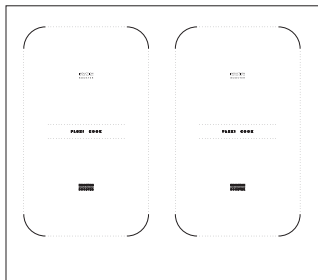
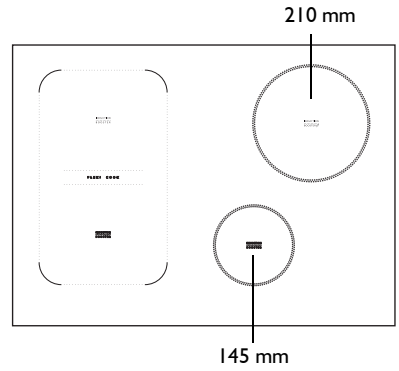
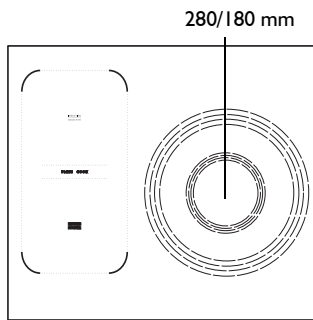
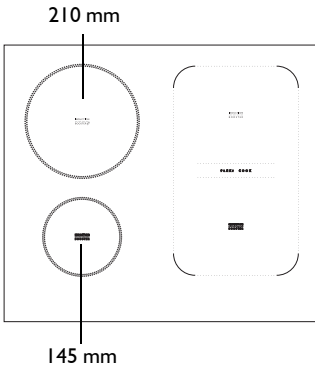
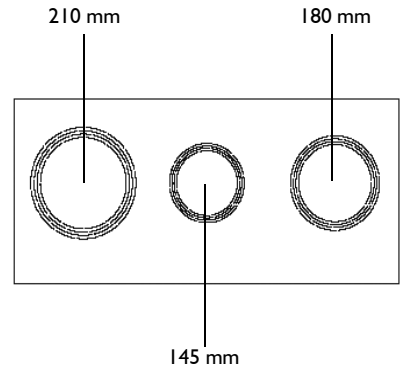
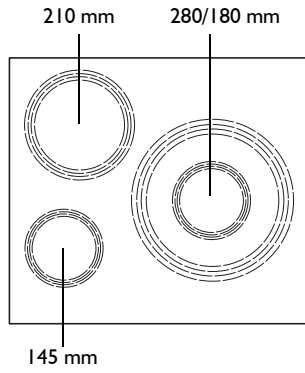
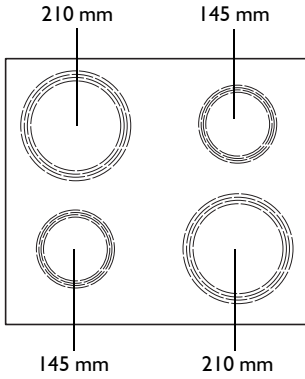


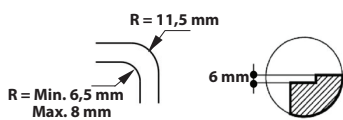
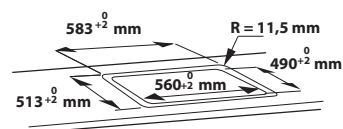
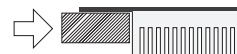
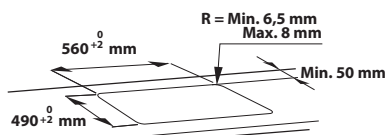
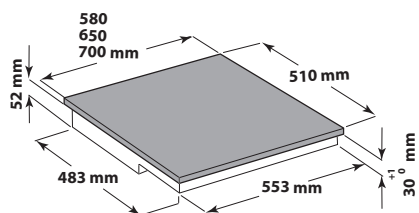
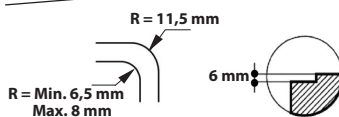
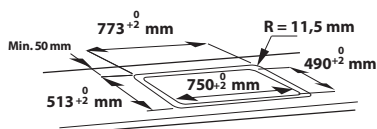
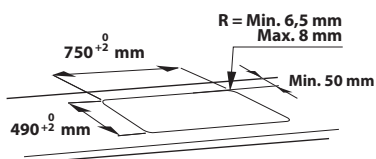
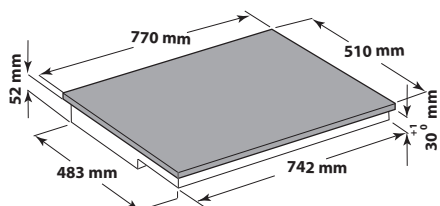
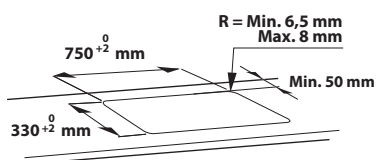
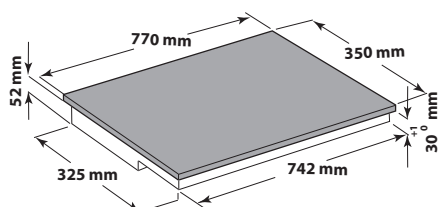
Istruzioni per l'uso

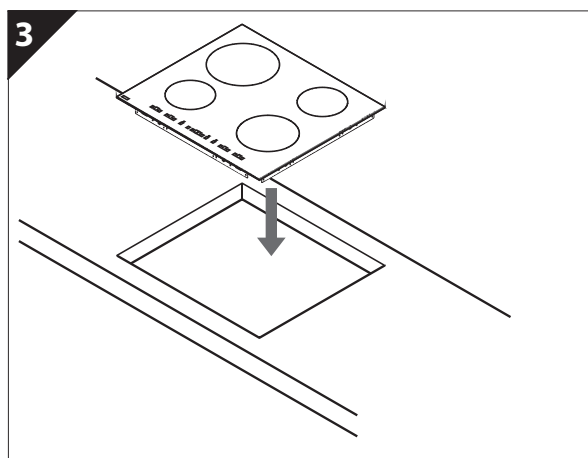
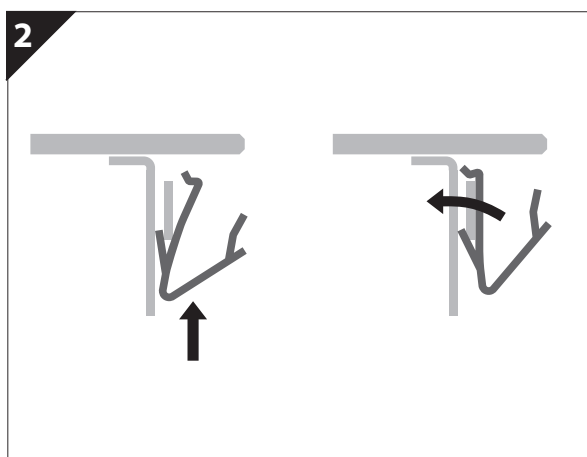
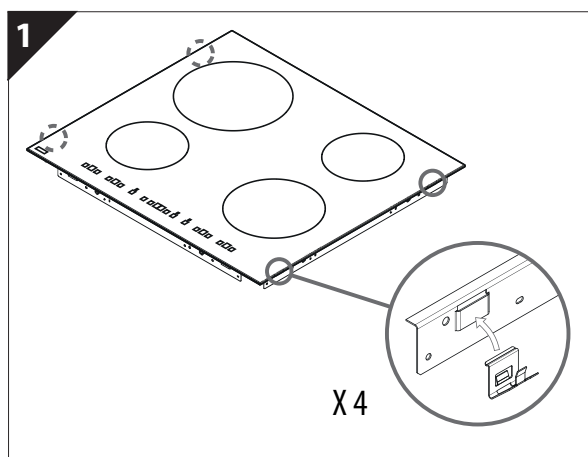
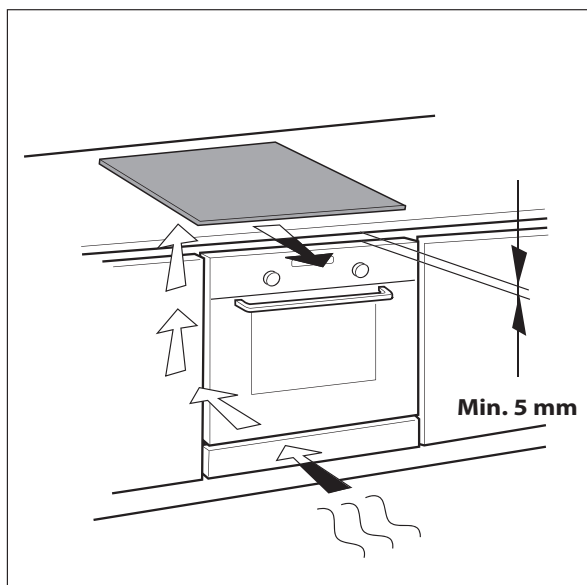
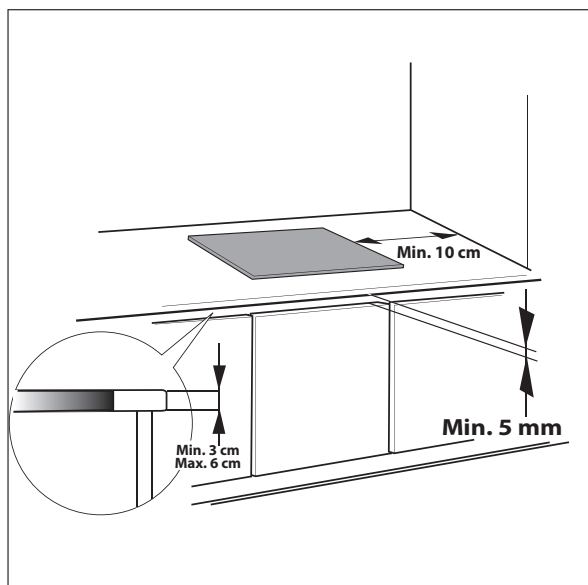




SENSING THE DIFFERENCE



A**B****C**



ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni.

Conservare le presenti istruzioni come riferimento per future consultazioni.

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, che avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore 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, provoca 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 per legge.
- 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 utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Non collegare l'apparecchio a una presa azionabile con telecomando.
- 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 es., il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 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).
 - Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.
 - 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:** non appoggiare alcun oggetto sulla superficie di cottura; se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
 - Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari 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'adeguato 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.
- Collocare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

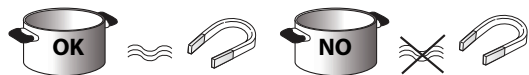
- Questo apparecchio è stato progettato, costruito e venduto in conformità alle seguenti Direttive Europee: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU e RoHS 2011/65/EU.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibili del regolamento europeo N. 66/2014, in conformità alla norma europea EN 60350-2.

PRIMA DELL'USO



IMPORTANTE: Le zone di cottura non si accendono se le pentole non hanno le dimensioni giuste. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "INDUCTION SYSTEM" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

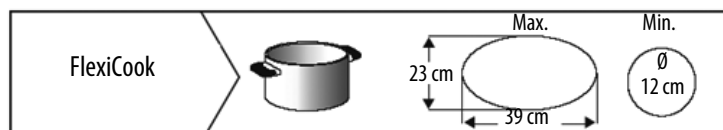
RECIPIENTI PREESISTENTI



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.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia liscio, altrimenti potrebbe graffiare il piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole o le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

LARGHEZZA RACCOMANDATA PER IL FONDO DELLE PENTOLE



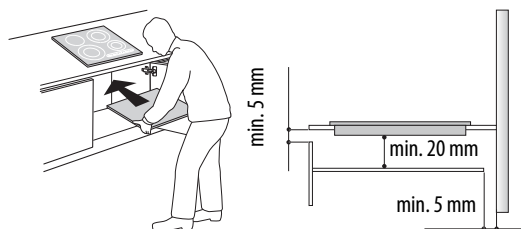
INSTALLAZIONE

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 di integrazione e le istruzioni di installazione, fare riferimento alle figure di pagina 2.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

AVVERTENZA

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



- 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).
- Se un forno è installato sotto il piano di cottura, assicurarsi che il forno sia dotato di un 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.
- Nel caso di installazione a incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti 4801 211 00112.
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non in dotazione) per rimuovere i fermi perimetrali sul lato inferiore dell'apparecchio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

AVVERTENZA

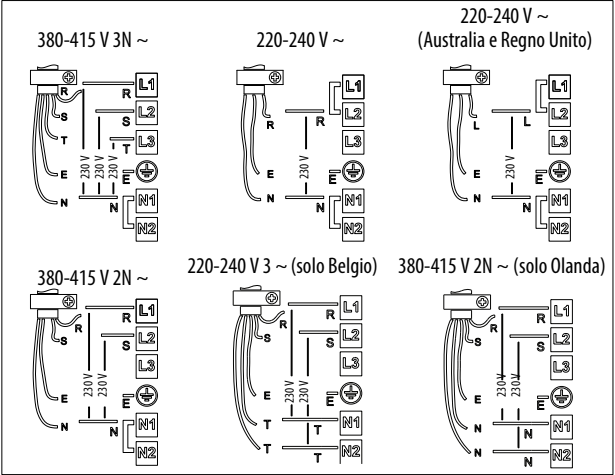
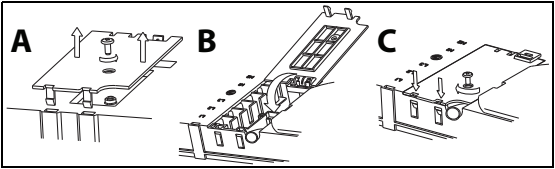
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.

- 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.

Collegamento alla morsetteria

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

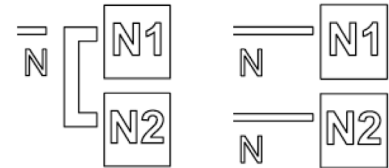
Cavi	Numero x dimensione
220-240 V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Tenere o rimuovere i ponticelli metallici fra le viti L1-L2 e N1-N2 della morsetteria in base allo schema elettrico (vedere figura).
- Se il cavo è in dotazione, consultare le istruzioni di collegamento allegate a esso.
- Dopo aver collegato i cavi, assicurarsi che tutte le sei viti della morsetteria siano strette.

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

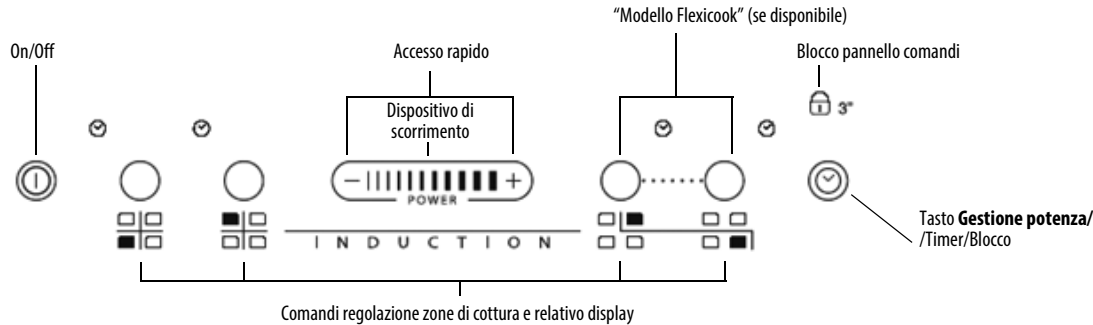
Ad ogni collegamento all'alimentazione, il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

Se il piano di cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni applicate al cavo. Collegare l'apparecchio all'alimentazione tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione del pannello comandi

Pannello comandi



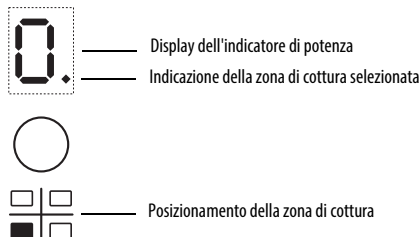
Accensione e spegnimento del piano cottura

Per accendere il piano di cottura, premere il tasto ① 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.

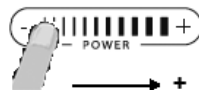
Se entro 10 secondi dall'accensione non si seleziona nessuna funzione, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Accensione e regolazione delle zone di cottura



Funzionamento del dispositivo di scorrimento

Aumentare il livello di potenza



Diminuire il livello di potenza



Dopo avere acceso il piano di cottura, attivare la zona di cottura richiesta premendo il tasto corrispondente e posizionare la pentola su quella zona. Con il cursore è possibile selezionare il livello di potenza desiderato, da un minimo di 0 ad un massimo di 9 o la funzione Booster "P", se disponibile.

Per aumentare il livello di potenza, scorrere il dito sul cursore più volte da sinistra a destra; per abbassare la potenza, scorrere il dito nella direzione opposta.

In alternativa è possibile utilizzare i tasti "+" e "-".

Disattivazione delle zone di cottura

Per spegnere la zona di cottura, premere il tasto corrispondente per più di 3 secondi.

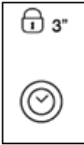
La zona di cottura si spegne e, se ancora calda, sul display viene visualizzata la lettera "H".

Blocco del pannello comandi

Questa funzione blocca i controlli per impedire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare la funzione blocco pannello comandi, accendere il piano cottura e tenere premuto il tasto del timer per tre secondi: un segnale acustico e un indicatore luminoso vicino 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 punto luminoso si spegne e il piano cottura è di nuovo attivo.

La presenza di acqua, liquidi versati dalle pentole o altri oggetti sul pulsante sotto il simbolo può determinare l'attivazione o la disattivazione accidentale del blocco 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 a cui si intende associare il timer e premere quest'ultimo. Un segnale acustico (bip) ne segnala la funzione (vedere figura). Il display mostra "00" e l'indicazione LED si accende. Il valore del Timer può essere aumentato e diminuito tenendo premuti i pulsanti della funzione del cursore "+" o "-". Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per attivare il timer, tenere premuto il pulsante corrispondente per almeno 3 secondi.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere le fasi menzionate sopra. Il display mostra sempre il timer per la zona selezionata o quello più breve.

Per modificare o disattivare il timer, premere il pulsante di selezione della zona di cottura relativa al timer in oggetto.

Avvertenze del pannello comandi.

Indicatore del calore residuo.

Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Questi indicatori avvertono l'utente quando le zone di cottura sono ancora calde. Se il display indica , 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 il display non visualizza "P". Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

"Gestione potenza" (se la funzione è disponibile)

Grazie alla funzione "Gestione potenza", è possibile impostare il livello massimo di potenza che il piano di cottura può raggiungere, in base alle esigenze. Questa impostazione è possibile in qualsiasi momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica. Impostando la potenza massima necessaria, il piano cottura regola automaticamente la distribuzione nelle diverse zone di cottura, facendo in modo che il valore limite non venga mai superato; con il vantaggio di poter anche gestire tutte le zone contemporaneamente, ma 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:

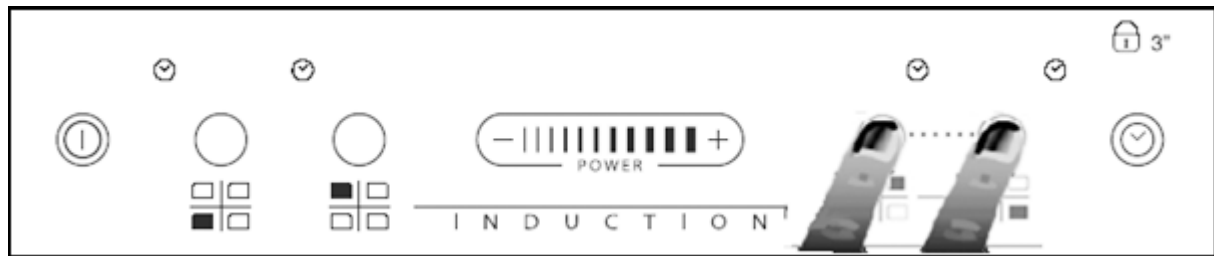
Fase	Pannello comandi		Display
1		Premere per circa 3 secondi	
2		Premere il tasto Gestione potenza per confermare la fase precedente	Sul display viene visualizzato 
3		Premere per impostare il livello prescelto tra le diverse opzioni disponibili	La spia si accende insieme alle spie di utilizzo relative alle singole zone di cottura
4		Premere il tasto Gestione potenza per confermare la fase precedente	Il display mostra il livello impostato che lampeggia per circa 2 secondi; quindi il piano cottura emette un segnale acustico e poi si spegne; a quel punto è pronto per l'uso

In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo  appare centralmente e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza. Durante il normale utilizzo, se una volta raggiunto il livello di potenza disponibile massimo l'utente cerca di aumentarlo, il livello della zona di cottura lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico. Per ottenere una maggiore potenza in tale zona, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza di una o più delle zone di cottura già attive.

FlexiCook

Ove presente, questa funzione consente di utilizzare la zona di cottura come due zone separate o come una zona singola extra-large.

Risulta ideale per padelle di forma ovale, rettangolare e allungata (con dimensioni massime del fondo di 38x23 cm). Per attivare la funzione flexicook, azionare il piano cottura e premere contemporaneamente: i display delle 2 zone di cottura interessate indicano il livello "0"; entrambi i punti vicino al numero del livello si accendono, ad indicare che la funzione Flexi cook è attivata.



Per modificare il livello di potenza (da 1 a max. 9 o P) premere i pulsanti -/+ oppure passare con il dito orizzontalmente sul dispositivo di scorrimento. Per disattivare la funzione Flexi cook, premere contemporaneamente i 2 pulsanti di selezione delle zone. Per disattivare le zone istantaneamente, tenere premuto uno dei pulsanti di selezione zona per 3 secondi.

i Il messaggio "no pot"  (nessuna pentola) viene visualizzato sul display della zona sulla quale non è possibile rilevare alcuna pentola (perché non c'è effettivamente nessuna pentola o la pentola non è posizionata correttamente o non è adatta alla cottura a induzione). Questo messaggio rimane attivo per 60 secondi: in questo periodo di tempo, se necessario, è possibile aggiungere o trascinare le pentole all'interno dell'area Flexi cook.

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

Per riattivare la funzione Flexi cook, premere uno dei 2 tasti. 

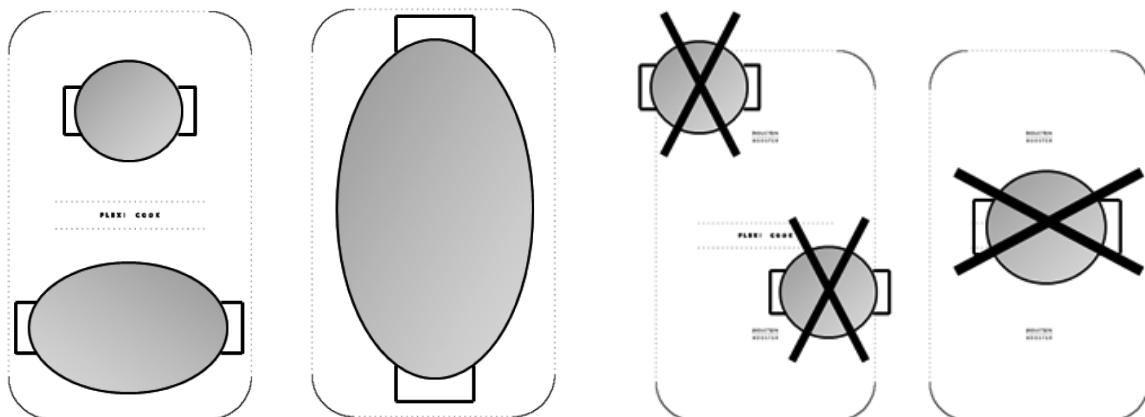
La funzione FlexiCook consente inoltre di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area FlexiCook mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui la pentola era stata originariamente posizionata (vedere l'esempio nella figura seguente: se la pentola viene spostata dalla zona di cottura anteriore alla zona di cottura posteriore, il display visualizza il livello di potenza che corrisponde alla zona in cui si posiziona la pentola).

L'area Flexi cook può inoltre funzionare come due zone di cottura indipendenti, utilizzando il pulsante corrispondente alla singola zona. Posizionare la pentola al centro della singola zona e regolare il livello di potenza con il touchscreen a scorrimento.

i Importante: assicurarsi che le padelle siano centrate sulla zona cottura in modo da coprirne il centro.

Nel caso di pentole grandi, padelle ovali, rettangolari e oblunghe, assicurarsi che siano sempre centrate rispetto alla 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.

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).

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 la pulizia, asciugare bene il piano cottura.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere 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 di cottura a induzione possono emettere sibili o crepitii durante il normale funzionamento. Di fatto questi provengono da pentole e padelle in virtù delle caratteristiche del loro fondo (per esempio fondi realizzati con diversi strati di materiale o fondi non perfettamente lisci). Questi rumori possono essere diversi a seconda delle pentole e padelle utilizzate e della quantità di cibo contenuta e non segnalano nessun tipo di anomalia.

Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per controllare la temperatura dei componenti elettronici; pertanto durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura, si continuerà ad avvertire il rumore della ventola di raffreddamento. Questo è perfettamente normale e, anzi, indispensabile 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 ricerca guasti".
2. Spegner 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 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, 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 stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "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 cotture delicate (per esempio fusione di cioccolato o burro), utilizzare le zone singole con il diametro più piccolo.

Stabilimento: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico
Indirizzo: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy



400010867379

Made in Italy



02/16