

**Инструкции за употреба**

**Návod k obsluze**

**Brugsanvisninger**

**Gebruiksaanwijzing**

**Käyttöohjeet**



**Directives d'utilisation**

**Bedienungsanleitung**

**Οδηγίες χρήσης**

**Használati útmutató**

**Istruzioni per l'uso**



**Пайдалану нұсқаулығы**

**Brukerveiledning**

**Instrukcja obsługi**

**Instruções de utilização**

**Instrucțiuni de utilizare**



**Инструкция по эксплуатации**

**Návod na použitie**

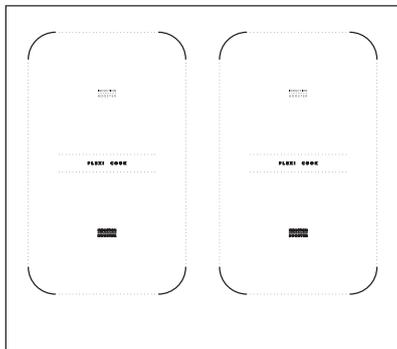
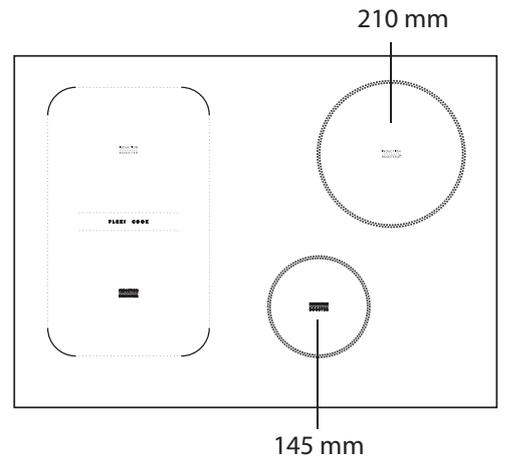
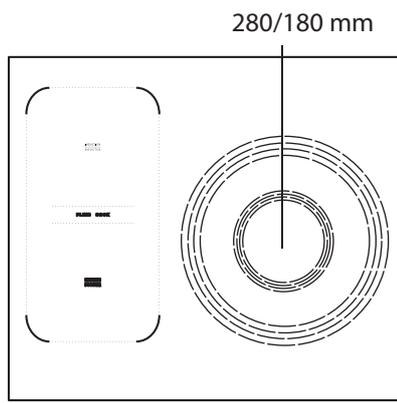
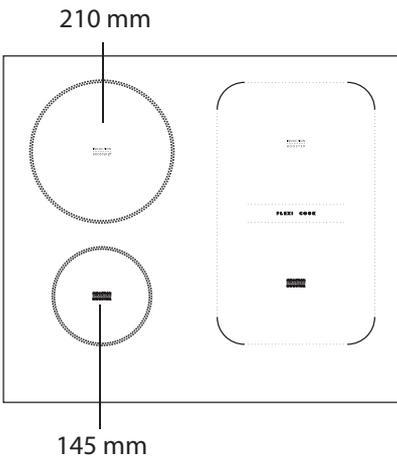
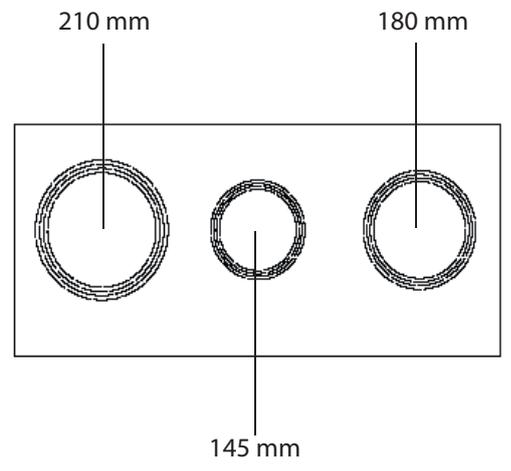
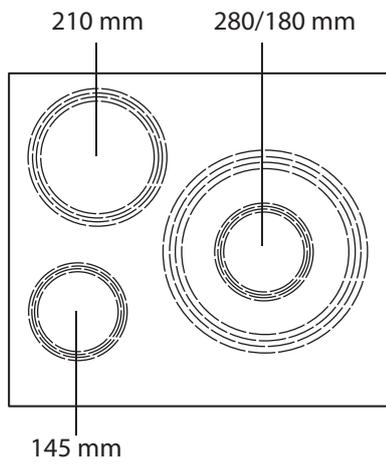
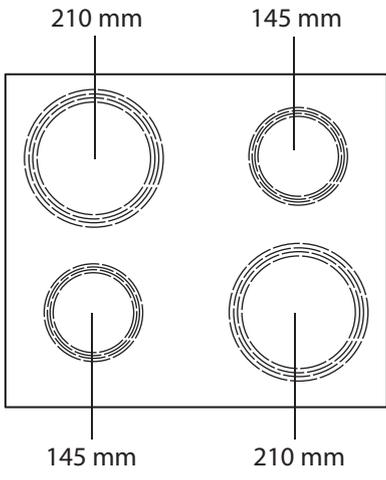
**Instrucciones de uso**

**Bruksanvisning**

**Інструкції з використання**

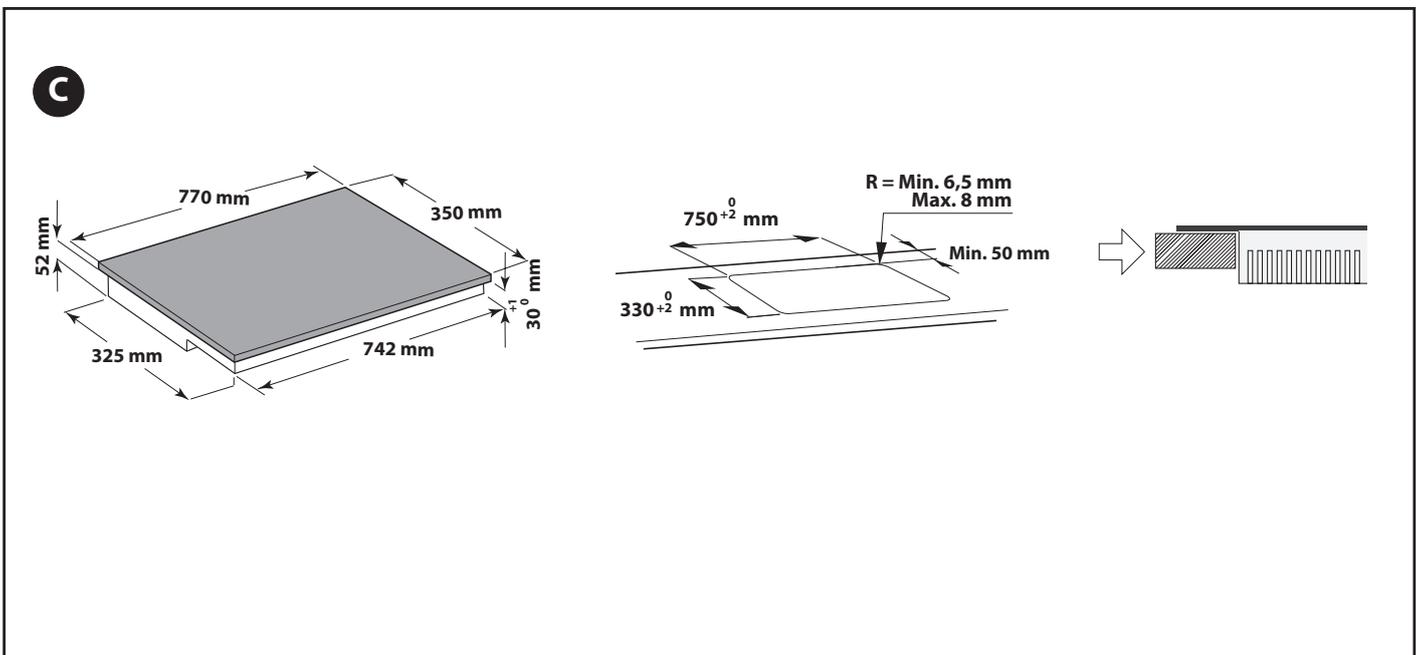
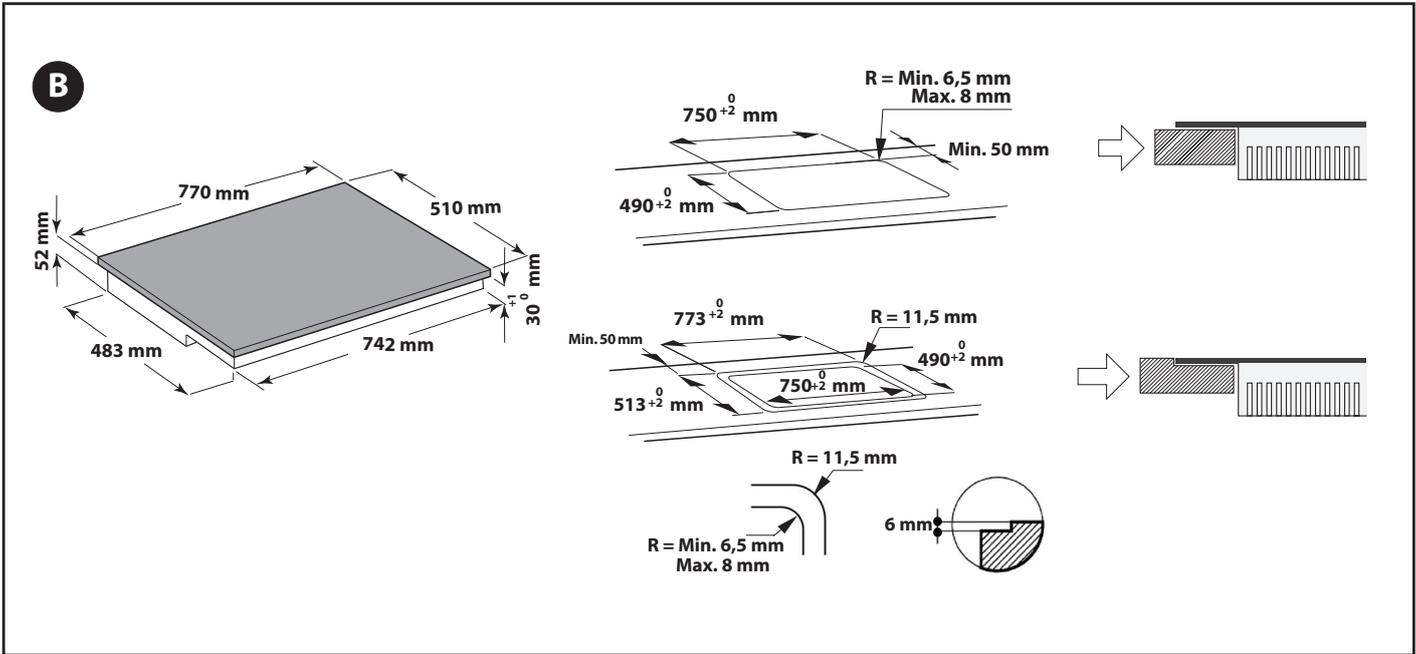
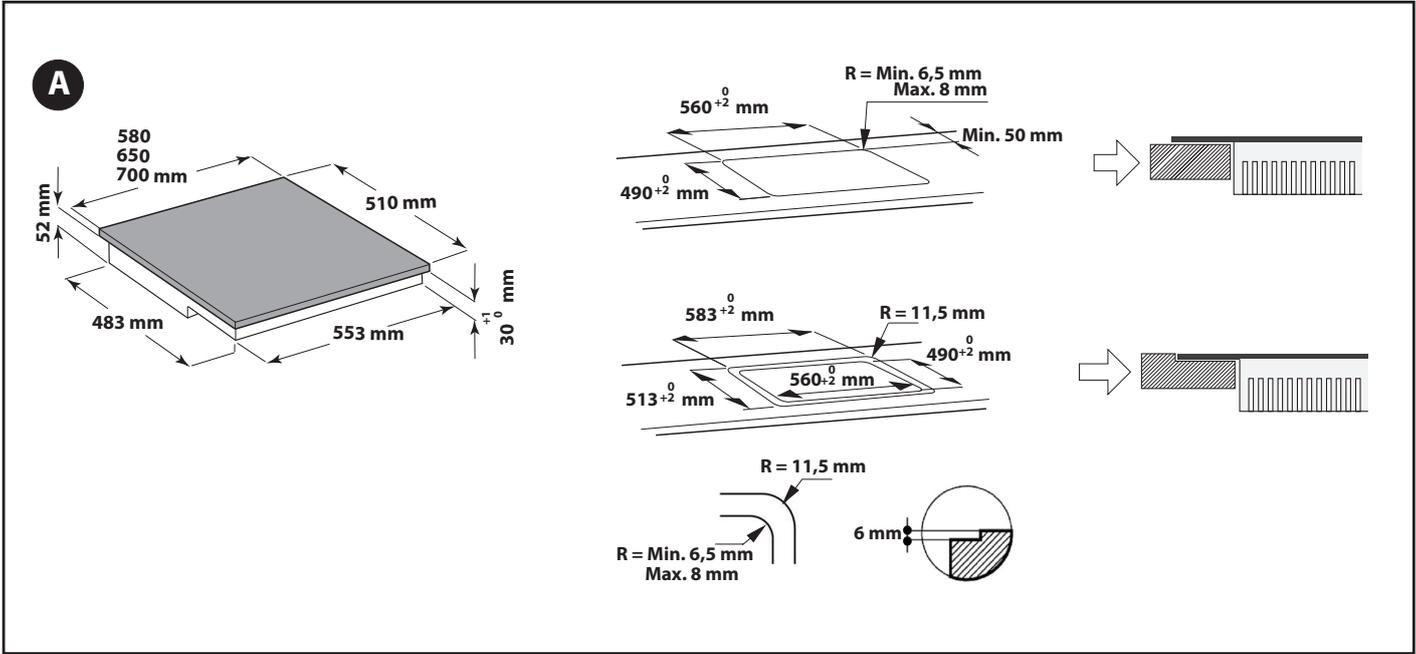
**Instructions for use**

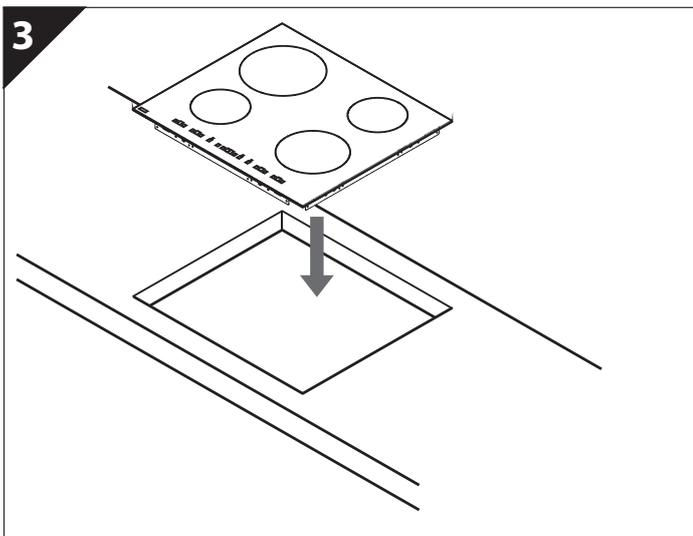
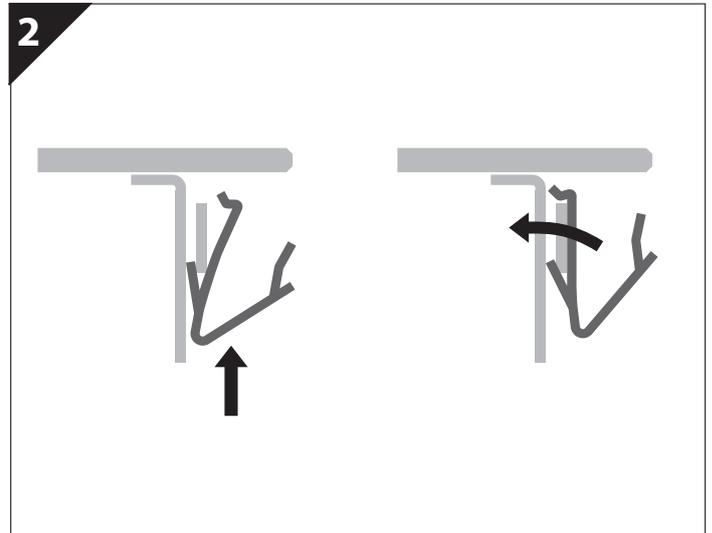
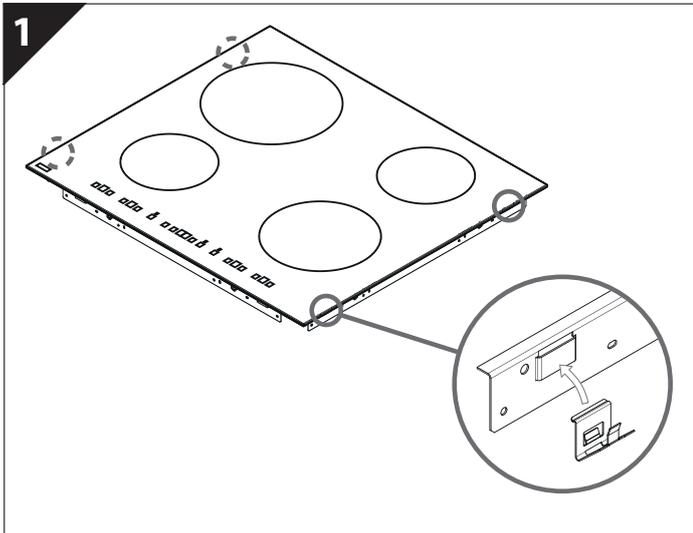
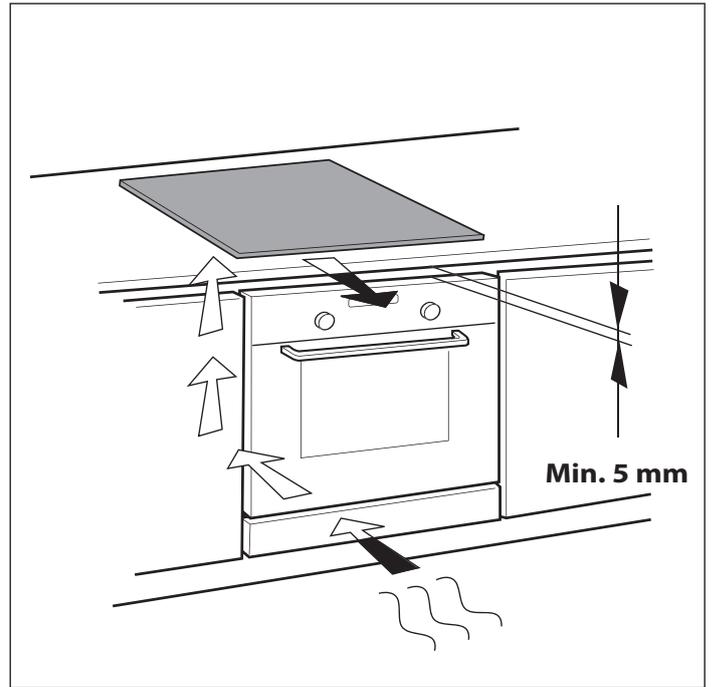
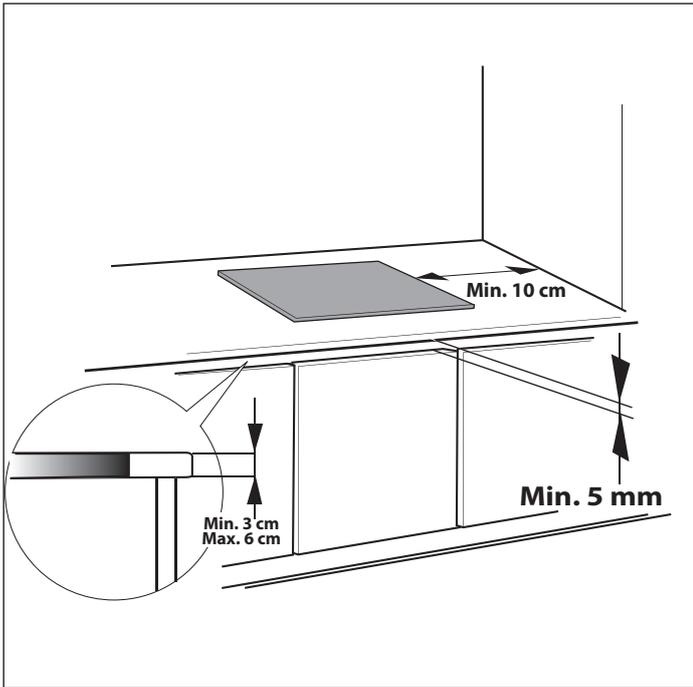
**Whirlpool**



# Whirlpool

<b>ENGLISH</b>	<b>Installation</b>	<b>Page 8</b>	<b>Instructions for use</b>	<b>Page 9</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>Installazione</b>	<b>Pagina 15</b>	<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>Pagina 16</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>Installation</b>	<b>Page 23</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>Page 24</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>Instalación</b>	<b>Página 31</b>	<b>Instrucciones de uso</b>	<b>Página 32</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>Instalação</b>	<b>Página 39</b>	<b>Instruções de utilização</b>	<b>Página 40</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>Installation</b>	<b>Seite 47</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>Seite 48</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>Installatie</b>	<b>Pagina 55</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>Pagina 56</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>Εγκατάσταση</b>	<b>Σελίδα 63</b>	<b>Οδηγίες χρήσης</b>	<b>Σελίδα 64</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>Üzembe helyezés</b>	<b>Oldal 71</b>	<b>Használati útmutató</b>	<b>Oldal 72</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>Instalarea</b>	<b>Pagina 79</b>	<b>Instrucțiuni de utilizare</b>	<b>Pagina 80</b>
<b>POLSKI</b>	<b>Instalacja</b>	<b>Strona 87</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>Strona 88</b>





## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono inoltre disponibili nel sito Web all'indirizzo: docs.whirlpool.eu

### **LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE**

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

 Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

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

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

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

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- 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 utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, etc.) perché potrebbero scaldarsi.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica (solo per apparecchi con superficie in vetro).
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso 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 antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante con la manopola e non affidarsi al rilevatore di presenza della casseruola (solo per apparecchi a induzione).
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### Smaltimento del materiale di imballaggio

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

### Smaltimento

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio 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.

### Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, attenersi ai seguenti suggerimenti:

- Il fondo delle pentole deve avere un diametro uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura indicata sul piano.

## DICHIARAZIONE DI PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

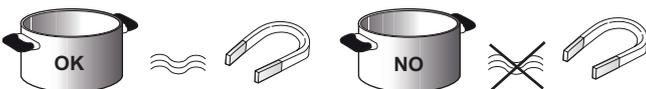
Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-2.

## PRIMA DELL'UTILIZZO



**IMPORTANTE:** Le zone di cottura non si accendono se la pentola non è delle dimensioni corrette. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Posizionare la pentola sulla zona di cottura prima di accendere il piano. Utilizzando pentole adatte, non è possibile utilizzare le zone di cottura a temperature inferiori ai 10°C.

## RECIPIENTI PREESISTENTI

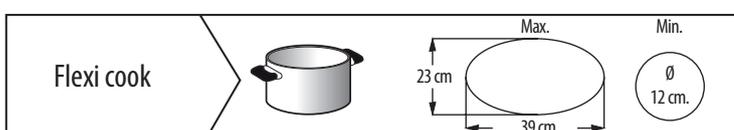


Per verificare che il fondo del recipiente sia adatto al piano di cottura ad induzione, servirsi di una calamita: pentole e padelle non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

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

## DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

 XL ∅ 28 cm.		17 cm. min. → 28 cm. max.	 M ∅ 18 cm.		12 cm. min. → 18 cm. max.
 L ∅ 21 cm.		15 cm. min. → 21 cm. max.	 S ∅ 14,5 cm.		10 cm. min. → 14,5 cm. max.



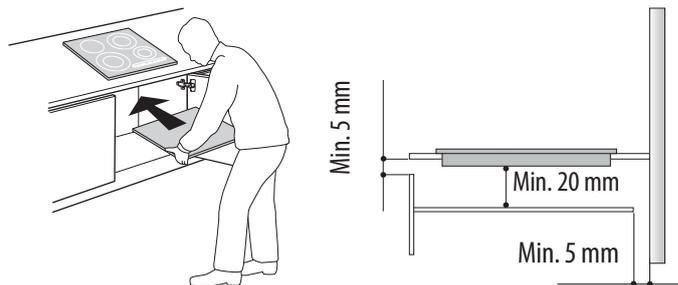
## INSTALLAZIONE

Dopo avere disimballato il prodotto, controllare se vi sono danni procurati durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Per istruzioni e dimensioni per l'installazione a incasso, fare riferimento alle figure a pagina 2.

### PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

#### AVVERTENZA

- Installare un pannello separatore sotto il piano cottura.
- La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Non montare il pannello di separazione se viene installato un forno sotto il piano di cottura.



- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano di cottura sopra la lavastoviglie o la lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- In caso di installazione a incasso, chiamare il Servizio Assistenza per richiedere il kit viti 4801 211 00112.
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non fornito) per rimuovere i fermi perimetrali sul lato inferiore dell'apparecchio.

### COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

#### AVVERTENZA

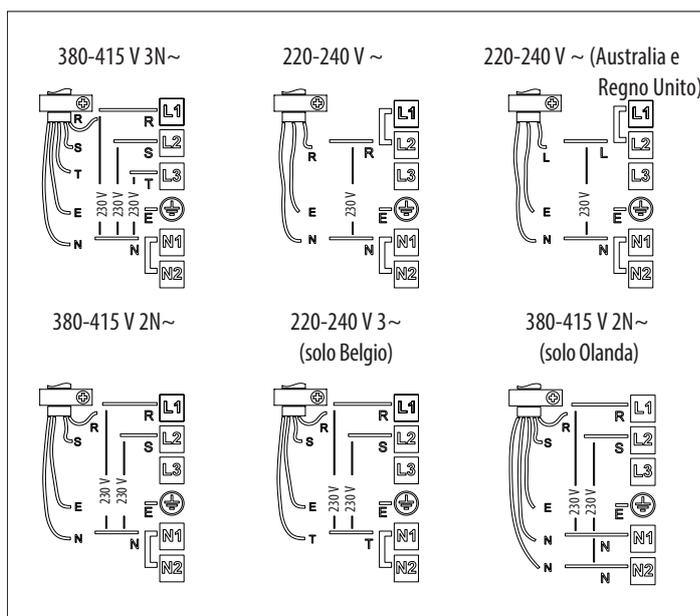
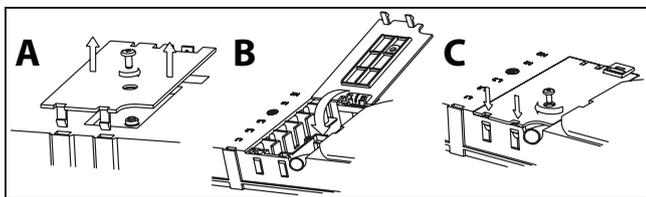
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.

- 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.

### Collegamento alla morsetteria

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

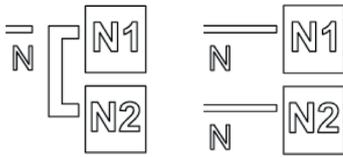
Cavi	Numero x dimensione
220-240V ~ +	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240V 3~ +	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 3N~ +	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



#### Importante:

- Tenere o rimuovere i ponticelli metallici fra le viti L1-L2 e N1-N2 della morsetteria in base allo schema elettrico (vedere figura).
- Se il cavo è in dotazione, consultare le istruzioni di collegamento allegate a esso.
- Dopo aver collegato i cavi, assicurarsi che tutte le sei viti della morsetteria siano strette.

Esempio di ponticello presente (a sinistra) o rimosso (a destra). Per informazioni dettagliate, vedere lo schema elettrico (i ponticelli possono trovarsi tra L1-L2 e tra N1-N2).



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

Questo cavo deve essere più lungo degli altri cavi.

1. Rimuovere il coperchio morsettieria (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettieria.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto serracavo e collegare i conduttori alla morsettieria come indicato nello schema riportato accanto.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto.
4. Chiudere il coperchio (C) e avvitarlo sulla morsettieria utilizzando la vite precedentemente rimossa.

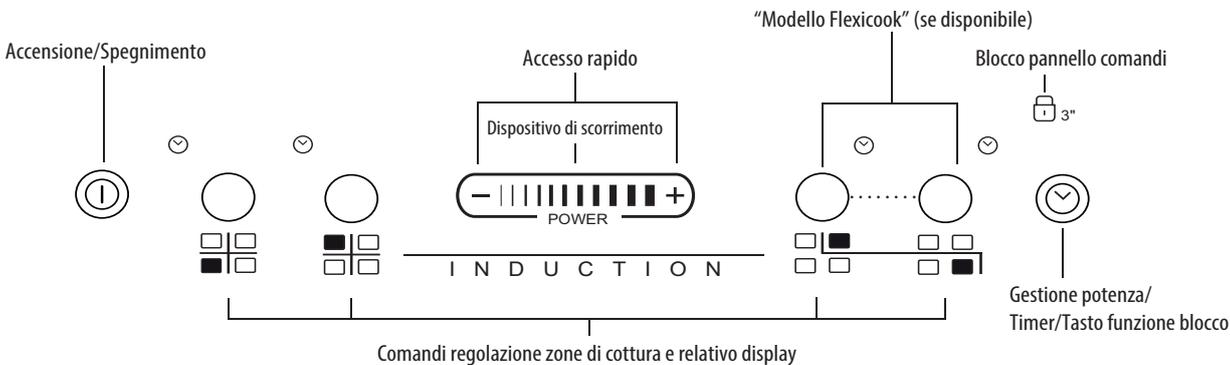
Ad ogni collegamento all'alimentazione, il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

Se il piano di cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni applicate al cavo. Collegare l'apparecchio all'alimentazione tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Descrizione del pannello comandi

#### Pannello comandi



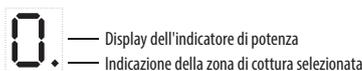
#### Accensione/Spegnimento piano di cottura

Per accendere il piano premere per circa 2 secondi il tasto  finché non si illuminano i display delle zone di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento delle zone di cottura.

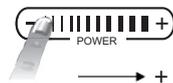
Se entro 10 secondi dopo l'accensione del piano di cottura non si seleziona nessuna funzione, il piano cottura si disattiva automaticamente.

### Attivazione e regolazione zone di cottura



#### Funzionamento del dispositivo di scorrimento

##### Aumentare il livello di potenza



##### Diminuire il livello di potenza



Dopo avere acceso il piano di cottura, attivare la zona di cottura richiesta premendo il tasto corrispondente e posizionare la pentola su quella zona. Con il cursore è possibile selezionare il livello di potenza desiderato, da un minimo di 0 ad un massimo di 9 o la funzione Booster "P", se disponibile.

Per aumentare il livello di potenza, scorrere il dito sul cursore più volte da sinistra a destra; per abbassare la potenza, scorrere il dito nella direzione opposta. In alternativa è possibile utilizzare i tasti "+" e "-".

#### Disattivazione delle zone di cottura

Per spegnere la zona di cottura, premere i corrispondenti tasti "+" e "-" per più di 3 secondi.

La zona di cottura si spegne e, se ancora calda, sul display viene visualizzata la lettera "H".

## Blocco pannello comandi

Questa funzione blocca i controlli per impedire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare la funzione blocco pannello comandi, accendere il piano cottura e tenere premuto il tasto funzione blocco: per tre secondi: un segnale acustico e un indicatore luminoso vicino al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi, ripetere la procedura di attivazione. Il punto luminoso si spegne e il piano cottura è di nuovo attivo.

La presenza di acqua, liquidi versati dalle pentole o altri oggetti sul pulsante sotto il simbolo può determinare l'attivazione o la disattivazione accidentale del blocco pannello comandi.

## Contaminuti

 Il timer può essere utilizzato per impostare il tempo di cottura per un massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.

 Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer e premere quest'ultimo. Un segnale acustico (bip) ne segnala la funzione (vedere figura).

Il display mostra "00" e l'indicazione LED si accende. Il valore del Timer può essere aumentato e diminuito tenendo premuti i pulsanti della funzione del cursore "+" o "-". Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per attivare il timer, tenere premuto il pulsante corrispondente per almeno 3 secondi.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere le fasi menzionate sopra. Il display mostra sempre il timer per la zona selezionata o quello più breve.

Per modificare o disattivare il timer, premere il pulsante di selezione della zona di cottura relativa al timer in oggetto.

## Avvisi del pannello comandi

### Spia di calore residuo

 Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se il display visualizza , la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o fare sciogliere il burro.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

### Indicatore di pentola non corretta o assente

 Qualora la pentola non fosse compatibile con il piano di cottura, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). In queste situazioni, si consiglia di continuare a riposizionare la pentola sulla superficie del piano fino a quando non si trova la posizione di funzionamento. Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano di cottura si spegne.

### Funzione ebollizione rapida (Booster)

Funzione presente solo su alcune zone cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" finché il display non visualizza "P". Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

### "Power management" (Gestione potenza) (Funzione dove disponibile)

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

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

Impostando la potenza massima necessaria, il piano cottura regola automaticamente la distribuzione nelle diverse zone di cottura, facendo in modo che il valore limite non venga mai superato; con il vantaggio di poter anche gestire tutte le zone contemporaneamente, ma senza problemi di sovraccarico.

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

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

Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza sulla base dei punti indicati di seguito:

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

In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo  appare al centro del display e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso, ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se l'errore si verifica nuovamente, contattare il Servizio Assistenza.

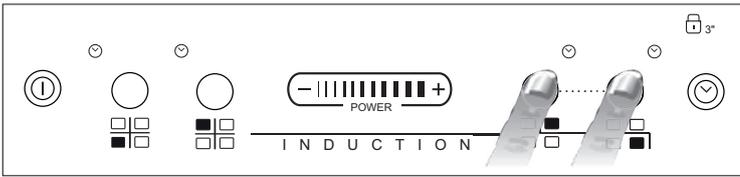
Durante il normale utilizzo, se l'utente prova ad aumentare il livello di potenza massimo disponibile dopo averlo raggiunto, il livello della zona in uso lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

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

## Flexi cook

Ove presente, questa funzione consente di utilizzare la zona di cottura come due zone separate o come una zona singola extra-large.

Risulta ideale per padelle di forma ovale, rettangolare e allungata (con dimensioni massime del fondo di 38x23 cm). Per attivare la funzione flexicook, azionare il piano cottura e premere contemporaneamente i 2 pulsanti di selezione delle zone interessate: i display delle 2 zone di cottura interessate indicano il livello "0"; entrambi i punti vicino al numero del livello si accendono, ad indicare che la funzione Flexi cook è attivata.



Per modificare il livello di potenza (da 1 a max. 9 o P) premere i pulsanti +/- oppure passare con il dito orizzontalmente sul dispositivo di scorrimento. Per disattivare la funzione Flexi cook, premere contemporaneamente i 2 pulsanti di selezione delle zone. Per disattivare le zone istantaneamente, tenere premuto uno dei pulsanti di selezione zona per 3 secondi.

**i** Il messaggio "no pot"  (nessuna pentola) viene visualizzato sul display della zona sulla quale non è possibile rilevare alcuna pentola (perché non c'è effettivamente nessuna pentola o la pentola non è posizionata correttamente o non è adatta alla cottura a induzione). Questo messaggio rimane attivo per 60 secondi: in questo periodo di tempo, se necessario, è possibile aggiungere o trascinare le pentole all'interno dell'area Flexi cook.

Se entro 60 secondi non viene appoggiata nessuna pentola in questa zona, il sistema interrompe la "ricerca" delle pentole e il simbolo  rimane visibile sul display per indicare che quella zona è disattivata.

Per riattivare la funzione Flexi cook, premere uno dei 2 tasti  .

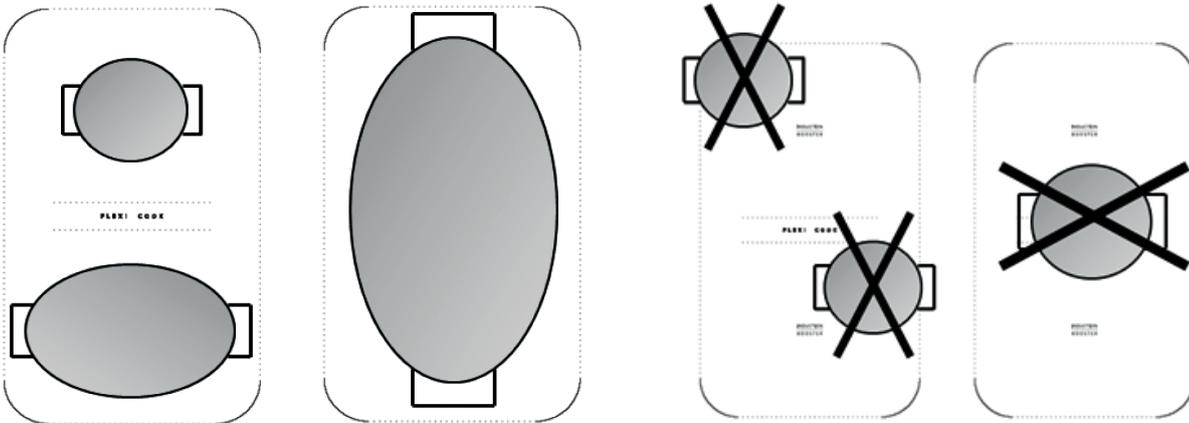
La funzione Flexi cook consente inoltre di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area FlexiCook mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui la pentola era stata originariamente posizionata (vedere l'esempio nella figura seguente: se la pentola viene spostata dalla zona di cottura anteriore alla zona di cottura posteriore, il display visualizza il livello di potenza che corrisponde alla zona in cui si posiziona la pentola).

L'area Flexi cook può inoltre funzionare come due zone di cottura indipendenti, utilizzando il pulsante corrispondente alla singola zona. Posizionare la pentola al centro della singola zona e regolare il livello di potenza con il touchscreen a scorrimento.

**i** Importante: assicurarsi che le padelle siano centrate sulla zona cottura in modo da coprirne il centro.

Nel caso di pentole grandi, padelle ovali, rettangolari e oblunghe, assicurarsi che siano sempre centrate rispetto alla zona di cottura.

Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:



## OPERAZIONI DI PULIZIA

- AVVERTENZA**
- Non utilizzare 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 avere pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.

## GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione “Istruzioni per l'uso”.
- Controllare che non vi siano interruzioni nell'alimentazione.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano di cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Se non si riesce a spegnere il piano di cottura dopo averlo utilizzato, scollegarlo dall'alimentazione.

CODICE DI 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.
F42 o F43	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.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore.		

## RUMORI DEL PIANO DI COTTURA

I piani di cottura a induzione possono emettere sibili o crepitii durante il normale funzionamento. Di fatto questi provengono da pentole e padelle in virtù delle caratteristiche del loro fondo (per esempio fondi realizzati con diversi strati di materiale o fondi non perfettamente lisci). Questi rumori possono essere diversi a seconda delle pentole e padelle utilizzate e della quantità di cibo contenuta e non segnalano nessun tipo di anomalia.

Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per controllare la temperatura dei componenti elettronici; pertanto durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura, si continuerà ad avvertire il rumore della ventola di raffreddamento. Questo è perfettamente normale e, anzi, indispensabile per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di chiamare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti (vedere “Guida ricerca guasti”).
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

Indicare sempre:

- 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 del Servizio Assistenza** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

## TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Operazioni di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza max.	Boost	Riscaldamento rapido	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Potenza alta	7-8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in ebollizione, cuocere e grigliare (per brevi durate, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere e grigliare (per durate di 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Potenza media	4-5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (con volumi inferiori a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (ad esempio vino, brodo, latte)
Potenza bassa	1-2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e tenere caldi gli alimenti appena cotti (ad esempio, salse, zuppe, minestrone)
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
OFF	Potenza zero	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H")

### NOTA:

Quando si cuociono cibi a cottura rapida che richiedono una perfetta distribuzione del calore (ad es. i pancake) sulla zona di cottura doppia di 28 cm (dove presente), utilizzare pentole di diametro non superiore a 24 cm. Per una cottura delicata (ad esempio, sciogliere cioccolato o burro) utilizzare le zone singole con diametro inferiore.



400011196695



10/17