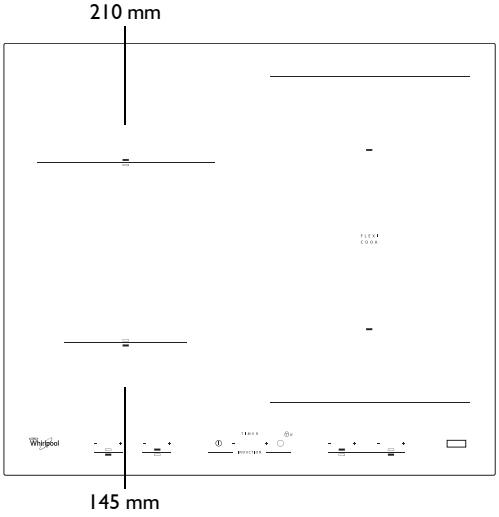
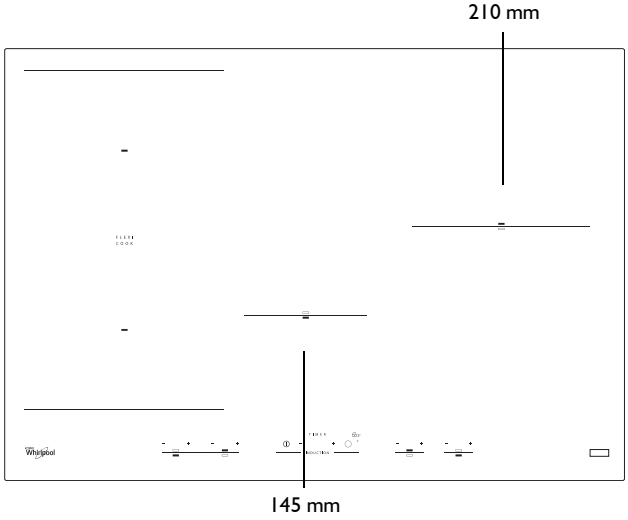
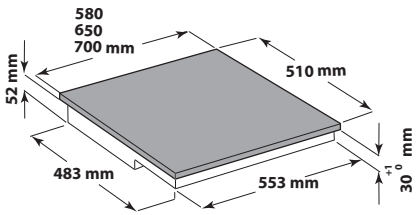
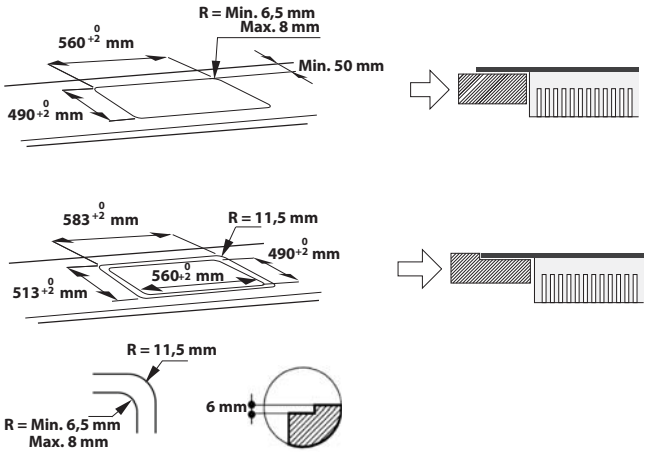
SENSING THE DIFFERENCE



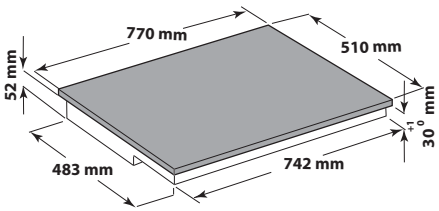


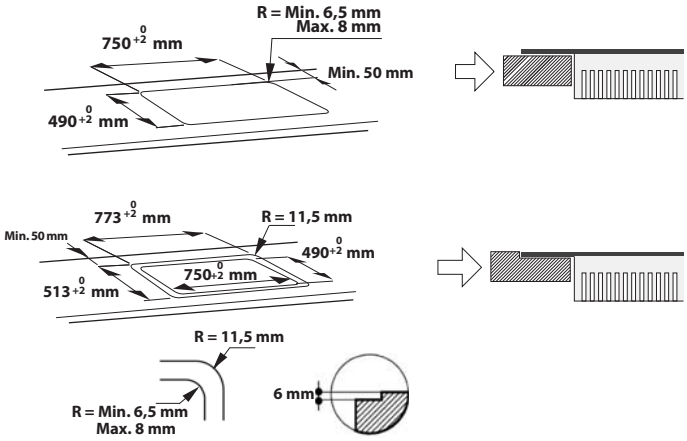
A

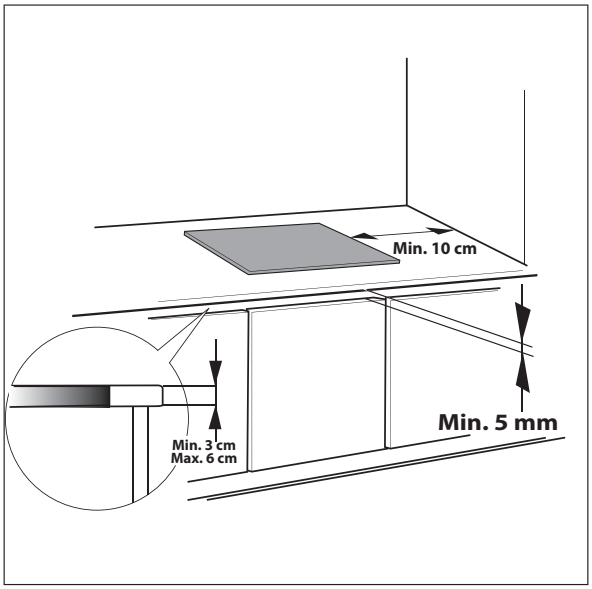

580
650
700 mm
510 mm
52 mm
483 mm
553 mm
30 +1 0 mm

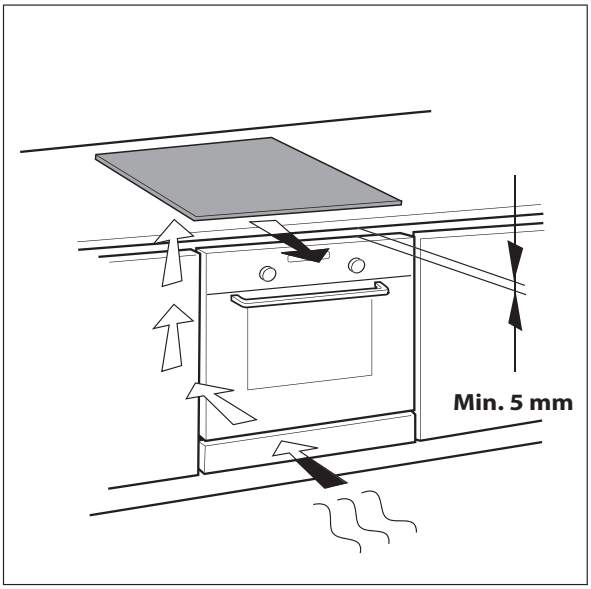

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
583 +2 0 mm
R = 11,5 mm
490 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm

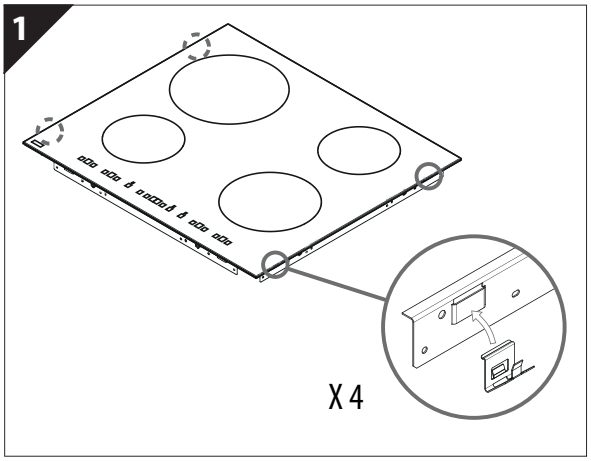
B

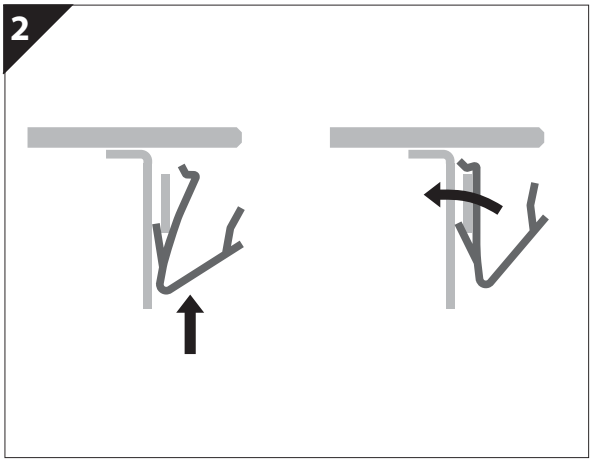

770 mm
510 mm
52 mm
483 mm
742 mm
30 +1 0 mm

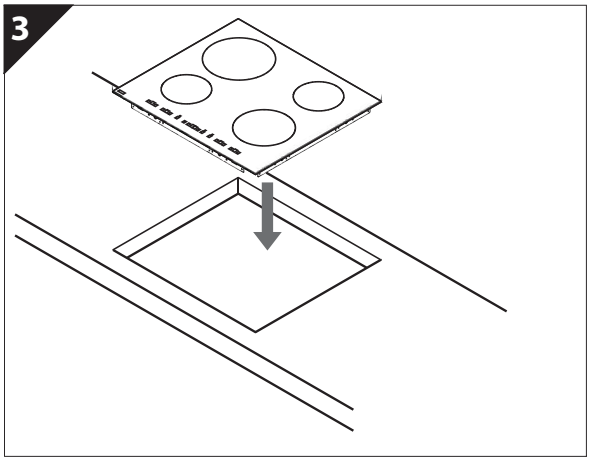

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
750 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
773 +2 0 mm
R = 11,5 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm


Min. 10 cm
Min. 5 mm
Min. 3 cm
Max. 6 cm


Min. 5 mm


1
X 4


2


3

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.whirlpool.eu

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Nel presente manuale e nell'apparecchio stesso sono fornite importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

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

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

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale di pericolo esistente e 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 disimballaggio e installazione.
- 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 né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi della vigente legislazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.
- 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 usare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente 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.
- Un pannello separatore (non fornito) deve essere installato nel vano sottostante l'apparecchio.
- Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo per apparecchi con superficie in vetro).
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- 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. 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 utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami (solo per apparecchi a induzione).

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo (♺). 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).
Assicurando il corretto smaltimento dell'apparecchio si contribuisce ad evitare i 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 consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per risultati ottimali, è consigliabile:

- 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.
- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata.

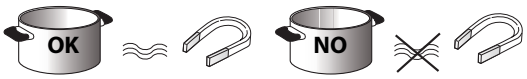
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- L'apparecchio è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva “Bassa tensione” 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva “Compatibilità elettromagnetica” 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-2.

PRIMA DELL’USO

IMPORTANTE: Le zone di cottura non si attivano se le pentole non sono della dimensione corretta. Utilizzare solo pentole che riportino il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

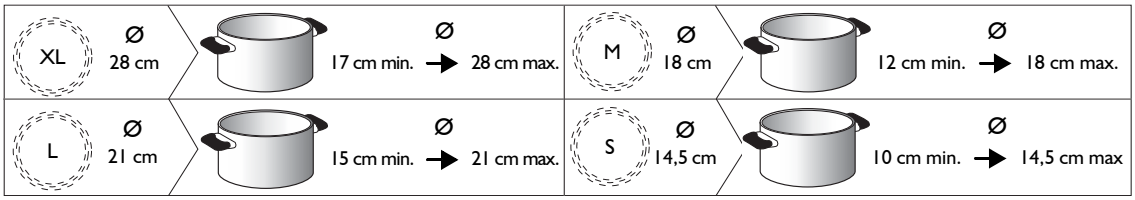
RECIPIENTI PREESISTENTI

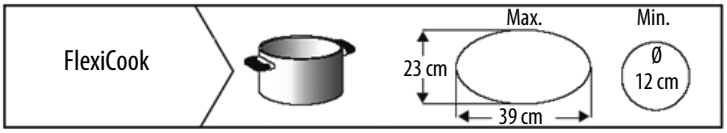


Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione, servirsi di una calamita: pentole e tegami non sono adatti se non vengono rilevati da un magnete.

- Usare pentole dal fondo liscio, in modo che non graffino il piano di cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai pentole e tegami caldi sulla superficie del pannello di comando. Potrebbero derivarne danni.

MISURE CONSIGLIATE PER LE PENTOLE





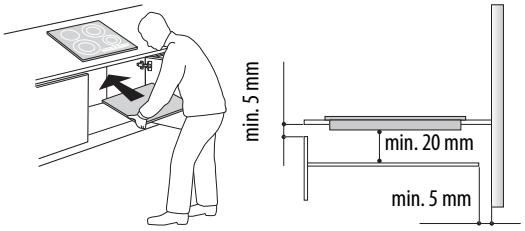
INSTALLAZIONE

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 le dimensioni della nicchia di incasso e le istruzioni di installazione, fare riferimento alle figure a pag. 2.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

⚠ AVVERTENZA

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



- La distanza tra il lato inferiore dell'apparecchio e il pannello di separazione deve rispettare le dimensioni indicate nella figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano di cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice in quanto i circuiti elettrici non devono venire a contatto con vapore o umidità che possono danneggiarli.
- In caso di installazione a filo, contattare il Servizio Assistenza e richiedere il kit di montaggio 4801 211 00112.
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non in dotazione) per rimuovere i fermi di fissaggio sul lato inferiore dell'apparecchio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

⚠ AVVERTENZA

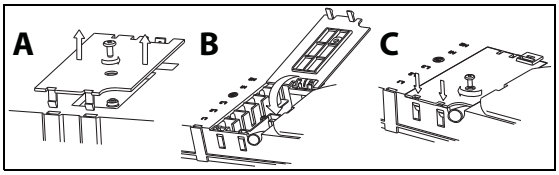
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.**

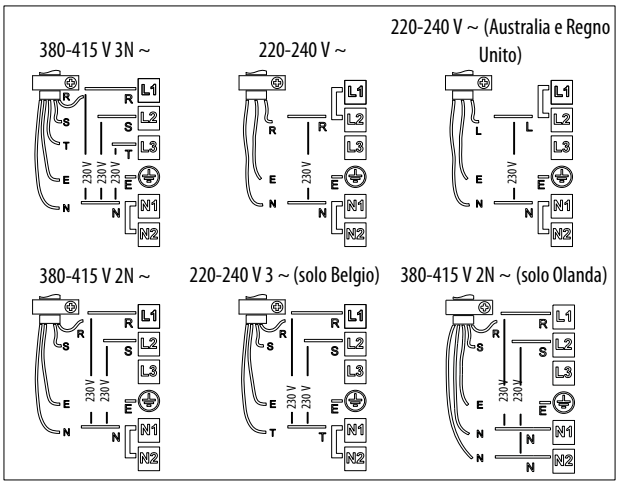
- **Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali lesioni a persone o animali e per danni alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle norme indicate in questa sezione.**
- **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura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

Collegamento alla morsettiera

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

Cavi	Numero 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:

- Tenere o rimuovere i ponticelli metallici fra le viti L1-L2 e N1-N2 della morsettiera in base allo schema elettrico (vedere figura).
- Se è fornito un cavo in dotazione, vedere le istruzioni allegate al cavo.
- Dopo il collegamento dei cavi, verificare che le sei viti sulla morsettiera siano tutte ben serrate.

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

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

Questo cavo deve essere più lungo degli altri cavi.

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

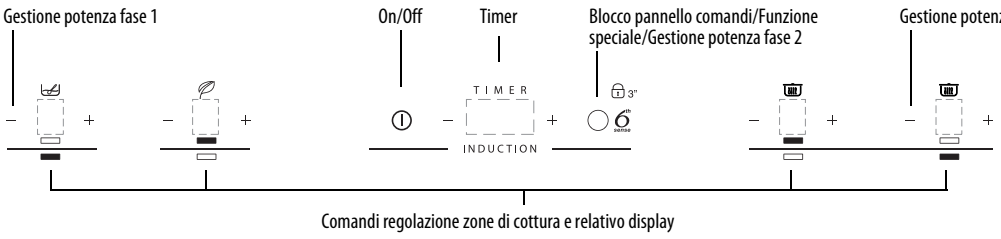
Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete, il piano di cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

Se il piano di cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni riportate sull'etichetta applicata al cavo. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione del pannello comandi

Pannello comandi



ON/OFF 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

Display dell'indicatore di potenza

Indicazione della zona di cottura selezionata

Posizionamento della zona 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 del pannello comandi

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

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

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato per impostare il tempo di cottura per un massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura. Selezionare la zona di cottura da utilizzare con il timer e premere il tasto Timer (vedere figura): un segnale acustico indica l'attivazione della funzione. Sul display compare l'indicazione “00” e il LED si accende. Il valore del timer può essere aumentato e diminuito premendo i tasti “+” e “-”. Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, premere il tasto Timer per almeno 3 secondi.
Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la procedura sopra descritta. Il timer mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.
Per modificare o disattivare il timer, premere il tasto di selezione della zona di cottura a cui è associato il timer.

Avvertenze del pannello comandi.

Funzioni speciali (se disponibili)

Alcuni modelli sono dotati di funzioni speciali:

EcoBooster ◯

Con il piano di cottura acceso, selezionare la zona di cottura che all'interno riporta il simbolo EcoBooster.

Per attivare/disattivare la funzione, premere il tasto ◯
La funzione EcoBooster permette di portare l'acqua a ebollizione e di mantenere il bollore evitando fuoriuscite, riducendo il consumo di energia.
Per ottimizzare questo comando e ottenere il massimo risparmio di energia, è consigliabile usare una pentola con un fondo largo quanto la zona di cottura selezionata. La qualità della pentola usata, la presenza o l'assenza del coperchio e l'uso o meno del sale possono influire sulle prestazioni della funzione. Si raccomanda di utilizzare 2-3 litri d'acqua (preferibilmente a temperatura ambiente) e di non utilizzare il coperchio.
In ogni caso, è consigliabile controllare le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.

Funzione automatica (A)

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 ◯.

SCALDAVIVANDE

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adatto per mantenere i piatti cucinati in caldo, in attesa che vengano serviti (con un accessorio idoneo per i piani di cottura a induzione).
Premere il tasto ◯: "A" appare sul display e la spia si accende. Per disattivare la funzione, è sufficiente premere il tasto ◯.

Bollore

Una volta raggiunta l'ebollizione, premere il tasto ◯: 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 del calore residuo.

Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Questi indicatori avvisano l'utente quando le zone di cottura sono ancora calde.
Se il display indica H, significa che 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.
Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.

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 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 "+" finché sul display compare una "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)

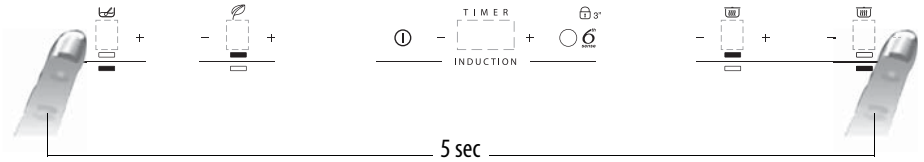
Grazie alla funzione "Gestione potenza", è possibile impostare il livello massimo di potenza che il piano di cottura può raggiungere, in base alle esigenze.
Questa impostazione è possibile in qualsiasi momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica.
Impostando la potenza massima richiesta, il piano di cottura regola automaticamente la distribuzione della potenza nelle varie zone di cottura, evitando che il limite possa essere superato; è così possibile gestire tutte le zone di cottura simultaneamente senza problemi di sovraccarico.
I 4 livelli di potenza massima disponibili sono visualizzati sul display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW è la potenza massima del piano di cottura)
Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima.
Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza sulla base dei punti indicati di seguito:

Fase	Pannello comandi		Display
1	—	Premere per circa 3 secondi entrambi i tasti Gestione potenza (fase 1)	
2		Premere il tasto Gestione potenza (fase 2) per confermare la fase precedente	Sul display viene visualizzato PL
3	TIMER – +	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	Il display mostra il livello impostato, che lampeggia per circa 2 secondi; il piano di cottura emette quindi un segnale acustico e si spegne; a questo punto è 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 ottenete 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

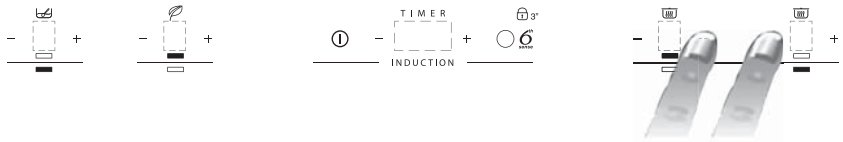
Dopo aver acceso il piano di cottura, tenere premuti contemporaneamente il tasto "-" della prima zona di cottura e il tasto esterno sulla destra per almeno 5 secondi ("come illustrato di seguito")..



FlexiCook

Questa funzione, se presente, permette di sdoppiare la zona di cottura e di usare le due parti separatamente, oppure di usarla come un'unica zona di cottura molto grande.

Risulta ideale per le pentole di forma ovale, rettangolare e allungata (con dimensioni massime del fondo di 38x23 cm) o per usare simultaneamente due pentole di dimensioni normali. Per attivare la funzione FlexiCook, accendere il piano di cottura e premere simultaneamente i due tasti di selezione delle zone, come mostrato nella figura qui sotto: sui display relativi alle due zone di cottura appare il livello “0”; i due punti vicino al numero del livello sono accesi, ad indicare che la funzione FlexiCook è attiva.



Per modificare il livello di potenza (da 1 a max 9 o P), premere i tasti -/+. Per disattivare la funzione FlexiCook, premere contemporaneamente i due tasti di selezione delle zone. Per disattivare le zone istantaneamente, tenere premuto uno dei pulsanti di selezione zona per 3 secondi.

Il messaggio “no pot” (nessuna pentola) viene visualizzato sul display della zona sulla quale non viene rilevata alcuna pentola (perché non c'è effettivamente nessuna pentola, oppure perché la pentola non è posizionata correttamente o non è adatta alla cottura a induzione). Questo messaggio rimane attivo per 60 secondi: in questo tempo è possibile appoggiare o spostare le pentole entro l'area FlexiCook.

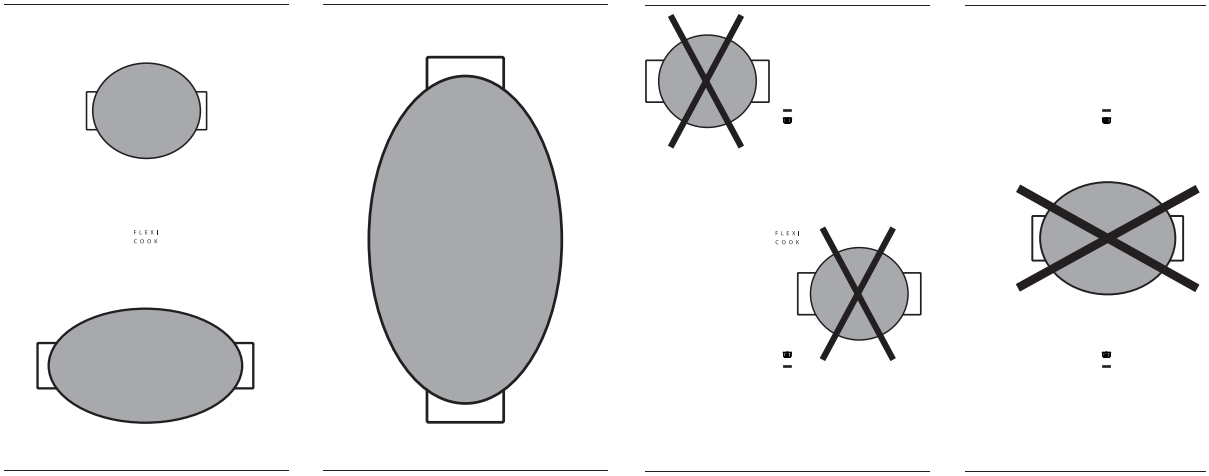
Se entro 60 secondi non viene appoggiata nessuna pentola in questa zona, il sistema interrompe la “ricerca” delle pentole e il simbolo rimane visibile sul display per indicare che quella zona è disattivata.

Per riattivare la funzione FlexiCook, premere uno dei 2 rispettivi tasti.

La funzione FlexiCook consente inoltre di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona all'altra e di mantenere lo stesso livello di potenza della zona in cui la pentola era 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 FlexiCook può anche essere sdoppiata in due zone di cottura indipendenti, utilizzando i tasti corrispondenti ad ogni zona. Posizionare la pentola al centro della singola zona e regolare il livello di potenza con il touchscreen a scorrimento.

Importante: disporre le pentole al centro della zona di cottura, in modo che coprano la rispettiva area centrale.
In caso di pentole molto grandi, ovali, rettangolari o allungate, fare attenzione a disporle al centro della zona di cottura.
Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:



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 sul vetro è presente il logo iXelium™, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia iXelium™, una finitura esclusiva di Whirlpool che garantisce una perfetta pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie. **Per la pulizia dei piani di cottura IXELIUM, attenersi alle seguenti raccomandazioni:**

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

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette. in quanto possono rovinare il vetro.

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

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Dopo avere pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.
- Se dopo l'utilizzo del piano di cottura non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.

CODICE DI ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	ELIMINAZIONE ERRORE
C81, C82	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	Chiamare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore		

RUMORI DEL PIANO DI COTTURA

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

Inoltre, il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno che controlla la temperatura delle parti elettroniche; ciò significa che, durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura, si potrà udire il rumore della ventola di raffreddamento. Questo è perfettamente normale, anzi è essenziale per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con l'aiuto della "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnere 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, contattare il **Servizio Assistenza autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). Le parti di ricambio sono disponibili per 10 anni.

TABELLA LIVELLI POTENZA

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

NOTA:
Per preparare ricette a cottura veloce che richiedono una perfetta distribuzione del calore (ad esempio i pancake) sulla zona di cottura doppia da 28 cm (se presente), usare tegami con diametro non superiore a 24 cm. Per le cotture delicate (ad esempio per fondere cioccolato o burro), usare le zone singole di diametro più piccolo.