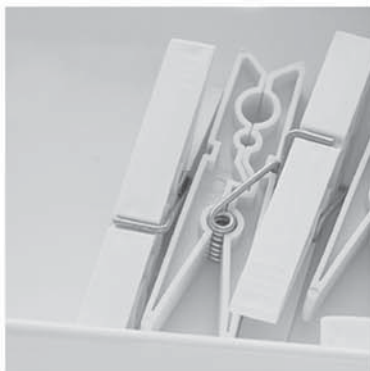


Bedienungsanleitung
Instructions for use
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso
Instruções de utilização



Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Brukerveiledning
Brugsanvisninger
Käyttöohje



Instrukcja obsługi
Kasutusjuhised
Naudojimo instrukcija
Lietošanas instrukcija
Návod k obsluze
Návod na použitie



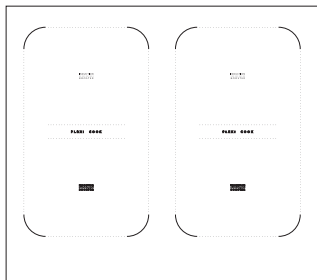
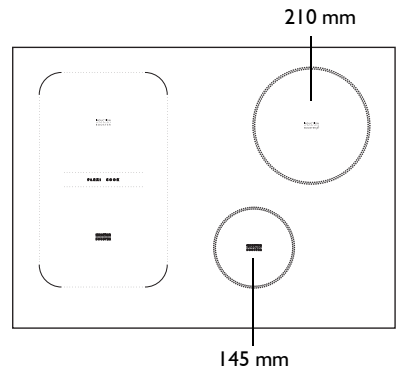
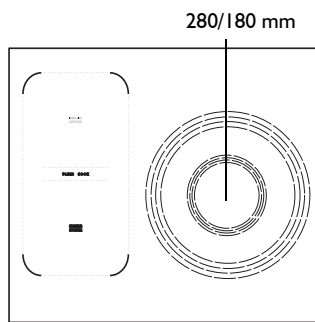
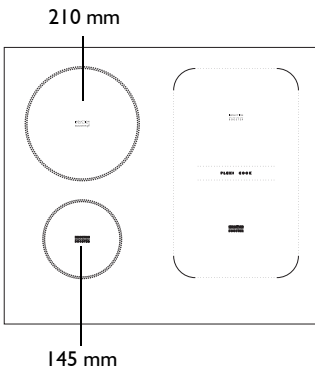
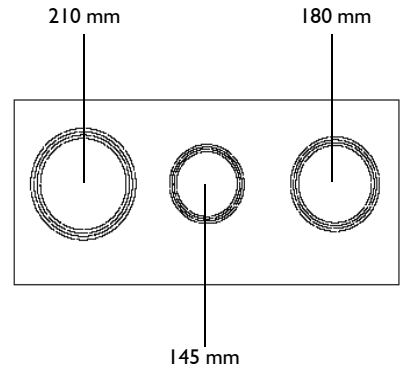
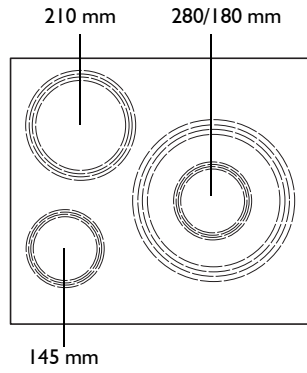
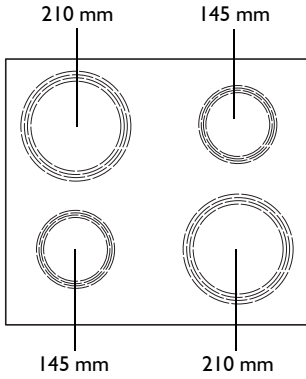
Használati útmutató
Инструкция по эксплуатации
Инструкции за употреба
Instrucțiuni privind siguranța
Інструкції з використання
Пайдалану нұсқаулығы



SENSING THE DIFFERENCE

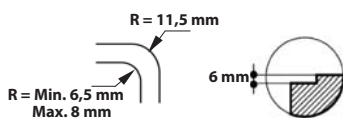
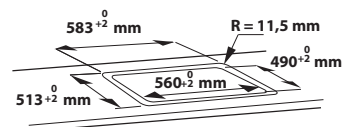
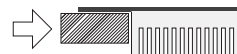
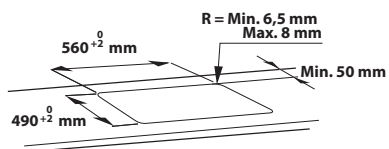
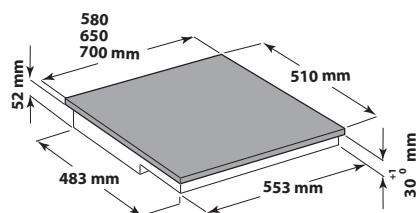


SENSING THE DIFFERENCE

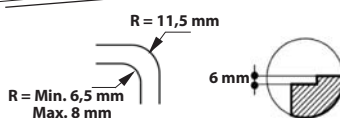
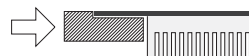
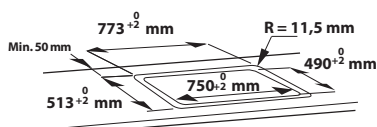
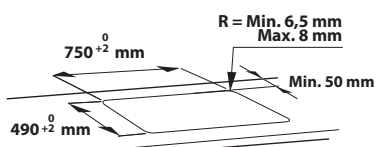
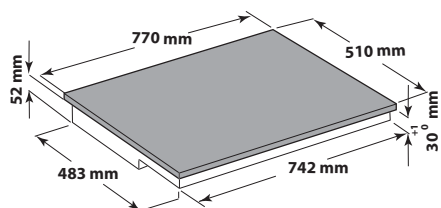


DEUTSCH	Installation	Seite	8	Bedienungsanleitung	Seite	10
ENGLISH	Installation	Page	17	Instructions for use	Page	18
FRANÇAIS	Installation	Page	27	Mode d'emploi	Page	28
NEDERLANDS	Installatie	Pagina	35	Gebruiksaanwijzing	Pagina	37
ESPAÑOL	Instalación	Página	44	Instrucciones de uso	Página	46
PORTUGUÊS	Instalação	Página	53	Instruções de utilização	Página	55
ITALIANO	Installazione	Pagina	62	Istruzioni per l'uso	Pagina	64
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα	72	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	73

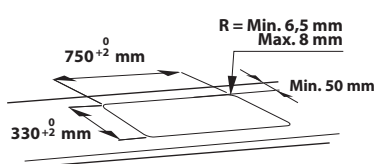
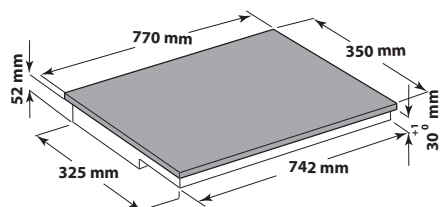
A

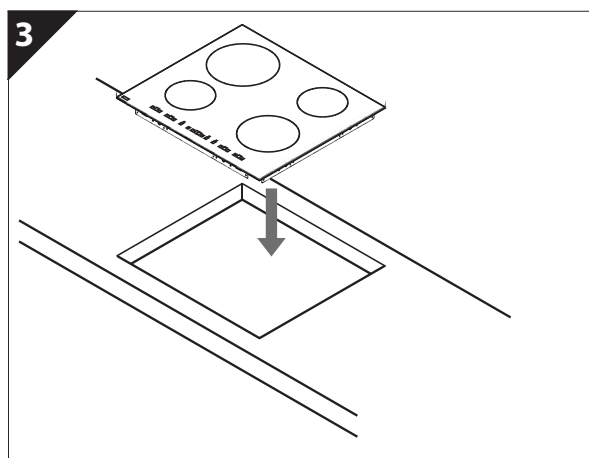
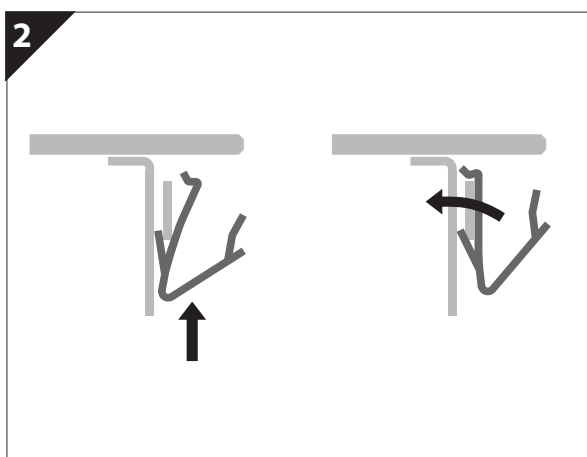
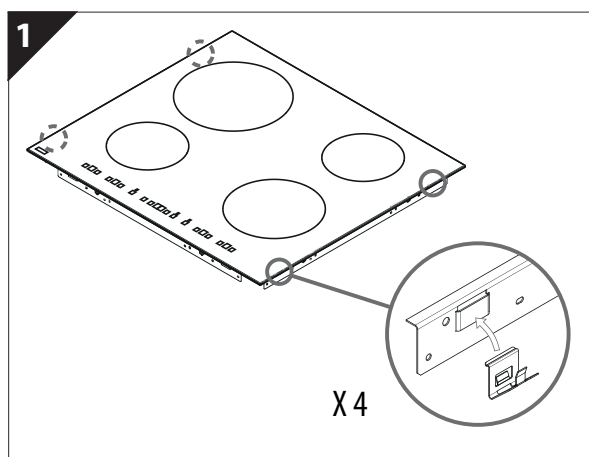
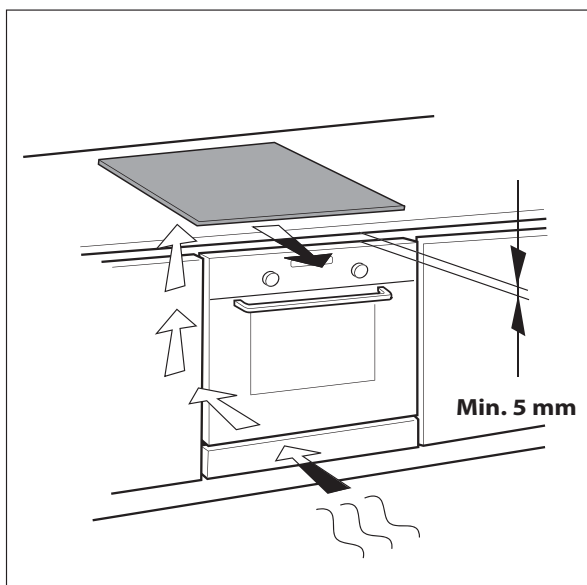
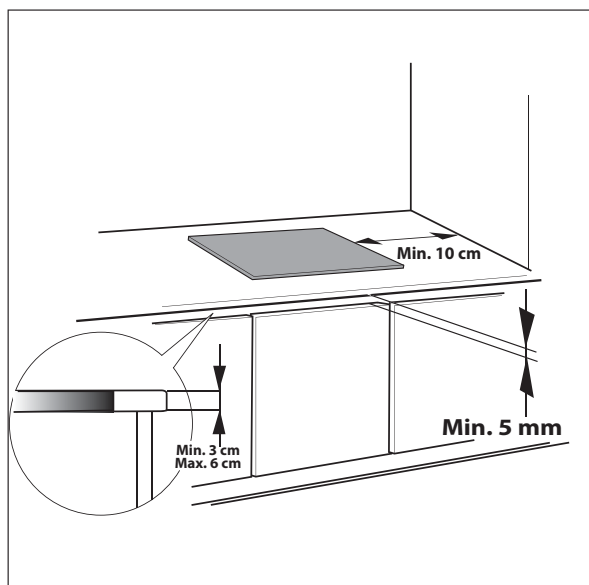


B



C





ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.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 prolunghie.
- 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, cucchiari, coperchi, etc.) perchè 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, cucchiari 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).

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

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

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove 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 disegnata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ C E

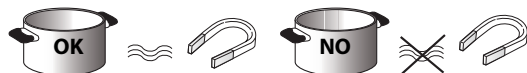
- L'apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-2.

PRIMA DELL'UTILIZZO



IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

RECIPIENTI PREESISTENTI

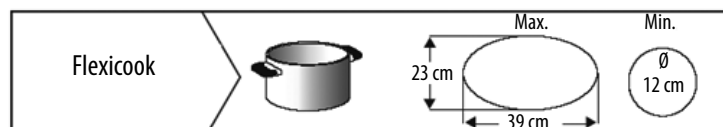


Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

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

DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

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



INSTALLAZIONE

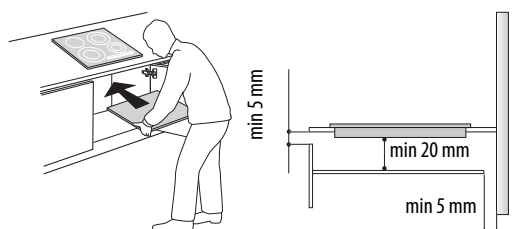
Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

Per le dimensioni dell'incasso e per le istruzioni di installazione riferirsi alle immagini 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.
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.



- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio 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.
- Evitare l'installazione del piano cottura sopra alla lavastoviglie o lavatrice affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- Nel caso d'installazione a filo, chiamare il servizio assistenza per richiedere il montaggio del kit viti 4801 211 00112.
- Per la rimozione del piano utilizzare un cacciavite (non fornito) agendo sulle molle perimetrali nella parte inferiore del prodotto.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

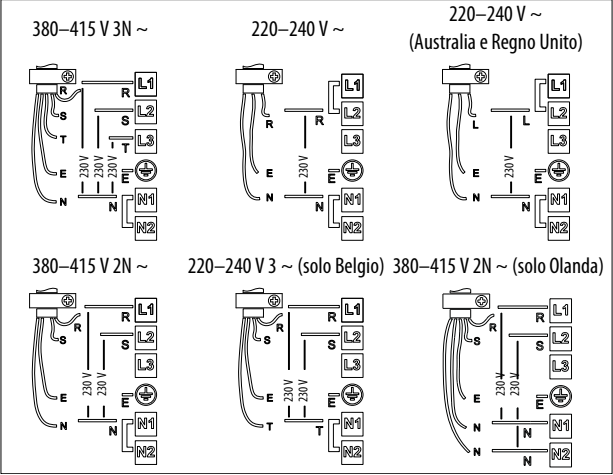
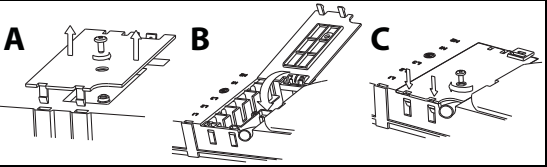
AVVERTENZA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.
- Il costruttore dedica ogni responsabilità per danni a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.

Connessione alla morsetteria

Per il collegamento elettrico, utilizzare un cavo H05RR-F o H05V2V2-F come indicato nella tabella seguente.

Conduttori	Quantità x dimensione
220-240 V ~	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Mantenere o rimuovere i ponticelli metallici tra le viti della morsetteria L1-L2 e N1-N2 in accordo con lo schema connessioni (vedi figura).
 - Se il cavo è presente in fornitura, fare riferimento alle istruzioni di collegamento allegate al cavo.
 - Accertarsi che tutte le sei viti della morsetteria siano serrate dopo la connessione dei cavi.
- Esempio di ponticello presente (sinistra) o rimosso (destra). Si veda lo schema connessioni per i dettagli (i ponticelli possono essere tra L1-L2 e tra N1-N2).



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

Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

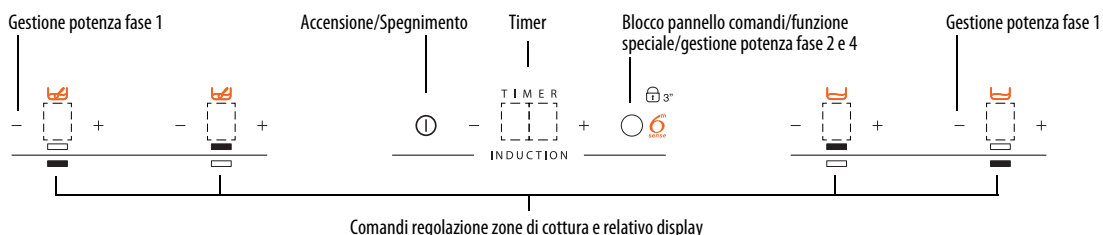
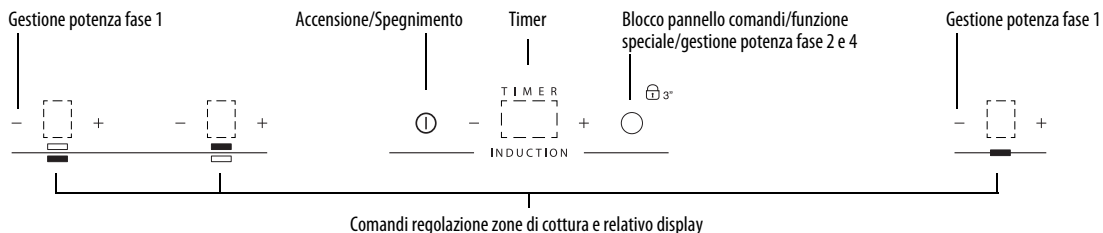
1. Rimuovere il coperchio morsetteria (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsetteria.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsetteria come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsetteria.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
4. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsetteria con la vite rimossa.

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

In caso il piano fosse già provvisto di cavo di alimentazione, seguire istruzioni allegate al cavo di alimentazione. Effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Descrizione Pannello Comandi

Pannello comandi



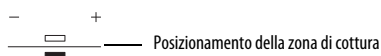
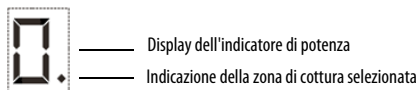
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano di cottura

Per accendere il piano di cottura, premere il tasto  per circa 2 secondi fino a quando i display delle zone di cottura si accendono. Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate.

Se il piano di cottura è stato utilizzato, l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.

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



Posizionare la pentola sulla zona di cottura accendendo il piano di cottura, quindi attivare la zona di cottura richiesta premendo il tasto "+"; sul display viene visualizzato "0". È possibile selezionare il livello di potenza richiesto, da un minimo di 0 a un massimo di 9, oppure continuare a premere fino a visualizzare "P" per attivare la funzione booster, se disponibile. Per aumentare il livello di potenza, premere il tasto "+". Per diminuire il livello di potenza, premere il tasto "-".

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

La funzione blocca i comandi per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare il blocco pannello comandi accendere il piano di cottura e premere il tasto Blocco pannello comandi per 3 secondi; un segnale acustico e un indicatore luminoso vicino al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello di comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano è di nuovo attivo.

La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco pannello comandi.

Temporizzatore (Timer)



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 da utilizzare con il timer, premere il timer e un segnale acustico avvisa della funzione (vedi figura). Il display mostra "00" e l'indicazione LED si accende. Si può diminuire ed aumentare il valore Timer tenendo premuti i tasti "+" e "-" della funzione slider. Una volta che il tempo impostato è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, tenere premuto il tasto Timer almeno 3 secondi. Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere i punti di cui sopra. Il display del timer mostra sempre il timer per la zona selezionata o il timer più breve. Per modificare o disattivare il timer, premere il pulsante di selezione della zona di cottura per il timer in questione.

Avvertenze del pannello comandi.

Funzioni speciali (se disponibili)

Alcuni modelli sono dotati di funzioni speciali:

Funzione automatica

Questa funzione consente di imposta automaticamente un livello di potenza adatto al mantenimento di una bassa ebollizione. Attivare questa funzione una volta raggiunta l'ebollizione, premendo prima il tasto della zona corrispondente e quindi il tasto

Bollore

Una volta raggiunta l'ebollizione, premere il tasto e il piano di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza corretto affinché la pentola mantenga il bollore. "A" appare sul display: la spia corrispondente si accende. Per disattivare la funzione, è sufficiente premere il tasto

Fusione

Questa funzione consente di mantenere in modo permanente una temperatura bassa 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 : "A" appare sul display e la spia si accende. Per disattivare la funzione, è sufficiente premere il tasto

Indicatore di calore residuo.

Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna 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 far 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 vostro piano ad induzione, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano 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 "+" fino a che il display visualizza "P". Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

"Gestione potenza" (se la funzione è 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. Mediante l'impostazione della potenza massima richiesta, il piano di cottura ne regola automaticamente la distribuzione nelle diverse zone di cottura, garantendo che tale limite non venga mai superato e offrendo l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone 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, nei primi 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza richiesto eseguendo la procedura seguente:

Fase	Pannello comandi	Display
1	Premere per circa 3 secondi entrambi i tasti Gestione potenza (fase 1)	
2	Premere il tasto Gestione potenza (fase 2) per confermare la fase precedente	Sul display viene visualizzato
3	Premere per impostare il livello prescelto tra le diverse opzioni disponibili	La spia si accende insieme alle spie di utilizzo relative alle singole zone di cottura
4	Premere il tasto Gestione potenza (fase 4) 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.

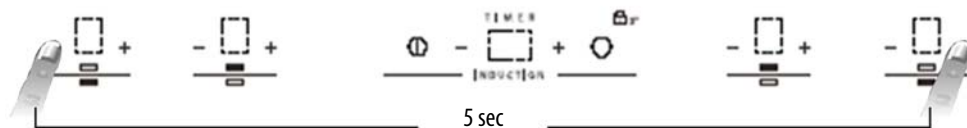
In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo **EE** appare centralmente e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.

Durante il normale utilizzo, se una volta raggiunto il livello di potenza disponibile massimo l'utente cerca di aumentarlo, il livello della zona di cottura lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

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

Attivazione/disattivazione del segnale acustico

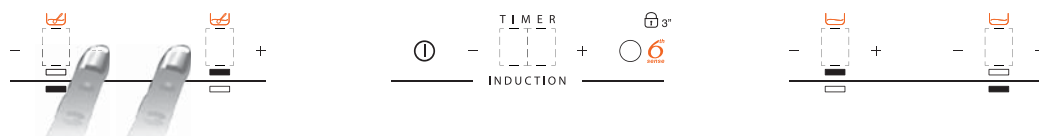
Dopo aver acceso il piano di cottura, tenere premuti contemporaneamente il tasto “-” della prima zona di cottura e il tasto esterno sulla destra per almeno 5 secondi (“come illustrato di seguito”).



Flexicook

Dove è presente, questa funzione permette di usare la zona di cottura come due zone separate o come una zona singola extra larga.

È ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari e allungate (con fondo di dimensioni massime 38x23 cm) o di più di una pentola standard. Per attivare la funzione Flexicook, accendere il piano di cottura e premere simultaneamente i 2 tasti di selezione delle zone come indicato nella figura seguente: nei display delle due zone di cottura è visualizzato il livello “0”; entrambi i puntini di fianco al numero del livello sono accesi per indicare che la funzione Flexicook è attivata.



Per modificare il livello di potenza (da 1 a max 9 o P), premere i tasti -/+ . Per disattivare la funzione Flexicook, premere simultaneamente i due tasti di selezione delle zone. Per disattivare immediatamente le zone di cottura, tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona.

i Nel display della zona che non è in grado di rilevare la presenza di una pentola (perché la pentola manca, è collocata in modo scorretto o non è idonea per il piano di cottura a induzione) **U** compare il messaggio “pentola assente”. Questo messaggio rimane attivo per 60 secondi: in questo arco di tempo è possibile aggiungere pentole o spostarle nell’area “Flexicook”.

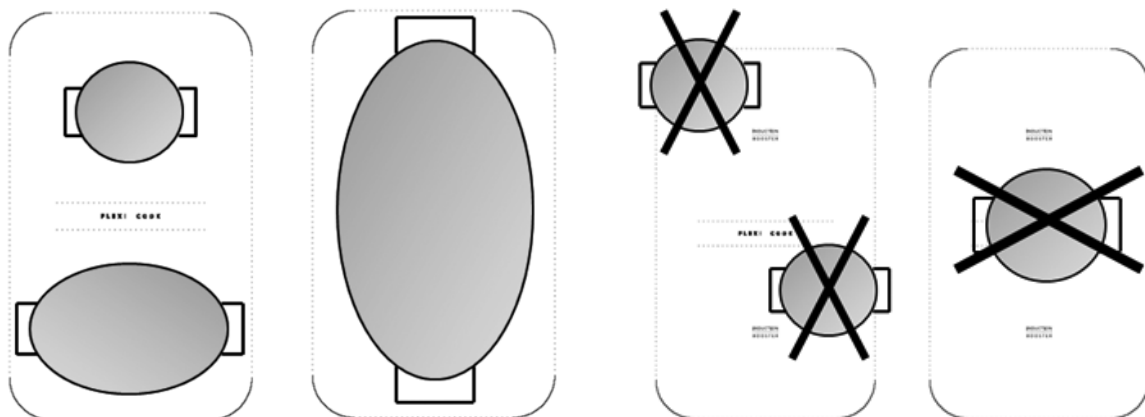
Dopo 60 secondi, se non viene collocata una pentola sulla zona, il sistema interrompe il “rilevamento” di pentole in quella zona, il simbolo **U** rimane visibile sul display per ricordare che la zona è disabilitata.

Per riattivare la funzione Flexicook, premere uno dei 2 rispettivi tasti **+** **-**.

La funzione “Flexicook” è anche in grado di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona a un'altra all'interno della zona “Flexicook” mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui è stata inizialmente collocata la pentola (vedere l'esempio nella figura sotto, il livello di potenza viene indicato nel display corrispondente alla zona su cui è stata collocata la pentola).

È anche possibile azionare la zona “Flexicook” come due zone di cottura indipendenti, usando il tasto corrispondente della zona singola. Collocare la pentola al centro della zona singola e regolare il livello di potenza con la tastiera a scorrimento.

i **Importante:** assicurarsi di collocare la pentola nel centro della zona di cottura in modo da coprire il centro della zona di cottura singola. Se si utilizza una pentola di grandi dimensioni, ovale oppure oblunga, assicurarsi di collocarla al centro della zona di cottura. Esempi di posizionamento delle pentole corretto e scorretto:



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.**

Se il vetro presenta il logo iXelium™, significa che il piano cottura è stato sottoposto a trattamento iXelium™. iXelium™ è l'esclusiva finitura Whirlpool che garantisce una pulizia perfetta e una brillantezza duratura. Pertanto **se avete un piano di cottura IXELIUM, si raccomanda di attenersi alle seguenti raccomandazioni per quanto attiene alla pulizia:**

- Usare un panno morbido (preferibilmente in microfibra) inumidito con acqua o un comune detergente per vetri.
 - Per intensificare ulteriormente i risultati di pulizia, lasciare che il vetro a contatto con un panno umido per qualche minuto.
- 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).
 - Eventuali versamenti di liquido sulle zone di cottura possono provocare la vibrazione o lo spostamento delle padelle
 - Dopo la pulizia, asciugare bene il piano cottura.

GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non ci siano interruzioni della fornitura di corrente elettrica.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
C81, C82	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore		

RUMORE GENERATO DAL PIANO COTTURA

I piani cottura ad induzione possono generare dei sibili o crepitii durante il normale funzionamento, questi provengono dalle pentole stesse a causa delle caratteristiche del fondo (per esempio diversi strati di materiale di cui è composto, fondo non piatto). Tali rumori variano a seconda del recipiente utilizzato e della quantità di cibo contenuta e non segnalano pertanto nessuna avaria.

Inoltre, il piano cottura ad induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per tenere i componenti elettronici ad una temperatura controllata, per questo motivo durante il funzionamento e anche per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano può essere udibile il rumore del ventilatore. Tale condizione è assolutamente normale e indispensabile al corretto funzionamento del prodotto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Guida ricerca guasti”.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto 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 vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

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). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

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 surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7–8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5–10 minuti)
	6–7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10–20 minuti), preriscaldare accessori
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	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2–3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1–2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (es. sughi, 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:

In caso di preparazioni di breve durata che necessitano di una perfetta distribuzione di calore (esempio pancake) sulla doppia zona da 28 cm di diametro (dove presente) si consiglia di utilizzare recipienti non superiori a 24 cm di diametro. Per tipologie di cottura delicate (esempio fondere il cioccolato o burro) si consiglia di utilizzare le zone singole di diametro inferiore.

400011124086

DE EN FR NL ES PT IT GR



05/17