

## *Quick Reference Guide*



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

*Thanks for choosing*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

**IT** .....pagina 3

*KitchenAid*  
*Piano di cottura*  
*a induzione*  
*Guida di consultazione rapida*

IT

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

*Grazie per aver scelto*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

# Guida rapida



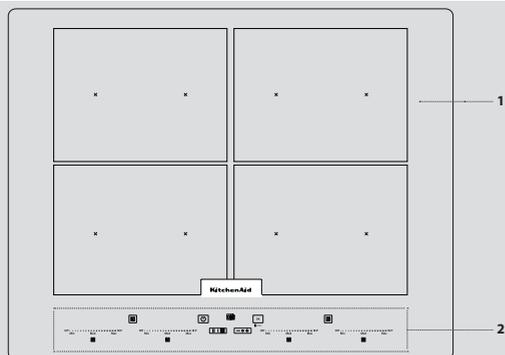
## GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO KITCHENAID

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



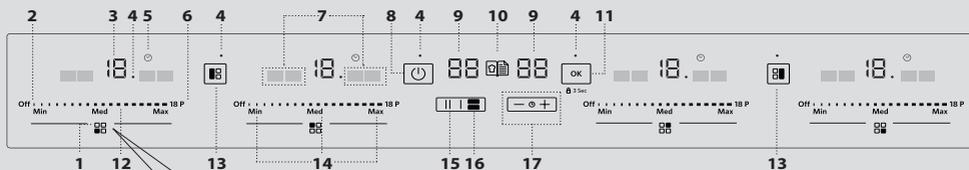
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

## Descrizione prodotto



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

## Pannello di controllo

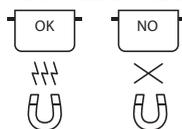


### Esempio di zona cottura



- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. Identificazione della zona di cottura   | rapido  | 13. Tasto Zona Flessibile verticale    |
| 2. Tasto di spegnimento della zona cottura | 7. Indicatori funzioni speciali                 | 14. Tasti preselezione e aggiustamento |
| 3. Livello di cottura selezionato          | 8. Tasto di accensione / spegnimento            | 15. Tasto Pausa                        |
| 4. Spia luminosa funzione attiva           | 9. Indicatore tempo / funzioni speciali         | 16. Tasto zona "Dynamic Surface"       |
| 5. Indicatore contaminuti                  | 10. Tasto "Gourmet Library" (funzioni speciali) | 17. Contaminuti                        |
| 6. Tasto di riscaldamento                  | 11. Tasto OK / Blocco Tasti - 3sec              |  |
|  | 12. Tastiera a scorrimento                      |  |

## PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente. La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

## PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso.

Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate.

In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico intervenga con un leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte.

Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

## DIAMETRI MINIMI PENTOLE PER LE DIVERSE AREE DI COTTURA

	<b>centrato su 1 punto</b>	<b>2 punti coperti</b>	<b>3 punti coperti</b>	<b>4 punti orizzontali coperti</b>	<b>4 punti verticali coperti</b>
	10 cm	19 cm	pesciera/griglia	pesciera/griglia	24 cm

# Primo utilizzo

## GESTIONE POTENZA

Grazie alla funzione "Gestione potenza" è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

Impostando la potenza massima, il piano di cottura regola automaticamente la distribuzione dei carichi nelle varie zone di cottura e un segnale acustico avvisa se si è raggiunto il limite impostato.

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

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile (nL). Il dato di potenza massima (nL) è riportato sulla targhetta matricola posta sul fondo del piano di cottura.

### Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

- Premere il tasto "+" per 3 secondi. Sul display viene visualizzato **PL**.
- Premere il tasto fino a quando compare l'ultima potenza selezionata.
- Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.  
I livelli di potenza disponibili sono: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.

Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo **EE** e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione.



Sopra la tastiera di scorrimento appare il corrispondente livello di potenza. Ogni zona cottura offre diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "18" (potenza massima). Tramite la tastiera a scorrimento è anche possibile selezionare la funzione riscaldamento rapido P, visualizzata sul display con la lettera "P".

#### **Per disattivare le zone cottura:**

Selezionare il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera di scorrimento. Se la zona di cottura è ancora calda, sul display appare l'indicatore "H" del calore residuo.



#### **BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI**

Per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura, premere per 3 secondi il tasto OK/Blocco Tasti-3 sec: un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento.

Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. La spia luminosa si spegne e il piano è nuovamente attivo.



#### **PAUSA**

La funzione Pausa sospende per circa 30 secondi il funzionamento del piano di cottura. Durante questo intervallo è possibile pulire la superficie in corrispondenza dei comandi senza alterare le impostazioni predefinite. Allo scadere del tempo il piano riprende la sua normale funzionalità.



#### **CONTAMINUTI**

Il timer può essere utilizzato per impostare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

E' possibile impostare un timer per ogni zona seguendo la stessa procedura. Il timer mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

#### **Per attivare il contaminuti:**

1. Attivare la zona di cottura desiderata premendo la relativa tastiera a scorrimento in un punto qualsiasi.
2. Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo desiderato. Sul display compare l'indicazione "00". Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

#### **Per modificare il tempo del contaminuti:**

1. Premere la tastiera a scorrimento della zona di cottura a cui è associato.
2. Premere i tasti "+" o "-" per modificare il tempo desiderato.

#### **Per disattivare il contaminuti:**

Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" fino alla disattivazione.

## *Funzioni*

### **ZONA FLESSIBILE**

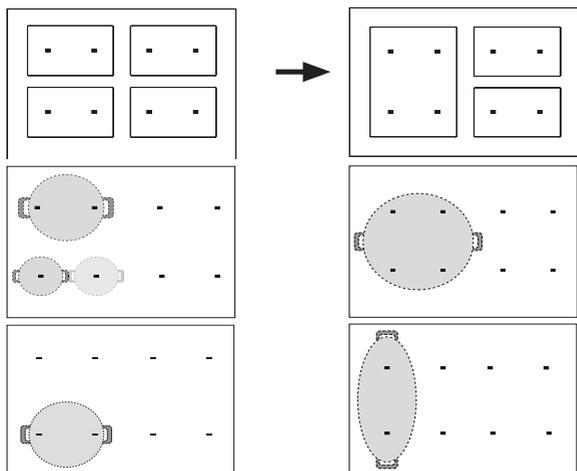
Selezionando il tasto "Zona Flessibile" è possibile comandare due zone di cottura contemporaneamente. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento per gestire la potenza.

L'utilizzo di questa funzione e' ideale per ampliare la zona di cottura con il vantaggio di posizionare le pentole a piacimento all'interno dell'area selezionata. Ideale anche per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.



### **ZONA FLESSIBILE VERTICALE**

Permette di comandare le due zone cottura a destra o a sinistra contemporaneamente.



**Per attivare la funzione Zona Flessibile:**

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il tasto corrispettivo alla tipologia di Zona Flessibile desiderata (verticale sinistra, verticale destra). Le due zone risulteranno collegate e sui rispettivi display comparirà "0".
3. Tramite la tastiera a scorrimento selezionare la potenza desiderata.

**Per disattivare la funzione Zona Flessibile:**

Premere il tasto della Zona Flessibile attivata: le zone di cottura tornano a funzionare singolarmente. La funzione Zona Flessibile si disattiva anche con lo spegnimento del piano a fine cottura.

Per ottenere migliori risultati si consiglia di coprire sempre almeno uno o più punti riportati sulla superficie del vetro o all'interno della Zona Flessibile.

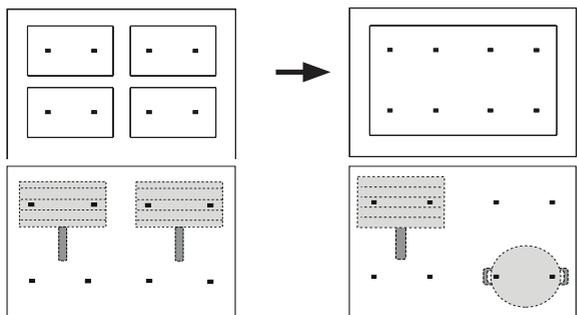


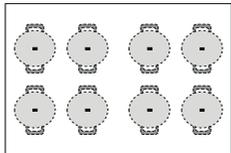
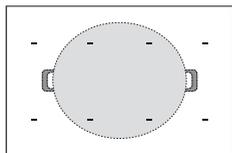
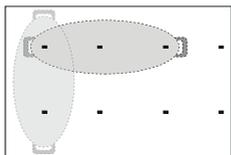
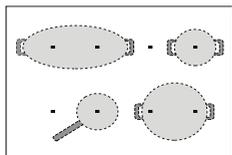
**ZONA DYNAMIC SURFACE**

Selezionando il tasto zona "Dynamic Surface" è possibile comandare l'intera superficie del piano con un'unica potenza.

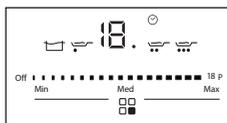
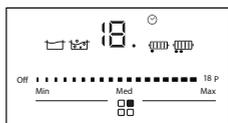
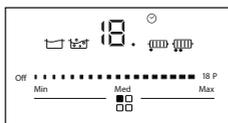
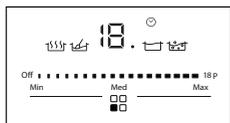
E' possibile utilizzare una qualsiasi tastiera a scorrimento per gestire la potenza. L'utilizzo di questa funzione e' ideale per ampliare la zona di cottura con il vantaggio di posizionare le pentole a piacimento all'interno dell'intera area. Ottimo anche per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni, ovali, rettangolari o griglie.

Coprendo tutta l'area attivata si può raggiungere la massima potenza disponibile.





## Funzioni speciali



### GOURMET LIBRARY

Con il tasto "Gourmet Library" è possibile attivare le funzioni speciali.

1. Posizionare la pentola, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta toccando la tastiera a scorrimento.
2. Premere il tasto "Gourmet Library". Sul display della zona cottura appare "A" (automatico).
3. L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona cottura selezionata si accende.
4. Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "Gourmet Library".
5. La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto .

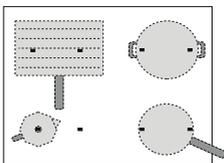
Ogni funzione speciale, una volta attivata, offre la possibilità di impostare il livello ottimale di cottura attraverso la selezione delle indicazioni di preselezione e aggiustamento (MIN-MED-MAX).



La funzione suggerisce automaticamente il livello intermedio.

Durante l'utilizzo, se occorre, è possibile spostarsi ad un livello inferiore/ superiore in base a come procede la cottura per ottimizzare tempi e condizioni (es. livello bollore dell'acqua).

**IMPORTANTE:** Posizionare gli accessori come riportato nella figura seguente, che indica la centratura dell'accessorio rispetto ai punti riportati sulla superficie del vetro (la combinazione illustrata è solo un esempio, gli accessori possono essere usati anche in aree cottura differenti).



### MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di far bruciare il cibo.

Ideale perché non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura.



## COTTURA LENTA

Funzione specifica per portare l'alimento ad una temperatura ideale per sobbollire e cuocere, mantenendo questa condizione senza rischi di far bruciare il cibo.

Ideale perché non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola, così come il posizionamento, possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura (centrare sempre la pentola sulla zona di cottura attivata).



## BOLLITURA\*

Funzione che permette di riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare tramite un segnale sonoro e visivo quando questa ha iniziato a bollire. Per attivare la bollitura, la pentola dovrà contenere almeno mezzo litro di acqua. Solo dopo l'emissione sonora è possibile aggiungere il sale, se necessario.

Il sistema mantiene l'acqua ad un sobbollire controllato evitando fuoriuscite e sprechi di energia.

Durante questa funzione un segnale acustico avvisa se la pentola è vuota o se l'acqua è evaporata.

## SALTARE IN PADELLA\*



Funzione ideale per preriscaldare la pentola vuota o con un filo di condimento. La temperatura raggiunta è ideale per cuocere cibi che hanno spessori superiori a 2-3 cm e che devono cuocere per più tempo o con condimenti tipo burro o strutto.



Funzione ideale per preriscaldare la pentola vuota o con un filo di condimento. La temperatura raggiunta è ideale per cuocere cibi che hanno spessori inferiori a 3 cm e che devono cuocere per brevi periodi.



Funzione ideale per preriscaldare la pentola con condimento (olio) fino ad un massimo di 1 cm di altezza.

In tutti e tre i casi, al termine della fase di riscaldamento della pentola o dell'olio il tasto  si illumina e emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Premendo il tasto  si conferma che si vuole inserire il cibo da cuocere nella pentola e la funzione speciale passa alla fase di cottura.

Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo aver dato l'ok.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.



## SCIoglIMENTO

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature. Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

## GRILL\*



Funzione ideale per grigliare. E' possibile scegliere tra due tipi di funzione grill (1 pallino o 2 pallini) a seconda del grado di cottura desiderato. Se l'alimento è spesso (>1 cm), si consiglia



di utilizzare una grigliatura più leggera (1 pallino) che cuocia per più tempo. Se l'alimento è più sottile o si vuole una grigliatura più forte, si consiglia di utilizzare la funzione grill con 2

pallini. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il tasto  si illumina e emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante.

Premendo il tasto  si conferma che si vuole inserire il cibo da cuocere nella pentola e la funzione speciale passa alla fase di cottura. Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo aver dato l'ok.

**\* Per queste funzioni è preferibile e consigliato l'utilizzo degli accessori dedicati:**

- per bollire: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- per saltare in padella: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- per grigliare: **WMF SKU: 05.7650.4291**

## Indicatori



### CALORE RESIDUO

Se il display indica "H" significa che la zona di cottura è ancora calda. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.



### PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta, sul display vengono visualizzati alternativamente i simboli .

Se entro 30 secondi dalla selezione, non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.



### CONTAMINUTI

Questo indicatore segnala che è stato impostato il contaminuti per la zona di cottura.

## Tabella di cottura

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO L'indicazione aanca l'esperienza e le abitudini di cottura
Potenza massima	P	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	14 - 18	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.
		Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	10 - 14	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	5 - 9	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
			Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
1 - 4	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.	
	Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.	
Potenza zero	Off	-	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").



### AVVERTENZA

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

### Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

La finitura del piano cottura è stata sottoposta a un trattamento che la rende facile da pulire e la mantiene lucida a lungo.

### Per la pulizia dei piani cottura Kitchenaid attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Usare un panno morbido (meglio se in microfibra) inumidito con acqua o con un detergente per vetri di uso quotidiano.
- Per un risultato migliore, lasciare il vetro a contatto con un panno umido per un paio di minuti.

## Risoluzione dei problemi

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

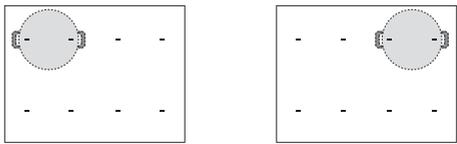
CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare sul display.		

## Rumori

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento. Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari). Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità.

## Cotture verificate

Di seguito una tabella creata appositamente per facilitare gli enti di controllo all'uso dei nostri prodotti.

Cotture verificate	Posizioni verificate
Distribuzione del calore, "Frittelle" test secondo EN 50304/EN 60350 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test secondo EN 60350/50304 §7.4	
Scioglimento, "cioccolato"	
Sobbollire, "riso e latte"	

ECO-DESIGN: il test è stato eseguito seguendo la normativa e impostando il piano selezionando tutte le zone a formare un'unica area oppure usando la funzione "Dynamic Surface".

Le istruzioni d'uso complete sono disponibili sul sito [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

Il sito contiene molte altre informazioni utili sui prodotti, tra cui raffinate ricette create e testate dai nostri ambasciatori del marchio o dalla scuola di cucina KitchenAid più vicina.

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.





IT

Stampato in Italia



400011204456

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.