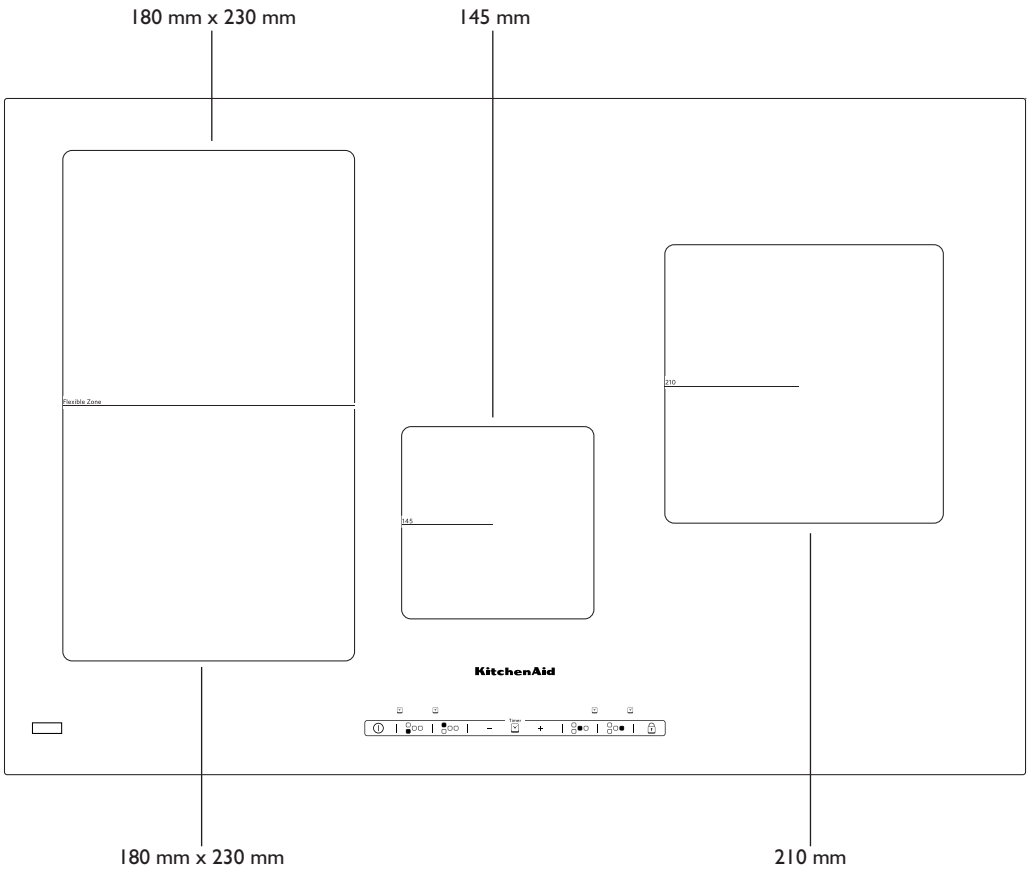


Istruzioni per l'uso

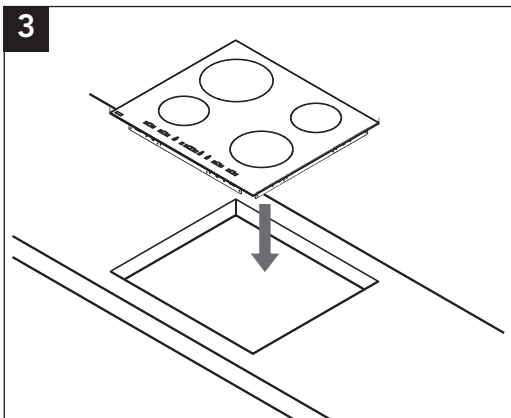
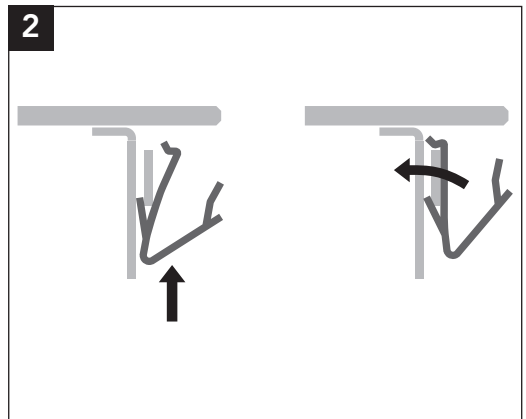
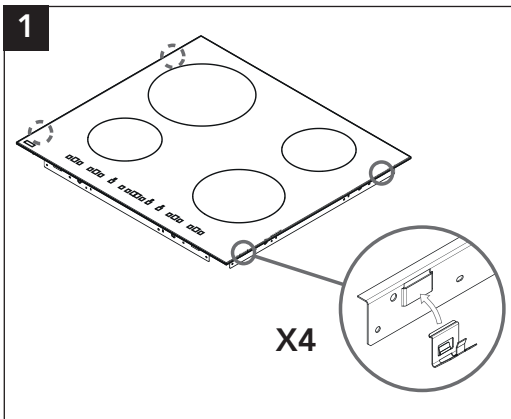
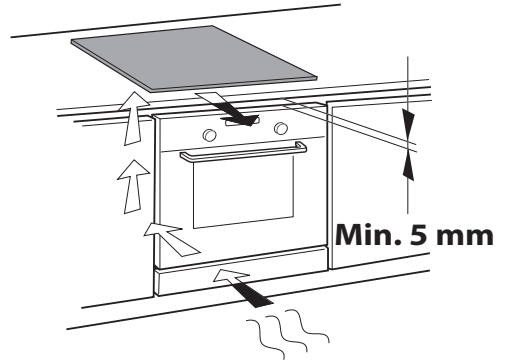
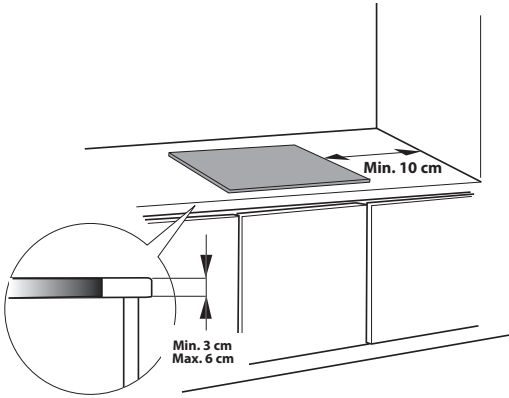
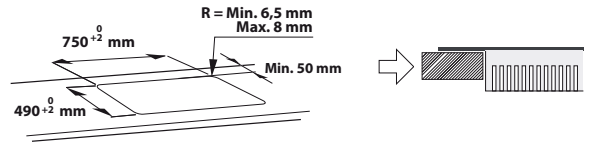
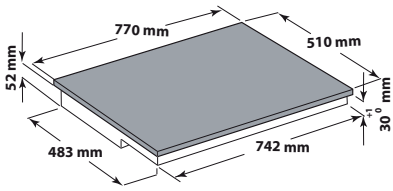
KitchenAid

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	15
Servizio Assistenza post vendita	16
Tabella potenze	16

Disegni di installazione



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, cucchiari 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'ideale 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

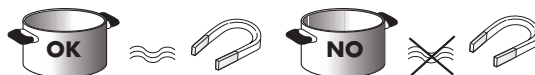
IMPORTANTE: Se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo “SISTEMA A INDUZIONE” (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.








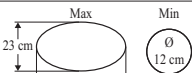
Utilizzo recipienti preesistenti

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 21 cm	 Ø 15 cm min → 21 cm max	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min → 14,5 cm max
Flexible Zone	 		

Installazione

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

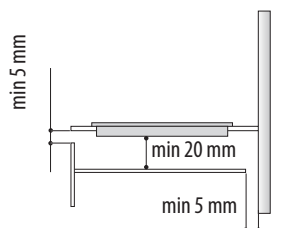
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

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

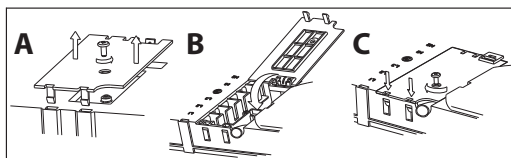
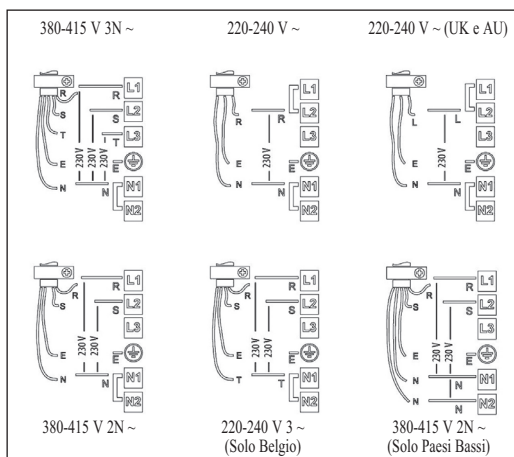
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.**
- **Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza 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 morsetteria

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

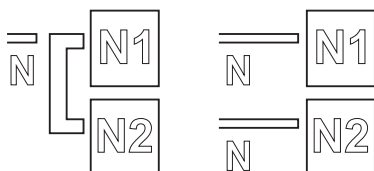
Conduttori	Numero x dimensione
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ 	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Basandosi sullo schema elettrico (vedi figura) mantenere o rimuovere i ponticelli di metallo tra le viti sulla morsetteria 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 morsetteria 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.

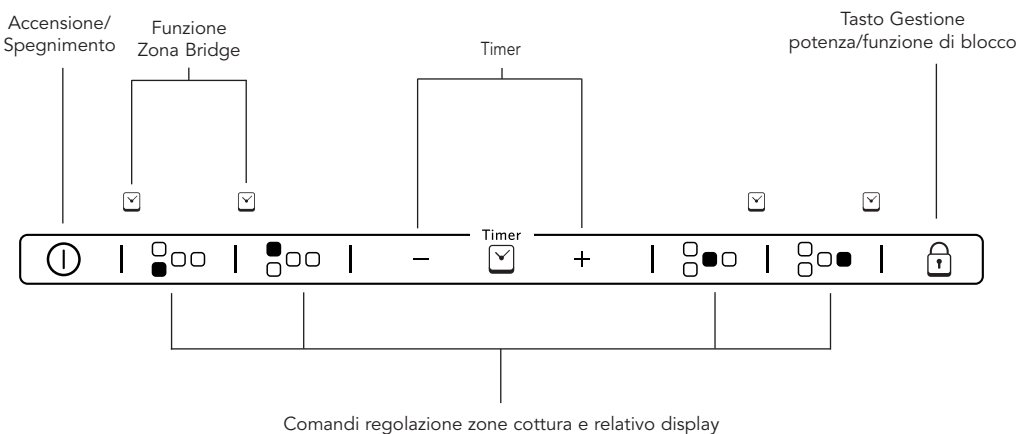
1. Rimuovere il coperchio della morsetteria (A), svitando la vite e inserire il coperchio nella cerniera (B).
2. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsetteria come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsetteria.
3. Fissare il cavo di alimentazione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



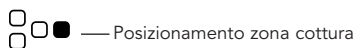
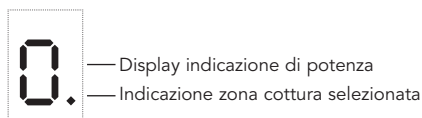
Accensione/Spegnimento del piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto  per circa 2 secondi fino a che l'indicatore luminoso delle zone di cottura si illumina. Per spegnere, premere lo stesso tasto fino allo spegnimento del piano. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Se il piano cottura è stato utilizzato, l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate.

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

Attivazione e regolazione zone cottura



Dopo aver acceso il piano attivare la zona di cottura desiderata premendo il tasto circolare "+" e posizionare una pentola sulla zona.

Per incrementare il livello di potenza, premere il tasto "+". Per diminuire il livello di potenza, premere il tasto "-".

Disattivazione zone di cottura

Per spegnere la zona di cottura premere il tasto corrispondente "+" e "-" per più di 3 secondi. La zona di cottura si disattiva e, se l'area è calda, compare nel display la lettera "H".

Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare il blocco del pannello comandi, accendere il piano cottura e premere per tre secondi il tasto Timer; un segnale acustico e un indicatore luminoso vicino al simbolo del lucchetto segnalano l'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.

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.

Timer

Timer Il timer offre la possibilità di impostare una durata di cottura di un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.



Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer e premere il timer: un segnale acustico indica l'attivazione della funzione (vedere figura). Il display visualizza "00" e

l'indicatore LED si illumina. Il Timer può essere incrementato e diminuito tenendo premuti i tasti "+" e "-" del cursore di scorrimento. Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, tenere premuto il tasto Timer per almeno 3 secondi.

Per impostare il timer per un'altra zona di cottura, ripetere i passaggi precedenti. Il display del timer mostra sempre il tempo per la zona di cottura selezionata oppure il tempo più breve.

Per modificare o disattivare il timer, premere il tasto di selezione della zona di cottura corrispondente.

AVVERTIMENTI DEL PANNELLO COMANDI

Spia di calore residuo



Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se sul display è visualizzata la lettera "H", la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o far sciogliere il burro.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.



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 lato). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

Funzione Ebollizione rapida (Booster)

Questa funzione, presente solo in alcune zone di cottura, consente di sfruttare la potenza massima del piano di cottura (per esempio per portare molto rapidamente l'acqua a ebollizione). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a che la lettera "P" appare sul display. Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

"Power management" (Gestione potenza) (Funzione dove disponibile)

Grazie alla funzione "Power management" (Gestione potenza), l'utente può impostare a scelta la potenza massima raggiungibile dal piano di cottura.


Tale impostazione può essere eseguita in qualunque momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica. Impostando la potenza massima desiderata, il piano di cottura ne regola automaticamente la distribuzione nelle varie zone di cottura in modo che tale limite non venga mai superato; con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico.


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

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima.

Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza sulla base dei punti indicati di seguito:

Istruzioni per l'uso


Fase	Pannello comandi	Display
1	+ Premere per circa 3 secondi	
2	Premere il tasto Power Management (Gestione potenza) per confermare il punto precedente	Il display visualizza 
3	-/+ Premere per impostare il livello prescelto tra le differenti opzioni disponibili	La spia si accende insieme alle spie di utilizzo per le singole zone di cottura
4	Premere il tasto Power Management (Gestione potenza) per confermare il punto precedente	Il display visualizza il livello impostato che lampeggia per circa 2 secondi; il piano di cottura emette quindi un segnale acustico e si spegne ed è quindi pronto per l'utilizzo.

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

Durante il normale utilizzo, se l'utente prova ad aumentare il livello di potenza massimo disponibile dopo averlo raggiunto, il livello della zona in uso lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

Per ottenere una potenza più elevata in quella zona, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza di una o più zone di cottura già attive.

Zona Flexible

La funzione permette di associare due zone di cottura e utilizzarle come una sola. È ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari e allungate (con fondo di dimensioni massime di 40x23 cm). Dopo aver acceso il piano cottura premere il tasto : sui display relativi alle due zone di cottura appare il livello "0"; entrambi i punti luminosi a fianco del numero del livello sono accesi, ad indicare un'unica zona selezionata. Per modificare il livello di potenza far scorrere il dito sulla la tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio aumenta o diminuisce a seconda della posizione del dito sulla tastiera, da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Per disattivare la funzione flexible zone, premere il tasto: le zone di cottura tornano a funzionare singolarmente. Per spegnere la zona di cottura, premere OFF.

Con la funzione flexible zone attiva non è possibile utilizzare il livello di potenza Booster o la funzione SENSOR sulla stessa zona. Qualora si impostasse il timer, esso verrà visualizzato a fianco del display della piastra posta più in alto.

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 Fabbricante).

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		

Rumori emessi dal piano di cottura

I piani ad induzione possono emettere rumori come crepitii e sibili durante il normale funzionamento: in realtà i rumori provengono dalle pentole e sono causati dalle caratteristiche del fondo (per esempio fondi composti da più strati di materiali o fondi dalla superficie non uniforme). Questi rumori variano a seconda della pentola o del tegame utilizzato e la quantità di cibo in essi contenuto, e non indicano difetti di alcun tipo.

Inoltre, il piano cottura ad induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per il controllo della temperatura delle parti elettroniche; pertanto, il rumore della ventola di raffreddamento resta udibile durante il funzionamento e per parecchi minuti dopo che il piano è stato spento. Ciò è perfettamente normale e essenziale per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

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 avviato.

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, arrostiti, 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, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
Bassa potenza	1-2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato; scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo alimenti appena cucinati (es. salse, minestre, minestrone)
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
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").

NOTA:

Quando si preparano cibi a cottura rapida che richiedono una perfetta distribuzione del calore (per es. crepe) sulla doppia zona di cottura da 28 cm (se presente), usare tegami di diametro inferiore a 24 cm. Per cotture delicate (per esempio, sciogliere cioccolata o burro) usare le zone di cottura singole di diametro più piccolo.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

400010765294

