

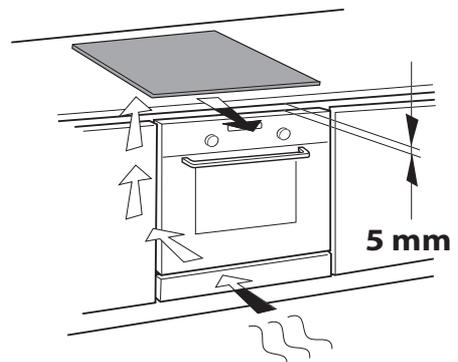
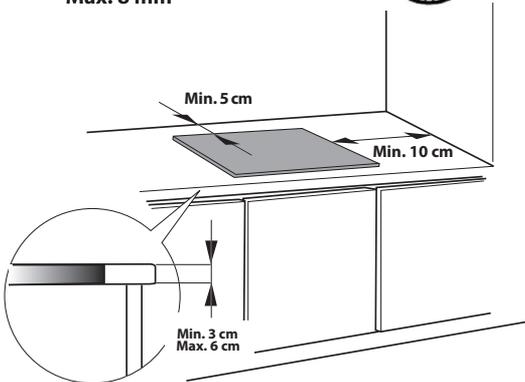
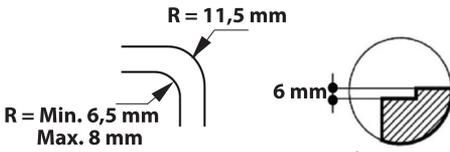
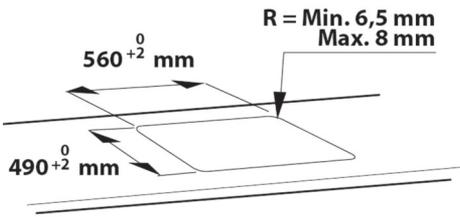
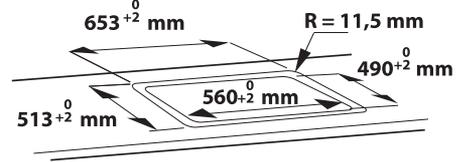
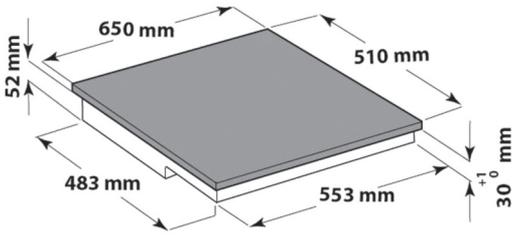
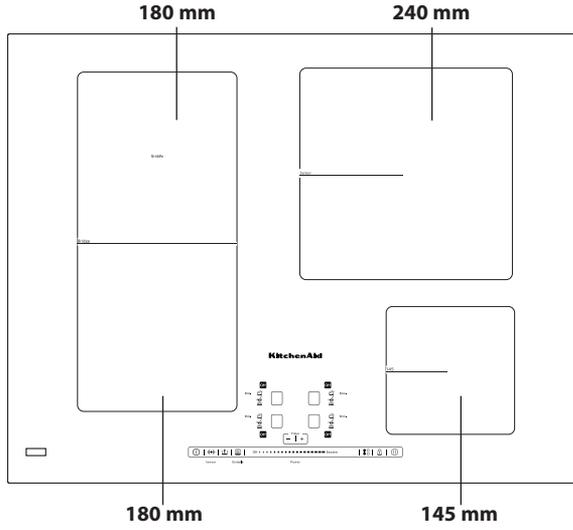
# Istruzioni per l'uso

**KitchenAid**

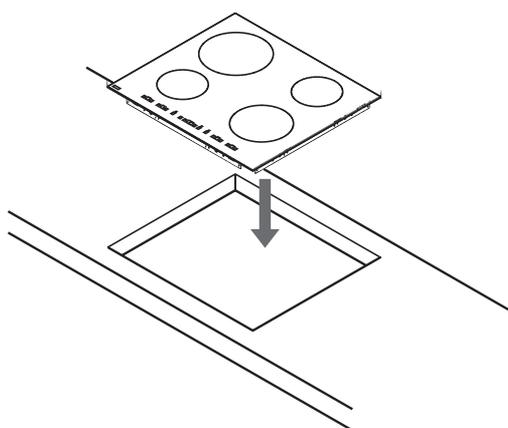
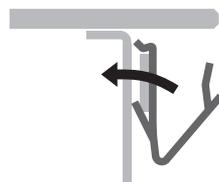
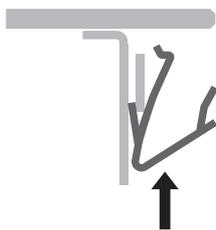
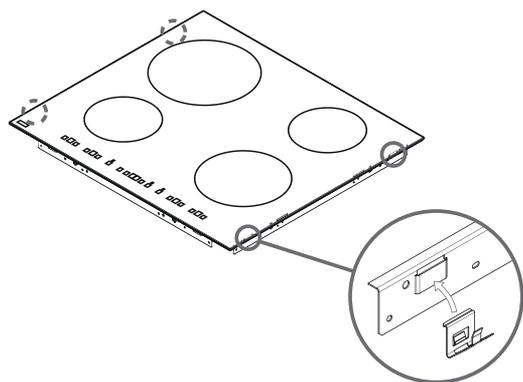


<b>Disegni di installazione</b>	<b>4</b>
<b>Istruzioni importanti per la sicurezza</b>	<b>6</b>
<b>Consigli per la salvaguardia dell'ambiente</b>	<b>9</b>
<b>Dichiarazione di progettazione ecocompatibile</b>	<b>9</b>
<b>Prima dell'utilizzo</b>	<b>9</b>
<b>Utilizzo di recipienti preesistenti</b>	<b>10</b>
<b>Diametri consigliati per le pentole</b>	<b>10</b>
<b>Installazione</b>	<b>10</b>
<b>Allacciamento elettrico</b>	<b>11</b>
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>12</b>
<b>Pulizia</b>	<b>16</b>
<b>Guida alla ricerca guasti</b>	<b>16</b>
<b>Servizio assistenza</b>	<b>17</b>
<b>Tabella delle impostazioni di potenza</b>	<b>18</b>
<b>Tabella funzioni</b>	<b>19</b>
<b>Tabella di cottura</b>	<b>20</b>

# Disegni di installazione



## Disegni di installazione



## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé e per gli altri.

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



#### **PERICOLO**

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



#### **AVVERTENZA**

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

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

Osservare sempre le seguenti istruzioni:

- Durante le operazioni di disimballaggio e installazione, indossare sempre i guanti di protezione.
- Prima dell'installazione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.

- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non usare prolunghe o adattatori a presa multipla.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili all'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti per uso domestico.  
Nessun altro uso è consentito (ad esempio, il riscaldamento delle stanze). Il fabbricante non risponderà di eventuali danni dovuti ad usi impropri o ad errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i neonati (0-3 anni) e i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi.
- Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non possono utilizzare, né eseguire operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio, se non sotto la sorveglianza di un adulto.
- Non toccare le resistenze dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- Non posizionare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Prestare attenzione quando si cuociono alimenti con un alto contenuto di grasso o olio.
- Nel vano sotto l'apparecchio deve essere installato un pannello divisorio (non in dotazione).
- Se la superficie del piano cottura è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità 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 o di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata di alimenti con un alto contenuto di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.  
Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura, perché potrebbero diventare molto caldi.
- Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura mediante il rispettivo comando, non facendo affidamento sul rilevatore di tegami (solo per apparecchi con piano in vetro).

#### **Smaltimento degli elettrodomestici**

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Per lo smaltimento, rispettare le norme vigenti. Prima di smaltire l'apparecchio, tagliare il cavo di alimentazione.
- 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 l'apparecchio è stato acquistato.

## Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

### Smaltimento del materiale di imballaggio

L'imballaggio è costituito da materiale interamente riciclabile, contrassegnato dall'apposito simbolo (♻️). Le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e nel pieno rispetto delle norme stabilite dalle autorità locali.

### Smaltimento prodotto

L'etichettatura dell'apparecchio è conforme alla direttiva dell'Unione europea 2012/19/EU in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.



Il simbolo  riportato sull'apparecchio o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere conferito presso un idoneo punto di raccolta per lo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, seguire queste raccomandazioni:

- Usare pentole e tegami aventi il diametro di base della stessa misura della zona di cottura.
- Usare solo pentole e tegami con una base piana.
- Se possibile, tenere i recipienti coperti durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con poca acqua per ridurre il tempo di cottura.
- L'uso di una pentola a pressione permette di ridurre ulteriormente il consumo di energia e i tempi di cottura (non utilizzabile in modalità "SENSOR").
- Posizionare pentole e tegami al centro della zona di cottura evidenziata sul piano cottura.

## Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

Questo apparecchio soddisfa le specifiche per la progettazione ecocompatibile del regolamento europeo n. 66/2014 ed è conforme alla norma europea EN 60350-2.

## Prima dell'utilizzo

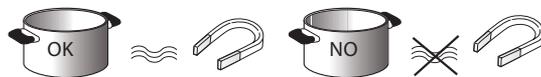
**IMPORTANTE:** Le zone di cottura non si attivano se le pentole o i tegami non sono della dimensione corretta. Utilizzare solo pentole che riportino il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (figura di fronte). Prima di accendere il piano cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura da utilizzare.



## Utilizzo di recipienti preesistenti

Per verificare che un recipiente sia adatto al piano cottura a induzione, servirsi di una calamita: se questa non aderisce alla base, il recipiente non è adatto per il piano di cottura.

- Pentole e tegami devono avere il fondo liscio, per evitare che graffino la superficie in vetroceramica del piano cottura. Controllare anche il fondo dei piatti.
- Non appoggiare mai pentole o tegami caldi sul pannello comandi del piano cottura, perché potrebbero danneggiarlo.



## Diametri consigliati per le pentole

 XL dia. 30 cm	 dia. 14 cm - 30 cm	 XL dia. 28 cm	 dia. 18 cm dia. 14 cm (zona doppia) - 28 cm
 L dia. 24 cm	 dia. 17 cm - 24 cm	 L dia. 21 cm	 dia. 15 cm - 21 cm
 M dia. 18 cm	 dia. 14 cm - 18 cm	 S dia. 14,5 cm	 dia. 11 cm - 14,5 cm

**IMPORTANTE:** Per informazioni sul diametro delle pentole corretto per le zone di cottura con funzione SENSOR, fare riferimento alla sezione "SENSOR".

Se si utilizza una piastra di adattamento (non in dotazione) o se la pentola è vuota, la temperatura interna del sistema supererà il limite consentito e il piano di cottura si spegnerà.

Questo meccanismo è intenzionale e ha lo scopo di proteggere i componenti interni dal sovraccarico.

Si raccomanda di spegnere il piano di cottura e lasciar raffreddare la zona di cottura fino allo spegnimento degli indicatori sul pannello comandi.

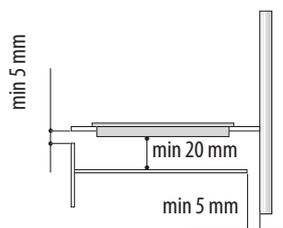
## Installazione

Dopo aver disimballato il piano cottura, verificare che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di dubbio, rivolgersi al rivenditore o al Servizio Assistenza.

### PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE

#### AVVERTENZA

- **Installare un pannello divisorio sotto il piano cottura.**
  - **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
  - **Il pannello divisorio non deve essere inserito se il piano cottura è installato sopra un forno.**
- La distanza tra il lato inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio deve rispettare le misure riportate in figura.
  - Il mancato rispetto delle distanze minime tra il piano cottura e il lato superiore dell'unità può impedire il corretto funzionamento del prodotto.
  - Eseguire i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
  - Se il piano di cottura è installato sopra un forno, verificare che quest'ultimo disponga di un sistema di raffreddamento.
  - Non installare il piano cottura sopra lavastoviglie o lavatrici, per evitare che vapore e umidità ne danneggino i circuiti elettronici.



## Allacciamento elettrico

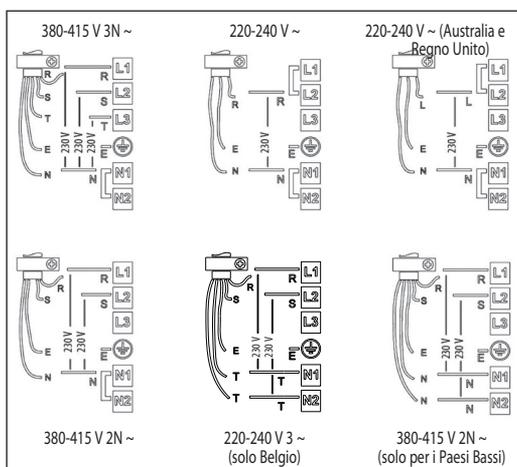
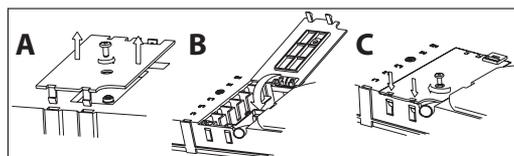
### ⚠ AVVERTENZA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da un elettricista qualificato, che sia a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o animali e per danni alle cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme previste in questa sezione.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.
- Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico domestico.
- Non utilizzare prolunghes.

### Connessione alla morsetteria

Per il collegamento elettrico, utilizzare un cavo H05RR-F come specificato nella tabella seguente.

Cavi	Quantità x dimensioni
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Collegare il filo di terra giallo/verde al morsetto con il simbolo  .  
Questo filo deve essere più lungo degli altri.

1. Rimuovere il coperchio della morsetteria (A) svitando la vite e inserendo il coperchio nella cerniera della morsetteria (B).
2. Rimuovere circa 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione.
3. Rimuovere circa 10 mm di guaina dai fili. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto serrafilo e collegare i fili alla morsetteria come indicato nello schema accanto alla morsetteria stessa.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto serrafilo.
5. Chiudere il coperchio (C) e avvitarlo sulla morsetteria utilizzando la vite precedentemente rimossa - punto (1).

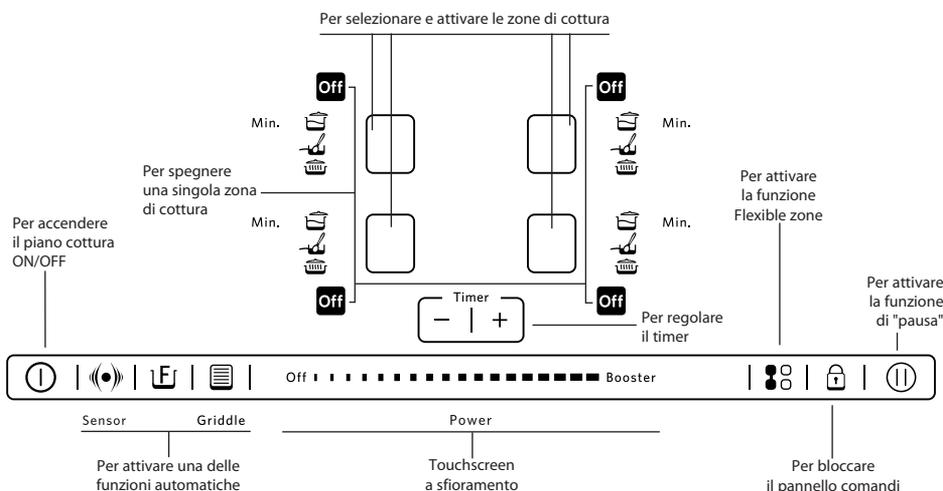
Ogni volta che il piano cottura viene collegato alla rete elettrica, esso effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

Se il piano cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni in dotazione con il cavo. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica usando un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

# Istruzioni per l'uso

## Descrizione del pannello comandi

Il pannello comandi è dotato di comandi a sfioramento che possono essere azionati con una semplice pressione sul simbolo corrispondente (è sufficiente un tocco leggero).



## Primo utilizzo / Dopo un'interruzione dell'alimentazione

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, il pannello comandi è bloccato (la spia luminosa sopra al tasto è accesa).

Per sbloccare il pannello comandi, tenere premuto il tasto  per 3 secondi. La spia si spegne ed è possibile utilizzare normalmente il piano cottura.

## Accensione e spegnimento del piano cottura

Per accendere il piano cottura, premere il tasto  per circa 2 secondi: la spia sopra al tasto si accende e nei cerchi delle zone di cottura appaiono dei trattini.

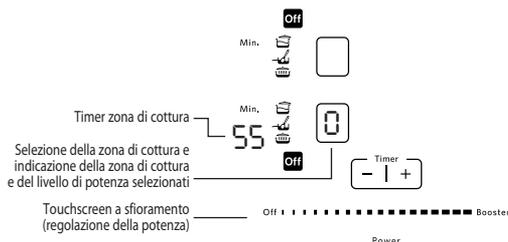
Per spegnere, premere lo stesso tasto finché il piano cottura si spegne. Tutte le zone di cottura si spegneranno.

## Spegnimento di una singola zona di cottura

Per spegnere una singola zona di cottura, premere il tasto .

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

## Attivazione e regolazione delle zone di cottura



Disporre una pentola o un tegame sulla zona di cottura da utilizzare, quindi accendere il piano cottura. Attivare la zona di cottura premendo il tasto circolare corrispondente: il tasto circolare mostra il numero , che corrisponde al livello di potenza intermedio.

  Se la pentola o il tegame utilizzati non sono adatti, non sono posizionati correttamente o non sono delle dimensioni corrette per il piano cottura a induzione, sul display viene visualizzato il messaggio “no pot” (vedere la figura a sinistra). Se entro 60 secondi non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

 Per modificare il livello di potenza, scorrere il dito orizzontalmente lungo il touchscreen: scorrendo il dito, il numero all'interno del cerchio cambierà da un minimo di 1 a un massimo di 9. Per attivare la funzione Booster, premere "BOOST" sul touchscreen ("P" sul display). Il livello di potenza "BOOST" può essere utilizzato al massimo per 10 minuti, trascorsi i quali l'apparecchio passa automaticamente al livello di potenza 9. Se sono attive più zone di cottura, il touchscreen consente di modificare il livello di potenza della zona selezionata, indicata dal punto luminoso acceso nella parte in basso a destra dell'indicatore di potenza. Per selezionare una zona è sufficiente premere il tasto circolare corrispondente.

 Nei modelli dotati di tre zone di cottura è possibile attivare tre funzioni “BOOST” contemporaneamente: in questo caso, l'apparecchio adatterà automaticamente la distribuzione della potenza tra le zone.

## Disattivazione delle zone di cottura

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il tasto circolare corrispondente (si accenderà il puntino luminoso nella parte in basso a destra dell'indicatore di potenza). Premere OFF (spegnimento) sul touchscreen a sfioramento.

 La zona di cottura si disattiva e, se l'area è calda, nel cerchio compare la lettera “H”. “H” è l'indicatore di calore residuo. Ogni zona di cottura dispone di un proprio indicatore di calore residuo. Questi indicatori avvertono che le zone di cottura sono ancora calde. Quando la zona di cottura si è raffreddata, l'indicatore si spegne.

## Impostazione del timer

Il timer permette di impostare la durata di cottura fino a un massimo di 90 minuti.

Selezionare la zona di cottura che si desidera usare con il timer (sul display si accenderà il puntino luminoso nella parte in basso a destra dell'indicatore di potenza), quindi impostare il tempo di cottura desiderato usando i tasti + e - per la funzione timer: il tempo viene visualizzato in minuti vicino all'indicazione della zona di cottura.

Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer inizia il conto alla rovescia (il puntino di selezione della zona di cottura comincia a lampeggiare).

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Per informazioni sul timer associato alla funzione SENSOR, fare riferimento alla descrizione della funzione nelle pagine successive.

## Istruzioni per l'uso

### Blocco del pannello comandi

Questa funzione blocca i comandi del piano cottura per impedire che vengano attivati involontariamente (per esempio, durante la pulizia).

Premere il tasto  per 3 secondi: viene emesso un segnale acustico e sopra il simbolo del lucchetto si accende una spia, a conferma che la funzione è stata attivata. Il pannello comandi viene bloccato a eccezione della funzione OFF (Spegnimento). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino si spegne e il piano cottura viene riattivato.

**IMPORTANTE:** la presenza di acqua, liquidi fuoriusciti dai recipienti o altri oggetti sul tasto sotto il simbolo può causare l'attivazione o la disattivazione accidentale del blocco del pannello comandi.

### Pausa

Questa funzione permette di mettere temporaneamente in pausa e quindi riprendere la cottura mantenendo le stesse impostazioni (escluse la funzione SENSOR e l'impostazione del timer). Premere il tasto :  inizia a lampeggiare sul display al posto del livello di potenza. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il tasto .

### Funzione Flexible zone

La funzione in oggetto consente di utilizzare due zone di cottura contemporaneamente, come zona di cottura unica di dimensioni "extra-large". Risulta ideale per pentole di forma ovale, rettangolare e allungata (con dimensioni massime del fondo di 40x18 cm). Accendere il piano cottura con il tasto : sui display relativi alle due zone di cottura appare l'indicazione "0". I due puntini accanto all'indicazione numerica saranno accesi, ad indicare che si è scelto di unire le due zone di cottura. Per modificare il livello di potenza, scorrere il dito lungo il touchscreen: scorrendo il dito, il numero all'interno del cerchio cambierà da un minimo di 1 a un massimo di 9. Per disattivare la funzione Flexible zone, premere il tasto : le due zone di cottura torneranno a operare separatamente. Premere OFF per spegnere la zona di cottura.

 Se è attiva la funzione Flexible Zone, non è possibile utilizzare il livello di potenza booster o la funzione SENSOR. Azionando il timer, il tempo di cottura sarà visualizzato accanto al display della zona di cottura con il livello più alto.

### Descrizione delle funzioni automatiche

 Il piano cottura è dotato di alcune funzioni automatiche associate alle zone di cottura. A fianco del tasto di selezione di ogni zona di cottura sono riportati i simboli delle funzioni disponibili. Quando si seleziona una funzione automatica, accanto al simbolo corrispondente compare un indicatore luminoso e sul display della zona di cottura prescelta appare la lettera "A".

### SENSOR

La funzione SENSOR seleziona automaticamente il livello di potenza ideale per portare l'acqua a ebollizione e segnala il raggiungimento del bollore.

Appoggiare la pentola con l'acqua sulla zona di cottura che riporta l'indicazione SENSOR, quindi accendere il piano cottura e selezionare la zona. Premere il tasto : Sul display compare "A" e la spia luminosa si accende. Durante la fase di riscaldamento, nello spazio accanto alla zona viene visualizzata un'animazione.

 Per il corretto funzionamento della funzione SENSOR, seguire questi accorgimenti:

- Utilizzare solo acqua (a temperatura ambiente)
- Non aggiungere sale, ingredienti o condimenti prima che l'acqua abbia raggiunto l'ebollizione
- Non modificare la potenza della zona di cottura e non rimuovere o spostare la pentola
- Utilizzare pentole e tegami di diametro non superiore o inferiore di 1 cm rispetto alla linea riportata sulla superficie in vetro
- Riempire la pentola per almeno due terzi della sua capacità (circa 1 litro) e mai fino al bordo (max. 5 litri per la zona da 180 mm e max. 7 litri per quella da 240 mm)
- Non utilizzare pentole a pressione.

## Istruzioni per l'uso

Per ottenere risultati ottimali, seguire queste raccomandazioni:

- Non applicare il coperchio sulla pentola quando si utilizza la funzione SENSOR
  - Non attivare la funzione SENSOR se la zona è ancora calda (lettera "H" visibile sul display).
- Una volta raggiunta l'ebollizione viene emesso un segnale acustico per tre volte a intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, il contaminuti inizia automaticamente a conteggiare il tempo di ebollizione. Dopo il terzo segnale, il piano cottura seleziona automaticamente un'impostazione di potenza più bassa e adatta a mantenere il bollore. A questo punto è possibile aggiungere gli ingredienti, impostare il timer oppure variare il livello di potenza.
- Cambiando il livello di potenza o attivando la funzione di "pausa" si esce dalla funzione SENSOR.
- Il piano cottura gestisce autonomamente la funzione SENSOR e le impostazioni booster; ciò significa che, in alcuni casi, non sarà possibile attivare il booster se è già in uso la funzione SENSOR.
  - La qualità della pentola utilizzata può influenzare le prestazioni della funzione SENSOR.

### Tasto multifunzione

Permette di selezionare le funzioni di bollitura a fuoco lento, scioglimento o mantenimento in caldo e di associarle alla zona prescelta.

Selezionare la zona e quindi premere il tasto ; le spie delle funzioni speciali a fianco di ogni zona di cottura indicano di volta in volta la funzione automatica selezionata. Premere più volte il tasto  per impostare la funzione desiderata.

### Bollitura a fuoco lento

Portare l'acqua a ebollizione, quindi selezionare la funzione di bollitura a fuoco lento premendo il tasto corrispondente . Viene automaticamente impostato il livello di potenza adatto a mantenere l'ebollizione. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sul touchscreen a sfioramento.

### Fusione

Questa funzione consente di mantenere in modo permanente una temperatura bassa nella zona di cottura. Appoggiare la pentola o l'accessorio sulla zona di cottura che si desidera utilizzare, accendere il piano cottura e selezionare la zona di cottura. Premere più volte il tasto  per selezionare la funzione. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sul touchscreen a sfioramento.

### Mantenere in caldo

Questa funzione individua un livello di potenza adatto per mantenere in caldo le pietanze. Appoggiare la pentola o l'accessorio sulla zona di cottura che si desidera utilizzare, accendere il piano cottura e selezionare la zona di cottura. Premere più volte il tasto  per selezionare la funzione. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sul touchscreen a sfioramento.

### GRIDDLE

La funzione permette di grigliare varie categorie di cibo attraverso l'utilizzo dell'apposito accessorio.

 Utilizzare esclusivamente l'accessorio fornito in dotazione.

L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio potrebbe compromettere le prestazioni della funzione.

Posizionare l'accessorio sulla zona di cottura su cui compare la scritta "GRIDDLE". Premere il tasto ; sopra il tasto si accende un indicatore e sul display compare la lettera "A". Quando il piano ha quasi finito di riscaldare l'accessorio, viene emesso un segnale acustico ogni 30 secondi per tre volte. A questo punto è possibile introdurre gli alimenti nella pentola. Al secondo segnale acustico, un contaminuti inizia a misurare il tempo per il quale l'accessorio si mantiene alla temperatura ideale.

 Se è attiva la funzione GRIDDLE, non è possibile attivare contemporaneamente le funzioni Flexible Zone e Booster sulla stessa zona di cottura.

## Pulizia

### AVVERTENZA

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

IMPORTANTE: non usare spugnette abrasive o pagliette per pentole, perché potrebbero danneggiare la superficie in vetro.

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo (una volta raffreddato) rimuovendo i residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zuccheri possono danneggiare il piano cottura e devono essere rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, un panno carta o un detergente specifico per piani di cottura (seguendo le istruzioni del produttore).

## Guida alla ricerca guasti

- Leggere e seguire le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni per l'uso".
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica e controllare che non vi sia un'interruzione di corrente nell'impianto.
- Pulire il piano cottura e asciugarlo con cura.
- Se dopo l'uso non si riesce a spegnere il piano cottura, staccarlo dalla rete elettrica.
- Se quando il piano cottura è acceso sul display appaiono dei codici alfanumerici, consultare la seguente tabella.

CODICE DI ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il piano cottura si spegne e, dopo 30 secondi, emette un segnale acustico ogni 10 secondi.	Pressione permanente sulla zona del pannello comandi.	Acqua o utensili sul pannello comandi.	Ripulire il pannello comandi.
C81, C82, C83	Il pannello comandi si è spento a causa della temperatura troppo alta.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F42 o F43	La tensione di collegamento non è quella corretta.	Il sensore ha rilevato una tensione differente tra apparecchio e rete di alimentazione.	Scollegare il piano dalla rete di alimentazione e verificare il collegamento.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Chiamare il Servizio Assistenza e comunicare il codice d'errore.		

## Servizio assistenza

### Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Provare a risolvere da soli il problema consultando la sezione “Guida alla ricerca guasti”.
2. Spegner e riaccendere il piano cottura per verificare se il problema è stato risolto.

**Se in seguito ai controlli sopra descritti il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Fornire sempre:

- Una breve descrizione del guasto
- Il tipo e il modello del prodotto
- Il codice di assistenza (il numero che segue la parola “Service” sulla targhetta matricola) posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica). Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia.
- Il proprio indirizzo completo
- Il proprio numero telefonico, completo di prefisso

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## Tabella delle impostazioni di potenza

Livello di potenza		Tipo di cottura	Uso consigliato (tipo di cottura)
Potenza max.	<b>Boost</b>	Riscaldare rapidamente	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti o dei liquidi di cottura e portare velocemente l'acqua a ebollizione.
	<b>8-9</b>	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare rapidamente a ebollizione.
Potenza alta	<b>7-8</b>	Rosolare, soffriggere, lessare, grigliare	Ideale per soffriggere, lessare a bollore vivace, cuocere e grigliare (per durate brevi, es. 5-10 minuti).
	<b>6-7</b>	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, lessare a bollore moderato, cuocere e grigliare (per durate medie, es. 10-20 minuti), preriscaldare gli accessori.
	<b>4-5</b>	Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere e grigliare (per lunga durata).
Potenza media	<b>3-4</b>	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce), con liquidi (es. acqua, vino, brodo, latte), o per mantecare la pasta.
	<b>2-3</b>		Ideale per cotture prolungate (quantità inferiori al litro: riso, salse, arrostiti, pesce) e con liquidi (ad esempio vino, brodo, latte).
Potenza bassa	<b>1-2</b>	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato o scongelare prodotti di piccole dimensioni.
	<b>1</b>	Mantenere in caldo Mantecare i risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
OFF	<b>Potenza zero</b>	Superficie di appoggio	Piano cottura in standby o spento (possibile calore residuo dopo una cottura, segnalato con "H").

## Tabella funzioni

Funzione		Descrizione delle funzioni automatiche
	Bollitura a fuoco lento	Individua un livello di potenza adatto per cuocere a fuoco lento pietanze che richiedono tempi di cottura lunghi. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe o minestrone mantenendo un livello di cottura costante. Ideale per cuocere a bagnomaria (salse cremose) e riscaldare pietanze già cotte. Evita le fuoriuscite dovute al bollore o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.
	Fusione	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le proprietà (cioccolato, burro, ecc.).
	Mantenere in caldo	Individua un livello di potenza adatto per mantenere in caldo le pietanze.
	Sensor	Rileva automaticamente quando l'acqua raggiunge l'ebollizione e riduce la potenza in modo da mantenere il bollore fino all'aggiunta degli alimenti. Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, un segnale acustico indica che si possono aggiungere gli ingredienti richiesti (condimenti, pasta, riso, verdure, carne, pesce). Ideale anche per preparare conserve e sterilizzare gli accessori.
	Funzione 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 alimenti di grandi dimensioni o in grandi quantità (pesce, spiedini, verdure, bistecche, salsicce). Per cuocere in pirofile, pesciere o tegami alimenti in umido o in brodo, quali arrostiti arrotondati o pesci interi.
	Griddle	Da utilizzarsi esclusivamente con l'accessorio in dotazione. Questa funzione individua automaticamente il livello di potenza ideale per grigliare varie categorie di alimenti. Prima di introdurre gli alimenti, attendere che l'accessorio raggiunga la temperatura richiesta (la funzione segnalerà l'avvenuto preriscaldamento). L'accessorio in dotazione consente una distribuzione uniforme del calore, assicurando una grigliatura perfetta di qualsiasi tipo di alimento: carne pesce, verdure, spiedini, bistecche, hamburger, tranci di pesce, salsicce, formaggio.

## Tabella di cottura

Alimenti	Piatto o tipo di cottura	Livello di potenza e fase di cottura			
		Prima fase	Potenza	Seconda fase	Potenza
Pasta e riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta secca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura del riso e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Mantenimento della corretta temperatura di cottura	4-5
verdure Legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	cottura	6-7
	Fritto	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura dell'alimento	6-7
	Umido/stufato	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4
	Doratura	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura della carne con olio (se si usa il burro, impostare la potenza 6)	7-8	cottura	3-4
	Ai ferri	Preriscaldamento della padella	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Doratura	Doratura con olio (se si usa il burro, impostare la potenza 6)	7-8	cottura	4-5
	Umido/stufato	Doratura con olio (se si usa il burro, impostare la potenza 6)	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4

## Tabella di cottura

Alimenti	Piatto o tipo di cottura	Livello di potenza e fase di cottura			
		Prima fase	Potenza	Seconda fase	Potenza
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della griglia	7-8	Cottura da entrambi i lati	7-8
	Umido/stufato	Doratura con olio (se si usa il burro, impostare la potenza 6)	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura o doratura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura da entrambi i lati	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura da entrambi i lati	5-6
Salse	Pomodoro	Doratura con olio (se si usa il burro, impostare la potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Doratura con olio (se si usa il burro, impostare la potenza 6)	6-7	Cottura a bollore moderato	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Ebollizione e mantenimento del bollore	3-4
Dolci Ricette cremose	Crema pasticcera	Bollitura del latte	4-5	Addensamento alla consistenza richiesta	4-5
	Budini	Bollitura del latte	4-5	Addensamento alla consistenza richiesta	2-3
	Budino di riso	Riscaldamento del latte	5-6	Cottura	2-3







FOR THE WAY IT'S MADE.

**Whirlpool Europe S.r.l. - Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA), Italia  
Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268  
[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Stampato in Italia



**400010886989**

