

MANUALE D'USO

PIANO A INDUZIONE PORTATILE

IT

USER MANUAL

PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR

TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG

TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

DRAAGBARE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

MANUAL DE USO

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES

MANUAL DE USO

PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

PT



Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smeg.com

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.

Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.

Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

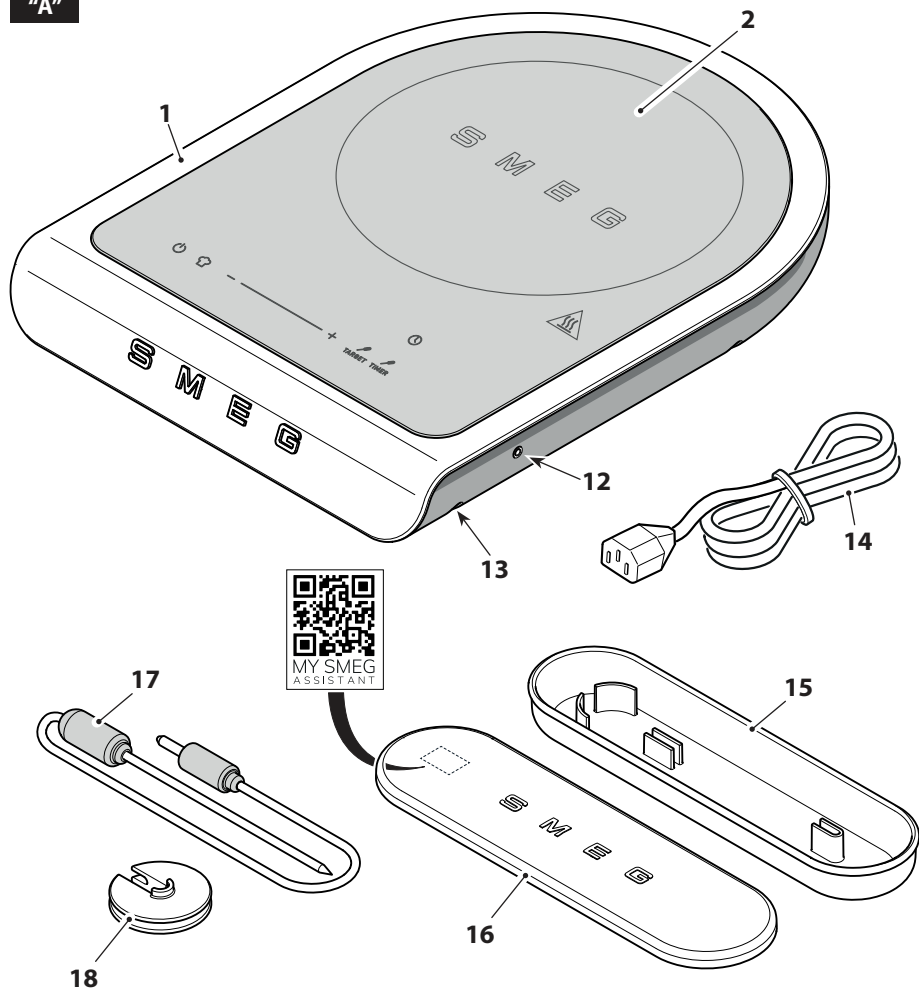
Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

Más información sobre el producto en: www.smeg.com

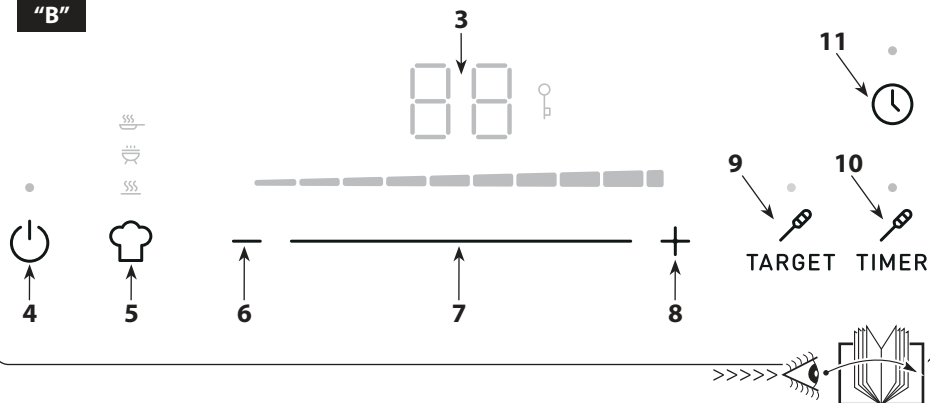
Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.

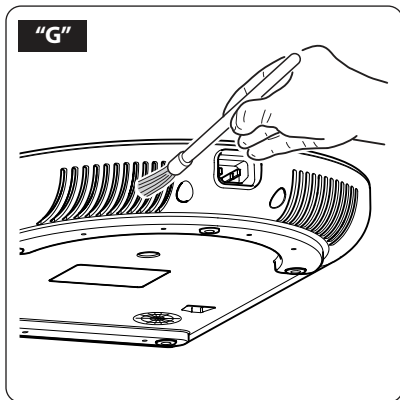
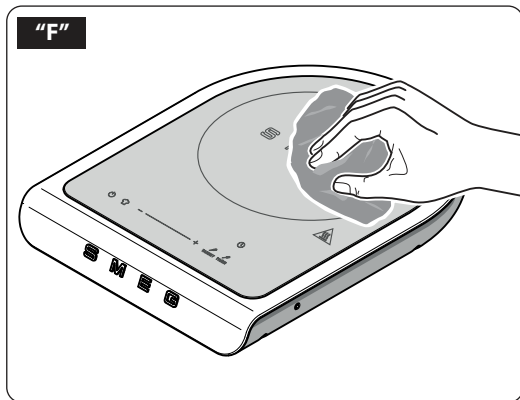
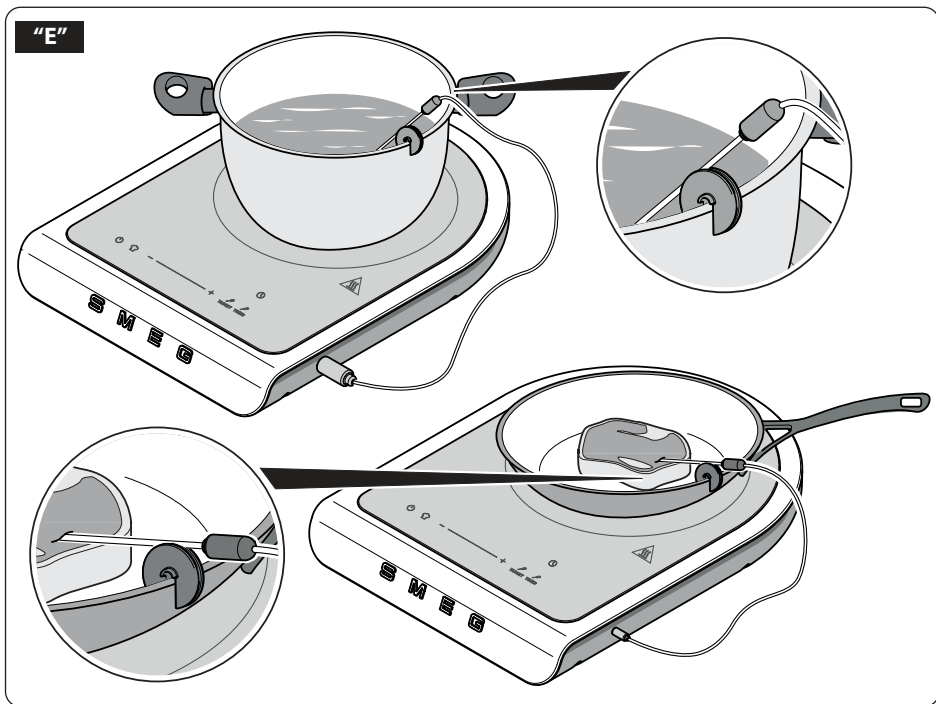
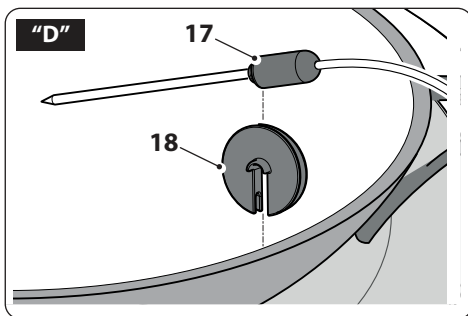
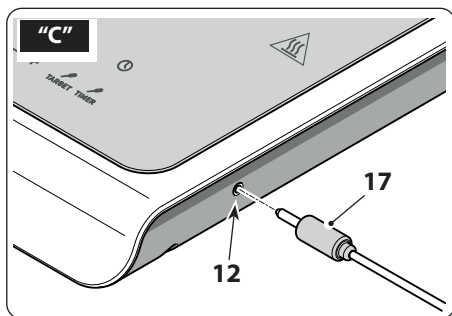
Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

"A"



"B"





Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador

 **Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**
Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final

 **Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição**
Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho

 **Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização**
Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho

 **Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção**
Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho

 **Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança**

 **Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação**

 **Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões**



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant
Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant
Scannen Sie den QR-Code für einen schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant
Scan de QR-code voor snelle toegang tot de portal Mijn Smeg Assistant
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Digitalizar o código QR para um acesso rápido ao portal My Smeg Assistant

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.



1 Avvertenze

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

1.1 Destinazione d'uso

L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza e la mancata lettura delle istruzioni per gli utilizzatori può comportare un uso improprio dell'apparecchio e conseguenti lesioni personali.

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente come piano di cottura a induzione. Ogni altro uso è improprio. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla sua destinazione d'uso.
- L'apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
 - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - nei bed and breakfast e agriturismo;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- Altri utilizzi, come in ristoranti, bar e caffetterie, sono impropri.
- Non conservare o utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non usare l'apparecchio vicino ad acqua, in luoghi umidi o vicino a una piscina.
- Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, pioggia,

laddove possa verificarsi una perdita di gas o su un piano non livellato.

- Non installare l'apparecchio su barche o roulotte.
- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Oggetti come coperchi, vasi ecc. non devono essere posati sopra l'apparecchio.
- Non inserire l'apparecchio in un mobile chiuso (tipo incasso).
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- L'uso di questo apparecchio è consentito a persone (incluso i bambini di almeno 8 anni) dalle ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali solo se sono sotto il controllo di adulti o sono stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli connessi al suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I lavori di pulizia o manutenzione possono essere eseguiti da bambini che abbiano compiuto almeno 8 anni, esclusivamente sotto la sorveglianza di un adulto.



Salvaguardie Importanti

1.2 Avvertenze generali di sicurezza

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio: Pericolo di Folgorazione, poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, è necessario attenersi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione, la spina o la base in acqua o qualsiasi altro liquido. Non staccare la spina dalla presa di corrente tirandone il cavo o con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati o se l'apparecchio è caduto a terra o si è danneggiato in qualche modo.
- In caso di guasto, o se il cavo di alimentazione è danneggiato, fare riparare l'apparecchio esclusivamente da un tecnico qualificato o da un servizio di assistenza tecnica autorizzato.
- Il cavo è volutamente corto per evitare incidenti.
- Non fare pendere il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o altro piano, né farlo entrare in contatto con superfici calde.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi,

all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.

- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa di corrente, afferrare direttamente la spina e non tirare il cavo.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare l'apparecchio: in caso di guasto farlo riparare esclusivamente da un tecnico qualificato o contattare il servizio di Assistenza Tecnica.



Pericolo di lesioni! L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni. Prima della pulizia scollegare la spina.

- Conservare il materiale dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in funzione, se lasciato incustodito o in



caso di guasto.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di montare e smontare i componenti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di effettuare le operazioni di pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio in combinazione con parti o accessori di altri produttori.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali del produttore. L'uso di parti di ricambio non consigliati dal produttore potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Appoggiare l'apparecchio solo su superfici piane ed asciutte.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie. Non versare liquidi sulla spina di corrente e sulla base di alimentazione. L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.
- Non utilizzare un adattatore.
- Utilizzare solo prolunghe omologate adatte per il tipo di apparecchio.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare il cavo di alimentazione in dotazione in caso di guasto o danneggiamento.



Assicurarsi che il connettore del cavo di alimentazione sia inserito fino al suo arresto completo nel connettore del prodotto.

1.3 Avvertenze per questo apparecchio

- Non spostare l'apparecchio insieme alla pentola.
- Non riscaldare una pentola vuota né surriscaldarla per evitare la bollitura a secco.
- Non posizionare oggetti metallici quali posate, coperchi, barattoli, fogli di alluminio, e altro nella zona di cottura del piano a induzione quando l'apparecchio è acceso. Pericolo di ustioni o scottature!
- Non posizionare fogli di carta tra la pentola e la piastra in vetro. La carta potrebbe prendere fuoco!
- Non toccare la piastra in vetro dopo aver rimosso la pentola. Pericolo di ustioni!



Pericolo! Se la superficie in vetro è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non ostruire la ventole e le griglie di uscita aria.
- Non utilizzare sulla piastra in vetro fogli di alluminio o recipienti in plastica.
- Utilizzare solamente padelle, pentole idonee per l'induzione e di diametro adeguato (12 cm - 24 cm).
- Dopo l'uso lasciare raffreddare l'apparecchio sul posto prima di spostarlo e prima di pulire la piastra in vetro. La piastra in vetro resta calda dopo l'utilizzo, non toccare con le mani!
- Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm ai due lati sx e dx



Salvaguardie Importanti

dell'apparecchio e 50 cm sopra.

- Anche se la parte soggetta a riscaldamento è quella della piastra in vetro a contatto con il contenitore, anche il resto dell'apparecchio si riscalda durante l'uso. Per evitare possibili scottature, operare con attenzione in modo da non toccare le parti accessibili ad alta temperatura dell'apparecchio. Pericolo ustioni!
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spugne abrasive o pagliette per pulire l'apparecchio.
- Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia, consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Questo apparecchio non può essere collocato in un armadio o altro contenitore chiuso durante l'utilizzo.
- A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.

Non utilizzare l'apparecchio posizionandolo vicino a oggetti che possono essere alterati dalle onde elettromagnetiche quali: apparecchi radio, televisione, lettori di CD, DVD o cassette, carte magnetiche (bancomat, carte di credito, ecc.).

- Prima di utilizzare il piano a induzione portatile, consultare un medico se si è portatori di pacemaker.



Pericolo! La piastra resta calda dopo l'utilizzo, non toccare con le mani.

1.4 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venisse ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

1.5 Smaltimento



Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU.

- Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



2 Descrizione dell'apparecchio (Fig.A e B)

- 1 Corpo apparecchio
- 2 Piastra in vetro riscaldante
- 3 Display
- 4 Tasto ON/OFF
- 5 Tasto programmi "CHEF"
- 6 Tasto diminuzione tempo / potenza / temperatura
- 7 Cursore regolazione potenza "-/+"
- 8 Tasto aumento tempo / potenza / temperatura
- 9 Tasto "TARGET" sonda di temperatura
- 10 Tasto "TIMER" sonda di temperatura
- 11 Tasto "TIMER"
- 12 Presa collegamento sonda di temperatura
- 13 Piedini di appoggio
- 14 Cavo di alimentazione
- 15 Custodia porta accessori
- 16 Coperchio custodia
- 17 Sonda di temperatura
- 18 Clip per pentole

2.1 Prima del primo utilizzo (Fig. A)

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il corpo apparecchio (1) e la piastra in vetro (2) con un panno umido per rimuovere la polvere.
- Pulire allo stesso modo gli accessori.
- Assicurarsi che l'apparecchio e gli accessori siano bene asciutti prima di rimontarli.



Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.



Le parti che possono venire a contatto con gli alimenti sono realizzate con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

3 Descrizione degli accessori / dei comandi (Fig.A-B)

3.1 Descrizione degli accessori (Fig. A)

Custodia porta accessori (15)

In dotazione all'apparecchio viene fornita una custodia contenente gli accessori per renderli sempre disponibili all'utente.

All'interno della custodia è presente la sonda di temperatura (17) e la clip per pentole (18).

Sonda di temperatura (17)

Da utilizzare quando si eseguono delle preparazioni che richiedono il raggiungimento o il mantenimento di una determinata temperatura di un liquido o nel cuore di un alimento.

Per abilitare la sonda è necessario collegarla al piano di cottura inserendo il connettore nella presa (12).

Clip per pentole (18)

Da utilizzare come supporto di fissaggio per la sonda di temperatura. La clip può essere inserita sul bordo di una padella o di una pentola.



Non mettere la clip di fissaggio a contatto con fiamme o oggetti a temperatura troppo elevata.



3.2 Descrizione dei comandi (Fig.B)

Tasto ON/OFF (4)

Premendo il tasto si accende o si spegne l'interfaccia utente dell'apparecchio..

Tasto programmi "CHEF" (5)

Il tasto, premuto in sequenza, permette di attivare il programma desiderato tra:

" Keep Warm", " Barbecue" e " Fry".

Tasti e cursore regolazione tempo/potenza (6), (7) e (8)

I tasti (6) e (8) permettono ad ogni tocco di incrementare/diminuire il tempo, la potenza o la temperatura (solo con sonda di temperatura collegata).

Il cursore (7) permette, scorrendo con il dito nella direzione desiderata, di incrementare/diminuire il tempo o la potenza.



La regolazione della potenza è visibile tramite la barra di livello luminosa. Sono presenti 9 livelli di potenza più la funzione di potenza massima detta "Boost".

Tasto "TARGET" sonda di temperatura (9)

Solo con sonda di temperatura collegata, il tasto permette di attivare la funzione "TARGET".

Tasto "TIMER" sonda di temperatura (10)

Solo con sonda di temperatura collegata, il tasto permette di attivare la funzione "TIMER".

Tasto "TIMER" (11)

Il tasto permette di impostare un timer al termine del quale automaticamente si interrompe il ciclo di cottura.

4 Uso



Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente il capitolo "1 Avvertenze" e il paragrafo "Prima del primo utilizzo".

4.1 Accensione apparecchio (Fig. A e B)

- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile la cui superficie non sia sensibile alle alte temperature. Assicurarsi che tutti i piedini (13) appoggino sul piano.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione elettrica (14).
- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio.
- Sul display appare la cifra "88" per un secondo.
- Posizionare il contenitore con gli alimenti da cuocere sulla piastra in vetro (2).
- Premere il tasto (4) per accendere il piano di cottura. L'apparecchio emette un "beep" e il led del pulsante (4) si accende; questo significa che è pronto per essere impostato.



Durante il funzionamento la piastra (2) si riscalda.
Prestare molta attenzione.
Pericolo ustioni e scottature!



4.2 Impostazione della potenza (Fig. B)

- All'accensione dell'apparecchio la potenza è di default impostata a "0". Per avviare la cottura impostare il livello di potenza utilizzando il cursore (7) o gli specifici tasti (6) e (8).
- Se viene rilevata la pentola, l'apparecchio avvia automaticamente il ciclo di cottura.



Se non viene rilevata alcuna pentola perchè non presente o perchè con dimensioni non adeguate, sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-".

Il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 30 secondi se il livello di potenza è impostato su 0, se non vengono eseguite altre operazioni e se non viene rilevata alcuna pentola.

- Per riscaldare/bollire una grande quantità di acqua o per realizzare le cotture più intense, è disponibile la funzione "Boost", che consente all'induzione di lavorare alla massima potenza disponibile per un periodo di tempo limitato (5 minuti).
- Per attivare la funzione "Boost" impostare il livello "P" sul display con il cursore (7) o premendo più volte il tasto (8). La funzione "Boost" si disattiva automaticamente al termine del tempo massimo di sicurezza pari a 5 minuti, al termine dei quali la potenza si riduce al livello 9.

- Per disattivare manualmente la funzione "Boost", impostare un altro livello di potenza con il cursore (7) o premendo più volte il tasto (6).
- Al termine del ciclo di cottura, sul display viene visualizzata l'indicazione di calore residuo:
 - "—" livello di calore residuo basso.
 - "=" livello di calore residuo medio.
 - "≡" livello di calore residuo alto.



Prima di toccare l'apparecchio per riporlo o pulirlo, attendere che l'indicazione di calore residuo mostrata sul display sparisca. Prestare molta attenzione. Pericolo ustioni e scottature!

- A seconda del livello di potenza impostato l'apparecchio ha una durata di funzionamento massima, al termine della quale si spegne automaticamente o, nel caso della funzione "Boost", torna al livello di potenza inferiore. La tabella mostra il tempo di funzionamento massimo:

Livello di potenza	Tempo di spegnimento
Keep Warm	2 ore
1	6 ore
2	6 ore
3	5 ore
4	5 ore
5	1,5 ore
6	1,5 ore
7	1,5 ore
8	1,5 ore
9	1,5 ore
P	5 minuti



4.3 Pausa e impostazione timer (Fig. B)

Pausa

- È possibile mettere in pausa ogni ciclo di cottura premendo per 2 secondi il tasto (11). Quando il piano di cottura è in pausa sul display è mostrato il simbolo "II".
- Per riprendere la cottura con gli ultimi parametri impostati e annullare lo stato di pausa, premere nuovamente a lungo il tasto (11).



Il tempo massimo di pausa consentito è di 10 minuti. Dopo questo tempo il piano di cottura si spegne.

Timer

È possibile impostare un timer per arrestare automaticamente il ciclo di cottura in corso allo scadere del conto alla rovescia.



Prima di abilitare il timer è necessario posizionare la pentola sulla piastra e impostare la potenza di cottura desiderata.

- Attivare il timer premendo il tasto (11). Il led del tasto lampeggia e il display visualizza il tempo di durata "00".
- Utilizzare i tasti (6) e (8) per impostare il timer di cottura.
- Dopo aver impostato il tempo di cottura desiderato, attendere 2 secondi oppure premere nuovamente il tasto (11). A questo punto il led della funzione "TIMER" rimane acceso fisso e sul display appare il conto alla rovescia.



Se, con timer impostato, la pentola non viene messa sulla piastra o viene rimossa, la funzione "TIMER" viene mantenuta per 3 minuti. In questa fase il led del tasto (11) lampeggia. Se la pentola non viene riposta sulla piastra, scaduti i 3 minuti l'apparecchio si spegne.

- Al termine del conto alla rovescia il ciclo di cottura si arresta, il display visualizza "00" lampeggiante e viene emessa una breve sequenza di suoni (20 secondi). Dopo un ulteriore intervallo di 10 secondi con il livello di potenza impostato su 0, il piano di cottura si spegne.



Durante la cottura con timer impostato è sempre possibile variare la potenza tramite i tasti (6) e (8), o il cursore (7).



Durante la cottura con timer impostato è sempre possibile modificare il conto alla rovescia premendo il tasto (11) e successivamente agendo sui tasti (6) e (8).

4.4 Blocco tasti (Fig. B)

- La pressione contemporanea dei tasti (10) e (11) consente di bloccare/sbloccare la tastiera. Quando la tastiera è bloccata sul display si accende l'icona della chiave "K".
- La tastiera può essere bloccata/sbloccata più di una volta durante l'utilizzo del piano di cottura, senza doverla accendere/spegnere. Il blocco dei tasti rimane attivo anche se la tensione di alimentazione viene interrotta e ripristinata nell'arco di pochi secondi, in quanto deve essere disattivato manualmente.
- Se il blocco tasti è attivato, è sempre possibile spegnere l'apparecchio premendo il tasto (4).



Se il blocco tasti è attivato, non è possibile riaccendere e utilizzare l'apparecchio senza sbloccare la tastiera. Alla pressione del tasto di accensione viene visualizzata sul display l'icona della chiave.

5 Programmi di cottura "CHEF" (Fig. B)

Premendo in sequenza il tasto (5), si seleziona la funzione "CHEF" che consente di attivare uno tra i seguenti programmi:

- Keep Warm (Mantenimento in caldo) "☰"
- Barbecue "☷"
- Fry (Frittura) "☼"



Per poter attivare qualsiasi programma "CHEF" è necessario posizionare la pentola sulla piastra.

5.1 Programma "Keep Warm"

Il programma consente di riscaldare la piastra con un calore costante, per mantenere in caldo le portate per il tempo che l'utente desidera.

- Posizionare la pentola sul piano di cottura e premere in sequenza il tasto (5) finché non si accende l'icona "☰"; il programma è attivo.
- Il display visualizza "U", la piastra si riscalda e mantiene un calore costante fino al momento dello spegnimento automatico.



Non è possibile modificare la potenza. Qualsiasi tocco sui tasti di regolazione non ha alcun effetto sulla potenza.

- Dopo l'avvio del programma è possibile impostare un timer di arresto. Per impostare il timer consultare il punto

"Timer" nel paragrafo "4.3 Pausa e impostazione timer".

- Il programma rimane attivo finché l'utente non cambia programma di cottura, spegne l'apparecchio, allo scadere del timer impostato o del tempo massimo di spegnimento.

5.2 Programma "Barbecue"

Il programma consente di cucinare carne, pesce e ortaggi con impostazioni di cottura dedicate per l'utilizzo di piastre grill. A seconda dell'alimento che l'utente desidera cucinare, è possibile selezionare un diverso programma Barbecue con potenze e tempi di cottura dedicati.

- Posizionare la piastra grill priva di alimenti sul piano di cottura e premere in sequenza il tasto (5) finché non si accende l'icona "☷"; l'icona lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8), o il cursore (7), per selezionare il tipo di programma Barbecue desiderato. Il display mostra il nome del programma selezionato:

"b1" - Programma barbecue ortaggi.

"b2" - Programma barbecue carni bianche / pesce.

"b3" - Programma barbecue bistecche / hamburger / bacon.

- All'avvio di ogni programma si attiva la fase di preriscaldamento, durante la quale il piano e la piastra grill si riscaldano per raggiungere la temperatura di cottura ottimale. Durante questa fase l'icona "☷" lampeggia fino al termine della fase.



La fase di preriscaldamento di ogni programma ha un timer e una potenza impostata dal costruttore. Questi valori preimpostati non sono modificabili.



Uso



Durante il preriscaldamento è possibile passare direttamente alla fase di cottura premendo il tasto (8).

- Quando l'icona "☼" rimane fissa significa che il preriscaldamento è terminato e che la piastra grill ha raggiunto la temperatura necessaria per effettuare la cottura.
- Posizionare l'alimento nella piastra grill, il piano di cottura cuocerà con un livello di potenza preimpostato.
- Durante la cottura è possibile impostare un timer di arresto, seguendo le indicazioni fornite nelle tabelle di cottura in fondo al manuale. Per impostare il timer consultare il punto "Timer" nel paragrafo "4.3 Pausa e impostazione timer".



È possibile impostare il timer di cottura anche durante la fase di preriscaldamento, in attesa che si avvii successivamente al termine di questa fase. In questo caso il led (11) lampeggia con una frequenza ridotta.

Quando la fase di preriscaldamento è terminata, inizia il conto alla rovescia e il led (11) rimane fisso.

- Sempre durante la cottura è possibile inoltre modificare il livello di potenza.



È possibile selezionare solamente i livelli di potenza da 6 a 9.

Tempi e potenze programmi "Barbecue"

Le tabelle mostrano livelli di potenza e tempi definiti per le fasi di ogni programma

Programma	Fase di preriscaldamento
b1	Livello potenza: 9 Timer: 2 minuti
b2	Livello potenza: 9 Timer: 2 minuti
b3	Livello potenza: 8 Timer: 4 minuti
i	Livello di potenza e timer NON sono modificabili.

Programma	Fase di cottura
b1	Livello potenza: 8 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
b2	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
b3	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
i	È possibile regolare i livelli di potenza da 6 a 9.



5.3 Programma "Fry"

Il programma consente di friggere alimenti freschi, alimenti congelati e dolci con impostazioni di cottura dedicate. A seconda dell'alimento che l'utente desidera friggere, è possibile selezionare un diverso programma Fry con potenze e tempi di cottura dedicati.

- Posizionare la pentola contenente olio sul piano di cottura e premere in sequenza il tasto (5) finchè non si accende l'icona "ss"; l'icona lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8), o il cursore (7), per selezionare il tipo di programma Fry desiderato. Il display mostra il nome del programma selezionato:
"F1" - Programma frittura alimenti freschi.
"F2" - Programma frittura alimenti surgelati.
"F3" - Programma frittura dolci.
- All'avvio di ogni programma si attiva la fase di preriscaldamento, durante la quale il piano e l'olio nella pentola si riscaldano per raggiungere la temperatura di cottura ottimale.

Durante questa fase l'icona "ss" lampeggia fino allo scadere del timer.



La fase di preriscaldamento di ogni programma ha un timer e una potenza impostata dal costruttore. Questi valori preimpostati non sono modificabili.



Durante il preriscaldamento è possibile passare direttamente alla fase di cottura premendo il tasto (8).

- Quando l'icona "ss" rimane fissa significa che il preriscaldamento è terminato e che l'olio ha raggiunto la temperatura necessaria per effettuare la frittura.
- Posizionare l'alimento nella pentola, il piano di cottura cuocerà con un livello di potenza preimpostato.
- Durante la cottura è possibile impostare un timer di arresto, seguendo le indicazioni fornite nelle tabelle di cottura in fondo al manuale. Per impostare il timer consultare il punto "Timer" nel paragrafo "4.3 Pausa e impostazione timer".



È possibile impostare il timer di cottura anche durante la fase di preriscaldamento, in attesa che si avvii successivamente al termine di questa fase. In questo caso il led (11) lampeggia con una frequenza ridotta. Quando la fase di preriscaldamento è terminata, inizia il conto alla rovescia e il led (11) rimane fisso.

- Sempre durante la cottura è possibile inoltre modificare il livello di potenza.



È possibile selezionare solamente i livelli di potenza da 6 a 9.



Uso

Tempi e potenze programmi "Fry"

Le tabelle mostrano livelli di potenza e tempi preimpostati nelle fasi di ogni programma

Programma	Fase di preriscaldamento
F1	Livello potenza: 9 Timer: 9 minuti
F2	Livello potenza: 8 Timer: 13 minuti
F3	Livello potenza: 8 Timer: 13 minuti



Livello di potenza e timer NON sono modificabili.

Programma	Fase di cottura
F1	Livello potenza: 8 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
F2	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
F3	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"



È possibile regolare i livelli di potenza da 6 a 9.

6 Sonda di temperatura (Fig. B, C, D e E)

La sonda di temperatura è da utilizzare quando si eseguono delle preparazioni che richiedono il raggiungimento o il mantenimento di una determinata temperatura di un liquido o nel cuore di un alimento.

Collegare la sonda al piano di cottura inserendo il connettore nella presa (12), i led dei pulsanti (9) e (10) si accendono in attesa che l'utente selezioni il tipo di funzione tra "TARGET" o "TIMER".

6.1 Funzione "TARGET"

La funzione "TARGET" è suggerita per preparazioni che richiedono che la cottura si arresti automaticamente al raggiungimento di una temperatura target nel cuore di un alimento (ad esempio carne, pesce).

- Posizionare la pentola contenente il liquido o l'alimento sul piano di cottura.
- Agganciare la clip (18) sul bordo della pentola e immergere la punta della sonda nel liquido o inserirla all'interno dell'alimento. Posizionata la sonda, adagiarla all'interno della clip così che rimanga in posizione.
- Premere il tasto (9) per attivare la funzione, il led del tasto lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8) per impostare la temperatura target; il display visualizza il valore di temperatura di default 70°C, e in seguito quello impostato dall'utente.
- Dopo 3 secondi si avvia la cottura, durante questa fase il led del tasto (9) lampeggia con una frequenza ridotta e sul display viene mostrata l'attuale temperatura rilevata.



Durante la cottura è possibile modificare manualmente il livello di potenza utilizzando il cursore. Il livello default di potenza è 5.



Durante la cottura è possibile modificare la temperatura target impostata. Premere tasto (9) e modificare manualmente la temperatura target con i tasti (6) e (8).

- Una volta raggiunta la temperatura target, il ciclo di cottura si interrompe. Il display visualizza la temperatura raggiunta lampeggiante e viene emessa una breve sequenza di suoni (20 secondi).
- L'apparecchio si spegne automaticamente dopo un ulteriore intervallo di 10 secondi.

6.2 Funzione "TIMER"

La funzione "TIMER" è suggerita per preparazioni che richiedono che, per un dato intervallo di tempo, venga mantenuta una definita temperatura di un liquido in cottura (ad esempio nel caso di cotture sous-vide).

- Posizionare la pentola contenente il liquido o l'alimento sul piano di cottura.
- Agganciare la clip (18) sul bordo della pentola e immergere la punta della sonda nel liquido o inserirla all'interno dell'alimento. Posizionata la sonda, adagiarla all'interno della clip così che rimanga in posizione.
- Premere il tasto (10) per attivare la funzione, il led del tasto lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8) per impostare la temperatura target; il display visualizza il valore di temperatura di default 70°, e in seguito quello impostato dall'utente.
- Premere il tasto (11) e impostare il timer

utilizzando i tasti (6) e (8).

- Dopo 3 secondi si avvia la cottura, durante questa fase il led del tasto (10) lampeggia con una frequenza ridotta e sul display viene mostrata l'attuale temperatura rilevata.



Durante la cottura è possibile modificare manualmente il livello di potenza utilizzando il cursore. Il livello default di potenza è 5.



Durante la cottura è possibile visualizzare o modificare la temperatura target impostata. Premere tasto (9) e modificare manualmente la temperatura target con i tasti (6) e (8).



Durante la cottura è possibile modificare il timer impostato. Premere tasto (11) e modificare manualmente il timer con i tasti (6) e (8).

- Una volta raggiunta la temperatura target, viene emesso un suono e inizia il conto alla rovescia. In questa fase il led del tasto (10) e il led del tasto (11) si illuminano fissi.
- Il piano di cottura manterrà la temperatura impostata fino allo scadere del conto alla rovescia.
- Al termine del conto alla rovescia il ciclo di cottura si arresta, il display visualizza "00" lampeggiante e viene emessa una breve sequenza di suoni (20 secondi).
- L'apparecchio si spegne automaticamente dopo un ulteriore intervallo di 10 secondi..



7 Menu utente

Il menu utente consente all'utilizzatore di impostare dei parametri personalizzati sull'apparecchio.

- Accedere al menu utente tenendo premuti in contemporanea i tasti (5) e (9) per 4 secondi.



L'operazione può essere eseguita solamente quando il piano di cottura è acceso e nessun programma, funzione o timer è attivo.

- Utilizzare i tasti (6) e (8) per scorrere tra le voci del menu; la lettera che identifica la voce selezionata viene mostrata sulla parte sinistra del display.
- Utilizzare il cursore (7) per modificare il valore della voce selezionata; il numero che identifica il valore viene mostrato sulla parte destra del display.
- Per uscire dal menu e confermare le nuove impostazioni, tenere premuto il pulsante (4) per 2 secondi.



Dopo 30 secondi di inattività l'apparecchio si spegne automaticamente.

Legenda menu utente

Voce	Significato	Valore
a	Volume pulsanti	0: volume pulsanti OFF 1: volume pulsanti ON
b	Volume segnali acustici	0: volume segnali OFF 1: volume segnali ON
c	Luminosità display	Scala 0 - 9 0: luminosità min. 9: luminosità max.



Anche con volume pulsanti impostato su "OFF", non è possibile disattivare il tono del tasto (4).

Tabelle di cottura



Funzione Barbecue

Tempi di cottura suggeriti utilizzando i programmi della funzione dedicata Barbecue.

Programma	Alimento	Quantità	Potenza	Timer
b1) ORTAGGI	Zucchine	80 - 100g	8	3min per lato
b1) ORTAGGI	Melanzane	80 - 100g	8	2min per lato
b1) ORTAGGI	Peperoni	100g	8	5min per lato
b1) ORTAGGI	Spiedini di verdure	3 spiedini da 70g	8	8min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Petto di pollo	100g	7	2 min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Petto di tacchino	100g	7	2min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Filetto di pesce	250g	7	4min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Pesce intero	100g	7	10min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Spiedini di gamberi	100g	7	10min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Hamburger (manzo)	2 burger da 100g	7	Al sangue: 2min per lato Medio: 4min per lato Ben cotto: 6min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Filetto (manzo)	150g	7	Al sangue: 5min per lato Medio: 7min per lato Ben cotta: 9min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Bistecca (maiale)	180g	7	5 min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Bacon	180g	7	5 min per lato



Tabelle di cottura

Funzione Fry

Tempi di cottura suggeriti utilizzando i programmi della funzione dedicata Fry.



I tempi sono stati definiti utilizzando 900 ml di olio di semi (equivalente a una bottiglia).

Programma	Alimento	Quantità	Potenza	Timer
F1) ALIMENTI FRESCHI	Fritto misto di verdure	200g	8	4min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Fritto misto di pesce	200g	8	3min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Nuggets di pollo	200g	8	7min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Bocconcini di pesce	240g	8	6min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Cotoletta (pollo)	200g	8	2min per lato
F1) ALIMENTI FRESCHI	Pizza frita	100g	8	4min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Fritto misto di verdure	200g	7	7min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Nuggets di pollo	200g	7	3min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Crocchette di patate	500g	7	10min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Patatine fritte	200g	7	5min
F3) DOLCI	Churros	-	7	5min
F3) DOLCI	Ciambelle (vuote o farcite)	70g ciascuno	7	30sec per lato
F3) DOLCI	Frittelle di mela	20g ciascuno	7	1min per lato

Tabelle di cottura



Cottura SOUS-VIDE

Prevede la cottura a bassa temperatura di alimenti sigillati in buste sottovuoto. L'alimento deve essere inserito nella pentola solo dopo il raggiungimento della temperatura impostata e mantenuto in immersione per il tempo di cottura suggerito.



Si suggerisce l'utilizzo dell'apposita sonda di temperatura con la selezione della funzione "TIMER" (11).



I tempi di cottura suggeriti sono stati definiti utilizzando una pentola con quantità di acqua pari a 4L.

Alimento		Quantità	Temperatura	Potenza	Timer
CARNE	Filetto di manzo	100g	Medio: 54°C Ben cotto: 58°C	8	20min
	Petto di pollo	250g	70°C	8	56min
PESCE	Filetto di merluzzo	250g	60°C	8	24min
	Trancio di salmone	200g	64°C	8	18min
UOVA	In camicia	1 uovo (60g)	68°C	5	45min
	Morbide	1 uovo (60g)	73°C	5	45min
	Sode	1 uovo (60g)	77°C	5	60min
DESSERT E FRUTTA	Crema Inglese	350g	80°C	8	25min
	Frutta (come ananas, albicocche, pesche)	250g	80°C	8	25min

Scioglimento

Tempi di cottura suggeriti per ammorbidire o sciogliere gli alimenti.

Alimento	Quantità	Potenza	Timer
Cioccolato bianco	150g	5	5min
Cioccolato al latte	150g	4	4min
Cioccolato fondente	150g	5	6min
Burro	200g	7	4min



8 Pulizia e manutenzione (Fig. F e G)

8.1 Avvertenze



Pericolo di folgorazione.

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia del piano di cottura.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Lasciare raffreddare il piano di cottura prima di effettuare la pulizia.



Rischio di danni alle superfici.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare sulle parti trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (ad es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

8.2 Pulizia piastra in vetro (Fig. F)

Pulire la piastra in vetro (2) con un panno o una spugna umida ed eventuale detergente per stoviglie.



Pulire la piastra in vetro (2) dopo ogni utilizzo.

È possibile pulire delicatamente la superficie della piastra (2) con uno spazzolino a setole morbide e detergente per stoviglie.



Fare attenzione alla durezza delle setole per non graffiare la superficie della piastra.



Prestare attenzione a spostare pentole o padelle sopra il vetro dolcemente, in modo da evitare graffi che potrebbero crearsi se il fondo della pentola o della padella non è completamente liscio.

8.3 Pulizia corpo macchina (Fig. G)

Per una buona conservazione delle superfici esterne pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare. Pulire con un panno morbido e umido. Pulire le ventole di raffreddamento con un pennello o un aspirapolvere e utilizzare un panno morbido.



Problema	Possibili cause	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente.	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
	Il connettore non è stato inserito correttamente nell'apparecchio.	Assicurarsi che il connettore sia inserito correttamente.
	Il tasto di accensione (4) non è stato premuto.	Premere il tasto di accensione (4) per accendere l'apparecchio.
	Il cavo è difettoso.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
	Assenza di corrente elettrica.	Assicurarsi che la corrente funzioni regolarmente. Se il problema non si risolve, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchio si accende ma la cottura non si avvia o si interrompe.	Assenza di stoviglie o non posizionate correttamente sul fornello (sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-").	Assicurarsi che le stoviglie siano posizionate correttamente sul fornello.
	Utilizzo di stoviglie non idonee per l'induzione o di diametro non adeguato (sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-").	Assicurarsi che le stoviglie siano idonee per l'induzione e di diametro adeguato (vedere "1.3 Avvertenze per questo apparecchio").
	Le stoviglie sono calde ma vengono tolte dalla zona di cottura (sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-").	Non rimuovere le stoviglie dal fornello durante la cottura.
	Il blocco tasti è attivo (led  acceso).	Disattivare il blocco tasti (vedere "4.4 Blocco tasti").
L'apparecchio si spegne durante il suo utilizzo.	Il tempo impostato è scaduto e l'apparecchio ha interrotto la cottura.	Allungare eventualmente il tempo di cottura se l'alimento non risulta sufficientemente cotto.
	Dopo un mancato utilizzo di almeno 30 secondi, si è attivato lo spegnimento automatico.	Riacendere l'apparecchio se si desidera continuare a utilizzarlo.
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si sente il rumore di una ventola.	La ventola continua a funzionare per raffreddare l'apparecchio anche dopo il suo spegnimento.	Attendere che il tempo necessario al raffreddamento dell'apparecchio sia terminato. Se dopo un'attesa prolungata ventola non si spegne, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
L'apparecchio produce un rumore metallico o una leggera vibrazione quando entra in funzione.	Possibili rumori metallici o vibrazioni possono verificarsi durante la cottura con piani a induzione.	Assicurarsi che le stoviglie siano posizionate correttamente sul fornello e che siano idonee per l'induzione (vedere "1.3 Avvertenze per questo apparecchio"). Se i rumori persistono, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.

Problema	Possibili cause	Soluzione
La sonda di temperatura non viene rilevata dall'apparecchio.	Il connettore della sonda non è stato inserito correttamente nell'apparecchio.	Assicurarsi che il connettore sia inserito correttamente.
	Possibile guasto della sonda.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
La sonda non rileva la temperatura.	La punta della sonda non è stata posizionata correttamente nell'alimento o nel liquido all'interno della pentola.	Assicurarsi che la punta della sonda sia posizionata correttamente.
	La temperatura è troppo alta o troppo bassa rispetto all'intervallo di valori misurati dalla sonda.	Assicurarsi che la temperatura sia compresa in un intervallo di valori tra 0 e 99 °C perché possa essere rilevata dalla sonda.
Il display visualizza il codice di errore: ER03	Possibile presenza di acqua o stoviglie posizionate sulla zona display.	Assicurarsi che la zona display sia asciutta e libera da stoviglie.
Il display visualizza il codice di errore: ER21	La temperatura rilevata sulla zona display supera il limite di sicurezza.	Attendere che il tempo necessario al raffreddamento dell'apparecchio sia terminato. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza i codici di errore: E2 / E3	Utilizzo di stoviglie vuote o non idonee per l'induzione, oppure la temperatura del vetro o della pentola è troppo elevata.	Assicurarsi di non utilizzare stoviglie vuote e idonee per l'induzione (vedere "1.3 Avvertenze per questo apparecchio"). Lasciare raffreddare l'apparecchio e la pentola. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza il codice di errore: E6	Possibile errore nella tensione di alimentazione.	Assicurarsi che l'alimentazione sia corretta. Se il problema non si risolve, contattare un elettricista qualificato.
Il display visualizza il codice di errore: E8	La ventola di areazione è bloccata da polvere o tessuti.	Pulire la ventola di areazione e rimuovere eventuali corpi estranei. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza il codice di errore: EA / EH	-	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola o lasciare raffreddare. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza i codici di errore: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.