



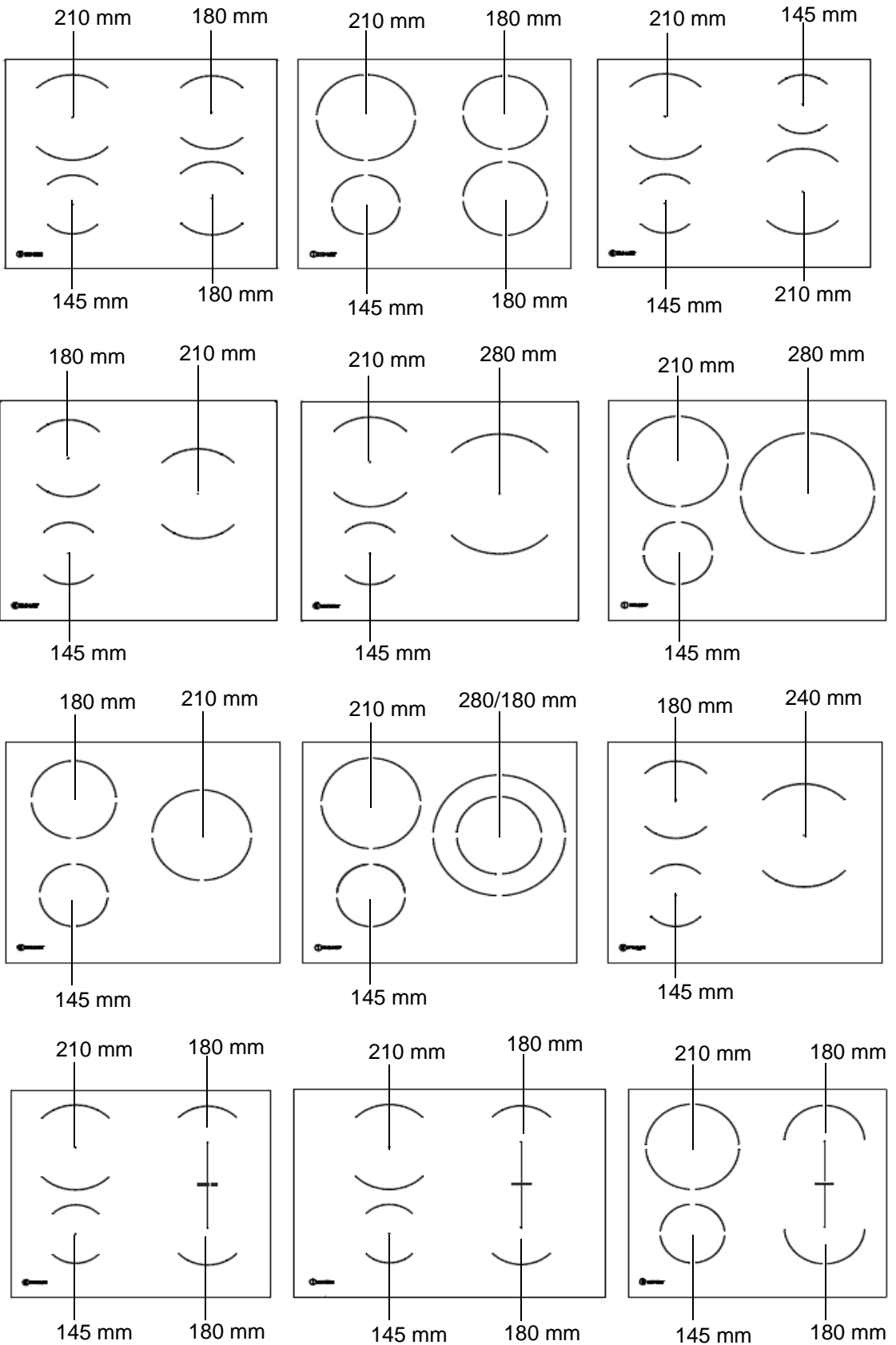
IT

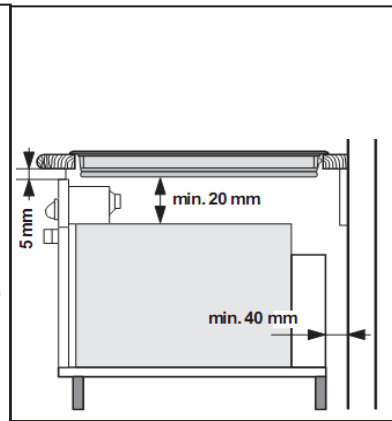
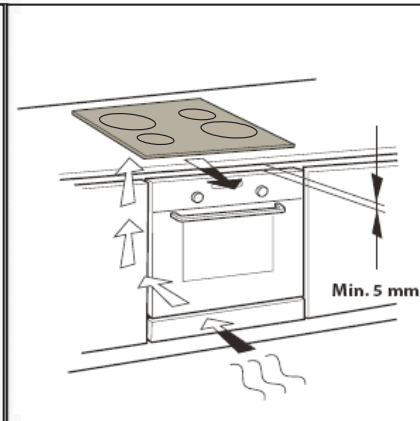
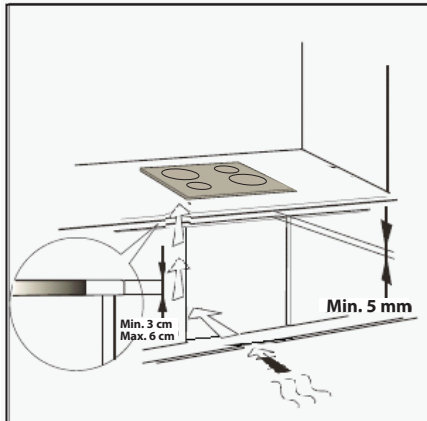
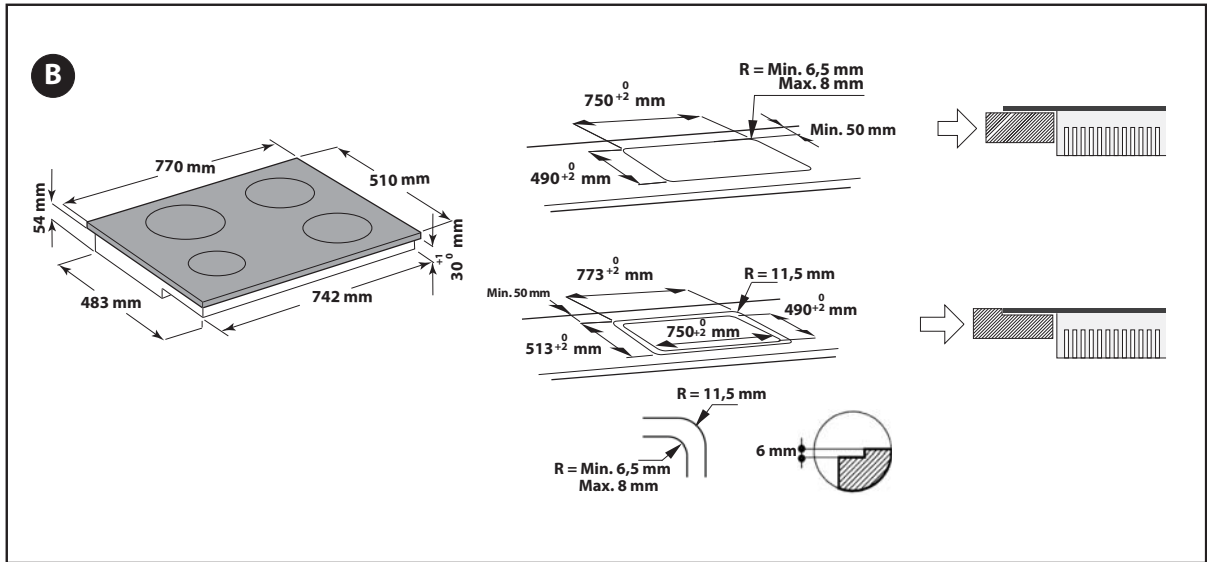
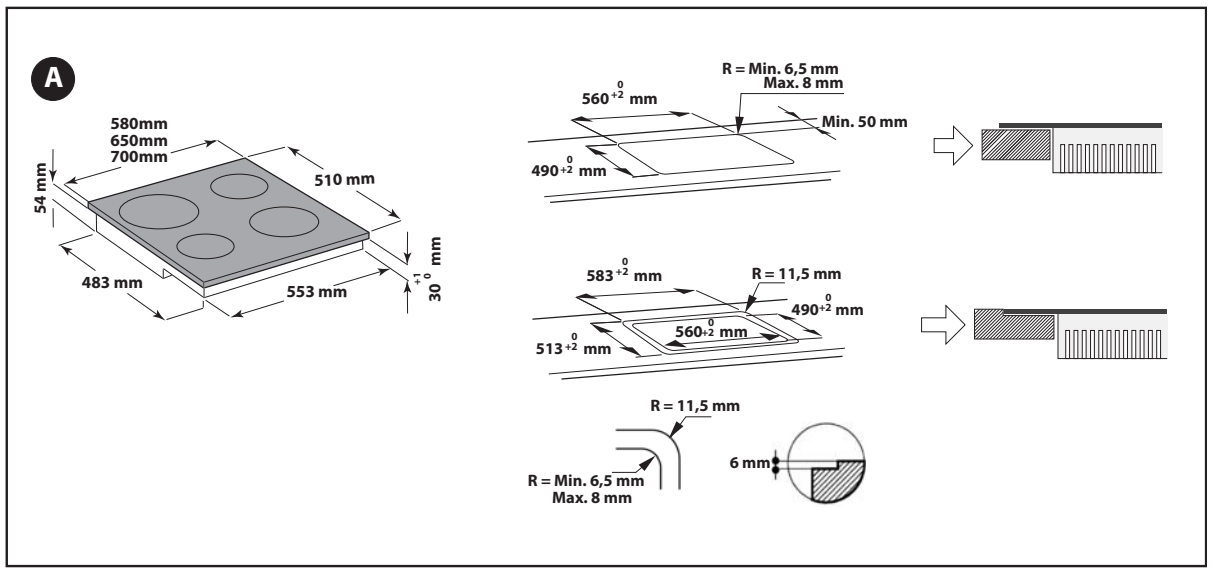
Italiano

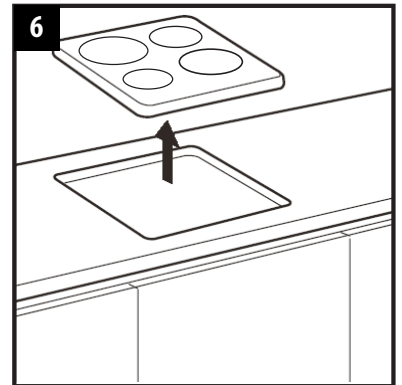
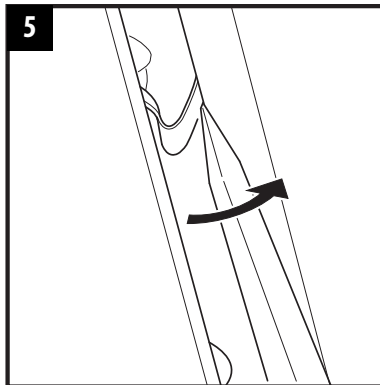
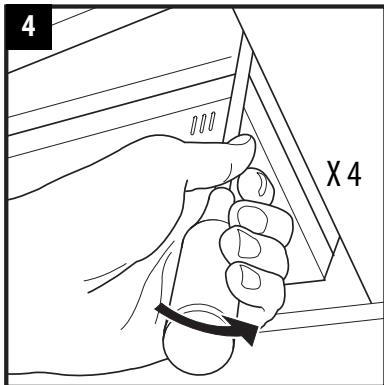
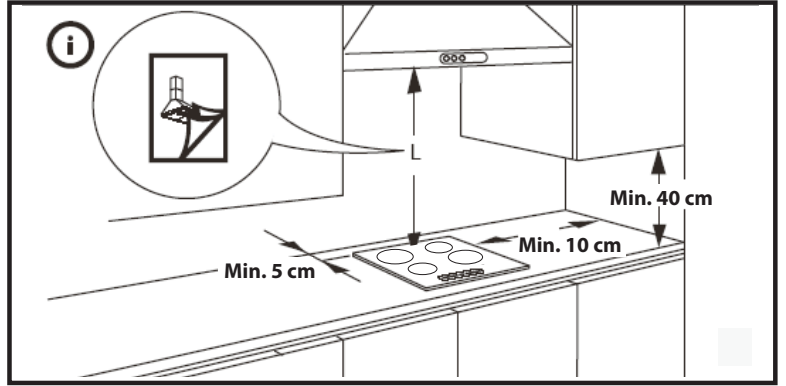
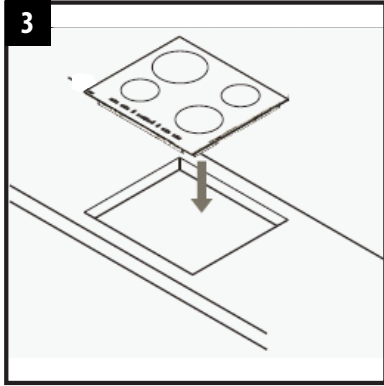
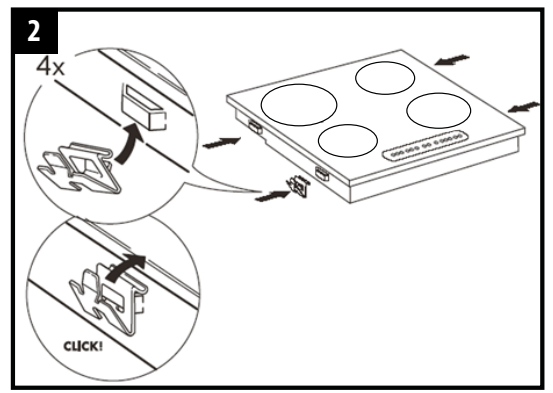
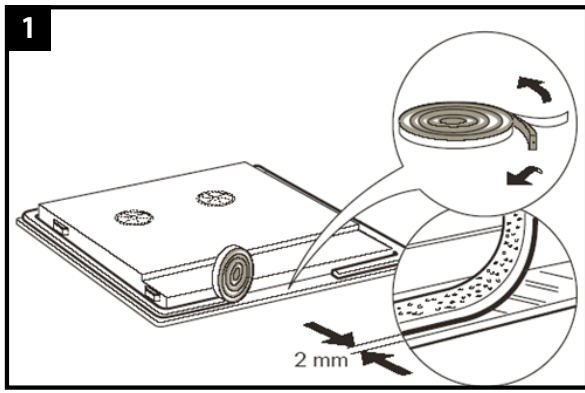
Istruzioni per l'uso - PIANO COTTURA

Sommario

Istruzioni importanti per la sicurezza	5
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	6
Dichiarazione di conformità	6
Prima dell'utilizzo	6
Recipienti preesistenti	6
Diametri fondo pentola consigliati	7
Tabella potenze	7
Installazione	8
Collegamento alla rete elettrica	8
Istruzioni per l'uso	9
Operazioni di pulizia	12
Guida ricerca guasti	12
Rumorosità del piano di cottura	12
Servizio assistenza	13







ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.hotpoint.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 prolunghe.
- 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, cucchiaini, 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 del materiale di imballaggio

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

Smaltimento

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

Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, attenersi ai seguenti suggerimenti:

- Il fondo delle pentole deve avere un diametro uguale a quello 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, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura indicata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

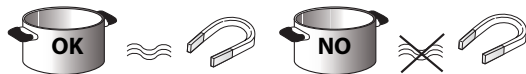
ECODESIGN Directive 2009/125/EC

PRIMA DELL'UTILIZZO



IMPORTANTE: Le zone di cottura non si accendono se la pentola non è delle dimensioni corrette. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Posizionare la pentola sulla zona di cottura prima di accendere il piano.
Utilizzando pentole adatte, non è possibile utilizzare le zone di cottura a temperature inferiori ai 10°C.

RECIPIENTI PREESISTENTI



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

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

DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

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

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

Diametro (cm)	Max (cm)	Min (cm)	Diametro (cm)	Max (cm)	Min (cm)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI/RACCORDO	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

Dimensione della pentola

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



POSIZIONAMENTO DELLE PENTOLE CONSIGLIATO

Per ottenere le prestazioni migliori quando si utilizzano due pentole contemporaneamente, collocare le pentole nelle posizioni illustrate di seguito:

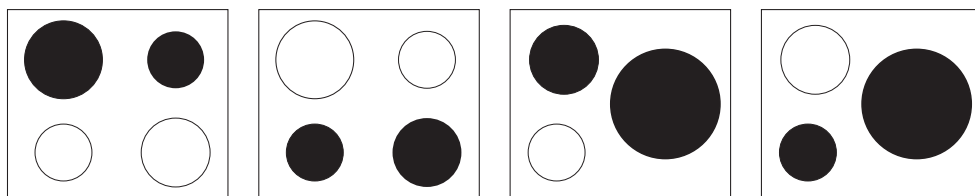


TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	Boost (temperatura massima)	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
	Alta potenza	9-7	Friggere - bollire
Media potenza		7-5	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare
	Bassa potenza	4-3	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare
SPEGNIMENTO		Potenza zero	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare
	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare pasta		Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta. Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori a 1 litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte)
SPEGNIMENTO	Potenza zero	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare risotti	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (ad es. salse, minestre, minestrone) Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
		Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)

NOTA:

Quando si cuociono cibi a cottura rapida che richiedono una perfetta distribuzione del calore (ad es. i pancake) sulla zona di cottura doppia di 28 cm (dove presente), utilizzare pentole di diametro non superiore a 24 cm. Per una cottura delicata (ad esempio, sciogliere cioccolato o burro) utilizzare le zone singole con diametro inferiore.

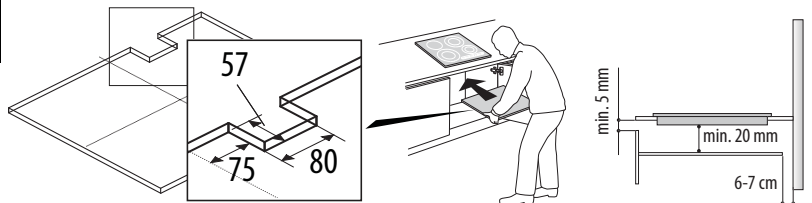
INSTALLAZIONE

Dopo avere disballato il prodotto, controllare se vi sono danni procurati durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Per istruzioni e dimensioni per l'installazione a incasso, fare riferimento alle figure a pagina 2.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

AVVERTENZA

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

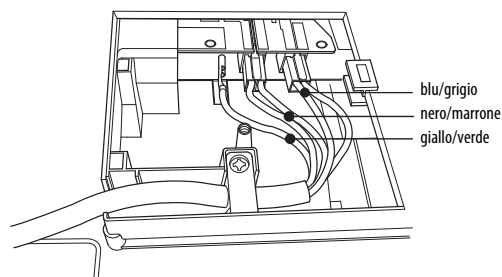
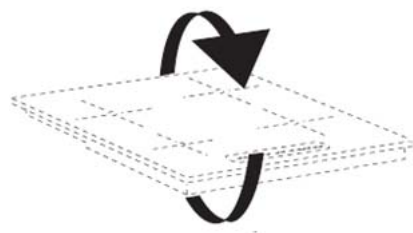


- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano di cottura sopra la lavastoviglie o la lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- In caso di installazione a incasso, chiamare il Servizio Assistenza per richiedere il kit viti 4801 211 00112.
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non fornito) per rimuovere i fermi perimetrali sul lato inferiore dell'apparecchio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

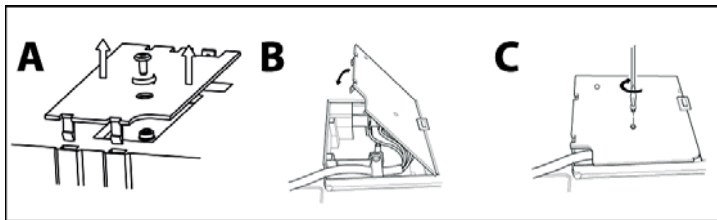
AVVERTENZA

- 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.

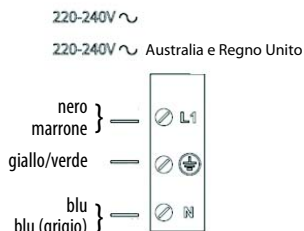
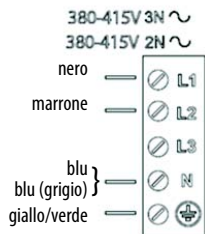
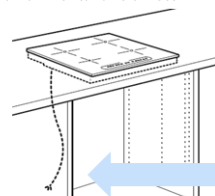


1. Rimuovere il coperchio della morsetteria (A) svitando la vite e inserendo il coperchio nella cerniera (B) della morsetteria.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto e collegare i cavi alla morsetteria come illustrato nello schema situato accanto alla morsetteria stessa.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto.
4. Chiudere il coperchio (C) e avvitarlo sulla morsetteria utilizzando la vite precedentemente rimossa.

Per ogni collegamento alla rete, il piano di cottura esegue un controllo automatico per alcuni secondi.



Collegamento all'alimentazione di rete

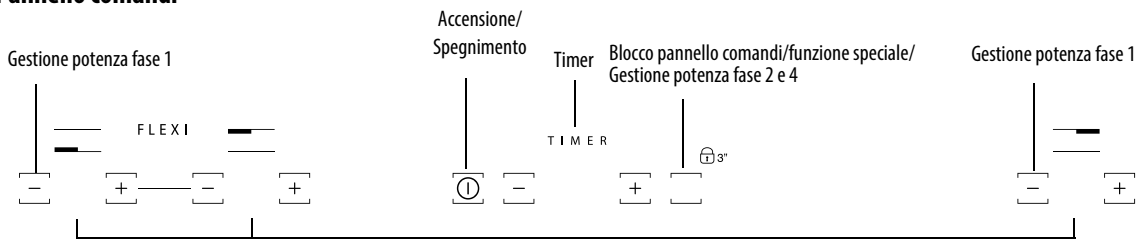


ISTRUZIONI PER L'USO

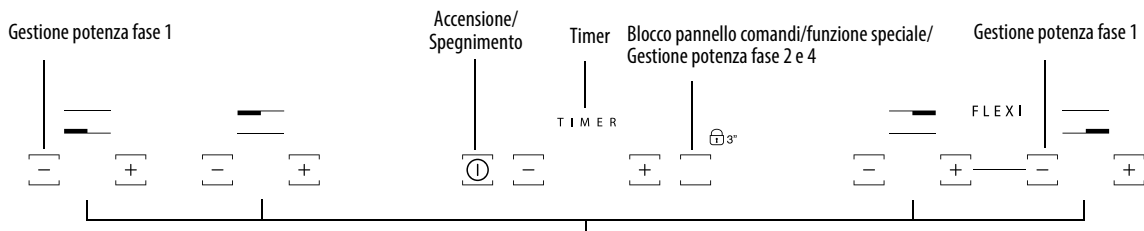


Descrizione pannello comandi

Pannello comandi



Comandi regolazione zone di cottura e relativo display



Comandi regolazione zone di cottura e relativo display

Accensione/Spegnimento piano di cottura

Per accendere il piano premere per circa 2 secondi il tasto finché non si illuminano i display delle zone di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento delle zone di cottura.

Se entro 10 secondi dopo l'accensione del piano di cottura non si seleziona nessuna funzione, il piano cottura si disattiva automaticamente.

Attivazione e regolazione 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 pannello comandi

La funzione blocca i comandi per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare il blocco del pannello comandi, accendere il piano di cottura e premere il tasto funzione blocco: un segnale acustico e una spia luminosa accanto al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano di cottura è nuovamente attivo.

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

Timer


 Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.


Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer e premere il timer (vedere figura): il segnale acustico indica la funzione. Il display visualizza "00" la spia LED si accende. Il valore del timer può essere aumentato e diminuito premendo i tasti "+" e "-" della funzione dispositivo di scorrimento. Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, tenere premuto il tasto Timer per almeno 3 secondi.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la suddetta procedura. 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 tasto di selezione della zona di cottura per il timer in questione.

Avvisi del pannello comandi

Spia di calore residuo.

 Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni 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 fare sciogliere il burro.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.



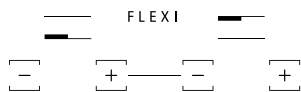
Qualora la pentola non fosse compatibile con il piano di cottura, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). In queste situazioni, si consiglia di continuare a riposizionare la pentola sulla superficie del piano fino a quando non si trova la posizione di funzionamento. Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano di cottura si spegne.

Funzione Fast boil (ebollizione rapida) (Booster (temperatura massima) se disponibile)

Funzione presente solo su alcune zone di 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 quando "P" appare sul display. Dopo 5 minuti di utilizzo della funzione Booster (temperatura massima), l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

FLEXI /RACCORDO

Questa funzione è utile per le pentole di grandi dimensioni che superano l'area di una singola zona, ad esempio le pesciere o le grandi casseruole per la carne. Per attivare la zona FLEXI/ RACCORDO, premere simultaneamente i tasti + e - come illustrato nella figura qui sotto.



“Power management” (Gestione potenza) (Funzione dove disponibile)

Grazie alla funzione “Power management” (Gestione potenza), l'utente può impostare a scelta la potenza massima raggiungibile dal piano di cottura.

Tale impostazione può essere eseguita in qualunque momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica.

Impostando la potenza massima desiderata, il piano di cottura ne regola automaticamente la distribuzione nelle varie zone di cottura in modo che tale limite non venga mai superato; con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico.

Sono disponibili 4 livelli di potenza massima visualizzati sul display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW è considerata 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
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

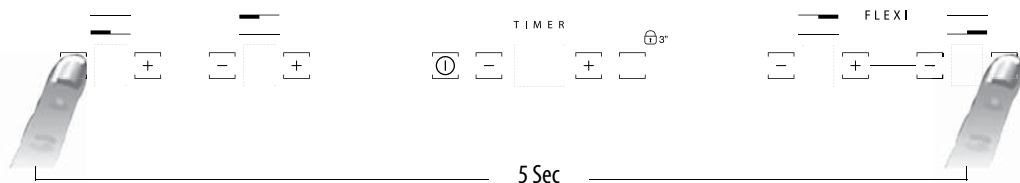
In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo appare al centro del display e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso, ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se l'errore si verifica nuovamente, contattare il Servizio Assistenza.

Durante il normale utilizzo, se l'utente prova ad aumentare il livello di potenza massimo disponibile dopo averlo raggiunto, il livello della zona in uso lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

Per ottenere una potenza più elevata in quella zona, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza di una o più 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”).



OPERAZIONI DI PULIZIA

AVVERTENZA

- **Non utilizzare pulitrici a vapore.**
- **Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.**

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 RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non vi siano interruzioni nell'alimentazione.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano di cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Se non si riesce a spegnere il piano di cottura dopo averlo utilizzato, scollegarlo dall'alimentazione.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	ELIMINAZIONE ERRORE
C81, C82	Il pannello comandi si spegne per la temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
C83	Il pannello comandi indica il codice errore di piano spento perché vi è un problema del circuito elettronico	Il piano di cottura è stato alimentato con una tensione eccessiva	Il piano di cottura può essere ancora utilizzato ma è opportuno chiamare il Servizio Assistenza
C85	Il piano di cottura non trasferisce alimentazione alla pentola	La pentola non è adatta al piano di cottura a induzione	Utilizzare una pentola adeguata
F02 oppure F04 oppure C84	La tensione di collegamento è errata oppure problema dell'alimentazione	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento.	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77		Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, chiamare il Servizio Assistenza e comunicare il codice errore.	

RUMOROSITÀ DEL PIANO DI COTTURA

I piani di cottura a induzione possono generare rumorosità e vibrazioni durante il normale funzionamento, in base al tipo di materiale e alla cottura del cibo, come descritto di seguito:

- **Rumorosità da contatto:** questo tipo di vibrazione è dovuto all'utilizzo di pentole realizzate mediante differenti materiali sovrapposti.
- **Suono di clic a un livello di potenza medio-basso:** questo rumore è prodotto al fine di raggiungere il livello di potenza medio-basso richiesto.
- **Suono di clic ritmato:** questo rumore è prodotto quando sono in funzione diverse zone di cottura e/o sono attivate prestazioni di cottura elevate.
- **Debole sibilo:** questo rumore è dovuto al tipo di contenitore utilizzato e alla quantità di cibo contenuta.
- **Rumore di fondo:** il piano di cottura a induzione è dotato di una ventola per il raffreddamento dei componenti elettronici e per questo motivo durante il funzionamento e anche per alcuni minuti dopo lo spegnimento si avverte questo rumore di fondo. Aumentando / diminuendo le zone di cottura attivate, il rumore di fondo della ventola può aumentare o diminuire.

Queste condizioni sono normali ed essenziali per il corretto funzionamento del sistema a induzione e non indicano eventuali guasti o danni.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di chiamare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti (vedere "Guida ricerca guasti").
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

Indicare sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad **un centro del Servizio Assistenza** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

