

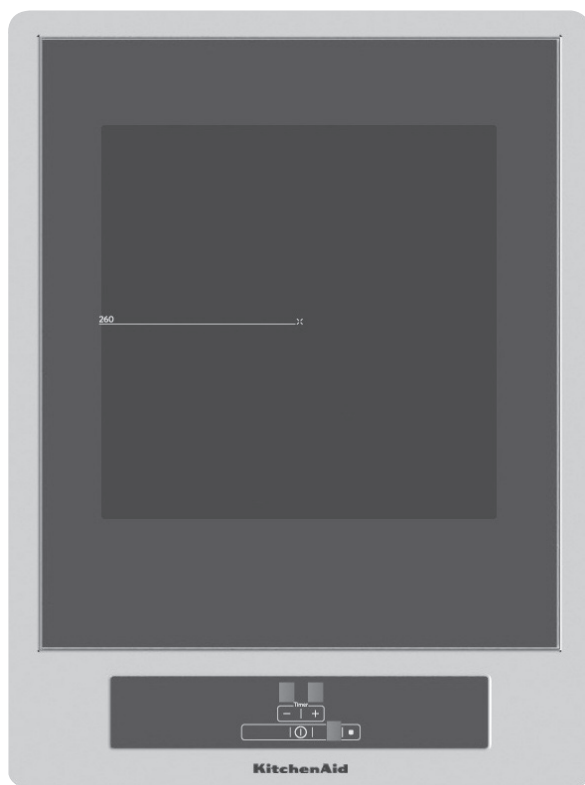
Istruzioni per l'uso

KitchenAid

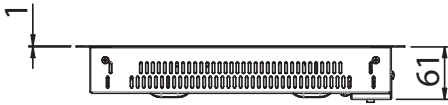
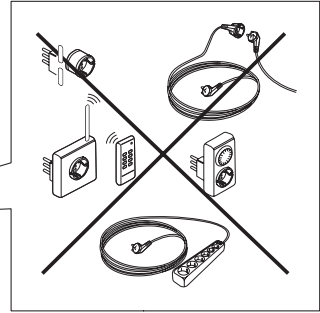
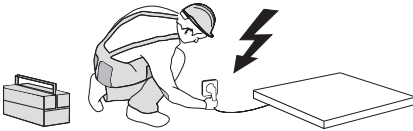
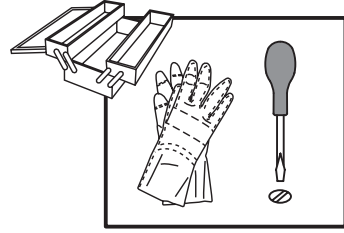
Le presenti istruzioni saranno disponibili sul sito docs.kitchenaid.eu

Disegni di installazione	4
Norme di sicurezza	7
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile	10
Prima dell'utilizzo	10
Recipienti preesistenti	10
Larghezze inferiori consigliate per le pentole	10
Installazione	11
Collegamenti elettrici	11
Istruzioni per l'uso	12
Servizio Assistenza Tecnica	17

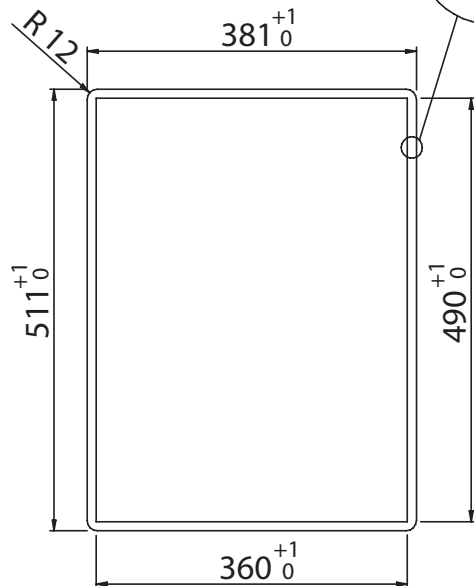
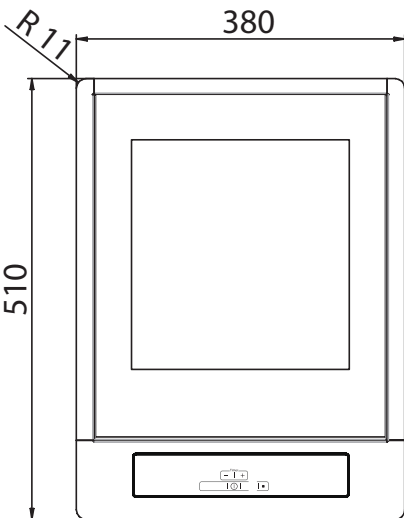
Disegni di installazione

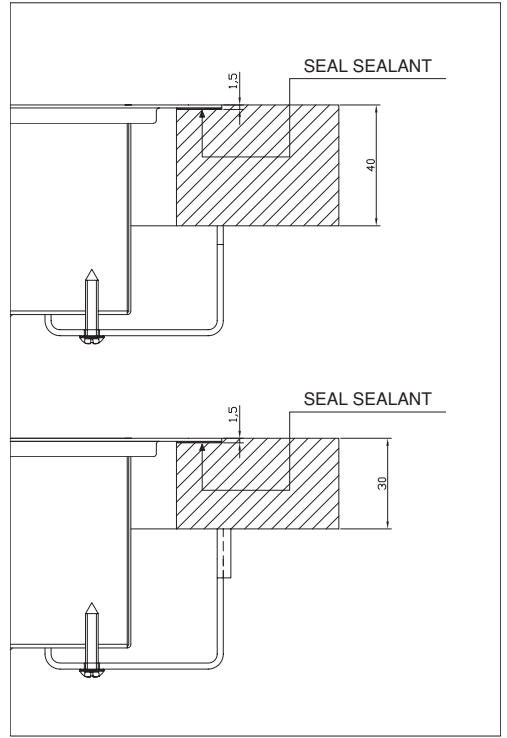
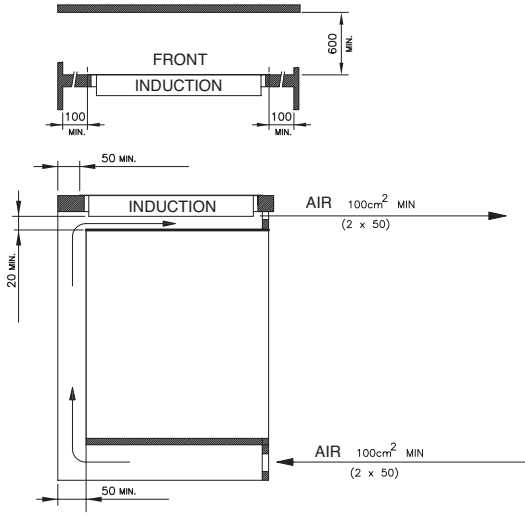


Disegni di installazione



N.B. per la versione con montaggio a semi-incasso, non è necessaria la fresatura di 1,5 mm.





Norme di sicurezza

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi scaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano 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 ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: refettori di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi

che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli e residui di segatura.

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.


⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA: Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO


Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le 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'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

ENERGY SAVING TIPS

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura. La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia. Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile.

La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-2.

NOTA

I portatori di pacemaker o di analoghi apparecchi medicali dovrebbero fare attenzione

a sostare nei pressi del piano di cottura a induzione mentre questo è in funzione. Prestare attenzione a sostare nei pressi del piano di cottura a induzione mentre questo è in funzione. Il campo elettromagnetico potrebbe interferire con il pacemaker o con il dispositivo analogo. Per maggiori informazioni sugli effetti dei campi elettromagnetici del piano di cottura a induzione su un pacemaker o un analogo dispositivo medico, consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o del dispositivo analogo.

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

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: Le zone di cottura non si accendono se le pentole non hanno le dimensioni giuste.

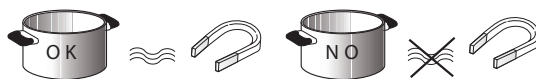
Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "INDUCTION SYSTEM" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.




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.



Larghezze inferiori consigliate per le pentole

	Ø 25 cm		Ø 10 cm min' → 20 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 dimensioni d'incasso e istruzioni d'installazione, vedere le figure a pagina 5.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO



AVVERTENZA

- **Dopo l'installazione la parte inferiore del prodotto non deve risultare accessibile.**
- **Non montare il pannello di separazione se viene installato un forno sotto il piano di cottura.**

Le presenti istruzioni sono destinate ad installatori qualificati come guida all'installazione, regolazione e manutenzione in conformità alle leggi e alle normative in vigore. Gli interventi devono essere sempre eseguiti con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.

Posizionamento

L'apparecchio è previsto per il montaggio su un piano, come illustrato nella figura. Applicare il sigillante fornito in dotazione su tutto il perimetro del piano cottura. Si sconsiglia l'installazione sopra un forno, ma qualora sia necessaria, controllare che:

- il forno sia munito di un sistema di raffreddamento efficiente;
- non vi sia alcun passaggio di aria calda dal forno al piano cottura;
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

Se si devono installare più prodotti Domino nello stesso incasso, è necessario acquistare l'accessorio Domino Connector (non incluso e in vendita separatamente) presso il Servizio di Assistenza Tecnica. Ordinare inoltre il kit speciale 480121103229 in caso di installazione su un piano in pietra.

Collegamenti elettrici



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 declina 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.**

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quelle indicate sulla targa matricola applicata sul fondo del piano cottura;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra corrispondente alle norme e disposizioni di legge vigenti. Il collegamento a terra è obbligatorio per legge.

Qualora l'apparecchio non disponga di cavo e/o spina, utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato nella targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo non deve raggiungere in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Collegamenti elettrici

Per il collegamento diretto alla rete è necessario installare un interruttore onnipolare di dimensioni idonee che assicuri la sconnessione dalla rete, avente una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa dell'apparecchio in caso di sovratensione di categoria III, conformemente alle norme di installazione (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto).

La presa o l'interruttore onnipolare deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato.

N.B.:

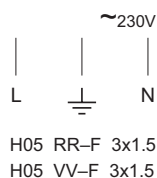
- Il produttore esclude qualsiasi responsabilità qualora non siano rispettate le usuali norme di prevenzione degli infortuni e le istruzioni di cui sopra.

In caso di danni al cavo di alimentazione, esso deve essere sostituito dal produttore o dalla rete di assistenza tecnica del produttore o da un operatore similmente qualificato al fine di prevenire ogni possibile rischio.

Connessione alla morsettiera

Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo di tipo H05RR-F o H05 VV-F come da tabella seguente.

Cavi	Numero x dimensione
220-240 V ~ + ⊕	3 x 1,5 mm ²



Istruzioni per l'uso



Principio di funzionamento

È basato sulle caratteristiche elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.

Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore), che crea un campo magnetico.

Il calore viene trasmesso dal recipiente al cibo.

Il processo di cottura ha luogo come segue:

- dispersione minima (rendimento elevato);
- l'asportazione del tegame (sollevandolo semplicemente) arresta automaticamente il sistema;
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e precisione nella regolazione.

Installazione

Tutte le operazioni di installazione (collegamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato in conformità con la legislazione in vigore.

Per istruzioni particolari, vedere il capitolo dedicato all'installazione.

Importante: Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa idonea istruzione per l'uso da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.

È necessario assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

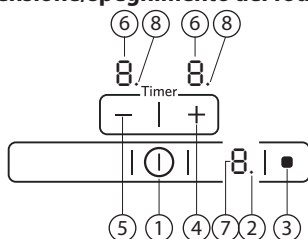
Utilizzazione

Posizionare innanzitutto il tegame sulla zona di cottura scelta.

L'assenza del simbolo della pentola  significa che il sistema non può avviarsi.

Istruzioni per l'uso

Accensione/spengimento del Touch Control



1. On/off
2. Selezione dei valori decimali o associazione al timer
3. Selezionare dell'area di cottura
4. Aumento di potenza
5. Riduzione di potenza
6. Display del timer
7. Display punto di cottura
8. Selezione dei valori decimali o associazione al timer

L'unità elettronica Touch Control è attivata per mezzo del pulsante ON/OFF e commuta dalla modalità OFF alla modalità Standby. A tale scopo è necessario premere il pulsante ON/OFF per 1 secondo. Viene emesso un breve segnale acustico. Nella modalità "Standby", sul display della zona di cottura viene visualizzato "0". Questo display può essere oscurato a causa di calore residuo o di segnale di errore.

Attivando una zona di cottura durante il periodo di standby (10 sec.), l'unità di controllo passa in modalità On. Se non vengono effettuate immissioni nei successivi 10 secondi, l'unità di controllo passa automaticamente in modalità OFF emettendo un breve segnale acustico.

L'unità elettronica può essere commutata in modalità OFF in qualsiasi istante durante la modalità ON o Standby premendo il pulsante ON/OFF. La funzione Off ha priorità durante il funzionamento, ovvero l'unità di controllo si spegne anche attivando diversi pulsanti contemporaneamente.

Accensione di una zona di cottura

Per iniziare ad utilizzare il prodotto, accendere la superficie di cottura con l'interruttore principale O/I ed utilizzare un tegame idoneo.

L'unità Touch Control funziona in base al principio della selezione. Selezionare il punto di cottura da utilizzare prima di impostare il livello di potenza con i pulsanti "+/-". Il display di un punto di cottura selezionato è più luminoso e il punto decimale del display si illumina.

Spegnimento di una zona cottura

- a. Selezionare il livello di cottura "0" della zona di cottura desiderata con il tasto "-"
- b. Selezionare l'area di cottura e quindi premere contemporaneamente il pulsante 'meno' e il pulsante di selezione dell'area di cottura.
- c. Azionare nuovamente l'interruttore principale O/I; questa operazione permette di spegnere tutti i punti di cottura con un unico tocco.

Disattivando l'ultima zona di cottura, l'unità di controllo passa in modalità OFF dopo 10 secondi in assenza di altri comandi.

Tutte le zone di cottura sono disattivate immediatamente premendo il pulsante ON/OFF.

Livelli di cottura e di potenza

I livelli di cottura e di potenza delle zone di cottura sono visualizzati sul display a 7 segmenti. La potenza dei punti di cottura può essere regolata a 9 livelli e viene visualizzata con i numeri da "1" a "9"; inoltre, viene visualizzata la lettera "P" quando è attiva la funzione Booster.

Spia di calore residuo

Serve a indicare all'utente che il vetro è ad una temperatura pericolosa in caso di contatto con tutta l'area sovrastante la zona cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico e un eventuale calore residuo viene indicato con una "H" dal corrispondente display a 7 segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

- il livello di potenza selezionato (da "0" a "9");
- il periodo di attivazione dei relè dopo lo spegnimento della zona di cottura.

Il corrispondente display mostra "H" fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico (< 60 °C) secondo il modello matematico.

Spegnimento automatico (limitazione del tempo di funzionamento)

La limitazione del tempo di funzionamento è una funzione dell'unità Touch Control per spegnere il generatore. In funzione del livello impostato per la cottura, ogni punto di cottura viene spento dopo un determinato tempo massimo di funzionamento, a condizione che il tempo di cottura non sia stato modificato.

Qualsiasi variazione nello stato del punto di cottura con tali tasti assegnati resetta il tempo massimo di funzionamento di tale punto di cottura al valore iniziale che limita il tempo di funzionamento.

LIVELLI DI POTENZA	LIMITE DI TEMPO DI FUNZIONAMENTO (MINUTI)
1	480
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	0

Funzione timer

La funzione Timer può essere utilizzata come timer per il punto di cottura o come sveglia indipendente. I due display a 7 segmenti delle rispettive zone di cottura servono per la visualizzazione del tempo rimanente in minuti, fino a quando non viene attivato l'allarme del timer.

Selezione del timer

Il valore del timer è visualizzato sul display dietro ai punti di cottura.

Sono previste due diverse modalità:

- Timer per il punto di cottura: il timer è assegnato a un punto di cottura. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e visivo e il relativo punto di cottura viene spento.
- allarme di cottura: il timer opera indipendentemente dal punto di cottura. Al termine del tempo impostato, viene emesso anche in questa modalità un segnale acustico e visivo, ma i punti di cottura non vengono spenti.

Selezione timer:

Per selezionare un timer premere contemporaneamente i tasti Più e Meno con unità di controllo attivata. Se precedentemente è stato selezionato un punto di cottura, il timer di tale punto di cottura si illumina. Tale condizione è segnalata inoltre dal punto decimale lampeggiante sul display del punto di cottura. Se precedentemente non è stato selezionato alcun punto di cottura, viene attivato il timer allarme per cottura. In questo caso tutti i punti decimali sono spenti.

Se sono attivi diversi timer, è possibile selezionare il timer desiderato premendo più volte i tasti Più e Meno.

Se un timer è impostato per un punto di cottura e anche come timer generico, al termine del tempo di selezione (10 secondi) viene visualizzato il timer con un tempo inferiore sul display superiore; pertanto se un timer viene impostato, ad esempio, ad 1 minuto per la zona di cottura e il timer generico di cottura è impostato a 2 minuti, viene visualizzato 01 e il punto decimale della selezione continua a lampeggiare. Per contro, se il timer dell'area di cottura è stato impostato, ad esempio, a 4 minuti e il timer generico di cottura a 3 minuti, il timer visualizza 03 e il punto decimale di selezione per la zona di cottura permane per indicare che è impostato un timer.

Il tempo di selezione è 10 secondi. Questo tempo è azzerato ad ogni cambio del valore del timer, premendo il tasto Più o Meno.

È possibile terminare prima la selezione, selezionando un punto di cottura.

Istruzioni per l'uso

Impostazione del valore del timer:

Dopo aver selezionato un timer, è possibile modificare il valore del timer utilizzando i tasti Più/Meno. Se il valore del timer non è stato impostato, premendo il tasto Meno esso viene impostato a 30 minuti e tale valore non può essere modificato.

Tenendo premuto più a lungo il tasto Più o Meno, il valore impostato varia più rapidamente. Impostando il valore 99 o 01, la ripetizione automatica si arresta automaticamente.

Spegnimento anticipato del timer:

È possibile spegnere il timer impostando il valore 00.

In caso di timer per un punto di cottura, il relativo punto di cottura resta acceso.

Conto alla rovescia del tempo impostato sul timer:

Il conto alla rovescia inizia non appena il timer viene impostato. Modificando il valore con i tasti Più o Meno, il timer inizia da un minuto intero e tutti i secondi che possono essere trascorsi vengono cancellati.

Allarme di un timer allo scadere del tempo impostato:

Quando il valore del timer raggiunge lo 00, viene emesso un segnale acustico e visivo. Se un timer per punto di cottura ha raggiunto il valore impostato, il relativo punto di cottura viene spento. Tutti i punti di cottura o timer selezionati vengono deselezionati.

Il valore del timer (00) viene visualizzato nuovamente e lampeggia. In caso di timer per un punto di cottura, il punto decimale corrispondente lampeggia. La segnalazione dell'allarme perdura per 2 minuti, sempre che non sia arrestata precedentemente premendo un qualsiasi tasto.

Al termine della segnalazione, tutti i display attivi dei punti di cottura restano visibili.

Blocco del pannello comandi

Bloccaggio/attivazione del blocco del pannello comandi:

Il blocco del pannello comandi serve ad evitare l'accensione accidentale del piano di cottura. Può essere attivato quando nessun punto di cottura è acceso.

Bloccaggio:

Il blocco del pannello comandi può essere attivato dopo aver acceso l'unità di controllo.

A tale scopo premere contemporaneamente il tasto di selezione punto di cottura anteriore destro e il tasto MENO e quindi premere nuovamente il tasto di selezione punto di cottura anteriore destro. Su tutti i display viene visualizzata la "L" per LOCKED (Bloccato). Se un punto di cottura è "caldo", il display lampeggia alternando "L" e "H". Questa sequenza di comandi deve essere immessa entro 10 secondi e non deve essere premuto nessun altro tasto oltre a quelli descritti, altrimenti l'attivazione non viene eseguita. L'unità di controllo resta bloccata fino a quando non viene sbloccata, anche qualora sia accesa e spenta. Un'interruzione dell'alimentazione elettrica non cancella il blocco.

Sbloccaggio temporaneo per cottura:

Per sbloccare l'unità di controllo premere contemporaneamente il tasto di selezione punto di cottura anteriore destro e il tasto MENO. La lettera "L" per LOCKED scompare e il display visualizza "0" con un punto lampeggiante. Se un punto di cottura è "caldo", "0" e "H" lampeggianti si alternano ad un punto lampeggiante.

Quando l'unità di controllo viene spenta, la sicurezza per bambini viene attivata nuovamente.

Disattivazione completa del blocco:

Il blocco del pannello comandi può essere disattivato dopo aver acceso l'unità di controllo. A tale scopo premere contemporaneamente il tasto di selezione punto di cottura anteriore destro e il tasto MENO e quindi premere nuovamente il tasto MENO. Dopo aver immesso la sequenza corretta di tasti entro 10 secondi, il blocco viene disattivato e l'unità di controllo commuta in STANDBY, altrimenti l'immissione è considerata incompleta e l'unità di controllo resta bloccata e si spegne dopo 20 secondi.

Booster

La funzione Booster può essere attivata per punti di cottura che dispongono di questa opzione, qualora siano stati impostati precedentemente al livello di cottura "9", il rispettivo punto di cottura sia stato selezionato e il tasto Più sia stato azionato ulteriormente.

La funzione Booster può essere attivata solo se il modulo di induzione lo consente (esistono limiti speciali di temperatura nel generatore per la funzione Booster). Se la funzione Booster è ammessa per il punto di cottura desiderato, sul display compare una "P".

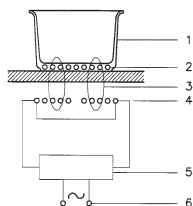
Istruzioni per l'uso

La potenza richiesta per attivare la funzione Booster potrebbe essere troppo alta; in questo caso, la funzione integrata di gestione dell'energia ridurrà la potenza dell'altro punto di cottura dello stesso modulo a induzione; questo è indicato dal lampeggio del simbolo corrispondente, che lascia un tempo di correzione di 3 secondi prima di ridurre la potenza al livello necessario.

Per ogni punto di cottura, la funzione Booster ha una durata di 5 minuti.

Precauzioni

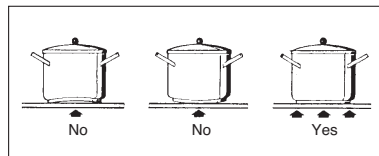
- Al verificarsi di una anche minima frattura della superficie vetroceramica disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica del piano cottura.
- Durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.
- Non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti da alluminio direttamente sul piano.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di acqua o condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- Per la cottura di alimenti con la tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare gradualmente mescolando frequentemente.
- Dopo l'uso spegnere correttamente (decremento sino a "0") e non fare affidamento sul sensore di tegami.



1. Recipiente
2. Corrente indotta
3. Campo magnetico
4. Induttore
5. Circuito elettronico
6. Alimentazione elettrica

Pentolame

- Se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta, questa pentola può essere adatta alla cottura ad induzione;
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione;
- pentolame a fondo piatto e spesso;
- una pentola di 20 cm di diametro permette di sfruttare la massima potenza;
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia. E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm;
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induzione;
- recipienti in ghisa, meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico;
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta e recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).



La pentola da utilizzare per il modello wok induzione deve essere semisferica.

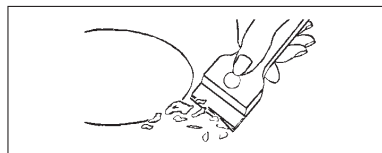
Manutenzione

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo, spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimosse dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano.

Successivamente pulire con SIDOL o STANFIX e carta da cucina, quindi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.

Non utilizzare in nessun caso spugne o panni abrasivi; evitare inoltre l'uso di detersivi chimici aggressivi, come smacchiatori e spray per forni.

NON USARE PULITRICI A VAPORE



Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che il problema sia stato eliminato.

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

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti 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 proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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). Le parti di ricambio sono disponibili per 10 anni.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane n. 1
20016 Pero (Mi), Italia

Stampato in Italia
12/19

400011569862

