

NORME DI SICUREZZA

Scaricare il manuale d'uso completo dal sito <http://docs.whirlpool.eu> oppure telefonare al numero riportato sul libretto di garanzia.

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.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso.

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.

⚠ **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 di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ 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 poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. 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. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

⚠ 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: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

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

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

INSTALLAZIONE

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

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione 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 specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio 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 o 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, la messa a terra dell'apparecchio deve essere conforme 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/EU 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 apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle 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

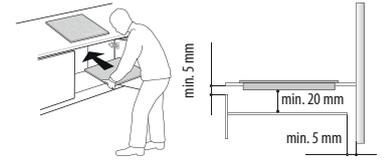
Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-2.

NOTA

Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione quando si trovano in prossimità di questo piano di cottura a induzione mentre è acceso. Il campo elettromagnetico può influenzare il pacemaker o un dispositivo simile. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o un dispositivo medico simile per ulteriori informazioni sui suoi effetti con i campi elettromagnetici del piano di cottura ad induzione.

INSTALLAZIONE

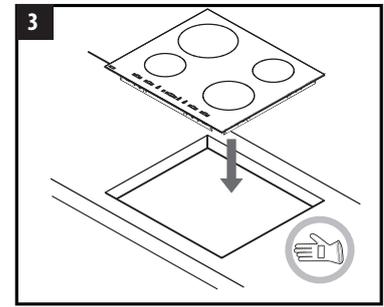
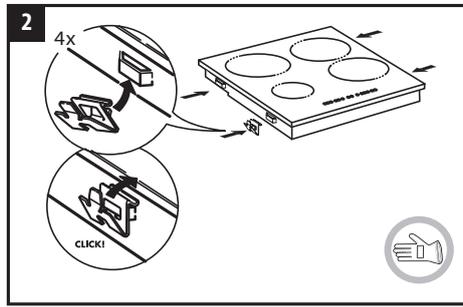
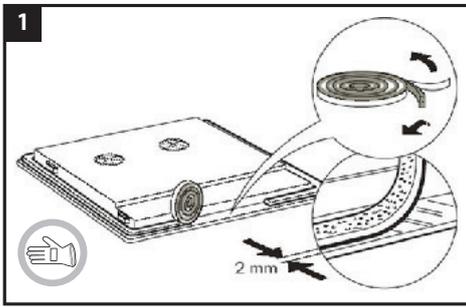
- **Installare un pannello separatore sotto il piano di cottura.**
- **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
- **Non montare il pannello separatore se è installato un forno sotto piano.**
- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore 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 sotto il piano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Per le dimensioni del foro di incasso e le istruzioni di installazione, fare riferimento alle figure di questo paragrafo.
- È necessario osservare una distanza minima tra il piano di cottura e la cappa sovrastante. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al manuale d'uso della cappa.
- **Non installare il piano di cottura vicino alla lavastoviglie o lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.**
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non fornito) per rimuovere i fermi perimetrali sul lato inferiore dell'apparecchio.



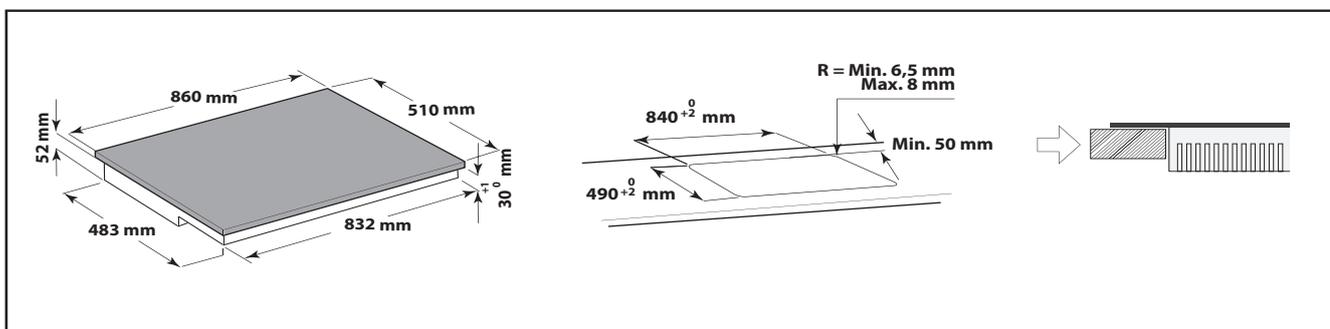
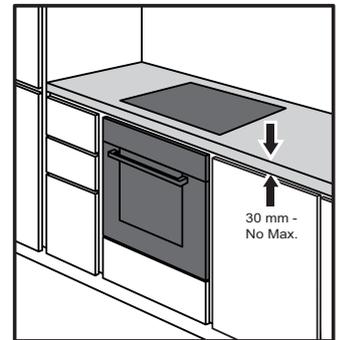
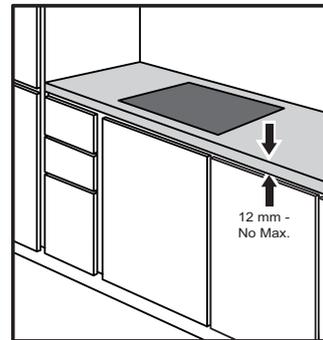
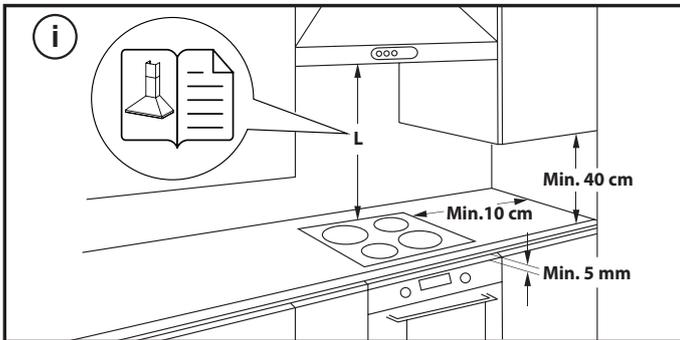
POSIZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Applicare la guarnizione fornita in dotazione attorno al piano cottura (a meno che non sia già stata installata), dopo averne pulito la superficie. Dopo avere eseguito il collegamento elettrico (vedere la sezione "Collegamento elettrico"), posizionare ciascun fermo di fissaggio negli appositi agganci sui lati del piano di cottura, come indicato in figura. Spingere il piano di cottura nel foro e assicurarsi che il vetro sia orizzontale e parallelo al piano di lavoro.

IMPORTANTE: per l'installazione su piani di lavoro in marmo o materiali simili, non usare le viti in dotazione e richiedere l'apposito kit di fissaggio 4812 310 19277 presso il Servizio Assistenza.



DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

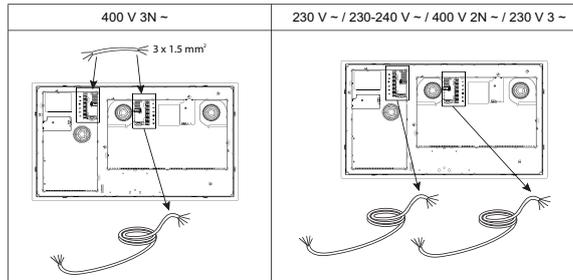
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).

CONNESSIONE ALLA MORSETTIERA

Se il piano di cottura è già provvisto dei due cavi di alimentazione richiesti, seguire le istruzioni incluse nel sacchetto dei cavi.

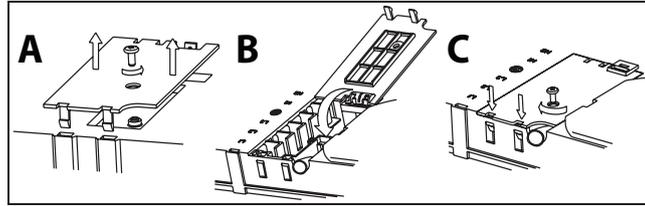
Collegare i cavi alle due morsettiere situate sul lato inferiore dell'apparecchio.

IMPORTANTE: solo per il collegamento a 400 V 3N~, usare un solo cavo di alimentazione (collegandolo alla morsetteria del modulo elettronico principale) e i 3 cavi da 1,5 mm² che servono per collegare la morsetteria principale a quella del modulo elettronico ausiliario. Per il collegamento elettrico, seguire le istruzioni allegate ai 3 cavi da 1,5 mm².



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

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	CONDUTTORI QUANTITÀ x DIMENSIONE
220-240V ~ +	3 x 4 mm ²
230V 3~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm ²



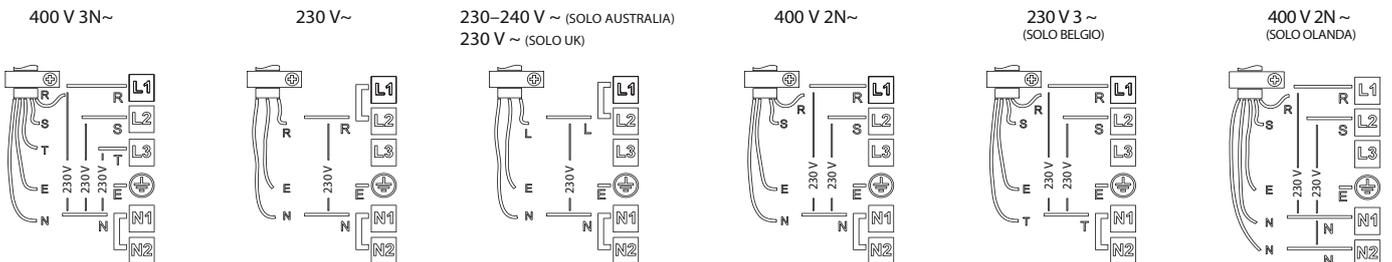
ATTENZIONE: il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in modo da non essere danneggiato o surriscaldato dal contatto con la base.

NOTA: il cavo di terra giallo/verde deve essere collegato al morsetto con il simbolo e deve essere più lungo degli altri cavi.

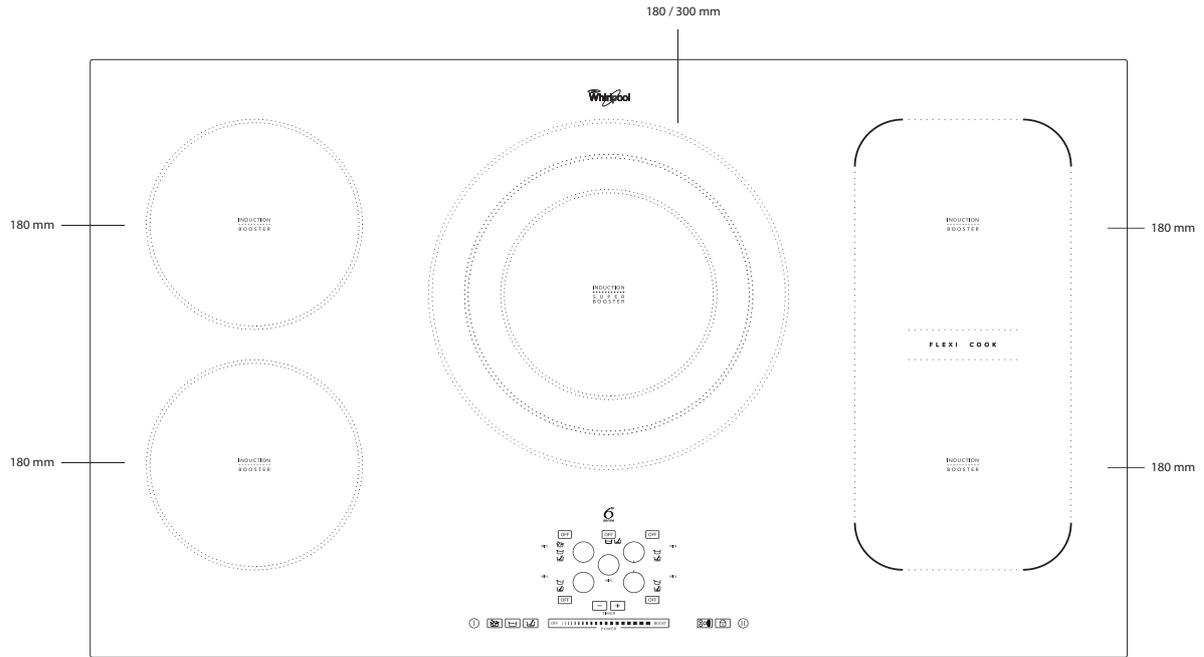
- Rimuovere il coperchio morsetteria (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsetteria.
- Rimuovere circa 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione.
- Rimuovere circa 10 mm di guaina dai fili. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto serracavo e collegare i conduttori alla morsetteria come indicato nello schema di collegamento stampato vicino alla stessa.
- Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto.
- Chiudere il coperchio (C) e avvitare sulla morsetteria utilizzando la vite precedentemente rimossa.

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

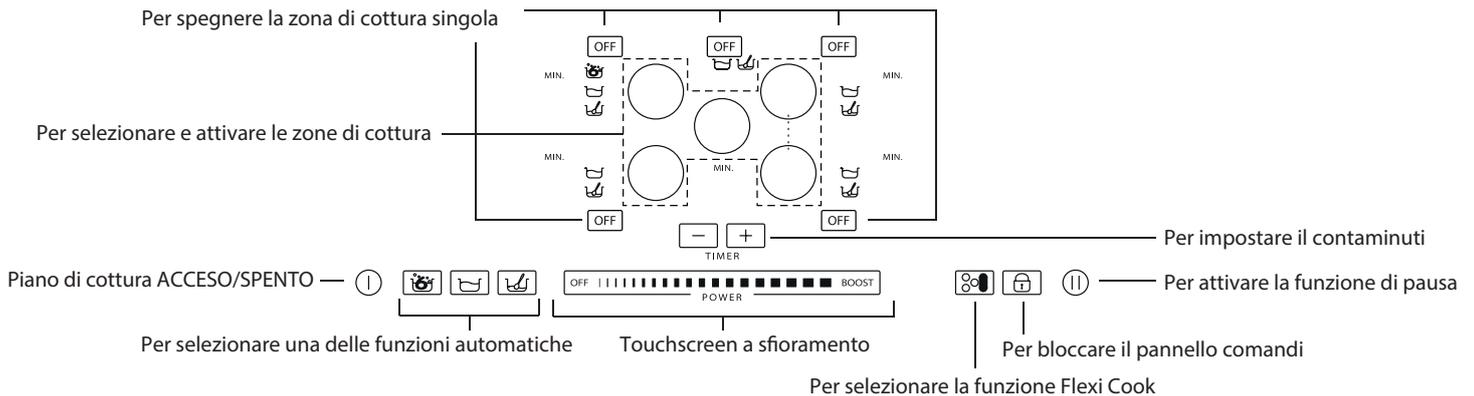
Collegare l'apparecchio alla rete elettrica tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.



DESCRIZIONE PRODOTTO



PANNELLO DI CONTROLLO



ACCESSORI

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.

MISURE CONSIGLIATE PER LE PENTOLE

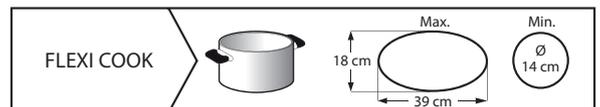
Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

Per un risultato ottimale, il diametro della base della pentola dovrebbe corrispondere alla misura della piastra.

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

Per determinare la dimensione della pentola, misurare il diametro della base e fare riferimento alla tabella delle larghezze consigliate. Ogni zona di cottura prevede un limite minimo per il rilevamento delle pentole, che varia a seconda del materiale della pentola. Si consiglia perciò di utilizzare la zona di cottura più adatta per il diametro della pentola.

DIAMETRO (cm)	MAX. (cm)	MIN. (cm)
18	18	14
DUAL ZONE	30	14



IMPORTANTE: per informazioni sul diametro delle pentole da utilizzare sulle zone di cottura con funzione 6th Sense, fare riferimento alla sezione "Funzione 6th Sense".

IMPORTANTE: Per evitare danni permanenti al piano di cottura:

- non utilizzare pentole con il fondo non piatto;
- non utilizzare pentole in metallo con il fondo smaltato;
- con collocare pentole/tegami caldi sul pannello comandi.

PRIMO UTILIZZO

PRIMO UTILIZZO / DOPO UN'INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, il pannello comandi è bloccato (l'indicatore luminoso posto sopra al tasto è acceso).

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

USO QUOTIDIANO

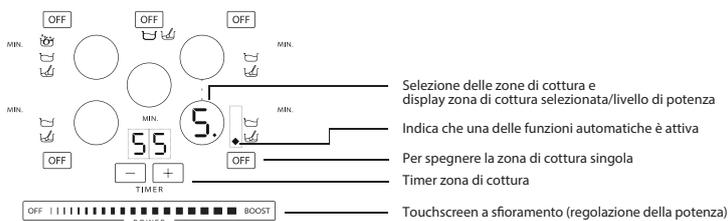
ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano di cottura, tenere premuto il tasto  per circa 2 secondi: l'indicatore luminoso sopra il tasto si accende e all'interno dei cerchi appaiono dei trattini che identificano le zone di cottura.

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

Se entro 10 secondi dall'accensione non si seleziona nessuna funzione, il piano di cottura si spegne automaticamente.

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLE ZONE DI COTTURA



Una volta acceso il piano cottura posizionare una pentola sulla zona prescelta. Attivare la zona di cottura premendo il tasto circolare corrispondente: all'interno del cerchio compare il numero 5, indicante il livello di potenza intermedio.

 Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione. Se la pentola utilizzata non è adatta, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni corrette per il piano di cottura a induzione, sul display viene visualizzato il messaggio "no pot" (nessuna pentola) (vedere la figura a sinistra). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

Per modificare il livello di potenza, scorrere il dito orizzontalmente sul touchscreen: il numero nel cerchio aumenta/diminuisce man mano che si scorre il touchscreen verso l'alto/il basso, in un intervallo compreso tra 1 (impostazione minima) e 9 (impostazione massima).

Per attivare la funzione Booster con il touchscreen a sfioramento, premere "BOOST" (lettera "P" sul display). Il livello di potenza "BOOST" può essere usato per un massimo di 10 minuti, al termine dei quali l'apparecchio si imposta automaticamente sul livello di potenza 9.

 Se è accesa più di una zona di cottura, il touchscreen a sfioramento consente di modificare il livello di potenza della zona selezionata, indicata dalle presenza di un punto luminoso nella parte inferiore destra dell'indicatore del livello di potenza. Per selezionare una zona è sufficiente premere il tasto circolare corrispondente.

DISATTIVAZIONE DELLE ZONE DI COTTURA

Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto circolare corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display). Premere OFF (spegnimento) sul touchscreen a sfioramento.

 La zona di cottura si spegne e, se l'area è calda, nel cerchio compare la lettera "H". "H" è l'indicatore di calore residuo ed è presente in tutte le zone di cottura, per segnalare quali sono ancora calde. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

BLOCCO PANNELLO COMANDI

Questa funzione blocca i comandi del piano cottura per impedirne l'attivazione involontaria (per esempio, durante la pulizia).

Premere il tasto  per tre secondi: viene emesso un segnale acustico e si accende la spia sopra il simbolo a lucchetto, per segnalare l'attivazione del blocco. 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.

IMPORTANTE: la presenza di acqua, residui liquidi o altri oggetti sul pulsante sotto il simbolo può causare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

SELEZIONE DEL TIMER

Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare la durata di cottura fino a un massimo di 90 minuti.

Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), impostare quindi il tempo desiderato regolandosi con i tasti "+" e "-" della funzione timer: il tempo in minuti viene visualizzato vicino al display della zona di cottura. Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare).

Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

PAUSA

La funzione permette di bloccare temporaneamente il funzionamento del piano cottura per poi riprenderlo mantenendo le impostazioni (esclusi i timer impostati).

Premere il tasto : sul display lampeggia il simbolo  al posto dei livelli di potenza. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il tasto .

FUNZIONI AUTOMATICHE

Il piano cottura è dotato di alcune funzioni automatiche associate alle zone di cottura. A fianco al tasto di selezione di ciascuna zona sono riportate le icone delle funzioni disponibili. Ogni volta che viene selezionata una funzione automatica, appare un indicatore luminoso accanto all'icona corrispondente e sul display della zona di cottura appare la lettera "A".

FUNZIONE 6TH SENSE

La funzione 6th Sense seleziona automaticamente il livello di potenza ideale per portare l'acqua alla fase di ebollizione e ne segnala il raggiungimento.

Dopo avere posizionato la pentola d'acqua, accendere il piano cottura e selezionare la zona di cottura desiderata. Premere il tasto : sul display appare la lettera "A" e l'indicatore luminoso si accende. Durante il riscaldamento, l'animazione viene visualizzata nello spazio accanto alla zona di cottura.

IMPORTANTE: Per un corretto funzionamento della funzione 6th Sense si raccomanda di:

- utilizzare solo acqua (a temperatura ambiente);
- non aggiungere sale, altri ingredienti o condimenti fino a quando l'acqua non raggiunge il punto di ebollizione;
- non modificare l'impostazione di potenza della zona di cottura e non rimuovere o spostare la pentola;
- non utilizzare pentole a pressione;
- riempire la pentola per almeno 1/3 (minimo 1 litro) e non riempire mai fino al bordo (vedere la tabella sotto).

DIAMETRO ZONA DI COTTURA	DIAMETRO DEL FONDO PENTOLA PER L'UTILIZZO DELLA FUNZIONE 6 TH SENSE	QUANTITÀ MASSIMA D'ACQUA NELLA PENTOLA
18 cm	17-19 cm	5 litri

Per i migliori risultati, osservare i seguenti consigli:

- non coprire con il coperchio la pentola utilizzata con la funzione 6th Sense;
- non attivare la funzione 6th Sense se la zona è già calda (lettera "H" sul display).

Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, il piano cottura emette un segnale acustico. Il segnale viene emesso tre volte a intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, un contaminuti viene attivato automaticamente per controllare il tempo di bollitura. Dopo il terzo segnale, il piano cottura seleziona automaticamente un'impostazione di potenza più bassa per mantenere il bollore. Da questo momento in poi, è possibile aggiungere gli ingredienti desiderati, impostare il timer e modificare l'impostazione di potenza. Cambiando il livello di potenza o mettendo il piano in "pausa" si esce dalla funzione 6th Sense.

IMPORTANTE: La funzione viene disattivata quando si seleziona la funzione di pausa.

- Il piano cottura gestisce autonomamente l'utilizzo della funzione 6th Sense e i livelli Booster, perciò in alcuni casi non sarà possibile attivare il Booster con funzione 6th Sense già attivata.
- La qualità della pentola utilizzata può influenzare le prestazioni della funzione 6th Sense.



BRASATURA

Dopo avere portato a ebollizione il contenuto della pentola, selezionare la funzione di brasatura: verrà automaticamente impostato il livello di potenza richiesto per mantenere gli alimenti in leggera ebollizione.

Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sul touchscreen a sfioramento.



FUNZIONE DI SCIOGLIMENTO

La funzione di scioglimento mantiene una temperatura bassa e uniforme nella zona di cottura. Dopo aver posizionato la pentola/l'accessorio sulla zona di cottura prescelta, accendere il piano di cottura e selezionare la zona di cottura. Premere il tasto : sul display appare la lettera "A" e l'indicatore luminoso si accende.

Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sul touchscreen a sfioramento.



FLEXI COOK

Questa funzione permette di usare l'area di cottura come due zone separate o come un'unica zona molto grande.

È ideale per pentole ovali, rettangolari e allungate (con fondo di dimensioni massime di 38x18 cm) o per l'uso di più pentole standard.

Per attivare la funzione Flexi Cook, accendere il piano cottura e premere il tasto : sui display relativi alle due zone di cottura appare il livello "5"; 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, scorrere il dito lungo il touchscreen a scorrimento: scorrendo velocemente il dito, il numero all'interno del cerchio cambierà da un minimo di 1 a un massimo di 9.

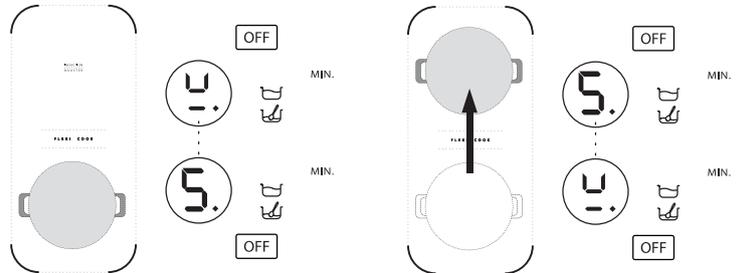
Per disattivare la funzione Flexi Cook, premere il tasto : le zone di cottura tornano nuovamente a funzionare singolarmente.

Per spegnere la zona di cottura, premere OFF (spegnimento).

IMPORTANTE: 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 su entrambe le zone di cottura, premere il tasto .

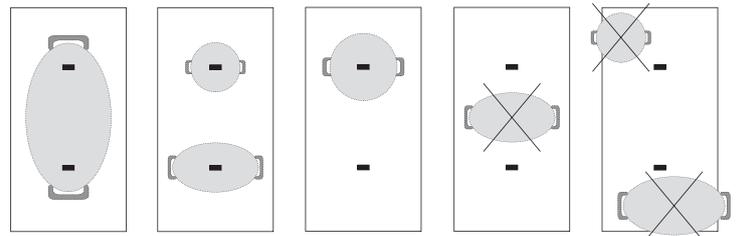
La funzione Flexi Cook consente inoltre di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area Flexi Cook mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui la pentola era stata originariamente posizionata (vedere l'esempio nella figura seguente: se la pentola 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.

IMPORTANTE: Collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo che coprano uno o più punti di riferimento (come illustrato di seguito).

Esempi di posizionamento corretto e scorretto della pentola:



IMPORTANTE: Quando è selezionata la funzione Flexi Cook, le funzioni Booster e 6th Sense non possono essere utilizzate. Se impostato, il timer viene visualizzato lateralmente al display della zona di cottura in alto.

TABELLA POTENZE

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO LIVELLO (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	BOOST	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	8 – 9	Friggere – bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti congelati, bollire rapidamente.
Alta potenza	7 – 8	Rosolare – soffriggere – bollire – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere un bollire alto, cuocere e grigliare (durata breve, 5–10 minuti).
	6 – 7	Rosolare – cuocere – stufare – soffriggere – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere un bollire basso, cuocere e grigliare (durata media, 10–20 minuti), preriscaldare.
Media potenza	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 pasta	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
	2 – 3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori a 1 litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte).
Bassa potenza	1 – 2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo – mantecare risotti	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (ad es. salse, minestre, 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).
Potenza zero	OFF (SPENTO)	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

FUNZIONE		DESCRIZIONE FUNZIONE
	Brasatura	Individua un livello di potenza adatto a far sobbollire pietanze per tempi prolungati. Adatta per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe o minestrone mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per le cotture a bagnomaria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.
	Scioglimento	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	6 th Sense	Individua automaticamente il raggiungimento della fase di ebollizione dell'acqua e riduce la potenza ad un valore che garantisce il mantenimento in ebollizione fintanto che vien aggiunto l'alimento. Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, il piano cottura emette un segnale acustico ed è possibile aggiungere altri ingredienti (condimenti, pasta, riso, verdure, carne e pesce), oppure conserve o accessori da sterilizzare.
	Flexi Cook	Funzione che combina le due zone di cottura e permette di utilizzare contenitori o griglie rettangolari e ovali sfruttando tutta l'area disponibile. Per grigliare alimenti di grandi dimensioni o in grandi quantità (pesce, spiedini, verdure, bistecche, wurstel). Per cuocere in casseruole, pesciere o tegami pietanze quali arrostiti o pesci interi, generalmente con un fondo liquido.

TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI	PIATTI O TIPOLOGIA DI COTTURA	LIVELLO DI POTENZA E ANDAMENTO COTTURA			
		PRIMA FASE	POTENZA	SECONDA FASE	POTENZA
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster – 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7 – 8
	Pasta secca	Riscaldamento dell'acqua	Booster – 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7 – 8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster – 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5 – 6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7 – 8	Cottura	4 – 5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster – 9	Bollitura	6 – 7
	Fritto	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8 – 9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7 – 8	Cottura	6 – 7
	Umido/stufato	Riscaldamento dell'accessorio	7 – 8	Cottura	3 – 4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7 – 8	Doratura del soffritto	7 – 8
Carne	Arrosto	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7 – 8	Cottura	3 – 4
	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7 – 8	Grigliatura su entrambi i lati	7 – 8
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7 – 8	Cottura	4 – 5
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7 – 8	Cottura	3 – 4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7 – 8	Cottura	7 – 8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7 – 8	Cottura	3 – 4
	Fritto	Heating the oil or fat	8 – 9	Frittura	7 – 8
Uova	Frittata	Riscaldamento dell'olio o grasso	6	Cottura	6 – 7
	Omelette	Riscaldamento dell'olio o grasso	6	Cottura	5 – 6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster – 9	Cottura	5 – 6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6 – 7
Salse	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6 – 7	Cottura	3 – 4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6 – 7	Cottura	3 – 4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5 – 6	Portare a leggera ebollizione	3 – 4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4 – 5	Mantenere leggera ebollizione	4 – 5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4 – 5	Mantenere leggera ebollizione	2 – 3
	Riso al latte	Scaldare il latte	5 – 6	Cottura	2 – 3

CURA E PULIZIA



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.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il piano cottura non funziona correttamente, prima di chiamare l'assistenza esaminare questa guida rapida per individuare il problema.

- Leggere e seguire le istruzioni riportate nella sezione "Uso quotidiano".
- Controllare che non vi siano interruzioni nella rete elettrica.
- Dopo avere pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.
- 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.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	ELIMINAZIONE ERRORE
Il piano cottura si spegne e dopo 10 secondi emette un segnale acustico ogni 30 secondi.	Pressione permanente sul pannello comandi.	Presenza di acqua o utensili da cucina sul pannello comandi.	Pulire il pannello comandi.
C81, C82, C83	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata	Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
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 di cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Chiamare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore		

SUONI FUNZIONALI

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 di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

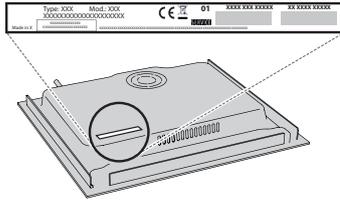
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere "RISOLUZIONE DEI PROBLEMI".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.whirlpool.eu.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, 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);

SERVICE 0000 000 00000



- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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).