mediante il rispettivo comando, non facendo affidamento sul rilevatore di tegami (solo per apparecchi con piano in vetro).

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Per lo smaltimento, rispettare le norme vigenti. Prima di smaltire l'apparecchio, tagliare il cavo di alimentazione. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente


Smaltimento del materiale di imballaggio

L'imballaggio è costituito da materiale interamente riciclabile, contrassegnato dal simbolo . Smaltire i diversi materiali di imballaggio nel rispetto delle norme vigenti, evitando di inquinare l'ambiente.

Smaltimento

L'etichettatura dell'apparecchio è conforme alla direttiva dell'Unione europea 2012/19/EU in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sull'apparecchio o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, bensì conferito presso il punto di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per un risultato ottimale:

- Usare pentole e tegami aventi il diametro di base della stessa misura della zona di cottura.
- Usare solo pentole e tegami con una base piana.
- Se possibile, tenere i recipienti coperti durante la cottura.
- Utilizzare una pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola al centro della zona contrassegnata sul piano cottura.

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

Questo apparecchio soddisfa le specifiche per la progettazione ecocompatibile del regolamento europeo n. 66/2014 ed è conforme alla norma europea EN 60350-2.

Prima dell'utilizzo

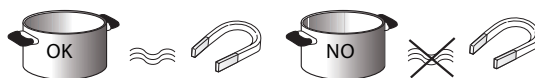
IMPORTANTE: le zone di cottura non si accendono se le pentole sovrastanti non hanno le dimensioni corrette. Utilizzare solo pentole che riportino il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (figura di fronte). Prima di accendere il piano cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura da utilizzare.







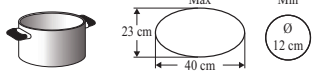
Utilizzo di recipienti preesistenti

Per verificare che un recipiente sia adatto al piano cottura a induzione, servirsi di una calamita: se questa non aderisce alla base, il recipiente non è adatto per il piano cottura.

- Pentole e tegami devono avere il fondo liscio, per evitare che graffino la superficie in vetroceramica del piano cottura. Controllare anche il fondo dei piatti.
- Non appoggiare mai pentole o tegami caldi sul pannello comandi del piano cottura, perché potrebbero danneggiarlo.



Diametri consigliati per le pentole

 dia. 21 cm	 dia. 15 cm min - 21 cm max.	 dia. 14,5 cm	 dia. 10 cm min - 14.5 cm max.
Funzione Flexible zone			

Se si utilizza una piastra di adattamento (non in dotazione) o se la pentola è vuota, la temperatura interna del sistema supererà il limite consentito e il piano cottura si spegnerà.

Questo meccanismo ha lo scopo di proteggere i componenti interni dal sovraccarico.

Si raccomanda di spegnere il piano cottura e lasciar raffreddare la zona di cottura fino allo spegnimento degli indicatori sul pannello comandi.

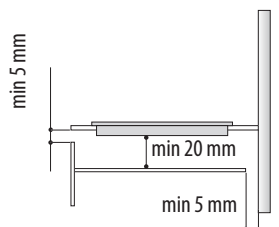
Installazione

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Le illustrazioni a pagina 5 riportano le misure da rispettare per l'incasso dell'apparecchio e le relative istruzioni di installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

! AVVERTENZA

- **Installare un pannello divisorio sotto il piano cottura.**
 - **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
 - **Il pannello divisorio non deve essere inserito se il piano cottura è installato sopra un forno.**
- La distanza tra il lato inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio deve rispettare le misure riportate in figura.
 - Il mancato rispetto delle distanze minime tra il piano cottura e il lato superiore dell'unità (min. 5 mm) può impedire il corretto funzionamento del prodotto.
 - Se il piano cottura è installato sopra un forno, verificare che quest'ultimo disponga di un sistema di raffreddamento.
 - Non installare il piano cottura sopra lavastoviglie o lavatrici, per evitare che vapore e umidità ne danneggino i circuiti elettronici.
 - Per il montaggio a filo del prodotto, ordinare le viti necessarie telefonando al Servizio Assistenza (4801 211 00112).
 - Per rimuovere il piano cottura, utilizzare un cacciavite (non in dotazione) per rimuovere i fermi perimetrali sul lato inferiore dell'apparecchio.



Allacciamento elettrico

! AVVERTENZA

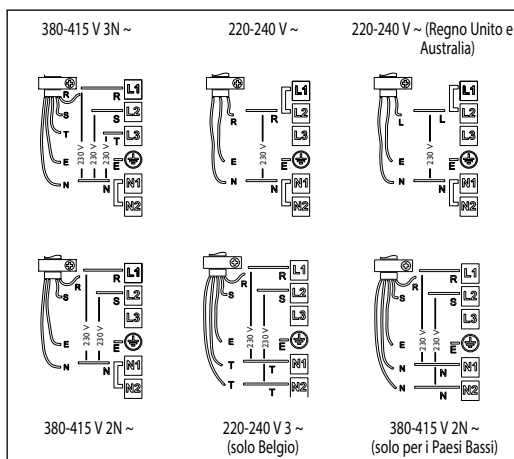
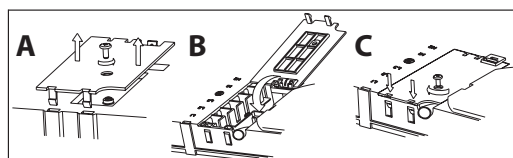
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato, che conosca le norme vigenti in materia di installazione e sicurezza.**
- **Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o animali e per danni alle cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme previste in questa sezione.**
- **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.**
- **Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico domestico.**

Allacciamento elettrico

Collegamento alla morsettieria

Utilizzare un cavo H05RR-F o H05V2V2-F come indicato nella tabella seguente.

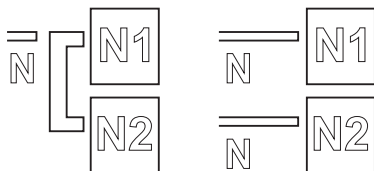
Cavi	Numero x dimensione
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Seguendo lo schema elettrico (vedere figura), tenere o rimuovere i ponticelli metallici fra le viti L1-L2 e N1-N2 della morsettieria.
- Se è disponibile un filo incluso nella dotazione del prodotto, vedere le relative istruzioni di collegamento.
- Dopo il collegamento, stringere bene le sei viti sulla morsettieria.

Esempi di ponticello installato (a sinistra) o rimosso (a destra). Per informazioni dettagliate, vedere lo schema elettrico (i ponticelli possono trovarsi tra L1-L2 e tra N1-N2).



Collegare il filo di terra giallo/verde al morsetto con il simbolo ⊕.

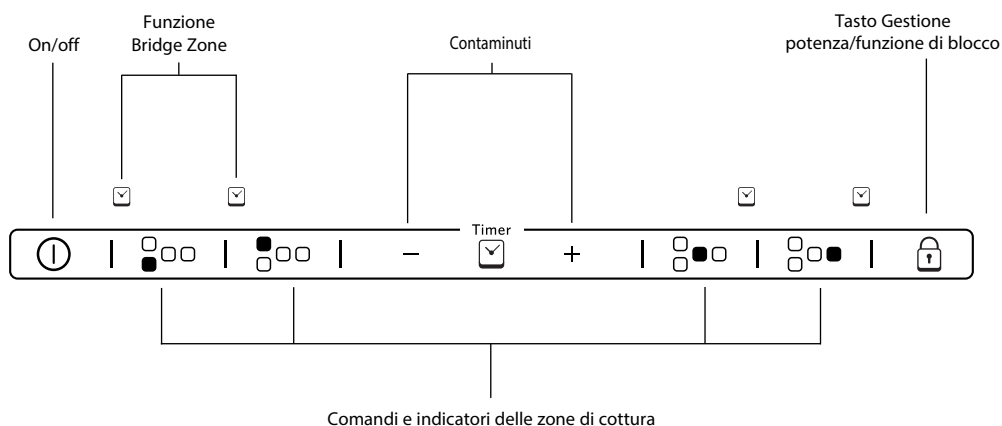
Questo cavo deve essere più lungo degli altri cavi.

1. Rimuovere il coperchio della morsettieria (A) svitando la vite e inserendo il coperchio nella cerniera della morsettieria (B).
2. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto serrafilo e collegare i fili alla morsettieria come indicato nello schema di riferimento.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto serrafilo.
4. Chiudere il coperchio (C) e avvitarlo sulla morsettieria utilizzando la vite precedentemente rimossa.


Ogni volta che il piano cottura viene collegato alla rete elettrica, esso effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

Se il piano cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni in dotazione con il cavo. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica usando un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Descrizione del pannello comandi



Accensione e spegnimento del piano cottura

Per accendere il piano premere per circa 2 secondi il tasto  finché non si illuminano i display delle zone di cottura. Per spegnere, premere lo stesso tasto finché gli indicatori si spengono. Tutte le zone di cottura si spegneranno.


Se il piano cottura è stato usato, l'indicatore di calore residuo "H" resterà acceso fino a quando le zone di cottura si saranno raffreddate.

Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.

Accensione e regolazione delle zone di cottura



- Display dell'indicatore di potenza
- Indicazione zona cottura selezionata

-  — Posizione della zona di cottura

Accendere il piano cottura e attivare la zona di cottura che si intende utilizzare premendo il tasto circolare "+", quindi appoggiare la pentola o il tegame sulla zona selezionata.

Per aumentare il livello di potenza premere il tasto "+". Per abbassare il livello di potenza premere il tasto "-".

Disattivazione delle zone di cottura

Per spegnere la zona di cottura, premere i tasti "+" e "-" per almeno 3 secondi.

La zona di cottura si disattiva e, se l'area è calda, nel cerchio compare la lettera "H".

Blocco del pannello comandi

Questa funzione blocca i comandi del piano cottura per impedire che vengano attivati involontariamente (per esempio, durante la pulizia). Per attivare la funzione blocco pannello comandi, accendere il piano cottura e premere il tasto del timer per 3 secondi: viene emesso un segnale acustico e sopra il simbolo del lucchetto si accende una spia, a conferma che la funzione è stata attivata. Il pannello comandi viene bloccato a eccezione della funzione OFF. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino si spegne e il piano cottura viene riattivato.

La presenza di acqua, liquidi fuoriusciti dai recipienti o altri oggetti sul tasto sotto il simbolo può causare l'attivazione o la disattivazione accidentale del blocco del pannello comandi.

Contaminuti

Timer Il timer può essere utilizzato per impostare il tempo di cottura per un massimo di 99 minuti



(1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.

Selezionare la zona di cottura da utilizzare con il timer e premere il tasto del timer: un segnale acustico indica l'attivazione della funzione (vedere la figura). Sul display compare "00" e il LED della funzione si accende. La durata può essere aumentata o diminuita premendo a lungo i tasti "+" e "-" della funzione. Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, premere il tasto Timer per almeno 3 secondi.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la procedura sopra descritta. Il timer mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

Per modificare o disattivare il timer, premere il tasto di selezione della zona di cottura a cui è associato il timer.

AVVERTENZE DEL PANNELLO COMANDI



Spia di calore residuo

Ogni zona di cottura dispone di un proprio indicatore di calore residuo. Questi indicatori avvertono che le zone di cottura sono ancora calde.

Se il display mostra la lettera **H**, la zona di cottura è ancora calda. Se l'indicatore del calore residuo di una determinata zona di cottura è acceso, quella zona potrà essere utilizzata, ad esempio, per mantenere in caldo un piatto o per sciogliere del burro.

Quando la zona di cottura si è raffreddata, l'indicatore si spegne.

Indicatore di pentola inadatta o mancante



Se la pentola o il tegame utilizzati non sono adatti, non sono posizionati correttamente o non sono delle dimensioni corrette per il piano cottura a induzione, sul display viene visualizzato il messaggio "no pot" (vedere la figura a sinistra). Se entro 60 secondi non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

Funzione di ebollizione rapida (Booster, se disponibile)

Questa funzione, presente solo per alcune zone di cottura, permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare a ebollizione rapidamente l'acqua).

Per attivare la funzione, premere il tasto "+" finché il display non visualizza "P". Dopo 5 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio passa automaticamente al livello di potenza 9.

Funzione di "Gestione potenza" (se disponibile)

La funzione "Gestione potenza" permette di impostare la potenza massima raggiungibile dal piano cottura. Questa impostazione può essere applicata in qualsiasi momento e rimane attiva finché non viene modificata.

Impostando la potenza massima, il piano cottura regola automaticamente la distribuzione della potenza tra le diverse zone di cottura, facendo in modo che il valore limite non venga mai superato. In questo modo è possibile gestire simultaneamente tutte le zone di cottura senza rischiare un sovraccarico.


Sono disponibili quattro livelli di potenza massimi, mostrati sul display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW è la potenza massima del piano cottura)

L'impostazione predefinita corrisponde alla potenza massima del piano cottura.

Nei primi 60 secondi dopo il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, è possibile impostare il livello di potenza desiderato come segue:

Istruzioni per l'uso


Fase	Pannello comandi	Display
1	+ Premere per circa 3 secondi	
2	Premere il tasto "gestione potenza" per confermare	Sul display viene visualizzato 
3	-/+ Premere per impostare il livello desiderato scegliendo tra le opzioni disponibili	La spia si accende insieme agli indicatori di utilizzo delle singole zone di cottura
4	Premere il tasto "gestione potenza" per confermare	Il display mostra il livello impostato, che lampeggia per circa 2 secondi. Viene quindi emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne. A questo punto l'apparecchio è pronto per l'uso.

Se si verifica un errore durante l'impostazione della potenza, al centro del display compare il simbolo  e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In questo caso, ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se l'errore si ripete, rivolgersi al Servizio Assistenza.

Durante l'uso normale, se si prova ad aumentare il livello di potenza dopo avere raggiunto la potenza massima disponibile, il livello della zona in uso lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

Per ottenere una potenza superiore per quella zona, occorrerà diminuire manualmente il livello di potenza di una o più delle altre zone di cottura in uso.

Funzione Flexible zone

Questa funzione può essere utilizzata per combinare due zone e gestirle come una singola zona di cottura. Risulta ideale per pentole di forma ovale, rettangolare e allungata (con dimensioni massime del fondo di 40x23 cm). Accendere il piano cottura con il tasto : sui display relativi alle due zone di cottura appare l'indicazione "0". I due puntini accanto all'indicazione numerica saranno accesi, ad indicare che si è scelto di unire le due zone di cottura. Per modificare il livello di potenza, scorrere il dito lungo il touchscreen: il numero nel cerchio aumenta/diminuisce man mano che si scorre verso l'alto o verso il basso, in un intervallo compreso tra 1 (impostazione minima) e 9 (impostazione massima). Per disattivare la funzione Flexible Zone, premere nuovamente il tasto: le due zone di cottura torneranno a operare separatamente. Premere OFF per spegnere la zona di cottura.

Se è attiva la funzione Flexible Zone, non è possibile utilizzare il livello di potenza Booster o la funzione SENSOR nella stessa zona. Se è impostato il timer, il tempo residuo viene visualizzato in alto accanto all'indicatore della zona di cottura.

Pulizia

AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo ("H").**

IMPORTANTE: non usare spugnette abrasive o pagliette per pentole, perché potrebbero danneggiare la superficie in vetro.

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo (una volta raffreddato) rimuovendo i residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zuccheri possono danneggiare il piano cottura e devono essere rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, un panno carta o un detergente specifico per piani di cottura (seguendo le istruzioni del produttore).

Guida alla ricerca guasti

- Leggere e seguire le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non vi sia un'interruzione di corrente sulla rete elettrica.
- Dopo la pulizia, asciugare bene il piano cottura.
- Se quando il piano cottura è acceso sul display appaiono dei codici alfanumerici, consultare la seguente tabella.
- Se dopo l'uso non si riesce a spegnere il piano cottura, staccarlo dalla rete elettrica.

CODICE DI ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
C81, C82	Il pannello comandi si è spento a causa della temperatura troppo alta.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F42 o F43	La tensione di collegamento non è quella corretta.	Il sensore ha rilevato una tensione differente tra apparecchio e rete di alimentazione.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e controllare il collegamento elettrico.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il Servizio Assistenza e comunicare il codice d'errore.		

Rumori del piano cottura

I piani di cottura a induzione possono emettere sibili o crepitii durante il normale funzionamento. Questi rumori provengono dalle pentole e dai tegami e sono causati dalle caratteristiche del loro fondo (per esempio, da fondi realizzati con diversi strati di materiale o non perfettamente lisci). Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e della quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

Il piano cottura a induzione è inoltre dotato di un sistema di raffreddamento interno che controlla la temperatura dei componenti elettronici. Ciò significa che, durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, si potrà udire il rumore della ventola di raffreddamento. Questo è perfettamente normale, anzi è essenziale per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Provare a risolvere da soli il problema consultando la sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere il piano cottura per verificare se il problema è stato risolto.

Se in seguito ai controlli sopra descritti il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Fornire sempre:

- Una breve descrizione del guasto
- Il tipo e il modello del prodotto
- Il codice di assistenza (il numero che segue la parola "Service" sulla targhetta matricola) posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica).
- Il proprio indirizzo completo
- Il proprio numero di telefono.

SERVICE 0000 000 00000



Qualora si rendesse necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione). Le parti di ricambio sono disponibili per 10 anni.

Tabella delle impostazioni di potenza

Livello di potenza		Tipo di cottura	Uso consigliato (tipo di cottura)
Potenza max.	Boost	Riscaldare rapidamente	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti o dei liquidi di cottura e portare velocemente l'acqua a ebollizione
	8-9	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare rapidamente a ebollizione
Potenza alta	7-8	Rosolare, soffriggere, lessare, grigliare	Ideale per soffriggere, lessare a bollore vivace, cuocere e grigliare (per durate brevi, es. 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, lessare a bollore moderato, cuocere e grigliare (per durate medie, es. 10-20 minuti), preriscaldare gli accessori
Potenza media	4-5	Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per stufare, lessare a bollore leggero, cuocere (per durate lunghe) e mantecare la pasta
	3-4	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce), con liquidi (es. acqua, vino, brodo, latte), o per mantecare la pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (quantità inferiori al litro: riso, salse, arrostiti, pesce) o con liquidi (es. vino, brodo, latte)
Potenza bassa	1-2	Fondere, scongelare, mantenere in caldo, mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e tenere caldi gli alimenti appena cotti (ad esempio, salse, zuppe, minestrone)
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con un accessorio adatto alla cottura a induzione)
OFF	Potenza zero	Superficie di appoggio	Piano cottura in standby o spento (possibile calore residuo dopo una cottura, segnalato con "H")

ATTENZIONE:

Per preparare ricette a cottura veloce che richiedono una perfetta distribuzione del calore (ad esempio i pancake) sulla zona di cottura doppia da 28 cm (se presente), usare un tegame con diametro non superiore a 24 cm. Per le cotture delicate (ad esempio per fondere cioccolato o burro), usare una zona singola di diametro più piccolo.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Stampato in Italia
05/16



400010887280

