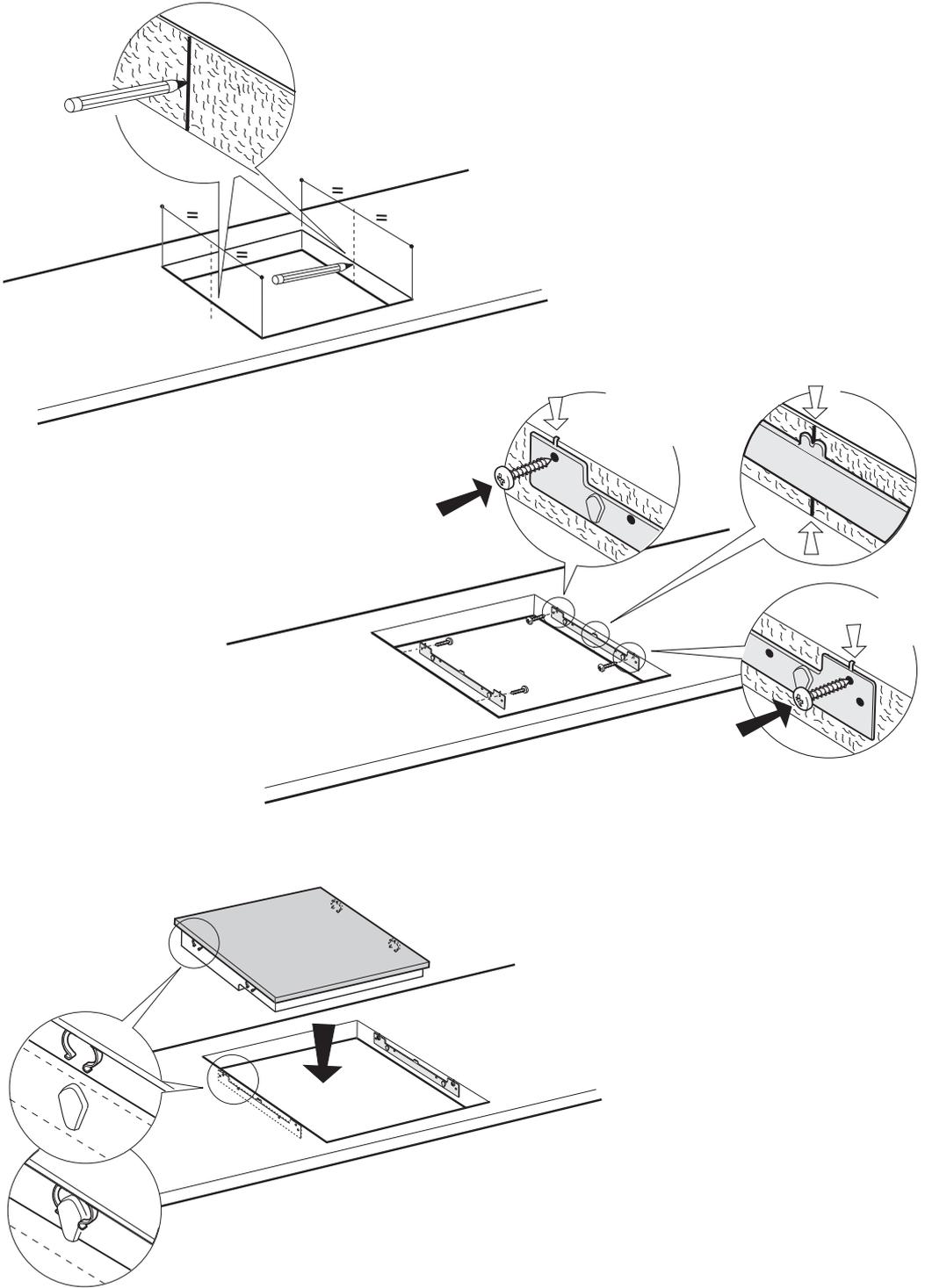


Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Disegni di installazione	4
Istruzioni importanti per la sicurezza	6
Salvaguardia dell'ambiente	9
Dichiarazione di conformità	9
Prima dell'utilizzo	9
Utilizzo recipienti preesistenti	9
Diametri fondo pentola consigliati	9
Installazione	10
Connessione alla rete elettrica	10
Istruzioni per l'uso	12
Pulizia	15
Ricerca dei guasti	15
Rumori emessi dal piano cottura	16
Servizio Assistenza post vendita	16
Tabella potenze	17

Disegni di installazione



ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

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



PERICOLO

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



AVVERTIMENTO

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

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

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione dell'imballaggio e installazione.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3mm.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico per la cottura

di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

- L'apparecchio e le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Si raccomanda di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini molto piccoli (0-3 anni) e i bambini da 3 a 8 anni, devono restare lontano dal piano cottura, a meno che non siano continuamente controllati da un adulto.
- I bambini sopra gli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di adulti, oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli dei rischi che esso presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno completamente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non in dotazione, nel vano sotto l'apparecchio.
- Nel caso in cui la superficie del piano si danneggiasse (crepe o rotture del vetro), spegnere l'apparecchio per evitare il rischio 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 oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura sul piano con grassi e oli senza supervisione può essere pericolosa e causare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con una coperta antincendio.
Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.

- Non porre sulla zona di cottura oggetti quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché potrebbero scaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura servendosi dell'apposito comando e non contare sul rilevatore della presenza di pentola. (Solo per apparecchi con superficie di vetro).

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione

di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per ottenere i risultati migliori si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione per ridurre ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti) e ai requisiti di protezione della direttiva “EMC” 2004/108/CE.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo N. 66/2014 sulla progettazione ecocompatibile in conformità alla Norma europea EN 60350-2.

Prima dell'utilizzo

IMPORTANTE: Se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo “SISTEMA A INDUZIONE” (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.



Utilizzo recipienti preesistenti

Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non posare mai pentole o tegami bollenti sulla superficie del pannello comandi del piano cottura. Potrebbero derivarne danni.



Diametri fondo pentola consigliati

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm min → 30 cm max	 Ø 18 cm	 Ø 14 cm min → 18 cm max
--	---	---	---

Installazione

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto.

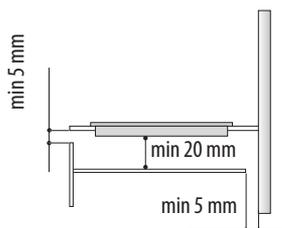
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

Per le dimensioni di incasso e le istruzioni di installazione, vedere le immagini a pagina 5.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER IL MONTAGGIO

⚠ AVVERTIMENTO

- **Installare un pannello separatore sotto il piano cottura.**
 - **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
 - **Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.**
- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni riportate in figura.
 - Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
 - Nel caso di installazione di un forno sottopiano, assicurarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
 - Non installare il piano sopra una lavabiancheria o una lavastoviglie, perché i circuiti elettrici non vengano a contatto con vapore o umidità che potrebbero danneggiarli.
 - Nel caso di installazione a filo, chiamare il Servizio Assistenza per richiedere il kit delle viti di assemblaggio 4801 211 00112.
 - Per rimuovere il piano cottura, utilizzare un cacciavite (non in dotazione) per fare leva sulle clip perimetrali nel lato inferiore dell'apparecchio.



Connessione alla rete elettrica

⚠ AVVERTIMENTO

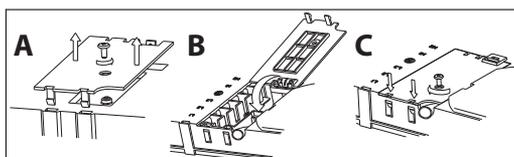
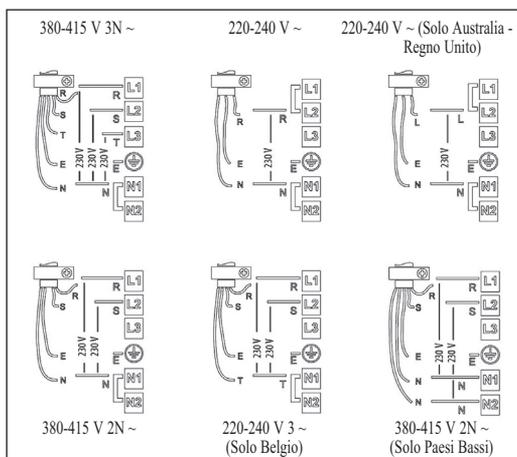
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.**
- **Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.**
- **I cavi di alimentazione devono essere sufficientemente lunghi da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.**

Connessione alla rete elettrica

Connessione alla morsettiere

Per il collegamento elettrico servirsi di due cavi di tipo H05RR-F o H05V2V2-F come da tabella sotto.

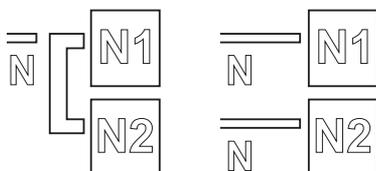
Conduttori	Numero x dimensione
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ 	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Basandosi sullo schema elettrico (vedi figura) mantenere o rimuovere i ponticelli di metallo tra le viti sulla morsettiere L1-L2 e N1-N2.
- Se il cavo è in dotazione, vedere le istruzioni di collegamento allegate al cavo stesso.
- Assicurarsi che tutte le sei viti della morsettiere siano serrate dopo aver collegato i cavi.

Esempio di ponticello presente (a sinistra) o rimosso (a destra). Vedere lo schema elettrico per i dettagli (i ponticelli possono essere tra L1-L2 e tra N1-N2).



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

Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

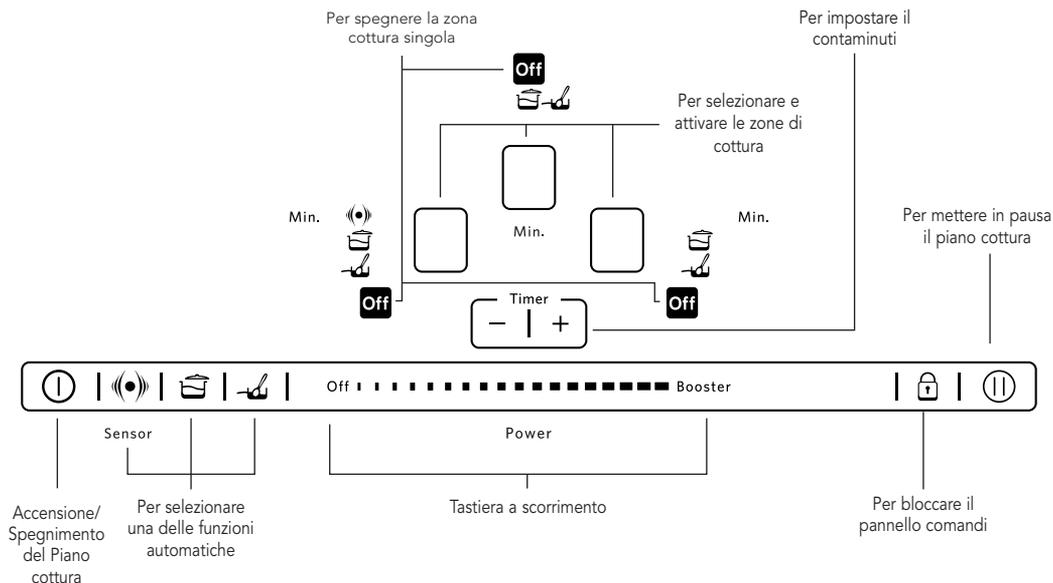
1. Rimuovere il coperchio della morsettiere (A), svitando la vite e inserire il coperchio nella cerniera (B).
2. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiere come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiere.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
4. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsettiere con la vite rimossa.

A ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

In caso il piano fosse già provvisto di cavo di alimentazione, seguire le istruzioni sulla targhetta applicata al cavo di alimentazione. Effettuare il collegamento alla rete fissa tramite un selezionatore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Istruzioni per l'uso

Descrizione Pannello Comandi



Primo utilizzo / dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, il pannello comandi è bloccato (l'indicatore luminoso posto sopra al tasto è acceso). Per sbloccare il pannello comandi premere il tasto  per 3 secondi. L'indicatore luminoso si spegne ed è possibile procedere con il normale funzionamento del piano cottura.

Accensione/Spegnimento piano cottura

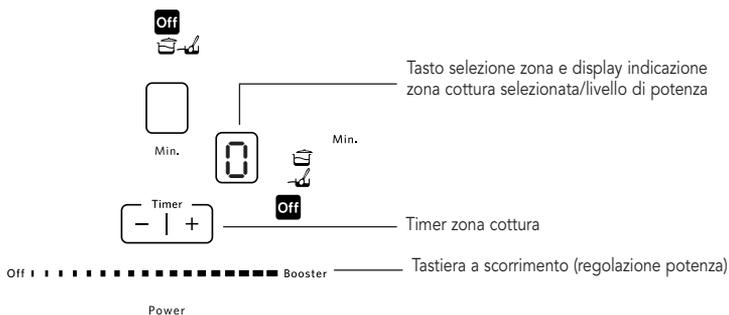
Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto  per circa 2 secondi: l'indicatore luminoso sopra il tasto si accende e appaiono dei trattini all'interno dei cerchi che identificano le zone di cottura. Per spegnere, premere lo stesso tasto fino allo spegnimento del piano. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Spegnimento della zona cottura singola

Per spegnere la zona cottura singola, premere il tasto  corrispondente.

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

Attivazione e regolazione zone di cottura



Una volta acceso il piano cottura posizionare una pentola sulla zona prescelta.

Attivare la zona di cottura premendo il tasto circolare corrispondente: all'interno del cerchio viene visualizzato il numero 0 che corrisponde al livello di potenza intermedio.

Istruzioni per l'uso



Il piano cottura si spegne automaticamente se non si seleziona alcuna funzione entro 10 secondi dall'accensione. Se la pentola non è compatibile con il piano ad induzione, è mal posizionata oppure non è delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a sinistra). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

 Quando si attiva la zona a 5kW (solo per i modelli in cui è disponibile) assicurarsi di collocare una pentola adeguata sulla zona entro 60 secondi prima di attivare un'altra zona di riscaldamento. In casi contrario il piano cottura potrebbe spegnersi dopo un periodo limitato di tempi in quanto deve riavviare la procedura di attivazione di ogni zona. Lo stesso comportamento di spegnimento si può verificare quando la pentola sulla zona attiva a 5kW viene rimossa e viene attivata contemporaneamente un'altra zona di riscaldamento.

Per modificare il livello di potenza muovere il dito in orizzontale sulla tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia secondo la posizione del dito sulla tastiera, da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Tramite la tastiera a scorrimento è possibile attivare la funzione Booster, premendo "BOOST" ("P" sul display).



Qualora più zone di cottura fossero accese, la tastiera a scorrimento permette di modificare la potenza della zona selezionata, riconoscibile per la presenza di un puntino luminoso posto in basso a destra dell'indicatore potenza. Per selezionare una zona è sufficiente premere il tasto circolare corrispondente.

Disattivazione zone di cottura

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il tasto circolare corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza viene visualizzato sul display). Premere il comando OFF presente sulla tastiera a scorrimento.



La zona di cottura si disattiva e, se l'area è ancora calda, compare nel cerchio la lettera "H". "H" è l'indicatore di calore residuo. Il piano è dotato di tale indicatore per ciascuna zona di cottura; esso segnala quali sono le zone ancora a temperatura elevata. Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Selezione del timer

Il timer offre la possibilità di impostare una durata di cottura di un tempo massimo di 99 minuti. Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), impostare quindi il tempo desiderato tramite i tasti + e - della funzione timer: il tempo in minuti viene visualizzato vicino al display della zona di cottura. Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer inizia il conto alla rovescia (il puntino di selezione della zona di cottura lampeggia). Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del prodotto o (per es. durante le operazioni di pulizia).

Premere per tre secondi il tasto : un segnale acustico e un indicatore luminoso sopra il simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato, ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.

IMPORTANTE: la presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Blocco pannello comandi.



Pausa

La funzione permette di bloccare temporaneamente il funzionamento del piano cottura per poi riprenderlo mantenendo le impostazioni (esclusi i timer impostati). Premere il tasto : al posto dei livelli di potenza appare l'indicazione  che lampeggia. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante .

Istruzioni per l'uso

Descrizione delle funzioni automatiche

Il piano cottura è dotato di alcune funzioni automatiche associate alle zone di cottura. A fianco al tasto di selezione di ciascuna zona sono riportate le icone delle funzioni disponibili. Ogni volta che una funzione automatica viene selezionata, appare un indicatore luminoso accanto all'icona; sul display della zona di cottura selezionata appare la lettera "A".

Simmering

La funzione Simmering imposta automaticamente sulla zona di cottura selezionata una temperatura alla quale viene mantenuta costante la minima ebollizione. Dopo aver posizionato una pentola, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatore luminoso si accende. Per disattivare la funzione, premere OFF sulla tastiera a scorrimento.

Melting

La funzione Melting mantiene una temperatura bassa e uniforme nella zona di cottura. Dopo aver posizionato una pentola/accessorio sulla zona prescelta, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatore luminoso si accende. Per disattivare la funzione, premere OFF sulla tastiera a scorrimento.

Sensor

La funzione SENSOR seleziona automaticamente il livello di potenza ideale per portare l'acqua alla fase di ebollizione e ne segnala il raggiungimento.

Dopo aver posizionato una pentola contenente acqua, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatore luminoso si accende. Durante la fase di riscaldamento viene visualizzata un'animazione nello spazio accanto alla zona.

Per un corretto funzionamento della funzione SENSOR si raccomanda di:

- utilizzare esclusivamente acqua (a temperatura ambiente);
- non aggiungere sale, ingredienti o condimenti fino a che l'acqua raggiunge il punto di ebollizione);
- non variare il livello di potenza della zona, rimuovere o spostare la pentola;
- non utilizzare pentole a pressione;
- riempire la pentola almeno per il 1/3 della sua capacità (min. 1 litro) e mai fino al bordo (vedere tabella a lato).

Diametro zona cottura	Diametro fondo pentola per utilizzo della funzione SENSOR	Quantità massima di acqua nella pentola
18 cm	17-19 cm	5 litri
28 cm	24-28 cm	7 litri

Per ottenere migliori prestazioni, si suggerisce inoltre di:

- non utilizzare il coperchio sulla pentola che utilizza la funzione SENSOR;
- non attivare la funzione SENSOR se la zona è ancora calda (lettera "H" visibile sul display).

Una volta raggiunta la fase di ebollizione il piano emette un segnale acustico. Questo segnale viene ripetuto per tre volte ad intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, si attiva automaticamente un contaminuti che tiene traccia del tempo di ebollizione. Dopo il terzo segnale, automaticamente il piano seleziona un livello di potenza inferiore adatto al mantenimento di uno stato di ebollizione. Da questo momento in poi è possibile aggiungere ingredienti a piacere, impostare un timer o modificare il livello di potenza. Cambiando il livello di potenza o mettendo il piano in "pausa" si esce dalla funzione SENSOR.

La funzione viene disattivata quando si seleziona la funzione "Hold" (pausa).

- Il piano cottura gestisce autonomamente l'utilizzo della funzione SENSOR e i livelli booster, pertanto in alcuni casi potrebbe non essere possibile attivare il booster con la funzione SENSOR già attivata
- La qualità della pentola utilizzata potrebbe influenzare le prestazioni della funzione SENSOR.

Pulizia

AVVERTIMENTO

- **Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.**
- **Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.**

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

- Dopo ogni uso, pulire il piano (solo quando è freddo) per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia dei piani ad induzione (attenersi alle indicazioni del Fabbrikante).

Guida ricerca guasti

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura elettrica.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Se non si riesce a spegnere il piano di cottura dopo averlo utilizzato, disconnettere il piano dalla rete elettrica.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	CAUSE POSSIBILI	RIMOZIONE ERRORE
C81, C82	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto.	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento.	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento elettrico.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore		

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere personalmente il problema sulla base dei punti descritti in “Guida ricerca guasti”.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica).
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

Tabella potenze

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (le indicazioni affiancano l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	Boost	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente.
Alta potenza	7-8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti).
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
Media potenza	4-5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
Bassa potenza	1-2	Fondere - scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
OFF	Potenz a zero	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

Funzione		Descrizione Funzione
	Funzione Simmering	Individua un livello di potenza adatto a far sobbollire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagnomaria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni.
	Funzione Melting	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Sensor	Individua automaticamente il raggiungimento della fase di ebollizione dell'acqua e riduce la potenza ad un valore che garantisce il mantenimento in ebollizione fintanto che viene aggiunto l'alimento. Quando l'acqua raggiunge il punto di ebollizione, viene emesso il segnale acustico, ed è possibile aggiungere ingredienti a piacere (es. condimenti, pasta, riso, verdure, carne e pesce da lessare) ma anche conserve casalinghe o accessori da sterilizzare.

Tabella di cottura

Categorie di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e fase di cottura			
		Prima fase	Potenza	Seconda fase	Potenza
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta secca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso bollito	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Rosolatura e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessati	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Lessatura	6-7
	Fritto	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltati	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufato	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Doratura	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Soffritto	7-8
Carni	Arrosti	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Ai ferri	Preriscaldamento della griglia	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Doratura	Doratura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Stufato	Doratura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della griglia	7-8	Cottura	7-8
	Stufato	Doratura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o della materia grassa	8-9	Frittura	7-8

Tabella di cottura

Categorie di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e fase di cottura			
		Prima fase	Potenza	Seconda fase	Potenza
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodoro	Doratura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Doratura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare il latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare il latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare il latte	5-6	Cottura	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
03/15

400010769645

