

Istruzioni per l'uso

KitchenAid

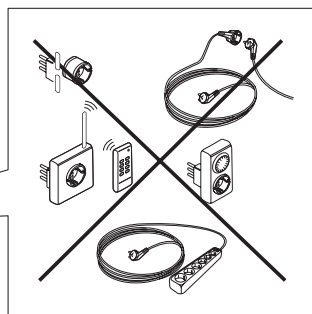
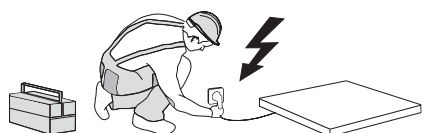
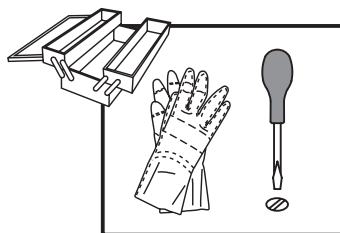
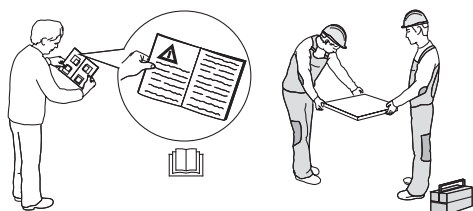
Le presenti istruzioni saranno disponibili sul sito docs.kitchenaid.eu

Disegni di installazione	4
Norme di sicurezza	7
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	10
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile	10
Avvertenze per la sicurezza	10
Descrizione dell'apparecchio	11
Installazione	12
Collegamenti elettrici	12
Istruzioni per l'uso	13
Servizio Assistenza Tecnica	18

Disegni di installazione

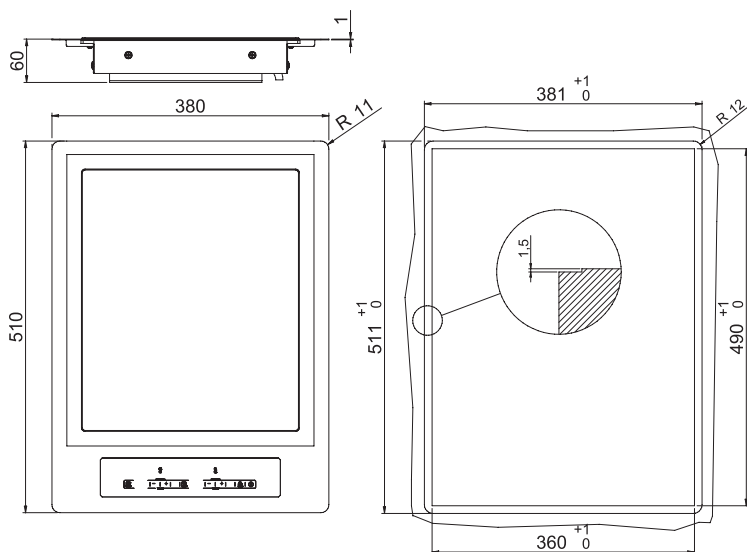


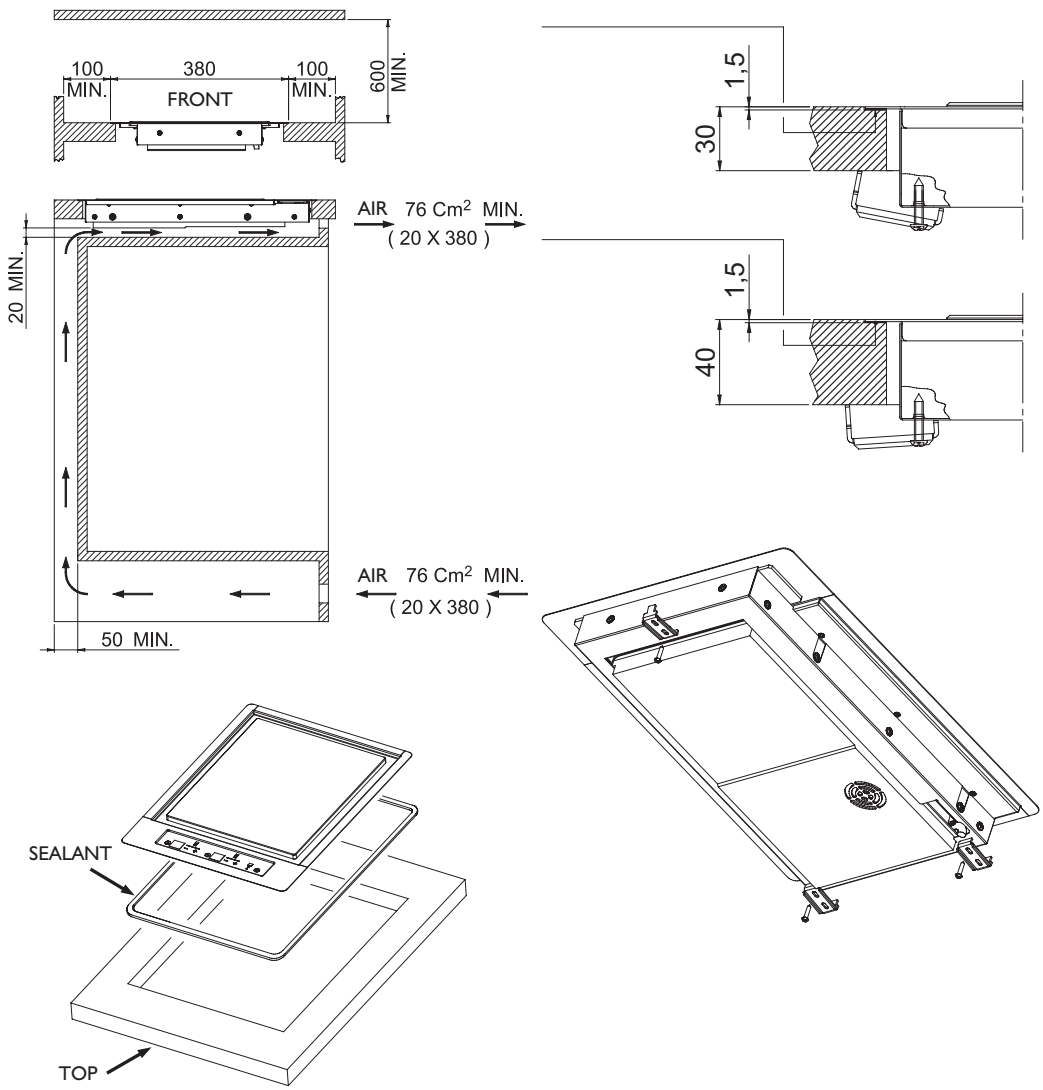
Disegni di installazione



Tutte le misure sono indicate in millimetri

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





Norme di sicurezza

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

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

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

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

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

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

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

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

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

USO CONSENTITO

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

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

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

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

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

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

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

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

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


pericolo o rischi di scosse elettriche.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO


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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ


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

NOTA

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

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente


Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . I diversi componenti dell'imballaggio non devono essere dispersi nell'ambiente. Smaltire in conformità alle normative locali.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Un corretto smaltimento dell'apparecchio contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

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

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

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

Avvertenze per la sicurezza

Seguire le istruzioni seguenti poiché qualsiasi danno causato dal mancato rispetto delle presenti avvertenze non è coperto da garanzia.

Uso previsto

- Non assentarsi durante il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di pietanze per uso domestico.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non sono ammesse trasformazioni e modifiche dell'apparecchio.
- Non appoggiare o conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente combustibili oppure oggetti che possono fondersi (come pellicola, plastica o alluminio) sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Sicurezza dei bambini

- Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio.
- I bambini più grandicelli possono avvicinarsi all'apparecchio solo se sono sorvegliati.
- Si raccomanda di usare il blocco di sicurezza per evitare che bambini o animali domestici possano accendere inavvertitamente l'apparecchio.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a consapevoli dei pericoli che può comportare. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.

Norme generali di sicurezza

- L'apparecchio deve essere installato e collegato esclusivamente da tecnici qualificati e autorizzati.
- Gli apparecchi da incasso devono essere utilizzati solo dopo l'installazione in piani di lavoro e mobili adeguati e conformi alle norme vigenti.
- In caso problemi di funzionamento dell'apparecchio, esso deve essere spento e scollegato dall'alimentazione elettrica al fine di evitare possibili scosse elettriche.

Consigli per il risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali si consiglia di:

- Utilizzare pentole e tegami con diametro del fondo corrispondente al diametro 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 per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Collocare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano.

Avvertenze per la sicurezza

Sicurezza durante l'utilizzo

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Avvertenza: Pericolo di incendio!
- **AVVERTENZA:** Pericolo di ustioni! Olio o grasso aggiunti successivamente sul piano di cottura già caldo si infiammano molto rapidamente e possono generare schizzi.
- Un impiego distratto dell'apparecchio può comportare il rischio di ustioni.
- Rimuovere adesivi e pellicole dalla superficie in vetroceramica e smontare il piano cottura.
- I cavi degli apparecchi elettrici non devono entrare a contatto con la superficie calda dell'apparecchio o con stoviglie calde.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia ai portatori di pacemaker di mantenere una distanza minima del busto dal piano di cottura acceso di almeno 30 cm.
- Lo spazio di 5 mm fra il piano di lavoro e la sottostante parte del mobile è richiesto per la ventilazione e non deve essere coperto.

ATTENZIONE: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze.

ATTENZIONE: È pericoloso lasciare un piano di cottura senza sorveglianza con grassi o olio e può provocare incendi.

Non tentare **MAI** di spegnere le fiamme/l'incendio con acqua. Viceversa, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura. Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

Sicurezza durante la pulizia

- Per pulire l'apparecchio, spegnerlo e attendere che si raffreddi.
- Per motivi di sicurezza è vietata la pulizia dell'apparecchio con idropulitrici a vapore oppure ad alta pressione.

ATTENZIONE: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche.

Per evitare danni all'apparecchio

- Gli oggetti che possono fondere e i traboccamenti di liquidi possono bruciare e aderire al piano, perciò devono essere rimossi immediatamente.

Indicazioni particolari per il Teppan Yaki

- Durante il funzionamento, la dilatazione del grill può generare rumori. Non si tratta di un problema della superficie di cottura e il suo funzionamento non viene compromesso in alcun modo.
- In caso di uso frequente del piano, si può formare una leggera bombatura della superficie di cottura nella zona centrale tra le zone. Non si tratta di un problema della superficie di cottura e il suo funzionamento non viene compromesso in alcun modo.

Pertanto:

- la cottura in questa zona può produrre risultati irregolari, per esempio nel caso dei pancake.

Descrizione dell'apparecchio

Caratteristiche principali dell'apparecchio

- La superficie di cottura ha uno spessore di 11 mm. È composta da due strati di acciaio inox e uno di alluminio frapposto tra i due. La superficie di cottura è caratterizzata da un buon accumulo termico che riduce la rapida diminuzione della temperatura della superficie di cottura, per esempio durante la preparazione di carne prelevata dal frigorifero.
- Ogni superficie Teppan Yaki è un pezzo unico, viene lavorata a mano e levigata da specialisti. Eventuali differenze nel disegno di levigatura sono normali e non comportano alcuna limitazione al funzionamento. Più il piano di cottura è usato e più acquista valore.
- La superficie di cottura è suddivisa in due ampie zone regolabili separatamente.
- Il Teppan Yaki è posizionato al centro di una superficie in acciaio inox e distanziato dalla superficie stessa in modo che la temperatura perimetrale nel piano inox non raggiunga valori troppo elevati.
- Il canale perimetrale attorno al Teppan Yaki serve come raccolta di piccoli pezzi di cibo e liquidi che si possono agevolmente rimuovere a fine cottura.
- L'indicazione leggibile del livello di potenza permette di mantenere costante la temperatura desiderata.
- In questo modo si eviterà il riscaldamento eccessivo delle pietanze, a vantaggio di una cucina a basso contenuto di grassi ma che preservi il contenuto nutritivo degli alimenti.
- Le pietanze vengono preparate o riscaldate direttamente sulla superficie di cottura, con o senza grasso.

Descrizione dell'apparecchio

Prima del primo utilizzo

Prima pulizia

- Eliminare la pellicola protettiva.
- Pulire il pannello comandi con un panno umido.
- Pulire la superficie di cottura, una volta raffreddata, con un panno umido, strofinando nella direzione del disegno.

AVVERTENZA: Si raccomanda di non utilizzare per la pulizia strumenti appuntiti o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Installazione

Dopo avere disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto.

In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Per dimensioni d'incasso e istruzioni d'installazione, vedere le figure a pagina 5.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

AVVERTENZA

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

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

Posizionamento

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

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

Per fissare la superficie al top usare le staffe con vite in dotazione e il sigillante che va posto sotto il bordo perimetrale della superficie ed il top dove viene installato.

Se si devono installare più prodotti Domino nello stesso incasso, è necessario acquistare l'accessorio Domino Connector 481010793572 (non incluso e in vendita separatamente) presso il Servizio di Assistenza Tecnica.

Ordinare inoltre il kit speciale 480121103229 in caso di installazione su un piano in pietra.

Collegamenti elettrici

AVVERTENZA

- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.**
- **Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali lesioni a persone o animali e per danni alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle norme indicate in questa sezione.**
- **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro.**
- **Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.**

Collegamenti elettrici

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

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

Il collegamento a terra è obbligatorio per legge.

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

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

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


N.B.:

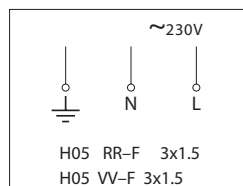
- Il produttore esclude qualsiasi responsabilità qualora non siano rispettate le usuali norme di prevenzione degli infortuni e le istruzioni di cui sopra.

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

Connessione alla morsettiera

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

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



Istruzioni per l'uso

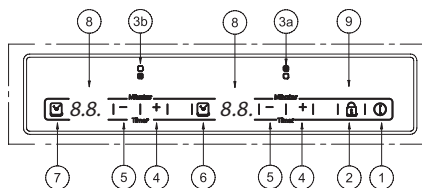
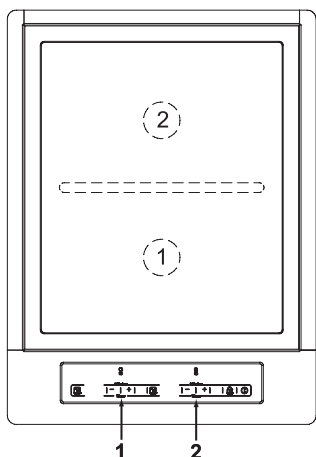


Installazione

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

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

Accensione/spegnimento del Touch Control



1. Accensione/Spegnimento
2. Sicurezza per bambini (key lock)
3. Indicazioni zona di cottura
4. Incremento della potenza
5. Decremento della potenza
6. Timer (a)
7. Timer (b)
8. LED timer
9. LED Key Lock

1 ZONA COTTURA 1.400 W
2 ZONA COTTURA 1.400 W



L'unità elettronica Touch Control è attivata per mezzo del pulsante ON/OFF e commuta dalla modalità OFF alla modalità Standby.

A tale scopo è necessario premere il pulsante ON/OFF per 1 secondo. Viene emesso un breve segnale acustico.

Nella modalità "Standby", sul display della zona di cottura viene visualizzato "0".

Questo display può essere oscurato a causa di calore residuo o di segnale di errore.

Attivando una zona di cottura durante il periodo di standby (10 sec.), l'unità di controllo passa in modalità On.

Se non vengono effettuate immissioni nei successivi 10 secondi, l'unità di controllo passa automaticamente in modalità OFF emettendo un breve segnale acustico.

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

Accensione di una zona di cottura

Nella modalità Standby o in quella attiva, una zona di cottura può essere attivata mediante i tasti Più/Meno, a meno che la zona di cottura non si trovi in quel momento nella programmazione timer (vedi capitolo timer).

Se s'inizia con il tasto "+", il livello di cottura passa da "0" a "4". Se s'inizia con il tasto "-", il livello di cottura passa da "0" a "9".

Spegnimento di una zona cottura

a. Azionare contemporaneamente il tasto "+" e "-" della zona di cottura desiderata.

b. Selezionare il livello di cottura "0" della zona di cottura desiderata con il tasto "-".

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

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

Livelli di cottura e di potenza

I livelli di cottura e di potenza delle zone di cottura sono visualizzati sul display.

Secondo standard vengono visualizzati i livelli di potenza con i numeri da "1" a "9".

Spia di calore residuo

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

Istruzioni per l'uso

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

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

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

Funzione timer



8.8

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

Selezione del timer

- Per programmare un timer, l'unità touch deve essere in modalità standby o nella modalità attiva.
- L'azionamento del tasto timer serve per la selezione della funzione timer per la zona di cottura.
- La programmazione di un timer mediante i tasti Più/Meno è segnalata attraverso il led 8 per il modello 2 ad induzione e il led 6 per il modello wok induzione. Il LED del timer lampeggiante segnala che il valore dei display a 7 segmenti si riferisce al timer e può essere modificato. Quando il timer rimane in funzione ad apparecchio spento, il LED del timer rimane acceso. Questo indica che il valore sul display si riferisce al timer, ma non può essere modificato direttamente; per poterlo modificare è necessario riattivare il comando corrispondente.
- L'azionamento del tasto timer dipende dalle condizioni di funzionamento precedentemente impostate:
 - a. la zona di cottura corrispondente al timer è attiva (livello di cottura > 0):
Il timer è programmato con riferimento alla zona di cottura;
il reset causa lo spegnimento automatico della zona di cottura;
non è possibile selezionare un timer indipendente.
La regolazione del livello di cottura diventa accessibile premendo nuovamente il tasto del timer.
 - b. La zona di cottura corrispondente al timer è disattivata (livello di cottura = 0):
Il timer viene programmato in modo indipendente e continua a operare anche con il piano spento.
La zona di cottura non può essere attivata mentre il timer è in funzione.

Impostazione del valore del timer

- Quando è stato selezionato il tempo, il LED corrispondente lampeggia come sopra descritto. Con i tasti +/- è possibile impostare il tempo di countdown del timer desiderato.
- Iniziando con il tasto Più, il primo valore visualizzato è "01" e aumenta progressivamente da 1 fino a un massimo di "99" (limite superiore).
- Iniziando con il tasto Meno, il valore visualizzato sul display è "30" e diminuisce fino a "01" (primo limite inferiore). Al suo raggiungimento viene emesso un segnale acustico. Azionando nuovamente il tasto Meno, la visualizzazione "00" non verrà modificata (secondo limite inferiore).
- La regolazione può essere eseguita premendo in modo continuo i tasti Più o Meno oppure premendoli a intermittenza (selezione: premere il tasto, rilasciare, premere il tasto, rilasciare, ecc).
- In caso di azionamento permanente del tasto, si verifica un'accelerazione automatica della velocità di regolazione, vale a dire che il tempo tra un passo e quello successivo si riduce, finché il tasto viene rilasciato.
- Se entro 10 sec. (parametro) il tasto Più o il tasto Meno non viene nuovamente premuto, dopo aver selezionato il timer della zona di cottura corrente (il display rimane su "00"), l'indicazione e l'assegnazione dei tasti Più/Meno commutano automaticamente sulla zona di cottura.
- Quando un timer viene utilizzato come sveglia, l'indicazione e l'assegnazione dei tasti non commutano alla zona di cottura, dato che essa non può essere attivata.
- Il timer attiva in genere un conto alla rovescia se viene programmato con due valori diversi da 0. Ad esempio: il timer si avvia non appena si rilascia il tasto Più dopo aver impostato il valore "01".
- Se sono stati impostati livelli di cottura elevati, le impostazioni del timer prevalgono sulla delimitazione del tempo di funzionamento.
- Se è stata programmata una sola sveglia, il comando rimane inizialmente in modalità standby (non sono attivate altre zone di cottura). Se non vengono immessi altri valori, il timer si comporta come descritto in precedenza e si disattiva.

Istruzioni per l'uso

Scadenza del timer / segnale acustico e conferma

- Gli ultimi 10 secondi prima dello scadere del timer vengono visualizzati sul display (conto alla rovescia fino all'allarme).
 - Una volta scaduto il tempo impostato sul timer, viene attivato l'allarme acustico e la zona di cottura assegnata viene subito spenta.
 - Il display e il LED del timer selezionato lampeggiano alternando il livello di cottura "00" con "H", in caso di calore residuo.
 - Il segnale acustico dura al massimo 2 minuti, se non viene disattivato prima.
 - Il segnale acustico si disattiva al termine dei 2 minuti o azionando un tasto qualsiasi.
- La segnalazione acustica e la spia di controllo del timer vengono disattivati.

Blocco del pannello comandi



Bloccaggio/sbloccaggio del blocco del pannello comandi

La tastiera viene bloccata premendo il tasto di blocco del pannello comandi in modalità standby o in modalità attiva;

il LED di blocco del pannello comandi "9" si illumina a luce fisse.

L'unità di controllo continua a lavorare nella modalità precedentemente impostata, ma non può più essere comandata da altri tasti, tranne che dal tasto di blocco del pannello comandi o dal tasto ON/OFF.

Lo spegnimento con il tasto ON/OFF è possibile anche in stato di bloccaggio. Il led del pulsante di blocco del pannello comandi si spegne quando viene disinserita la funzione dell'unità di controllo touch e del blocco del pannello comandi. Il led si riaccende in caso di riaccensione (entro 10 sec.), fino a quando verrà disattivato azionando nuovamente il tasto di blocco del pannello comandi. L'attivazione/disattivazione della funzione di blocco del pannello comandi non è possibile nella modalità OFF.

Sbloccaggio/disattivazione del blocco del pannello comandi

La tastiera è sbloccata e il led di blocco del pannello comandi è spento premendo nuovamente il pulsante di blocco del pannello comandi in modalità standby o attiva. Tutti i tasti sensore possono venire nuovamente azionati.

Blocco del pannello comandi

Attivazione e disattivazione



L'attivazione del blocco del pannello comandi in modalità pausa o attiva, determina la disattivazione dell'alimentazione di entrambi i bruciatori.

Sul display appare il simbolo "11". Può essere solo spento completamente con il pulsante ON/OFF o rilasciato attivando il simbolo di blocco del pannello comandi e quindi il simbolo "+" o "-" dopo il segnale acustico.



Per bloccare la regolazione di un fuoco, azionare contemporaneamente il simbolo TIMER e il simbolo "-" relativi al fuoco. Il led "9" blocco del pannello comandi si accende. L'unità di controllo continua a lavorare nella modalità precedentemente impostata e non può più essere comandata da altri tasti, tranne che per lo spegnimento con il tasto di blocco del pannello comandi.

Lo sblocco avviene azionando di nuovo contemporaneamente il simbolo TIMER e il simbolo "-".

IMPOSTAZIONE DEI LIVELLI DI COTTURA	
LIVELLI DI COTTURA	TEMPERATURE (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Nota: preriscaldare sempre la superficie di cottura!

Nota: preriscaldare sempre la superficie di cottura!

Utilizzo di grassi e oli

Quando vengono utilizzati grassi e oli, è molto importante selezionare la giusta temperatura. Impostando la giusta temperatura, gli importanti componenti degli oli e di grassi si mantengono. Se invece la temperatura è troppo alta, il grasso inizia a fumare (il cosiddetto "punto di fumo").



TEMPERATURA MASSIMA e PUNTO DI FUMO		
GRASSO	TEMPERATURA MASSIMA LIVELLO DI POTENZA CONSIGLIATO (°C)	PUNTO DI FUMO (°C)
BURRO	130/4	150
LARDO	170/6	200
GRASSI DI MANZO	180/6	210
OLIO D'OLIVA	180/6	200
OLIO DI GIRASOLE	200/7	220
OLIO DI ARACHIDI	200/7	235
OLIO DI COCCO	200/7	240

CONSIGLI IN CUCINA		
TIPI DI CIBO	TEMPERATURE (°C)	LIVELLO DI POTENZA
PESCE e FRUTTI DI MARE	170-180	6
VITELLO	160-180	6
MANZO	200-210	8
MAIALE	180-210	7
AGNELLO	180-200	7
POLLAME	160-180	6
SALSICCIA	200	7-8
UOVO FRITTO	140	4-5
FRITTATA	140 - 160	5
FRUTTA	140 - 160	5
VERDURE	140 - 160	5
COTTURA DI RISO PRECOTTO	140 - 160	5
COTTURA DI PASTA PRECOTTA	140 - 160	5

Pulizia e manutenzione

Avvertenza: pericolo di ustioni durante la pulizia della superficie di cottura ancora calda!

Avvertenza: non pulire mai la superficie di cottura con polvere abrasiva o detersivi aggressivi.

Pulizia della superficie di cottura con cubetti di ghiaccio

1. Spegner l'apparecchio e attendere che raffreddi a circa 80° C.
2. Disporre i cubetti di ghiaccio sulla superficie di cottura uno alla volta; allo stesso tempo, rimuovere i residui con la spatola, spingendola nella scanalatura fino a rimuovere i residui più grandi. Eliminare i residui dalla scanalatura (per esempio con carta da cucina).
In alternativa ai cubetti di ghiaccio si può usare anche acqua fredda.
3. Attendere che il piano di cottura raffreddi a circa 80° C.
Con un panno pulito e un poco di acqua fredda pulire vigorosamente.
4. Pulizia a freddo:
 - Lasciare agire un solvente per grassi per circa 5 minuti.
 - Rimuovere i residui con una spatola.
 - Sciacquare con acqua (panno umido).

Istruzioni per l'uso

5. Le macchie eventualmente prodotte da albume o acidi presenti negli alimenti, quando il piano di cottura è freddo, possono essere eliminate con succo di limone e un panno pulito. Sciacquare con cura con un panno umido.

Se la superficie di cottura si era già raffreddata prima della pulizia, riscaldarla fino ad 80 °C e spegnerla nuovamente.

Pulizia della superficie tra due preparazioni

Procedere come indicato nei punti 2 e 3.

Pulizia del pannello comandi

1. Pulire l'apparecchio un panno umido e una piccola quantità di detergente.
2. Asciugare il detergente con un panno pulito.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza

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

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

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica).
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

SERVICE 0000 000 00000



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



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

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

Stampato in Italia
12/19

400011416589

