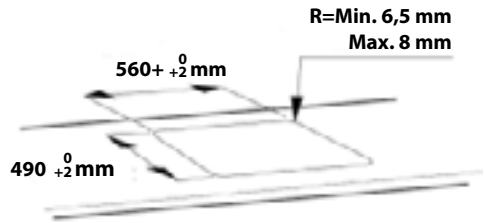
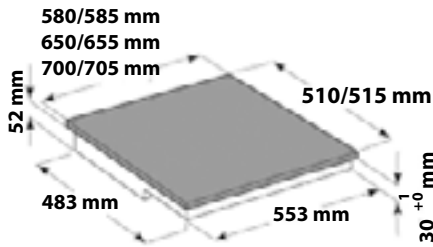
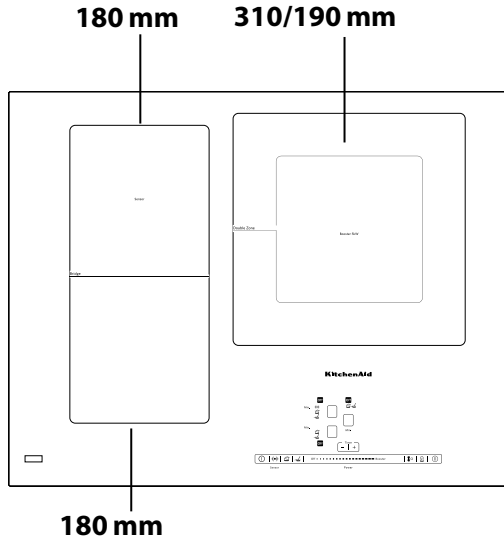


Libretto di istruzioni

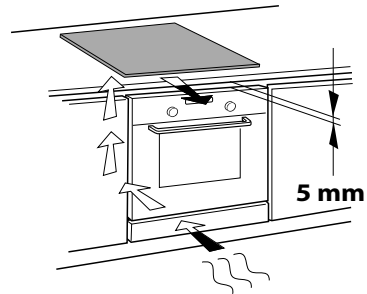
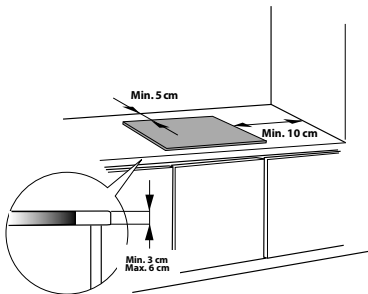
KitchenAid

Disegni di installazione	5
Istruzioni importanti per la sicurezza	7
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	10
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile	10
Prima dell'utilizzo	10
Utilizzo di recipienti preesistenti	11
Diametri consigliati per le pentole	11
Installazione	11
Collegamenti elettrici	12
Libretto di istruzioni	13
Pulizia	17
Guida alla ricerca guasti	17
Servizio Assistenza Tecnica	18
Tabella livelli di potenza	19
Tabella funzioni	20
Tabella di cottura	21

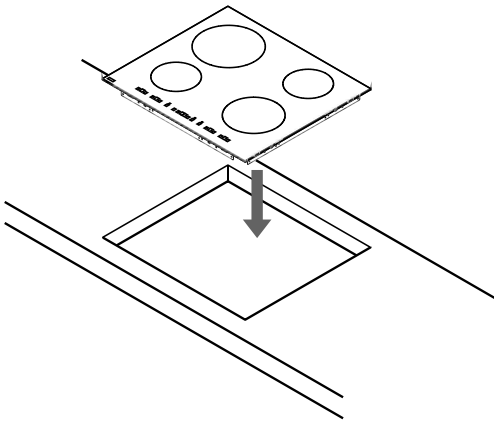
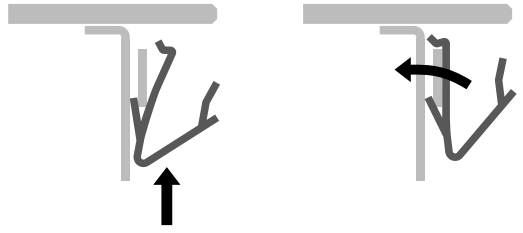
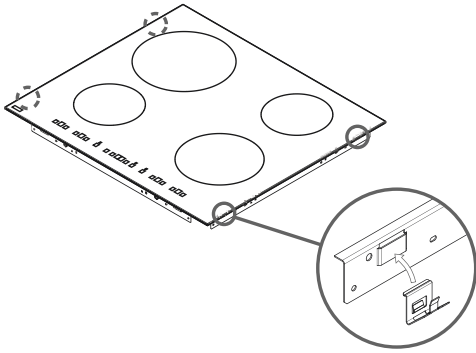
Disegni di installazione



MODELLO KHIP3 65510



Disegni di installazione



Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: docs.kitchenaid.eu

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

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 quanto riguarda la sicurezza, le avvertenze sui potenziali rischi per gli utenti e terzi.

Tutti i messaggi di avvertenza relativi alla sicurezza sono 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 di pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio.

Verificare l'assoluto rispetto delle seguenti norme:

- in caso di disimballaggio e installazione dell'apparecchio indossare i guanti di protezione.
- Prima di effettuare qualunque intervento di installazione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- 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.
- Una volta posizionato l'apparecchio nell'ubicazione definitiva, il cavo di alimentazione deve risultare sufficientemente lungo da poterlo collegare alla presa di corrente.

- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare con i contatti posti a una distanza minima di 3 mm.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Dopo l'installazione i componenti elettrici non devono risultare accessibili all'utente.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti.
Nessun altro uso è consentito (ad esempio, il riscaldamento delle stanze). 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. I bambini molto piccoli (0-3 anni) e piccoli (3-8 anni) devono essere mantenuti a distanza se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- 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. (Soltanto 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 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 appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami. (Soltanto per apparecchi con superficie in vetro).

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente


Smaltimento del materiale di imballaggio

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

Smaltimento prodotto

L'etichettatura dell'apparecchio è conforme alla direttiva dell'Unione europea 2012/19/EU in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

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  riportato sull'apparecchio o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere conferito presso un idoneo punto di raccolta per il trattamento dei RAEE.

Risparmio energetico

Per i migliori risultati, osservare i seguenti consigli:

- Utilizzare pentole e tegami con diametro del fondo corrispondente al diametro delle zone di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, durante la cottura tenere il coperchio sulle pentole.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura (ad eccezione dell'utilizzo in modalità "SENSOR").
- Assicurarsi di posizionare pentole e tegami al centro della zona di cottura evidenziata sul piano cottura.

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

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

Prima dell'utilizzo

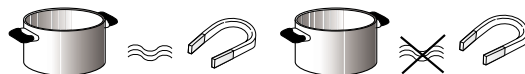
IMPORTANTE: se pentole e tegami non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportino il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (figura a lato). Prima di accendere il piano cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.







Utilizzo di 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 reagiscono magneticamente.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie in ceramica 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 consigliati per le pentole

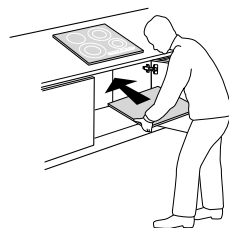
 XL Ø 30 cm	 Ø 14 30 cm	 M Ø 18 cm	 Ø 14 cm 18 cm
---	--	---	---

IMPORTANTE: Per informazioni sul diametro delle pentole corretto per le zone di cottura con funzione SENSOR, fare riferimento alla sezione "SENSOR". Se si utilizza una piastra di adattamento (non in dotazione) o se la pentola è vuota, la temperatura interna del sistema supererà il limite consentito e il piano cottura si spegnerà. Questo meccanismo ha lo scopo di proteggere i componenti interni dal sovraccarico. Si raccomanda di spegnere il piano cottura e lasciar raffreddare la zona di cottura fino allo spegnimento degli indicatori sul pannello comandi.

Installazione

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

In caso di dubbio, rivolgersi al rivenditore o al Servizio Assistenza.

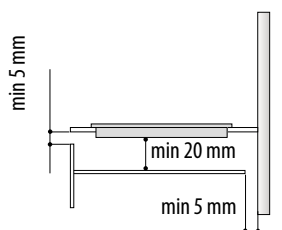


PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

AVVERTENZA

- **Installare un pannello separatore sotto il piano cottura.**
- **Dopo l'installazione la parte inferiore del prodotto non deve risultare accessibile.**
- **Nel caso di installazione di un forno sotto piano, 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 il piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di impianto di raffreddamento.
- Non installare il piano cottura superiormente a lavastoviglie o lavatrici, per evitare che vapore e umidità ne danneggino i circuiti elettronici.



Collegamenti elettrici







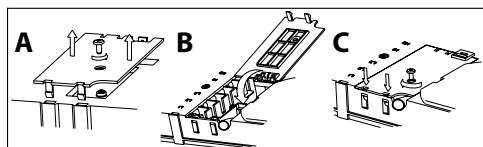
AVVERTENZA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da un elettricista qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali lesioni a persone o animali oppure per danni alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle norme indicate in questa sezione.
- 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.
- Non utilizzare prolunghes.

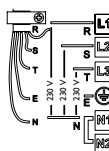
Connessione alla morsettieria

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

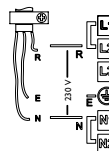
Conduttori	Numero x dimensione
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3 N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm ²



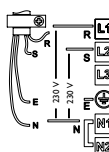
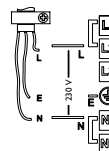
380-415 V 3 N ~



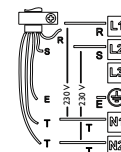
220-240 V ~



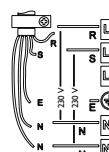
220-240 V ~
(Austria e Regno Unito)




380-415 V 2N ~



220-240 V 3 ~
(soltanto Belgio)



380-415 V 2N ~
(soltanto Paesi Bassi)

Collegare il filo giallo/verde di messa a terra al morsetto con il simbolo .

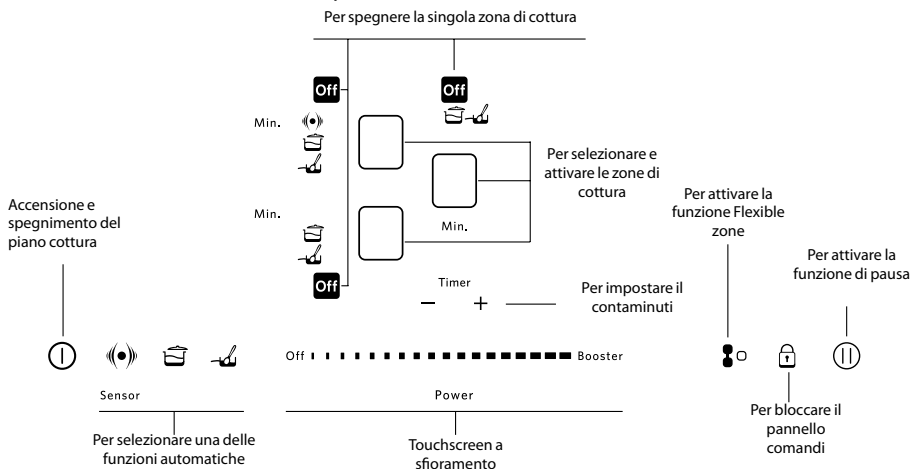
Questo cavo deve essere più lungo degli altri cavi.

1. Rimuovere il coperchio morsettieria (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettieria.
2. Rimuovere circa 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione.
3. Rimuovere circa 10 mm di guaina dai fili. Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo e collegare i fili alla morsettieria come indicato nello schema accanto alla morsettieria stessa.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto.
5. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsettieria con la vite rimossa - punto (1).
6. Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua il controllo automatico per alcuni secondi. Se il piano cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni riportate sull'etichetta applicata al cavo. Collegare l'apparecchio all'alimentazione tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Libretto di istruzioni


Descrizione del pannello comandi

Il pannello è dotato di tasti a sfioramento: per utilizzarli è sufficiente premere sul simbolo corrispondente (non è necessario esercitare una forte pressione).




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.


Accensione e spegnimento del piano cottura

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

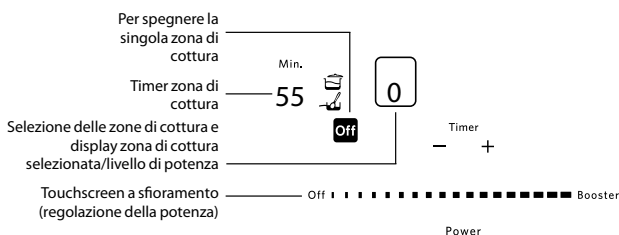
Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando il piano cottura non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate.

Spegnimento delle zone di cottura


Per spegnere una zona di cottura, premere il  tasto corrispondente.


 Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.


Attivazione e regolazione delle zone di cottura





Una volta acceso il piano cottura posizionare una pentola sulla zona prescelta.

Attivare la zona premendo il tasto circolare corrispondente: all'interno del cerchio viene visualizzato il numero  che corrisponde al livello di potenza intermedio.

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


 All'attivazione della zona da 5 kW (soltanto sui modelli predisposti) accertarsi che su di essa sia posta una pentola di tipo adatto entro 60 secondi prima di attivare la zona successiva. In caso contrario il piano cottura potrebbe spegnersi dopo un periodo limitato di tempo in quanto deve riavviare la procedura di attivazione di ogni zona. Lo stesso comportamento di spegnimento si può verificare quando la pentola sulla zona attiva a 5kW viene rimossa e viene attivata contemporaneamente un'altra zona di riscaldamento.

 Per modificare il livello di potenza, scorrere il dito orizzontalmente sul touchscreen a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia da un minimo di 1 ad un massimo di 9, a seconda della posizione del dito sul touchscreen. Per azionare la funzione Booster, premere "BOOST" sul touchscreen a scorrimento ("P" sul display). Il livello di potenza "BOOST" può essere utilizzato al massimo per 10 minuti, trascorsi i quali l'apparecchio passa automaticamente al livello di potenza 9. Se è attivata 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.

 Nei modelli dotati di tre zone di cottura è possibile impostare 3 funzioni "BOOST" contemporaneamente: in questo caso l'apparecchio adatta automaticamente la distribuzione della potenza tra le tre zone.

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 disattiva e, se l'area è calda, nel cerchio compare la lettera "H". "H" è l'indicatore di calore residuo. Il piano è dotato di tale indicatore per ciascuna zona di cottura; esso segnala quali sono le zone ancora a temperatura elevata. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

Libretto di istruzioni

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 di cottura desiderato regolandosi con i tasti + e - della funzione timer: il tempo viene visualizzato in minuti 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.

Per il timer associato alla funzione SENSOR fare riferimento alla descrizione della funzione nelle pagine successive.

Blocco del pannello comandi




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

Tenere premuto il tasto  per tre secondi: viene emesso un segnale acustico e per confermare l'attivazione sul simbolo di blocco si accende la spia corrispondente. Il pannello comandi viene bloccato a eccezione della funzione OFF. 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, liquido versato dalle pentole o altri oggetti appoggiati sul tasto sotto il simbolo può accidentalmente attivare o disattivare la funzione di blocco del pannello comandi.

Pausa


La funzione permette di bloccare temporaneamente il funzionamento del piano cottura per poi riprenderlo mantenendo le impostazioni (esclusa la funzione SENSOR e i timer impostati). Premere il  tasto:  al posto dei livelli di potenza appare l'indicazione che lampeggia. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il tasto .

Funzione Flexible zone

La funzione in oggetto consente di utilizzare due zone di cottura contemporaneamente, come zona di cottura unica di dimensioni "extra-large". Risulta ideale per pentole di forma ovale, rettangolare e allungata (con dimensioni massime del fondo di 40x18 cm). Dopo aver acceso il piano cottura, premere il  tasto: sui display relativi alle due zone di cottura appare il livello "0"; entrambi i punti luminosi posti a fianco al numero che indica il livello risultano accesi, ad indicare un'unica zona selezionata. Per modificare il livello di potenza far scorrere il dito sul touchscreen: 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 Flexible zone, premere il tasto : le piastre riprendono a funzionare come due zone di cottura separate. Per disattivare le zone di cottura, premere OFF (spegnimento).

 Con la funzione flexible zone attiva non è possibile utilizzare il livello di potenza booster o la funzione SENSOR. Se si aziona il timer, in prossimità del display della piastra con livello di cottura più alto compare il tempo di cottura corrente.


Descrizione delle 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 prescelta appare la lettera "A".

Libretto di istruzioni

SENSOR

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

Dopo aver posizionato una pentola contenente acqua sulla zona recante la scritta SENSOR, accendere il piano e selezionare la zona. Premere il tasto : sul display compare il simbolo "A" e si accende la spia corrispondente. Durante la fase di riscaldamento viene visualizzata un'animazione nello spazio accanto alla zona.

 Per un corretto funzionamento della funzione SENSOR si raccomanda di:

- utilizzare solo acqua (a temperatura ambiente);
- non aggiungere sale, ingredienti o condimenti (fino ad ebollizione);
- non variare il livello di potenza della zona, né rimuovere o spostare la pentola;
- utilizzare pentole di diametro non superiore né inferiore di 1 cm rispetto alla linea riportata sulla superficie in vetro;
- riempire la pentola alimento per 1/3 del suo volume (1 litro circa) e mai fino all'orlo (livello massimo: 5 litri per zone di cottura dal diametro di 180 mm e 7 litri per zone di cottura dal diametro di 240 mm);
- non utilizzare pentole a pressione.

Per i migliori risultati, osservare i seguenti consigli:

- non utilizzare il coperchio sulla pentola che utilizza la funzione SENSOR;
- non attivare la funzione SENSOR se la zona è ancora calda (lettera "H" visibile sul display).


Una volta raggiunto il punto di ebollizione, il piano emette un segnale acustico. Il segnale acustico risuona per tre volte a intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, il contaminuti inizia automaticamente a conteggiare il tempo di ebollizione. Dopo il terzo segnale, il piano cottura seleziona automaticamente un'impostazione di potenza più bassa e adatta a mantenere la bollitura.

A partire da questo momento si possono aggiungere gli ingredienti, impostare il timer oppure variare il livello di potenza.


Cambiando il livello di potenza o mettendo il piano in "pausa" si disattiva la funzione SENSOR.

- Il piano cottura gestisce autonomamente l'utilizzo della funzione SENSOR e i vari livelli booster; pertanto in alcuni casi potrebbe non essere possibile attivare il booster con la funzione SENSOR già attivata;
- anche la qualità della pentola utilizzata potrebbe influenzare le prestazioni della funzione SENSOR.

Bollitura a fuoco lento

Portare gli alimenti al punto di ebollizione, quindi premere sul tasto corrispondente per selezionare la funzione di bollitura a fuoco lento:  viene automaticamente impostato il livello di potenza adatto a mantenere costantemente la temperatura di ebollizione. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sul touchscreen a sfioramento.

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 cottura e selezionare la zona di cottura. Per selezionare la funzione in oggetto premere il tasto . Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sul touchscreen a sfioramento.

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 usare spugnette abrasive o pagliette per pentole, perché potrebbero graffiare la superficie in vetro.

- Una volta raffreddato, pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo, rimuovendone i residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano la superficie in vetroceramica e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, un panno carta o uno specifico detergente per piani di cottura (seguendo le istruzioni del produttore).

Guida alla ricerca guasti

- Leggere e seguire le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni per l'uso".
- Collegare il piano cottura all'alimentazione elettrica e controllare che l'alimentazione non sia stata interrotta.
- Pulire il piano cottura e asciugarlo con cura.
- Dopo avere utilizzato il piano cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.
- Se sul display appaiono i codici alfanumerici quando il piano cottura è acceso, consultare la seguente tabella per le istruzioni necessarie.

CODICE DI ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il piano cottura si spegne e dopo 10 secondi emette un segnale acustico ogni 30 secondi.	Pressione permanente sulla zona del pannello comandi.	Acqua o utensili da cucina sulla zona del pannello comandi.	Ripulire il pannello comandi.
C81, C82, C83	Il pannello comandi si spegne per temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto.	Il sensore rileva un valore di tensione differente tra apparecchio e rete di alimentazione.	Scollegare il piano dalla rete di alimentazione e verificare il collegamento.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Chiamare il servizio Assistenza e comunicare il codice d'errore.		

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare se sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnerne 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.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola "Service" sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero telefonico con prefisso.

SERVICE 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **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 di potenza

Livello di potenza		Tipo di cottura	indicazioni di utilizzo (esperienza di cottura e abitudini)
Potenza max.	Boost	Cuocere 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 la doratura degli alimenti, per le prime fasi della cottura, per la friggitura a fondo di prodotti surgelati, per la bollitura veloce degli alimenti.
Potenza alta	7-8	Dorare -Soffriggere - Bollire	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci e cuocere (per breve durata, 5-10 minuti).
	6-7	Dorare - Cuocere - Stufare - Soffriggere	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
	4-5	Cuocere/stufare - soffriggere	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata).
Potenza media	3-4	Cuocere/bollire a fuoco lento/ addensare/mantecare pasta	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con liquidi (ad esempio vino, brodo, latte).
Potenza bassa	1-2	Fondere/scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato; scongelare alimenti di piccole dimensioni.
	1	Riscaldare i cibi mantecare i risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
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).

Tabella funzioni





Funzione		Descrizione delle funzioni automatiche
	Bollire a fuoco lento	Individua un livello di potenza adatto a far bollire a fuoco lento pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura costante; ideale per cotture a bagno-maria (creme) e per rigenerare prodotti cotti. Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.
	Fondere	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Sensor	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 venga aggiunto l'alimento. Quando l'acqua raggiunge il punto di bollitura, un segnale acustico indica che si possono aggiungere gli ingredienti richiesti (ad es. condimenti, pasta, riso, verdure, carne e pesce), tuttavia anche conserve fatte in casa o accessori da sterilizzare.
	Funzione Flexible zone	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, salsicce). Per cuocere in casseruola/pesciera/padella ricette quali arrosti arrotolati, pesci interi generalmente accompagnati da sughi o brodi.

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 del riso e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffrittura e friggitura	7-8	Mantenimento della corretta temperatura di cottura	4-5
Verdure, Legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster -9	Cottura	6-7
	Fritto	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura dell'alimento	6-7
	Umido/ stufato	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4
	Doratura	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura della carne in olio (per doratura nel burro: livello di potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Ai ferri	Preriscaldamento della padella	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Doratura	Doratura in olio (nel burro: livello di potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Umido/ stufato	Doratura in olio (nel burro: livello di potenza 6)	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4

Tabella di cottura

Categorie di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenza	Seconda fase	Potenza
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della griglia	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Umido/stufato	Doratura in olio (nel burro: livello di potenza 6)	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura, doratura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Grigliatura su entrambi i lati	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Grigliatura su entrambi i lati	5-6
Salse	Pomodoro	Doratura in olio (nel burro: livello di potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Doratura in olio (nel burro: livello di potenza 6)	6-7	Cottura, mantenimento di leggera ebollizione	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione e mantenerla	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Bollitura del latte	4-5	Portare a consistenza desiderata	4-5
	Budini	Bollitura del latte	4-5	Portare a consistenza desiderata	2-3
	Riso al latte	Riscaldamento del latte	5-6	Cottura	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

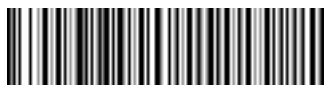
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Tel. +39 0332 759111 – Fax. +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Stampato in Italia

05/16



400010839660

IT