

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

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

 Questo è il simbolo di pericolo, che avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore 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, può provocare lesioni gravi.

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

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio 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 né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi della vigente legislazione.
- 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 prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per 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 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. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano 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.
- Un pannello separatore (non fornito) deve essere installato nel vano sottostante l'apparecchio.
- Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo per apparecchi con superficie in vetro).

- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio 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 utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchie e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami (solo per apparecchi a induzione).

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo (♻️). I diversi componenti dell'imballaggio non devono essere dispersi nell'ambiente. Smaltire in conformità alle normative locali.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurando il corretto smaltimento dell'apparecchio si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi 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, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per risultati ottimali, è consigliabile:

- Utilizzare pentole e tegami con diametro del fondo corrispondente al diametro della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Collocare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

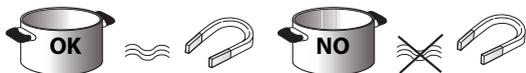
- L'apparecchio è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibili del regolamento europeo N. 66/2014, in conformità alla norma europea EN 60350-2.

PRIMA DELL'USO



IMPORTANTE: Le zone di cottura non si accendono se le pentole non hanno le dimensioni giuste. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "INDUCTION SYSTEM" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

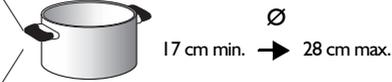
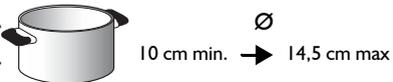
RECIPIENTI PREESISTENTI

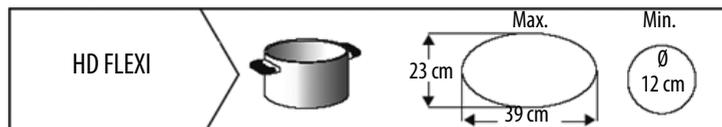


Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione, servirsi di una calamita: pentole e tegami non sono adatti se non vengono rilevati da un magnete.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia liscio, altrimenti potrebbe graffiare il piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole o le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

MISURE CONSIGLIATE PER LE PENTOLE

 XL ∅ 28 cm	 17 cm min. → 28 cm max.	 M ∅ 18 cm	 12 cm min. → 18 cm max.
 L ∅ 21 cm	 15 cm min. → 21 cm max.	 S ∅ 14,5 cm	 10 cm min. → 14,5 cm max.



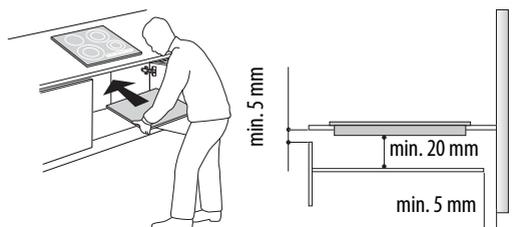
INSTALLAZIONE

Dopo avere disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Per le dimensioni della nicchia di incasso e le istruzioni di installazione, fare riferimento alle figure a pag. 2.

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.
- Non montare il pannello di separazione se viene installato un forno sotto il piano di cottura.



- La distanza tra il lato inferiore dell'apparecchio e il pannello di separazione deve rispettare le dimensioni indicate nella 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, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano di cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice in quanto i circuiti elettrici non devono venire a contatto con vapore o umidità che possono danneggiarli.
- In caso di installazione a filo, contattare il Servizio Assistenza e richiedere il kit di montaggio 4801 211 00112.
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non in dotazione) per rimuovere i fermi di fissaggio sul lato inferiore dell'apparecchio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

AVVERTENZA

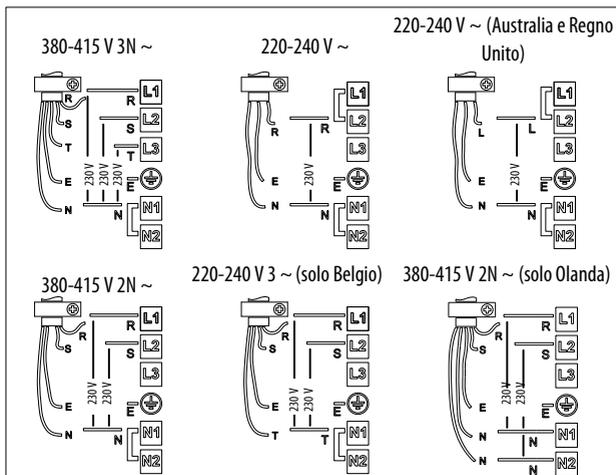
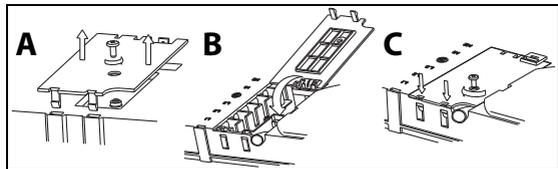
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.

- Il fabbricante dedica ogni responsabilità per eventuali lesioni a persone o animali e per danni alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle norme indicate in questa sezione.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro.
- Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

Collegamento alla morsettieria

Per il collegamento elettrico, utilizzare un cavo H05RRR-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 ~ + ⊕	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:

- Tenere o rimuovere i ponticelli metallici fra le viti L1-L2 e N1-N2 della morsettieria in base allo schema elettrico (vedere figura).
- Se è fornito un cavo in dotazione, vedere le istruzioni allegate al cavo.
- Dopo il collegamento dei cavi, verificare che le sei viti sulla morsettieria siano tutte ben serrate.

Esempio di ponticello presente (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 cavo di terra giallo/verde al morsetto con il simbolo ⊕.

Questo cavo deve essere più lungo degli altri cavi.

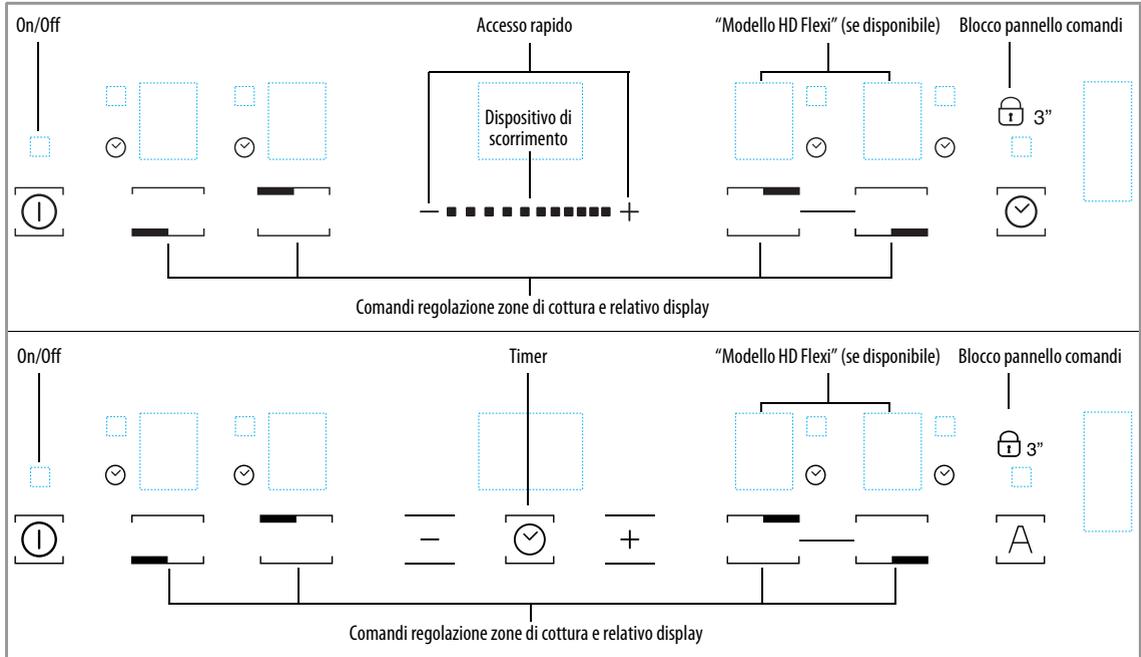
1. Rimuovere il coperchio morsettieria (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettieria.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto serracavo e collegare i conduttori alla morsettieria come indicato nello schema di collegamento stampato vicino alla stessa.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto.
4. Chiudere il coperchio (C) e avvitarlo sulla morsettieria utilizzando la vite precedentemente rimossa.

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

Se il piano di cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni riportate sull'etichetta applicata al cavo. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Descrizione del pannello comandi

Pannello comandi



Accensione e spegnimento del piano di cottura

Per accendere il piano di cottura, premere il tasto  per circa 2 secondi fino a quando i display delle zone di cottura si accendono. Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate.

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

Se entro 10 secondi dall'accensione non si seleziona nessuna funzione, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Accensione e regolazione delle zone di cottura



Funzionamento del dispositivo di scorrimento
Aumentare il livello di potenza



Diminuire il livello di potenza



Dopo avere acceso il piano di cottura, attivare la zona di cottura richiesta premendo il tasto corrispondente e posizionare la pentola su quella zona.

È possibile selezionare il livello di potenza richiesto, da un minimo di 0 a un massimo di 9, oppure continuare a premere fino a visualizzare "P" per attivare la funzione booster, se disponibile.

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

Usando il cursore (se disponibile), scorrere il dito sul cursore più volte da sinistra a destra per aumentare il livello di potenza; per abbassare la potenza, scorrere il dito nella direzione opposta. In alternativa è possibile utilizzare i tasti "+" e "-".

Disattivazione delle zone di cottura

Per spegnere la zona di cottura, premere il tasto corrispondente per più di 3 secondi.

La zona di cottura si spegne e, se ancora calda, sul display viene visualizzata la lettera "H".

Blocco del pannello comandi

Questa funzione blocca i controlli per impedire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare la funzione blocco pannello comandi, accendere il piano cottura e tenere premuto il tasto del timer per tre secondi: un segnale acustico e un indicatore luminoso vicino al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi, ripetere la procedura di attivazione. Il punto luminoso si spegne e il piano cottura è di nuovo attivo.

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

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 a cui si intende associare il timer e premere quest'ultimo. Un segnale acustico (bip) ne segnala la funzione (vedere figura). Il display mostra "00" e l'indicazione LED si accende. Il valore del Timer può essere aumentato e diminuito tenendo premuti i pulsanti della funzione del cursore "+" o "-".

Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per attivare il timer, tenere premuto il pulsante corrispondente 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.

Funzione automatica

Questa funzione consente di imposta automaticamente un livello di potenza adatto al mantenimento di una bassa ebollizione. Attivare questa funzione una volta raggiunta l'ebollizione, premendo prima il tasto della zona corrispondente e quindi il tasto .

Indicatore del calore residuo.



Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Questi indicatori avvertono l'utente quando le zone di cottura sono ancora calde.

Se il display indica , 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.

Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.



Se la pentola utilizzata non è adatta, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni corrette per il piano di cottura a induzione, sul display viene visualizzato il messaggio "no pot" (nessuna pentola) (vedere la figura a lato). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

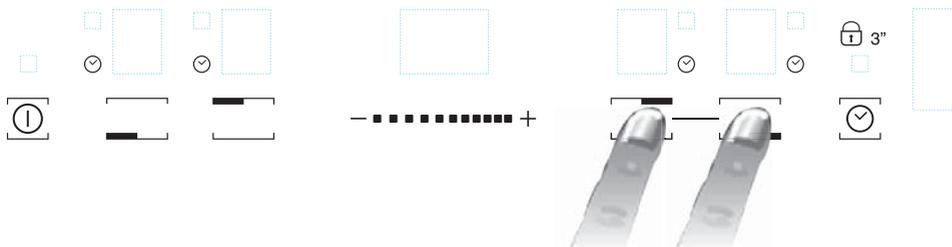
Funzione ebollizione rapida (Booster)

Funzione presente solo su alcune zone cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" finché sul display compare una "P". Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

HD FLEXI

Questa funzione, se presente, permette di sdoppiare la zona di cottura e di usare le due parti separatamente, oppure di usarla come un'unica zona di cottura molto grande.

Risulta ideale per le pentole di forma ovale, rettangolare e allungata (con dimensioni massime del fondo di 38x23 cm) o per usare simultaneamente due pentole di dimensioni normali. Per attivare la funzione HD FLEXI, accendere il piano di cottura e premere simultaneamente i due tasti di selezione delle zone, come mostrato nella figura qui sotto: sui display relativi alle due zone di cottura appare il livello "0"; i due punti vicino al numero del livello sono accesi, ad indicare che la funzione HD FLEXI è attiva.



Per modificare il livello di potenza (da 1 a max. 9 o P) premere i pulsanti -/+ oppure passare con il dito orizzontalmente sul dispositivo di scorrimento. Per disattivare la funzione HD FLEXI, premere contemporaneamente i 2 tasti di selezione delle zone. Per disattivare le zone istantaneamente, tenere premuto uno dei pulsanti di selezione zona per 3 secondi.

i Il messaggio "no pot"  (nessuna pentola) viene visualizzato sul display della zona sulla quale non è possibile rilevare alcuna pentola (perché non c'è effettivamente nessuna pentola o la pentola non è posizionata correttamente o non è adatta alla cottura a induzione). Questo messaggio rimane attivo per 60 secondi: in questo tempo, se necessario, è possibile aggiungere o trascinare le pentole all'interno dell'area HD FLEXI.

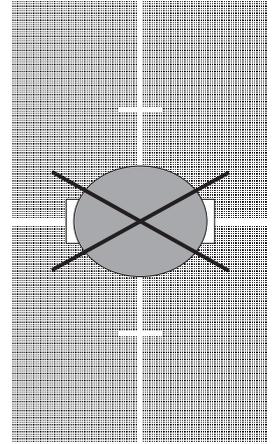
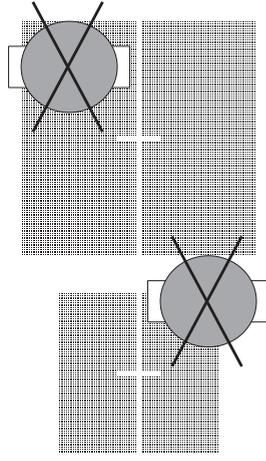
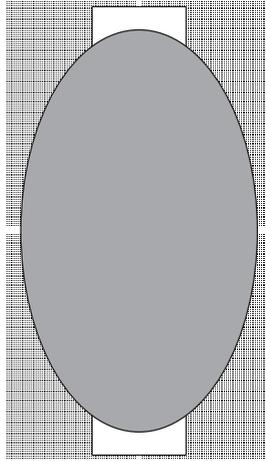
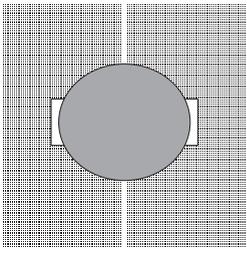
Se entro 60 secondi non viene appoggiata nessuna pentola in questa zona, il sistema interrompe la "ricerca" delle pentole e il simbolo  rimane visibile sul display per indicare che quella zona è disattivata.

Per riattivare la funzione HD FLEXI, premere uno dei 2 tasti corrispondenti .

La funzione HD FLEXI consente inoltre di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area HD FLEXI mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui la pentola era stata originariamente posizionata (vedere l'esempio nella figura seguente: se la pentola viene spostata dalla zona di cottura anteriore alla zona di cottura posteriore, il display visualizza il livello di potenza che corrisponde alla zona in cui si posiziona la pentola).

L'area HD FLEXI può anche essere sdoppiata in due zone di cottura indipendenti, utilizzando i tasti corrispondenti ad ogni zona. Posizionare la pentola al centro della singola zona e regolare il livello di potenza con il touchscreen a scorrimento.

i **Importante:** disporre le pentole al centro della zona di cottura, in modo che coprano la rispettiva area centrale. Nel caso di pentole grandi, padelle ovali, rettangolari e oblunghe, assicurarsi che siano sempre centrate rispetto alla zona di cottura. Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:



PULIZIA

AVVERTENZA

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

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.

- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Eventuali versamenti di liquido sulle zone di cottura possono provocare la vibrazione o lo spostamento delle padelle
- Dopo la pulizia, asciugare bene il piano cottura.

GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Dopo la pulizia, asciugare bene il piano cottura.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.

CODICE DI ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	ELIMINAZIONE ERRORE
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F42 o F43	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano di cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore.		

RUMORI DEL PIANO DI COTTURA

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento; questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari). 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 di cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per controllare la temperatura dei componenti elettronici; pertanto durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura, si continuerà ad avvertire il rumore della ventola di raffreddamento. Questo è perfettamente normale e, anzi, indispensabile per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con l'aiuto della "Guida ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che il problema sia stato eliminato.

Se dopo i suddetti controlli il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;
- il numero di serie situato sotto l'apparecchio e riportato nella documentazione tecnica allegata.
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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

TABELLA LIVELLI POTENZA

Livello di potenza		Operazioni di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza max.	Boost	Riscaldamento rapido	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Potenza alta	7-8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in ebollizione, cuocere e grigliare (per brevi durate, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere e grigliare (per durate di 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Potenza media	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 (con volumi inferiori a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (ad esempio 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 accessorio adatto all'induzione)
OFF	Potenza 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:

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 tegami con diametro non superiore a 24 cm. Per le cotture delicate (ad esempio per fondere cioccolato o burro), usare le zone singole di diametro più piccolo.