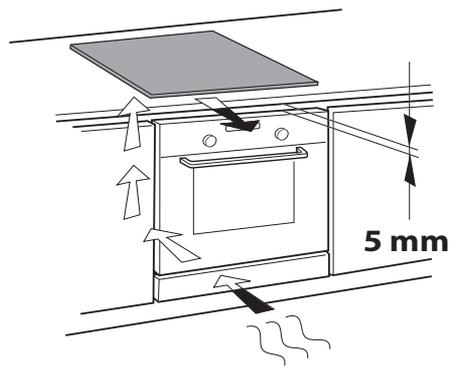
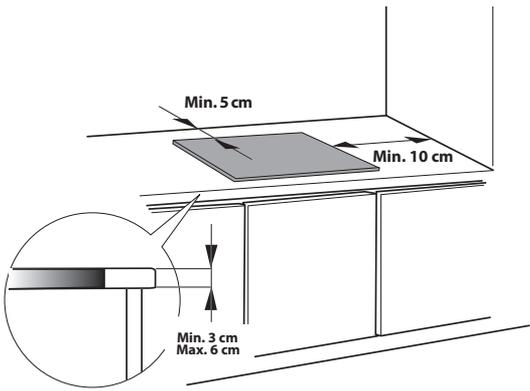
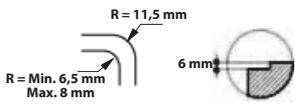
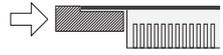
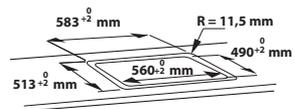
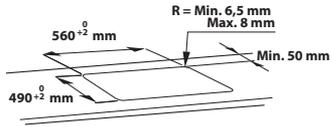
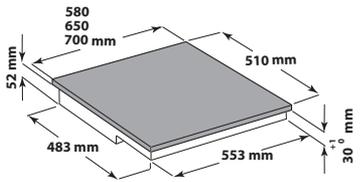
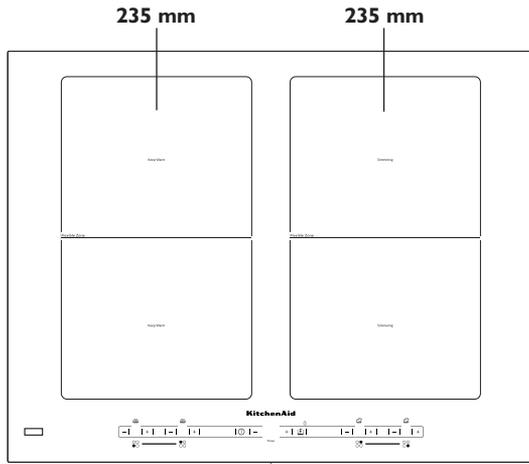


Istruzioni per l'uso

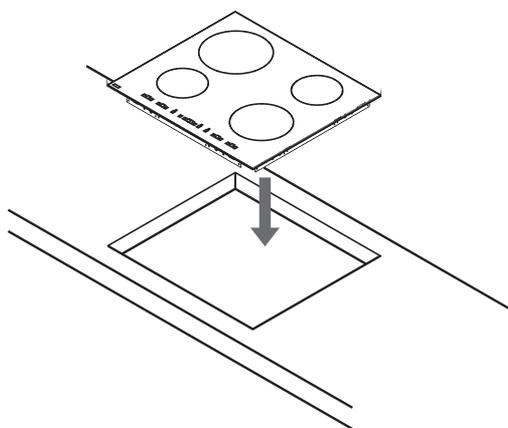
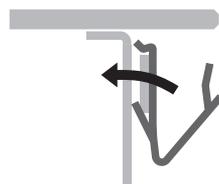
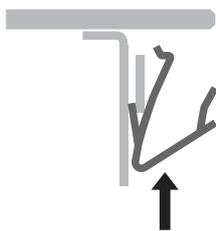
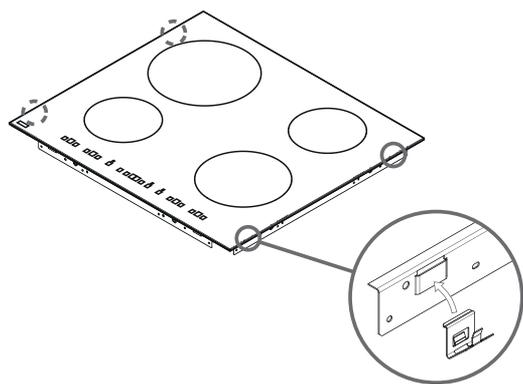
KitchenAid

Disegni di installazione	4
Istruzioni importanti per la sicurezza	6
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	9
Dichiarazione di conformità	9
Prima dell'utilizzo	9
Utilizzo recipienti preesistenti	10
Diametri fondo pentola consigliati	10
Installazione	10
Connessione alla rete elettrica	11
Istruzioni per l'uso	12
Pulizia	16
Guida ricerca guasti	16
Rumore generato dal piano cottura	16
Servizio assistenza	17
Tabella potenze	18
Tabela funzioni	19

Disegni di installazione



Disegni di installazione



ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

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



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

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



PERICOLO

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



AVVERTIMENTO

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

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

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

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

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

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

Smaltimento elettrodomestici

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

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

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

Smaltimento prodotto

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



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

Risparmio energetico

Per ottenere i risultati migliori si consiglia di:

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

Dichiarazione di conformità

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

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

Prima dell'utilizzo

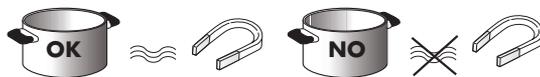
IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.



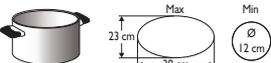
Utilizzo recipienti preesistenti

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

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



Diametri consigliati per le pentole

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min. → 21 cm max.	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.
Flexible zone			

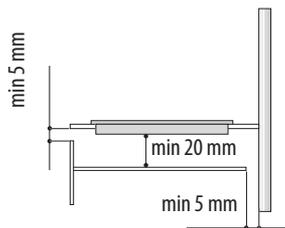
Installazione

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto 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.
 - Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
 - Evitare l'installazione del piano cottura sopra alla lavastoviglie o lavatrice affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.



Connessione alla rete elettrica

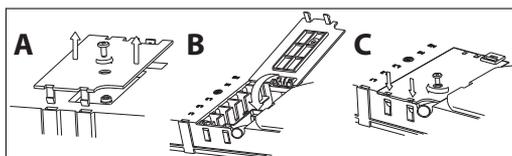
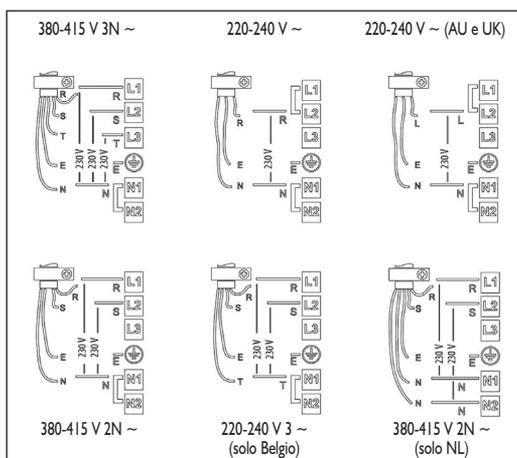
⚠ AVVERTENZA

- 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 prolunghes.

Connessione alla morsettieria

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

Conduttori	Quantità 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 ~ +	4 x 1,5 mm ²



Importante:

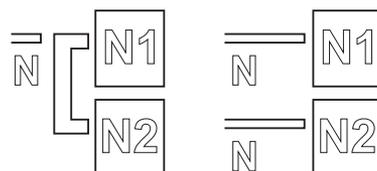
- Basandosi sullo schema elettrico (vedi figura) mantenere o rimuovere i ponticelli di metallo tra le viti sulla morsettieria L1-L2 e N1-N2.
- Se il cavo è in dotazione, vedere le istruzioni di collegamento allegate al cavo stesso.
- Assicurarsi che tutte le sei viti della morsettieria siano serrate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

Esempio di ponticello presente (a sinistra) o rimosso (a destra).

Vedere lo schema elettrico per i dettagli

(i ponticelli possono essere tra L1-L2 e tra N1-N2).

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



Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

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

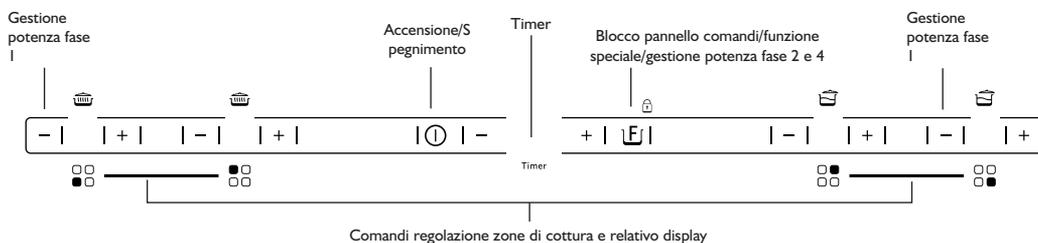
A ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

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

Istruzioni per l'uso

Descrizione Pannello Comandi

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



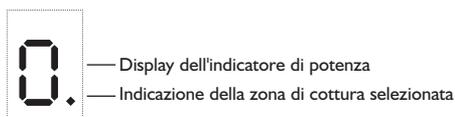
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano di cottura

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



Posizionare la pentola sulla zona di cottura accendendo il piano di cottura, quindi attivare la zona di cottura richiesta premendo il tasto "+"; sul display viene visualizzato "0". 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 "-".

Disattivazione delle zone di cottura

Per spegnere la zona di cottura, premere i corrispondenti tasti "+" e "-" per più di 3 secondi. La zona di cottura si spegne e, se ancora calda, sul display viene visualizzata la lettera "H".

Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare il blocco pannello comandi accendere il piano di cottura e premere il tasto Timer per 3 secondi; un segnale acustico e un indicatore luminoso vicino al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello di comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo. La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco pannello comandi.

Istruzioni per l'uso

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 da utilizzare con il timer, premere il timer e un segnale acustico avvisa della funzione (vedi figura). Il display mostra "00" e l'indicazione LED si accende. Si può diminuire ed aumentare il valore Timer tenendo premuti i tasti "+" e "-" della funzione slider. Una volta che il tempo impostato è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, tenere premuto il tasto Timer almeno 3 secondi. Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere i punti di cui sopra. Il display del timer mostra sempre il timer per la zona selezionata o il timer più breve. Per modificare o disattivare il timer, premere il pulsante di selezione della zona di cottura per il timer in questione.

Avvertenze del pannello comandi.

Funzioni speciali (se disponibili)

Alcuni modelli sono dotati di funzioni speciali:

Tasto multifunzione

Permette di selezionare una funzione tra simmering, melting, keep warm associandola alla zona prescelta. Dopo aver selezionato la zona, premere il tasto : l'indicatore luminoso posizionato in prossimità dei simboli indicanti le funzioni speciali a fianco di ciascuna zona indica la funzione automatica attiva. Premere ripetutamente il tasto  per impostare la funzione desiderata.

Bollire

Una volta raggiunta l'ebollizione, premere il tasto  e il piano di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza corretto affinché la pentola mantenga il bollire.

"A" appare sul display: la spia corrispondente si accende. Per disattivare la funzione, è sufficiente premere il tasto .

Keep Warm

La funzione individua un livello di potenza che permette di mantenere in caldo pietanze. Dopo aver posizionato una pentola/accessorio sulla zona prescelta, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere ripetutamente il tasto  per selezionare la funzione. Per disattivare la funzione è sufficiente premere  sulla tastiera a scorrimento.

 Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata. Se il display visualizza , la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o far sciogliere il burro. Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.

 Qualora la pentola non fosse compatibile con il vostro piano ad induzione, fosse mal posizionata o 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.

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 "+" fino a che il display visualizza "P". Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

Istruzioni per l'uso

“Gestione potenza” (se la funzione è disponibile)

Grazie alla funzione “Gestione potenza”, è possibile impostare il livello massimo di potenza che il piano di cottura può raggiungere, in base alle esigenze.

Questa impostazione è possibile in qualsiasi momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica.

Mediante l'impostazione della potenza massima richiesta, il piano di cottura ne regola automaticamente la distribuzione nelle diverse zone di cottura, garantendo che

tale limite non venga mai superato e offrendo l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico.

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

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

Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, nei primi 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza richiesto eseguendo la procedura seguente:

Fase	Pannello comandi	Display
1	— Premere per circa 3 secondi entrambi i tasti Gestione potenza (fase 1)	
2	Premere il tasto Gestione potenza (fase 2) per confermare la fase precedente	Sul display viene visualizzato PL
3	-  + Premere per impostare il livello prescelto tra le diverse opzioni disponibili	La spia si accende insieme alle spie di utilizzo relative alle singole zone di cottura
4	Premere il tasto Gestione potenza (fase 4) per confermare la fase precedente	Sul display viene visualizzato il livello impostato che lampeggia per circa 2 secondi; dopodiché il piano di cottura emette un segnale acustico e quindi si spegne; è ora pronto per l'uso.

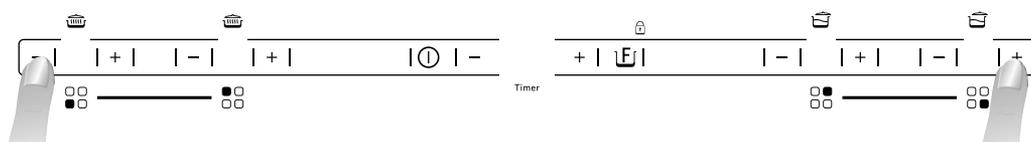
In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo **EE** appare centralmente e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.

Durante il normale utilizzo, se una volta raggiunto il livello di potenza disponibile massimo l'utente cerca di aumentarlo, il livello della zona di cottura lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

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

Attivazione/disattivazione del segnale acustico

Dopo aver acceso il piano di cottura, tenere premuti contemporaneamente il tasto “-” della prima zona di cottura e il tasto esterno sulla destra per almeno 5 secondi (“come illustrato di seguito”).

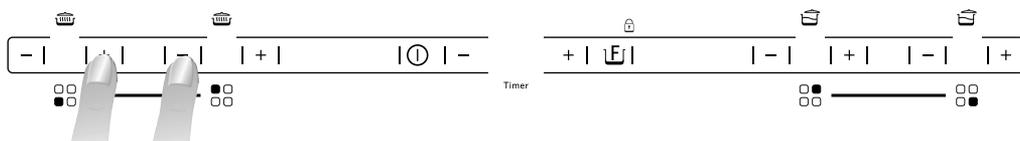


Istruzioni per l'uso

Flexi zone

Dove è presente, questa funzione permette di usare la zona di cottura come due zone separate o come una zona singola extra larga.

È ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari e allungate (con fondo di dimensioni massime 38x23 cm) o di più di una pentola standard. Per attivare la funzione Flexizone, accendere il piano di cottura e premere simultaneamente i 2 tasti di selezione delle zone come indicato nella figura seguente: nei display delle due zone di cottura è visualizzato il livello "0"; entrambi i puntini di fianco al numero del livello sono accesi per indicare che la funzione Flexizone è attivata.



Per modificare il livello di potenza (da 1 a max 9 o P), premere i tasti -/+ . Per disattivare la funzione Flexizone, premere simultaneamente i due tasti di selezione delle zone. Per disattivare immediatamente le zone di cottura, tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona.

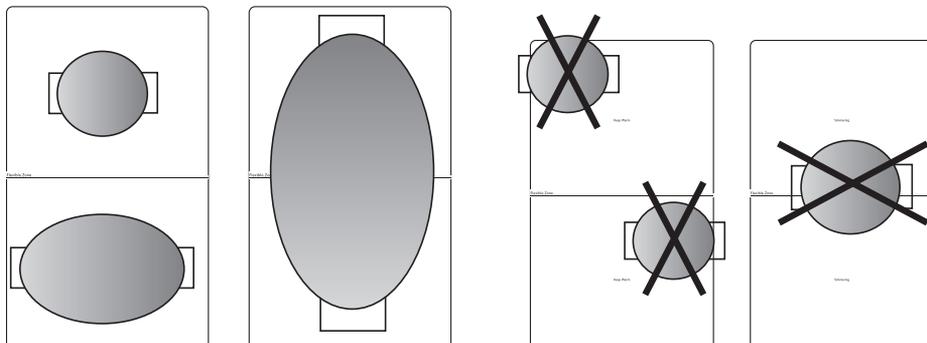
i Nel display della zona che non è in grado di rilevare la presenza di una pentola (perché la pentola manca, è collocata in modo scorretto o non è idonea per il piano di cottura a induzione)  compare il messaggio "pentola assente". Questo messaggio rimane attivo per 60 secondi: in questo arco di tempo è possibile aggiungere pentole o spostarle nell'area "Flexizone". Dopo 60 secondi, se non viene collocata una pentola sulla zona, il sistema interrompe il "rilevamento" di pentole in quella zona, il simbolo rimane visibile sul display per ricordare che la zona è disabilitata. Per riattivare la funzione Flexizone, premere uno dei 2 rispettivi tasti .

La funzione "Flexizone" è anche in grado di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona a un'altra all'interno della zona "Flexizone" mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui è stata inizialmente collocata la pentola (vedere l'esempio nella figura sotto, il livello di potenza viene indicato nel display corrispondente alla zona su cui è stata collocata la pentola).

È anche possibile azionare la zona "Flexizone" come due zone di cottura indipendenti, usando il tasto corrispondente della zona singola. Collocare la pentola al centro della zona singola e regolare il livello di potenza con la tastiera a scorrimento.

i Importante: assicurarsi di collocare la pentola nel centro della zona di cottura in modo da coprire il centro della zona di cottura singola. Se si utilizza una pentola di grandi dimensioni, ovale oppure oblunga, assicurarsi di collocarla al centro della zona di cottura.

Esempi di posizionamento delle pentole corretto e scorretto:



Puliza

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”.
- Controllare che non ci siano interruzioni della fornitura di corrente elettrica.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
C81, C82	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 or 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	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore		

Rumore generato dal piano cottura

I piani cottura ad induzione possono generare dei sibili o crepitii durante il normale funzionamento, questi provengono dalle pentole stesse a causa delle caratteristiche del fondo (per esempio diversi strati di materiale di cui è composto, fondo non piatto). Tali rumori variano a seconda del recipiente utilizzato e della quantità di cibo contenuta e non segnalano pertanto nessuna avaria.

Inoltre, il piano cottura ad induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per tenere i componenti elettronici ad una temperatura controllata, per questo motivo durante il funzionamento e anche per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano può essere udibile il rumore del ventilatore. Tale condizione è assolutamente normale e indispensabile al corretto funzionamento del prodotto.

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 avviato.

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

Indicare sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

Tabella potenze

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max. potenza	Boost	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7-8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	4-5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1-2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (es. sughi, 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:

In caso di preparazioni di breve durata che necessitano di una perfetta distribuzione di calore (esempio pancake) sulla doppia zona da 28 cm di diametro (dove presente) si consiglia di utilizzare recipienti non superiori a 24 cm di diametro. Per tipologie di cottura delicate (esempio fondere il cioccolato o burro) si consiglia di utilizzare le zone singole di diametro inferiore.

Tabella funzioni

Funzione		Descrizione Funzione automatica
	Simmering	Individua un livello di potenza adatto a far sobbollire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura costante; ideale per cotture a bagno-maria (creme) e per rigenerare prodotti cotti. Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo avere portato in ebollizione l'alimento.
	Keep warm	Individua un livello di potenza che permette di mantenere in caldo pietanze o piatti di portata.
	Flexible zone	Funzione che combina le due zone di cottura e permette di utilizzare contenitori o griglie rettangolari e ovali sfruttando tutta l'area disponibile. Per Grigliare cibi di grandi dimensioni o numero (pesce, spiedini, verdure, bistecche, wurstel). Per cuocere in casseruola/pesciera/padella ricette quali arrosti arrotolati, pesci interi generalmente accompagnati da sughi o brodi.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

02/15

400010769672

