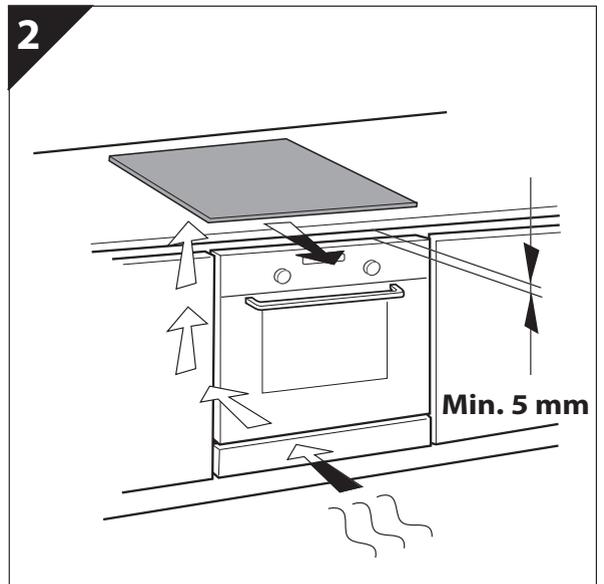
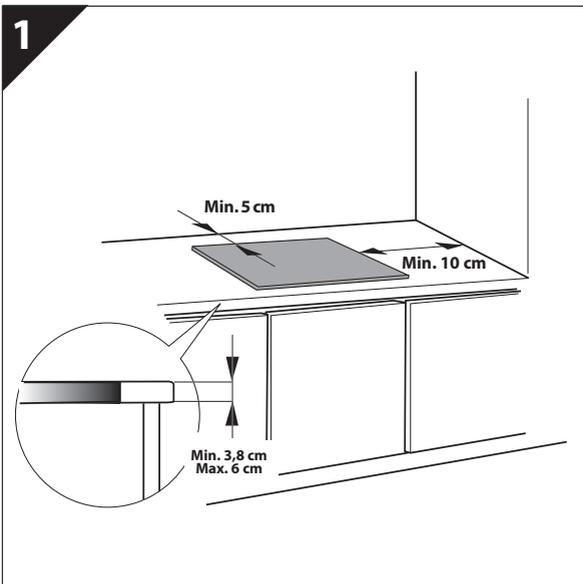
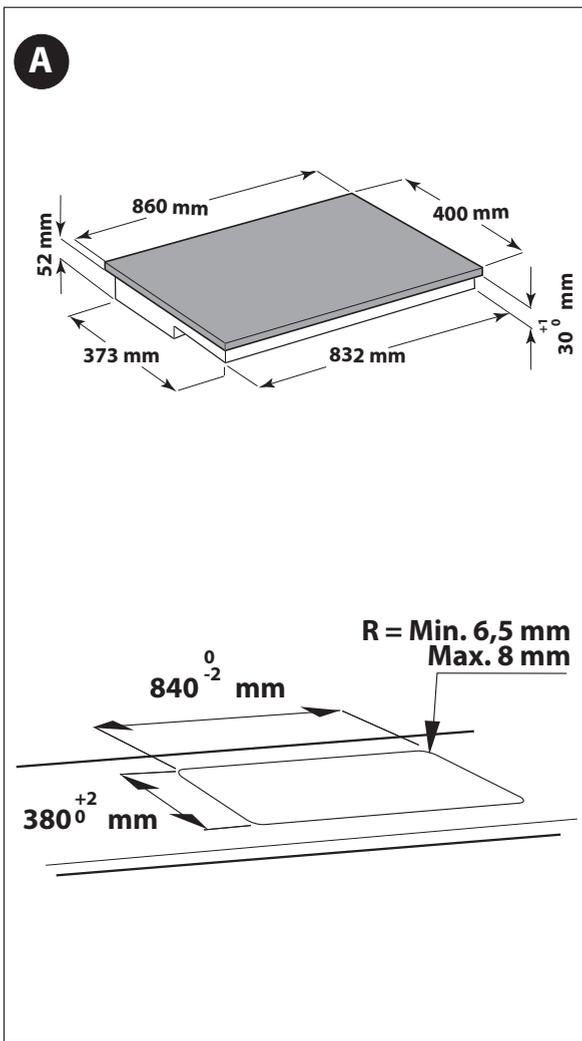
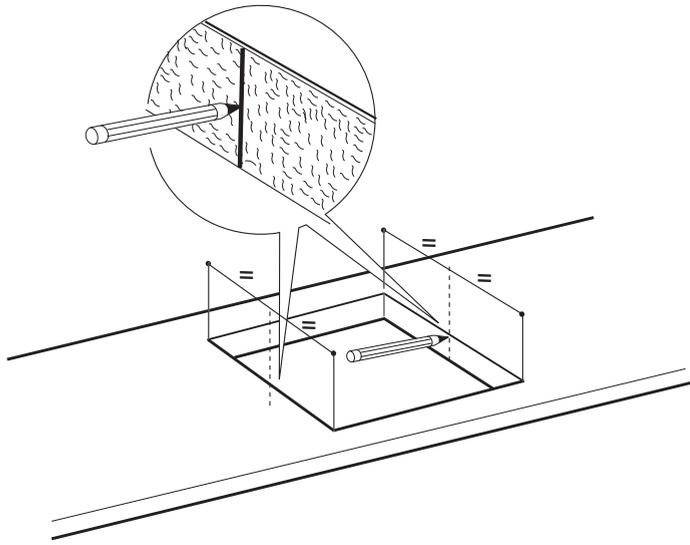


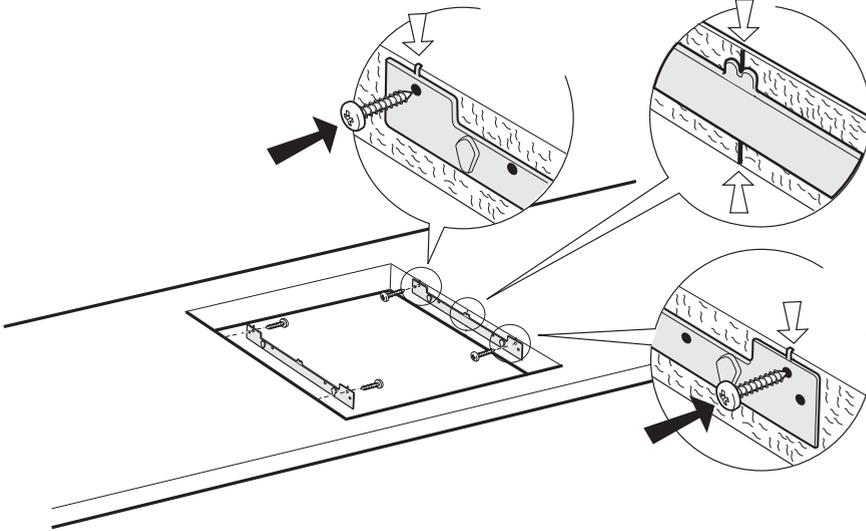
DEUTSCH	Installation	Seite 6	Bedienungsanleitung	Seite 7
ENGLISH	Installation	Page 15	Instructions for use	Page 16
FRANÇAIS	Installation	Page 23	Mode d'emploi	Page 24
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 32	Gebbruiksaanwijzing	Pagina 33
ESPAÑOL	Instalación	Página 41	Instrucciones de uso	Página 42
PORTUGUÊS	Instalação	Página 50	Instruções de utilização	Página 51
ITALIANO	Installazione	Pagina 59	Istruzioni per l'uso	Pagina 60
SVENSKA	Installation	Sidan 77	Bruksanvisning	Sidan 78
DANSK	Installation	Side 94	Brugervejledning	Side 95
POLSKI	Instalacja	Strona 112	Instrukcja obsługi	Strona 113
РУССКИЙ	Установка	Стр. 148	Инструкции по пользованию прибором	Стр. 150
عربي	التركيب	صفحة ١	تعليمات وكيفية الاستعمال	صفحة ٢



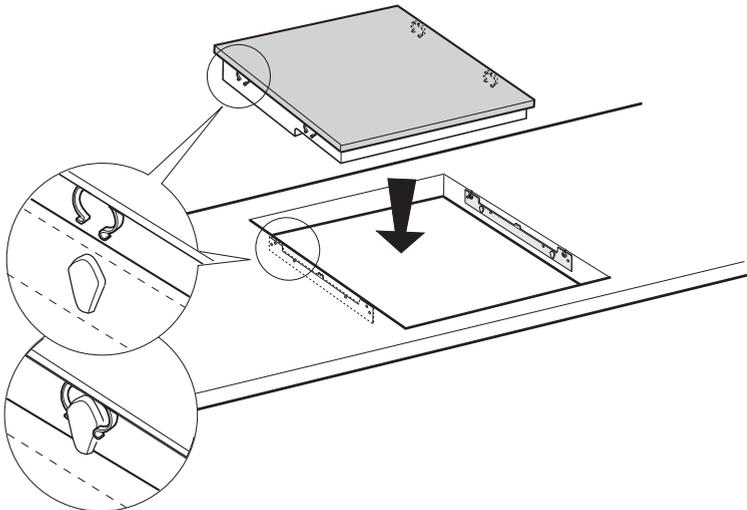
3



4



5



## 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 ed 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.**



#### **AVVERTENZA**

**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 non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- 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 qualsiasi 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 permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- 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 utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad 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'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e competenza purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e le operazioni di manutenzione eseguibili dall'utente non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di una persona responsabile.

- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica (solo per apparecchi con superficie in 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 non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.  
Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante con la manopola e non affidarsi al rilevatore di presenza della casseruola (solo per apparecchi a induzione).

## 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 2002/96/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 migliori risultati 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.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura, a eccezione di quando è utilizzata la funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura).
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura. Non utilizzare pentole a pressione unitamente alla funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura).
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

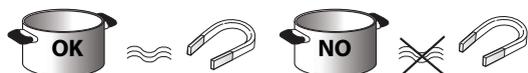
- L'apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

## PRIMA DELL'UTILIZZO



- **IMPORTANTE:** se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone 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.

## RECIPIENTI PREESISTENTI



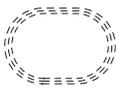
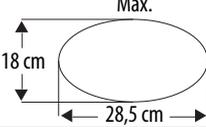
Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

## DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

 Ø 30 cm	 14 cm → 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 Ø 24 cm	 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm → 21 cm
 Ø 18 cm	 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm → 14,5 cm

 28,5 x 18 cm		 Max. 18 cm 28,5 cm
---	---	--

**IMPORTANTE:** fare riferimento alla sezione Controllo automatico bollitura per i diametri di fondo pentola da utilizzare per le zone di cottura con la funzione di controllo automatico bollitura.

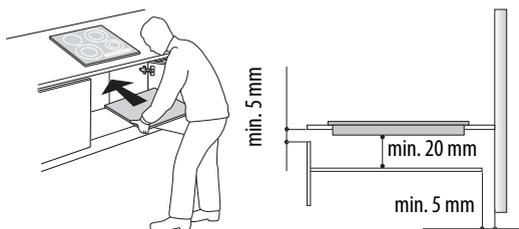
## INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

### PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

#### ! AVVERTENZA

- 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 divisorio 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.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

## CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

#### ! AVVERTENZA

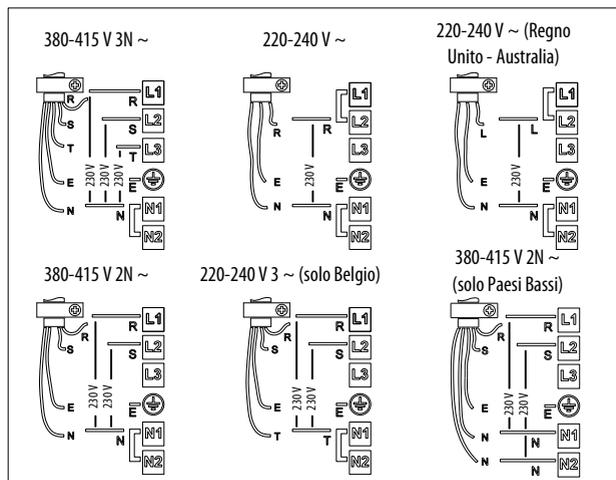
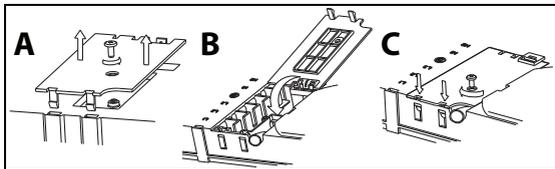
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.

- Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo 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.
- Non utilizzare prolunghe.

### Connessione alla morsettiera

Il piano di cottura è provvisto di un cavo pentapolare da 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, adatto al collegamento a 380-415 V 3N ~. Per il collegamento elettrico, utilizzare il cavo fornito o un cavo H05RR-F come indicato nella tabella di seguito.

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



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

Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

1. Rimuovere il coperchio morsettieria (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettieria.
2. Spelare circa 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione elettrica.
3. Spelare circa 10 mm di guaina dai conduttori. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettieria come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettieria.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
5. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsettieria con la vite rimossa - punto (1).

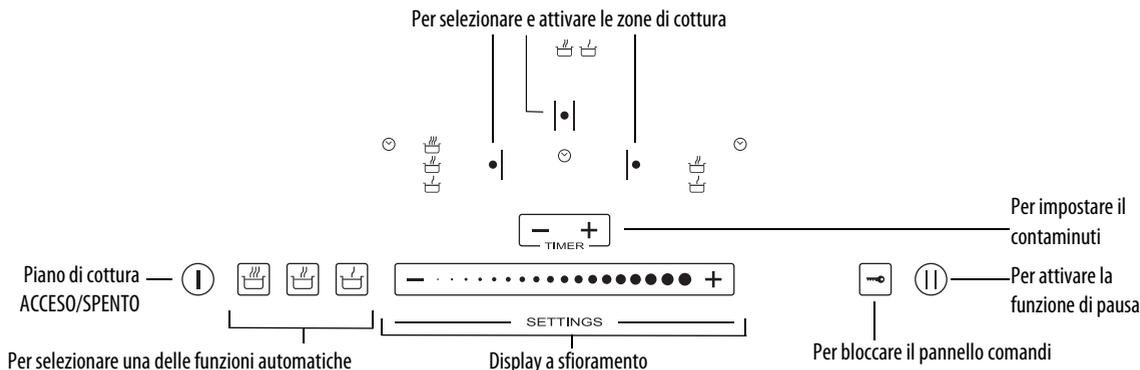
Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

In caso il piano fosse già provvisto di cavo di alimentazione, seguire istruzioni sulla traghetta attaccata al cavo di alimentazione. Effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Descrizione Pannello Comandi

Il pannello è dotato di tasti a sfioramento: per utilizzarli è sufficiente premere sul simbolo corrispondente (non è necessario esercitare una forte pressione).



### 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, tenere premuto il tasto  per 3 secondi. La spia si spegne ed è possibile utilizzare normalmente il piano di cottura.

### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano di cottura

Per accendere il piano di cottura, tenere premuto il tasto  per circa 2 secondi: la spia sul tasto si accende e i trattini appaiono all'interno dei quadrati delle zone di cottura.

Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando il piano di cottura non si spegne. Tutte le zone di cottura sono spente.

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

## Attivazione e regolazione zone cottura



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

Attivare la zona di cottura premendo il relativo tasto quadrato: il tasto quadrato visualizza il numero 5 che corrisponde al livello di potenza intermedio.



Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione. Qualora la pentola non fosse compatibile con il vostro piano ad induzione, fosse mal posizionata oppure non fosse 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.

Per modificare il livello di potenza, scorrere il dito orizzontalmente sul touchscreen a scorrimento: il numero all'interno del quadrato cambia con il rapido passaggio del dito da un minimo di 1 a un massimo di 9. Per attivare la funzione di booster, premere "BOOST" sul touchscreen a scorrimento ("P" sul display).



Se è accesa più di una zona di cottura, il touchscreen a scorrimento consente di modificare il livello di potenza della zona selezionata, indicata dalle presenza di un punto luminoso nella parte inferiore destra dell'indicatore del livello di potenza. Per selezionare una zona, è sufficiente premere il tasto quadrato corrispondente.

## Spegnimento delle zone di cottura

Spegnere la zona di cottura da spegnere premendo il tasto quadrato corrispondente (un punto si accende nella parte inferiore destra dell'indicatore del livello di potenza). Premere OFF (spegnimento) sul touchscreen a sfioramento.



La zona di cottura si spegne e, se ancora calda, la lettera "H" appare nel quadrato.

"H" è l'indicatore di calore residuo. Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura; questi indicatori avvisano l'utente quando le zone di cottura sono ancora calde. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

## Selezione del timer

Il timer è un interruttore orario che 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 regolandosi con 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 comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare).

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 (per es. durante le operazioni di pulizia).

Premere il tasto  per tre secondi: viene emesso un segnale acustico e la spia si accende sul simbolo di blocco per confermare l'attivazione. Il pannello comandi viene bloccato a eccezione della funzione OFF (Spegnimento). Per sbloccare i comandi, ripetere la procedura di attivazione della sicurezza per bambini. Il punto luminoso si spegne e il piano cottura è di nuovo 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 pulsante : al posto dei livelli di potenza appare l'indicazione  che lampeggia. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante .

## Descrizione 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 e sul display della zona scelta appare la lettera "A".

## Funzione 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 è sufficiente premere OFF sulla tastiera scorrimento.

## Funzione 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 è sufficiente premere OFF sulla tastiera scorrimento.

## Auto-boiling (Controllo automatico bollitura)

La funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura) consente di selezionare automaticamente il livello di potenza ideale per portare l'acqua ad ebollizione e di segnalare il punto di ebollizione.

Dopo avere posizionato la pentola d'acqua, accendere il piano cottura e selezionare la zona di cottura desiderata. Premere il tasto : "A" appare sul display e la spia si accende. Durante il riscaldamento, l'animazione viene visualizzata nello spazio accanto alla zona di cottura.



Per assicurare il corretto funzionamento della funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura), si raccomanda di:

- utilizzare solo acqua (a temperatura ambiente);
- non aggiungere sale, altri ingredienti o condimenti fino a quando l'acqua non raggiunge il punto di ebollizione;
- non modificare l'impostazione di potenza della zona di cottura e non rimuovere o spostare la pentola;
- non utilizzare pentole a pressione;
- riempire la pentola per almeno 1/3 (minimo 1 litro) e non riempire mai fino al bordo (vedere la tabella a destra).

Per i migliori risultati, osservare i seguenti consigli:

- non coprire con il coperchio la pentola utilizzata con la funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura).
- non attivare la funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura) se la zona è già calda (sul display è visibile la lettera "H").

Diametro zone di cottura	Diametro di fondo pentola per la funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura).	Quantità massima d'acqua nella pentola
18 cm	17-19 cm	5 litri
28 cm	24-28 cm	7 litri

Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, il piano cottura emette un segnale acustico. Il segnale viene emesso tre volte a intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, un contaminuti viene attivato automaticamente per controllare il tempo di bollitura. Dopo il terzo segnale, il piano cottura seleziona automaticamente un'impostazione di potenza più bassa per mantenere il bollore. Da questo momento in poi, è possibile aggiungere gli ingredienti desiderati, impostare il timer e modificare l'impostazione di potenza. La funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura) viene disabilitata quando si modifica l'impostazione della potenza o si seleziona la funzione di "pausa".



La funzione viene disattivata quando si seleziona la funzione di pausa.

- Il piano cottura gestisce autonomamente la funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura) e il livelli di booster, pertanto in alcuni casi può non essere possibile attivare il booster quando il controllo automatico bollitura è già in uso.
- La qualità della pentola può influire sulle prestazioni della funzione Auto-boiling (Controllo automatico bollitura).

## PULIZIA



### AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di 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, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo 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 del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

## GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione “Istruzioni per l’uso”.
- Collegare il piano alla rete elettrica e controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
Il piano cottura si spegne e dopo 10 secondi emette un segnale acustico ogni 30 secondi.	Pressione permanente sulla zona comandi.	Acqua o utensili da cucina sulla zona comandi.	Ripulire la zona comandi.
C81, C82, C83	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
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.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	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 da soli 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.**

## TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
<b>Max potenza</b>	<b>Boost</b>	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
	<b>8-9</b>	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
<b>Alta potenza</b>	<b>7-8</b>	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	<b>6-7</b>	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
<b>Media potenza</b>	<b>4-5</b>	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	<b>3-4</b>	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
	<b>2-3</b>		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
<b>Bassa potenza</b>	<b>1-2</b>	Fondere - scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	<b>1</b>	Mantenere in caldo - mantecare	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
<b>OFF</b>	<b>Potenza zero</b>	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
	Simmering	Individua un livello di potenza adatto a sobbollire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni.
	Melting	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Auto-boiling (Controllo automatico bollitura)	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. Una volta portata in ebollizione l'acqua viene emesso il segnale acustico di avviso, 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 andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
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 lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	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
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della griglia	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
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	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura 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 latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Cottura	2-3