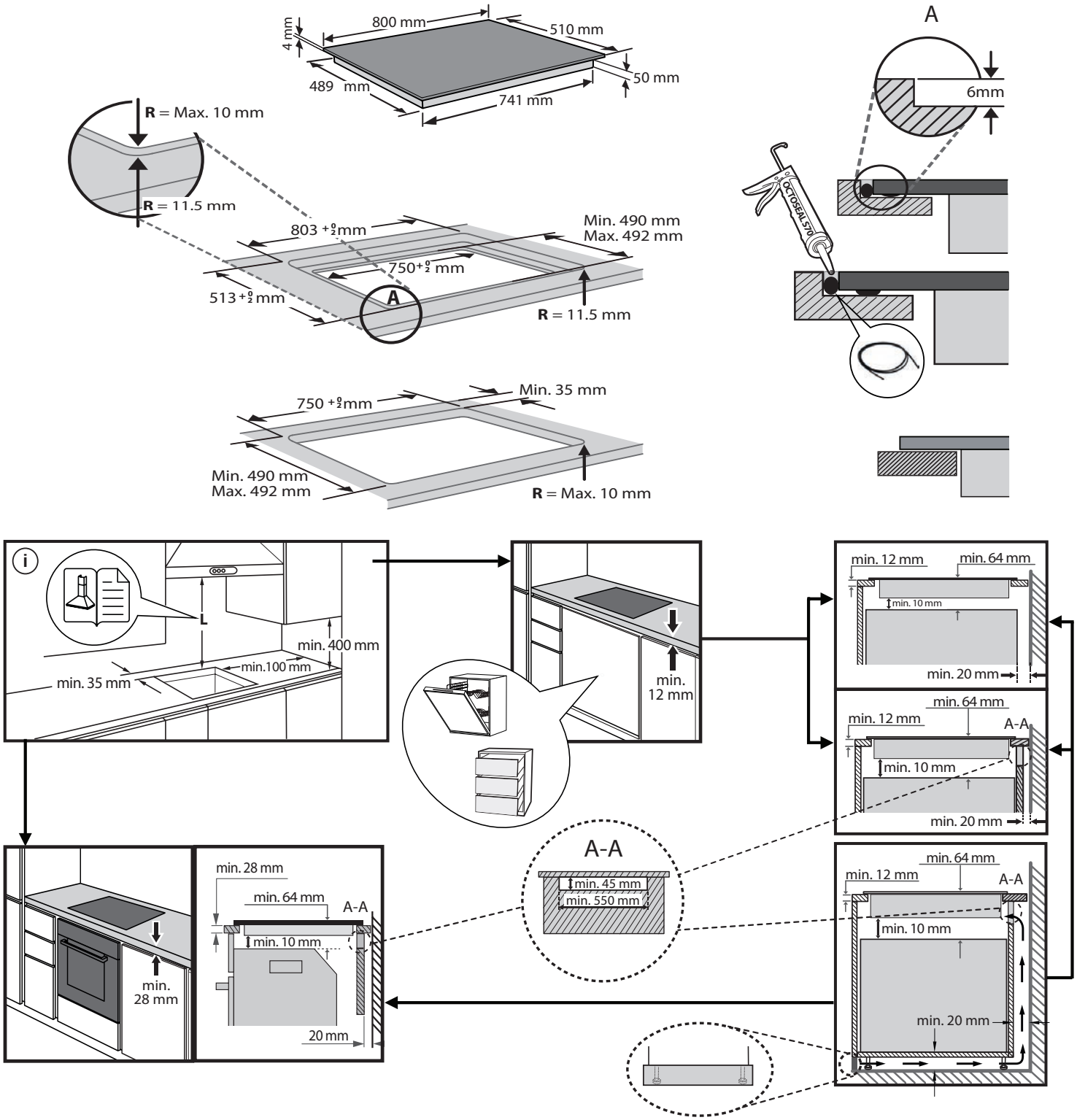

800 mm
510 mm
4 mm
489 mm
741 mm
50 mm
R = Max. 10 mm
R = 11.5 mm
803 +2 mm
750+2 mm
513 +2 mm
Min. 490 mm
Max. 492 mm
A
R = 11.5 mm
750 +2 mm
Min. 35 mm
Min. 490 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm
A
6mm
OCTOSEAL 570
i
L
min. 400 mm
min.100 mm
min. 35 mm
min.
12 mm
min. 12 mm
min. 64 mm
min. 10 mm
min. 20 mm
A-A
min. 45 mm
min. 550 mm
min. 28 mm
20 mm
x4
90°C

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.
These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.
⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.
⚠ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.
⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.
⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).
⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.
⚠ WARNING: Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.
⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.
⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .
The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.
The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.
Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

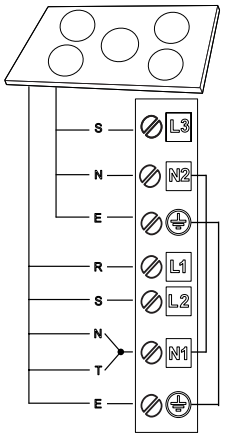
NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

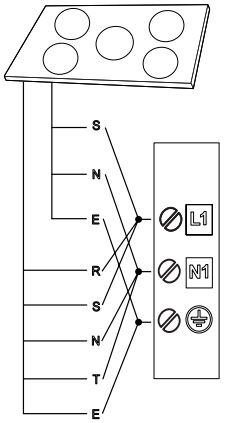
ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
Installation must be carried out by qualified personnel familiar with the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.
Regulations require that the appliance be earthed; use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.

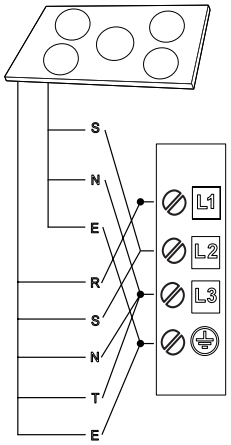
380-415V 3 N~



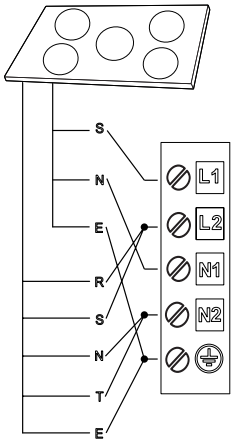
220-240V~ AU-UK-IRL
220-240V~



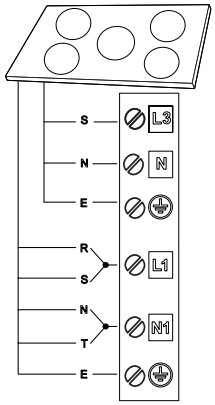
220-240V3~ BE

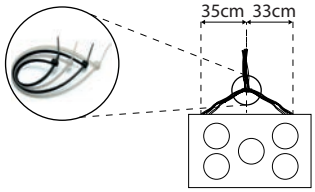


230V 2 Phase 2N~ NL



380-415V 2 N~





R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

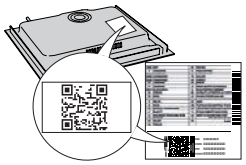
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

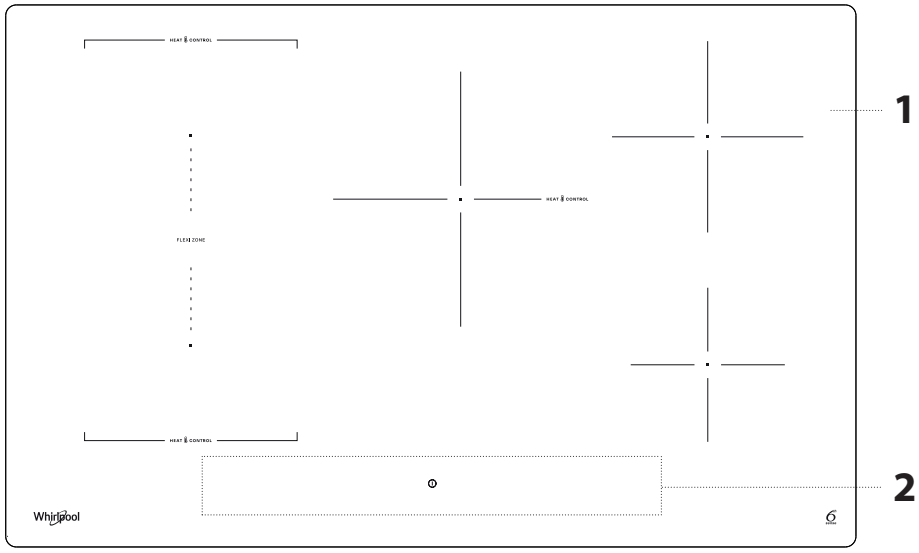
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu.**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

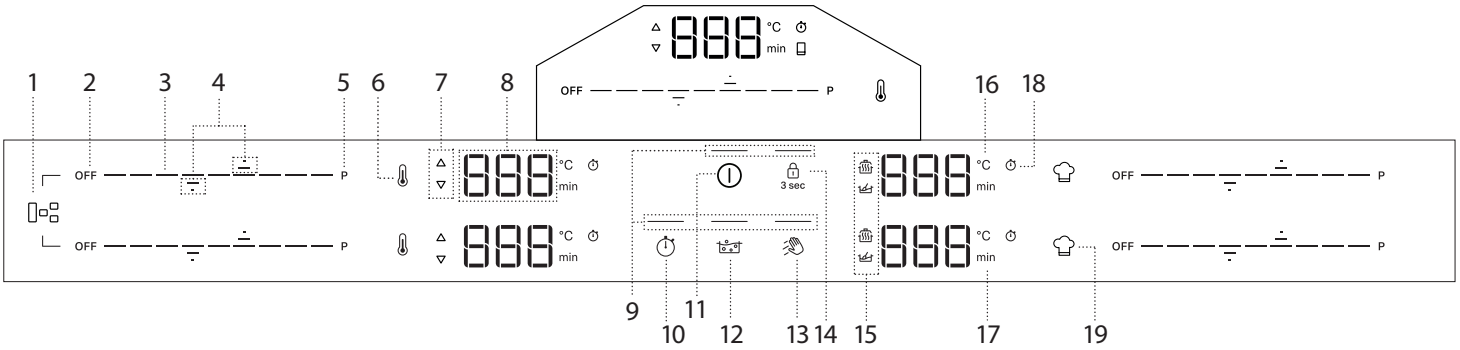


PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



1. Flexi Zone button
2. Cooking zone OFF button
3. Scroll keypad
4. Arrows to set Temperature/Timer
5. Fast heating button (Booster)
6. Heat control button
7. Preheat/Cool down indicator
8. Cooking zone display
9. Indicator light – function active
10. Timer button
11. On/Off button
12. Assisted Boil (Boil&Cook) button
13. Wipe function button
14. Key lock button – 3 seconds
15. Symbols/Activation of special functions
16. Temperature indicator (degrees Celsius)
17. Minutes indicator
18. Timer indicator symbol
19. Special function button

NOTE: Press the ON/OFF button (11); all the available functions will become visible for a few moments, after which only the main ones will remain active. The others can be used, and will be activated, during the subsequent use of the device.

IMPORTANT: All the available functions will be illuminated in dim light intensity, which will become more intense only when they are activated.

ACCESSORIES

Only use pots and pans made from ferromagnetic material suitable for induction hobs. Check for the symbol (generally stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may also be used to check whether the cookware base is magnetic.

COOKWARE	MATERIAL	PROPERTIES
Recommended cookware	Base made of stainless steel with a sandwich design, enamelled steel, cast iron.	Ensures optimum efficiency, heats up quickly, and distributes heat evenly.
Suitable cookware	Base not fully ferromagnetic (magnet sticks only on part of the cookware base).	Only the ferromagnetic area heats up. As a result, may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.
Suitable cookware	Ferromagnetic base contains areas with aluminium, or has a recessed area in the centre.	The ferromagnetic area is smaller than the actual cookware base area. As a result, less power may be delivered and cookware may not heat sufficiently. Cookware may not be detected.
Not suitable	Normal thin steel, glass, clay, copper, aluminium and other non-ferromagnetic materials, cookware with rubber feet.	Cookware is not detected and will not heat up.

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat. Using cookware that does not match the recommended sizes and properties may significantly affect cooking performance and cause unsatisfactory results.

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

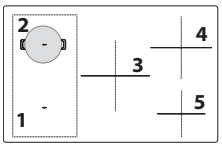
The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency and performance may be significantly reduced. If these guidelines are not followed, there may be a heat build-up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this happens, do not touch the pan or the hob surface. Wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.
To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.
Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.



COOKWARE USAGE BY ZONE

Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1 or 2	Round or Square	16 - 21
3	Round	16 - 21
4	Round	15 - 18
5	Round	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval or Rectangular	Short side 16 - 21 Long side 24 - 38

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum power. Adjust the setting on the basis of the limits of your domestic electrical system, as explained in the following paragraph.

NOTE: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) may be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.

The table below shows the power used by each zone for each function, to help you understand the possible usage limitations based on the chosen power setting.

ZONE	1 or 2	1 + 2	3	4	5
POWER LEVEL 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTED BOIL (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
MELTING (KW)	NA	NA	NA	0.05	0.045
KEEP WARM (KW)	NA	NA	NA	0.15	0.145

Examples with reference to the values in the table above:
If you set the "Power management setting" at 4 kW and activate multiple cooking zones simultaneously, the hob will automatically adjust the power levels not to exceed the overall power limit (e.g. 4 kW).
For example, with the "Power management setting" set at 4 kW, if you set zone 3 at "Booster" (=3.7 kW) and then try to activate zone 1 at level 18 (2.2 kW), the overall power supplied would exceed the limit of 4 kW (3.7 + 2.2 = 5.9 kW). For this reason, the hob will automatically adjust the power levels as follows: the cooking zone set to "Booster" will be set at level 18 (=2.2 kW), while the second cooking zone at level 15 (=1.6 kW, the maximum power level not to exceed the 4 kW limitation).

Setting Menu: Changing the basic settings

Once you have connected the device to the main power supply, you can change the default settings by entering the Setting menu within 60 seconds:

1. After connecting the hob to the main power supply, wait until all the LEDs turn on and off consecutively.
2. Press and hold the On/Off button (⏻) to turn on the hob.
3. Press the Key-lock button (🔒) for at least 6 seconds to enter the Setting menu. Ignore the key-lock activation sound that you will hear after 3 seconds of pressing.
4. The setting type (eg."PL") will be shown on the top-left cooking zone display, and its default (or current) value (eg."2_5") will appear on the bottom-left cooking zone display.
5. You can select the setting type by using up (+) and down (−) arrows of the top-left cooking zone. You can change its value by using up (+) and down (−) arrows of the bottom-left cooking zone. See the table below for the setting types, default values and possible values.
6. Press the On/Off button to confirm.
7. Without the confirmation, the hob will quit the Setting menu and return to the previous values within 30 seconds.

ORDER	SETTING TYPE	TOP-LEFT	BOTTOM-LEFT (DEFAULT)	POSSIBLE VALUES
1	Power Limitation	PL	7_4	2_5 kW ; 4_0 kW ; 6_0 kW ; 7_4 kW ; 9_0 kW ; 11_0 kW
2	Audio tone	Aud	On	On/Off
3	Demo mode	dE	Off	Off/On

NOTE: once the demo mode function has been activated, it will remain ON even if the main power supply is interrupted.

DAILY USE

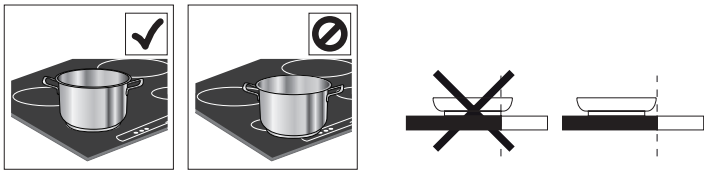
SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn on the hob, press and hold the power button. The LED above the button will turn on, and you will hear an acoustic signal. After a few seconds, you can interact with the hob. To turn the hob off, press the same button again; all the cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking into consideration both the bottom of the pan and its upper edge, as this tends to be larger).
This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, use the rear cooking zones if possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

To activate the cooking zones:

When the hob is turned ON, the scroll keypad (SLIDER) of all available cooking zones will turn ON in low luminosity. Place your finger on the scroll keypad (SLIDER) of the zone you want to activate, and gently slide it to the right if you want to increase the power level or to the left to decrease it. You will notice that the control keypad segments will shift to high luminosity based on the selected power level, and the display digits will show the number corresponding to the power level selected (from 1 to 18).
The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster) to quickly boil water.

To deactivate the cooking zones:

Select the "OFF" button at the beginning of the scroll keypad.

NOTE: Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons. If such elements are not removed within 8 seconds, the hob makes two short acoustic sounds and switches OFF by itself while showing the "OFF" message.

CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock function is designed to lock the hob settings, to prevent accidental changes to the settings or the unintentional activation/deactivation of the functions. You may need to use this function for example in case of possible liquid or food spillage, or for safety reasons (children's accidental interaction with the hob) to prevent any risk of the hob turning on by accident.
To use the control panel lock function press and hold the button for 3 seconds. The button switches to high luminosity and a beep and a light above the symbol indicate that this function has been activated. To unlock the controls, repeat the activation procedure.

NOTE: The control panel is locked except for the switching off function. If you turn your hob off with the control panel lock active, press the ON/OFF button and then press the lock button for 3 sec to unlock the hob.

WIPE FUNCTION

The wipe function temporarily locks the buttons of the user interface to prevent accidental changes to the settings during the cleaning process. The function doesn't interrupt the cooking process.
Wipe function helps to prevent any sounds if water spills on the user interface during the cooking process or during your habitual cleaning.
For safety reasons, the ON/OFF button can be activated, even involuntarily, during cleaning.

To activate the Wipe function:

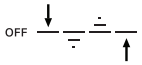
1. Press Wipe function button ( ). You will hear an acoustic sound when the function is active.
2. The LED above the button will turn on and stay on while the button itself flashes for the entire duration of the function activity.
3. The control panel remains locked for 30 seconds.

TIMER

The timer controls all the active cooking zones.

***To activate the timer*:**

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. The timer button will turn on approximately 5 seconds after the cookware has been recognised. Press it until an indicator light turns on in line with the specific symbol on the chosen cooking zone.
3. Use the up ( ) and down ( ) arrows to set the time (don't press and hold them for more than 8 seconds, otherwise the hob shows OFF. For more information, refer to the "Troubleshooting" section). The time will change from 000 seconds to 30 minutes, increasing by 1 minute each time; from 30 to 150 minutes, the time will increase in steps of 5 minutes. If you need to change the time by 10 minutes, use the side dashes. The dash on the left will subtract 10 minutes, while the dash on the right will add 10 minutes (see following image).



4. To confirm the time set, you can press the clock button ( ). Otherwise, the time will be automatically confirmed after 5 seconds without any action.
5. You can change the time at any point and activate multiple timers simultaneously.
6. During the countdown, tap with your finger on the slider to see the power level. Tap the up ( ) or down ( ) arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.
7. Once the timer has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

To deactivate the timer:

Press the down arrow ( ) until it shows 000, and it will be deactivated after 5 seconds.

TIMER INDICATOR

This LED (when ON) indicates that the timer has been set for the cooking zone.

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

Power level or function	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Melting	Keep warm
Maximum working time	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1.5 h	10 min.	5 min.	8 h	8 h
Power level after time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Cooking Zone 1, 2, 3, 4
** Cooking Zone 5

Examples regarding the values in the table above:
If you turn on a cooking zone and set its power to level 14, the cooking zone will continue working for a maximum of 2 hours. After 2 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.
If you activate the Booster function on cooking zone 5, it will automatically drop to power level 18 after 5 minutes. On the other hand, if you activate the Booster function on cooking zone 1, 2, 3 or 4, it will automatically drop to power level 18 after 10 minutes. After 1.5 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones, and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

FUNCTIONS

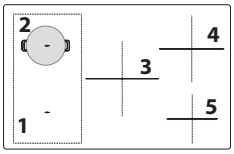
P BOOSTER FUNCTION

Booster is a special mode with a power level higher than level 18, for the fastest heating. This mode can have a different duration depending on the zone used (refer to table below). After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18.

IMPORTANT: Do not use with an empty pan or oil/butter. This function is ideal for boiling water.

NOTE: Depending on the Power Management setting, the Booster function may not be available for certain cooking zones. Furthermore, if you set one cooking zone to Booster and then activate another zone, the first one will be reduced to the maximum level available (even much lower than level 18) to allow the second one to be used. The second cooking zone will be set or limited based on the remaining power available on that side of the hob.
Please bear in mind as well that the power delivery may vary according to the size and material of the cookware being used.

ZONE DESCRIPTION



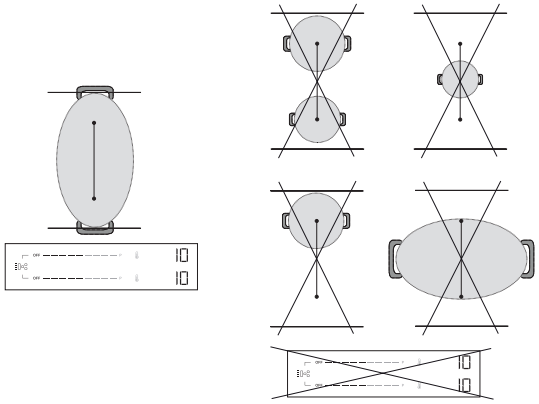
Zone	Nominal power (Level 18, kW)	Power Booster (kW)	Booster Duration (min.)
1 or 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	2.3	3.2	10
5	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

NOTE: the values in the table refer to testing conditions as described in the normative standard for evaluating the performance of cooking appliances.
The power shown may vary depending on the size or material of the cookware used.

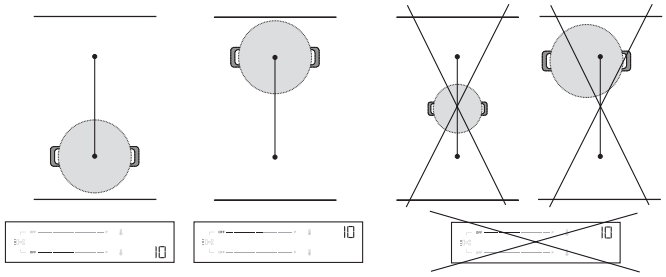
FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

With this function you can combine two cooking zones into a single, longer one to accommodate rectangular, oval or elongated cookware, and use a single setting for the whole combined zone.
To ensure the correct results, use only pots and pans with a ferromagnetic base long enough to cover the two zones at the same time. Place the cookware in the centre of the flexible cooking rectangular area.
Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.

NOTE: A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.

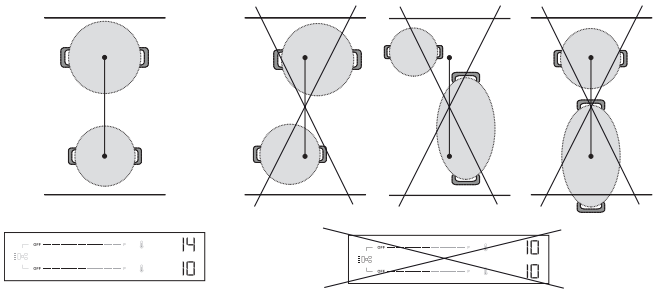


IMPORTANT: With pots and pans with a ferromagnetic base of 21 cm or smaller, it is recommended to use the single cooking zones **without activating the flexible cooking mode (Flexi Zone).** Place the cookware on either the front or rear zone, then activate that zone.
If the Flexi Zone is active, the Heat Control function will not be available or displayed on the control panel.
Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



Flexi Zone used as two individual zones

When used with two pots or pans at the same time, it is advisable to place the first one on the rear zone and the second on the front zone (refer to figure below). In this case, the zones should be activated **without using the flexible cooking mode (Flexi Zone).**
For optimal performance, make sure both pans are centred in their respective zones. Do not move one pot/pan off-centre to make space for the other one.
When positioning the cookware, do not go outside the cooking zone area or on top of the control panel.
Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



AUTOMATIC FUNCTIONS

This hob provides you with some automatic functions to assist you in the cooking process. Please note that they may not be available, depending on the power management setting (see "Power Management" section). For example, if power management has been set at 2.5 kW and some zones are already being used, the remaining power might not be enough to activate an automatic function. The hob will notify you with an acoustic signal.

MELTING

The function automatically sets the ideal power for melting. It allows you to melt delicate food such as chocolate or butter, and keep it melted without the risk of it burning or sticking to the pot/pan.

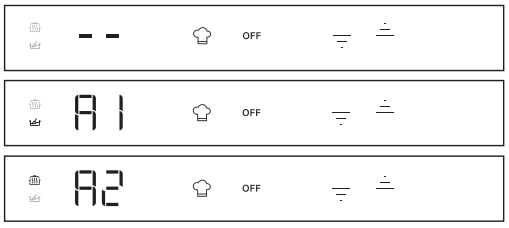
KEEP WARM

The function automatically sets the ideal power for keeping food warm after cooking and before serving. Note that liquids are reduced over time when food is kept warm.

These automatic functions are only available on standard cooking zones (zones with the icon).

How to activate automatic functions:

To activate the automatic functions, press the icon .
The display will show two dimly lit icons: (keep warm) on the top and (melting) on the bottom.
Use the up ( ) and down ( ) arrows to select the required function.
The display will show “A1” for melting and “A2” for keep warm and the corresponding icon will become brighter.



HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE

This function allows you to select and cook at the temperature you want (as you would do with an oven), rather than using standard power levels.
With this feature, the hob will automatically adjust the heat and maintain a stable cookware temperature, eliminating the need for constant adjustments.
This function is available only on cooking zones with the icon .

NOTE: The displayed temperature refers to the centre of the empty cookware. Depending on the specific cookware you are using, the temperature shown might be different from the actual cookware temperature. For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone and to activate the function when there is no 'residual heat' indicator ( ) active.

IMPORTANT: This function is not meant to be used for boiling water or deep-frying. For this reason, the water won't boil even if a temperature higher than 100°C is selected. Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

How to activate Heat Control:

1. Place the cookware on the zone with the 🌡 icon.
2. Press the 🌡 icon.
3. Use the up arrow (⁺) to select the required temperature. The default setting is 45° C. You can increase the temperature up to 200°C, according to your needs (refer to the table below for cooking tips). Use the down arrow (⁻) to reduce the temperature.
4. During the heat-up phase, an up arrow (△) will flash next to the selected temperature.
5. When the cookware has reached the set temperature, the hob will notify you with an acoustic signal and the up arrow (△) will stop flashing. Now you can add food.
6. Once the set point has been reached, you can use the up (⁺) and down (⁻)arrows to adjust the selected temperature in steps of 5°C.
7. If the new selected temperature is lower than current one, a down arrow (▽) will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached. If the new selected temperature is higher than the current one, an up arrow (△) will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached.
8. If you set a timer on a zone where the Heat Control function is active, the timer will start only after the set point has been reached. The display will show the timer countdown instead of the temperature. During the countdown, tap the up (⁺) or down (⁻) arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

The table below gives some suggestions on cooking techniques for each temperature.

LOW HEAT		MEDIUM HEAT		HIGH HEAT	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Melt (chocolate, butter)	Keep Warm	Gentle fry (vegetable base mix)	Scramble (eggs)	Sauté Stir-fry	Grill (beef, vegetables)
Defrost (meat, fish)	Thickening, Creaming (risotto)	Confit (vegetables) Deglaze	Caramelise (sugar, vegetables)	Brown (Pancakes, Toast)	Sear (steak, roast)
		Simmer (120°C)			

Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

NOTE:

- The system is able to monitor the cooking temperature, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- Depending on the cooking zone activation sequence, the Heat Control function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.

Scan the QR code to unlock the secrets of cooking with Heat Control. Discover how easy and rewarding it is to cook with temperature by visiting our website, where you can find guidance on a variety of cooking techniques, everyday meals and exciting new dishes through step-by-step recipes.

ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

This function brings water to the boil and automatically adjusts the power to keep it simmering until you are ready to add your food. This function also helps prevent overboiling and wasted energy when compared to Booster mode. To save energy and speed up the boiling process, we recommend covering the pan with a lid.
Assisted Boil is available only on cooking zones with the 🌡 icon.

NOTE: When using this function, the pot must have a base diameter of 160 - 210 mm and be filled with water to between 1/2 an d 3/4 of its volume. Consider that the maximum volume that can be used with this function is about 4 lt. Do not add salt to the water before it has reached the boil, as this will prevent the system from working as expected.
For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone, use water at room temperature, and activate the function when there is no 'residual heat' indicator present.

IMPORTANT: This function is meant to be used for boiling water only, not for milk or other types of liquid.
Based on the cookware available on the market, the function might not perform as expected.

How to activate Assisted Boil:

1. Fill the pot with water (see the notes above).
2. Place the cookware on a cooking zone with the 🌡 icon.
3. Select the Assisted Boil button ( ).
4. Press the Assisted Boil button ( ) one time if Heat Control is available on one cooking zone only. If Heat Control is available on more than one cooking zone, press the button several times until you reach the cooking zone where you want to use the Assisted Boil function. A "-b-" indication will appear in the display to guide you through the zones.
5. When the zone is selected, you will see -b- flashing on the zone display for a few seconds and then the function will start automatically.
6. When the Assisted Boil function starts, an animation will appear in the display during the heat-up phase.
7. Within 90 seconds from when the water starts boiling, the function will notify you of the fact with an acoustic signal. The animation will disappear, and the hob automatically sets the power level at 15 to maintain a gentle boil.
8. Depending on the cookware used, the power level may automatically drop to level 15 without reaching the boiling point of the water. In order to reach boiling point, you can increase the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan that is compatible with induction cooking. If the conditions described above do not occur, we suggest switching the Boil&Cook function off and setting the power levels manually to continue cooking.
9. Add your food and, if necessary, change the power level to adjust the strength of the boil as required. The power selection will be limited to those levels suitable for boil maintenance (i.e. levels 10 - 18).

NOTE:

- Whether the water is boiling or not, after about 15 minutes from the activation of the function the hob automatically sets the power level to 15 and the animation disappears.
- Depending on the Power Management setting or the cooking zone activation sequence, the Assisted Boil function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.
- When using this function, you will not be able to set a timer during the water heat-up phase. The timer can only be enabled after receiving the acoustic notification that the water has reached boiling point.
- The system is able to monitor the boiling process, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- If the hob offers the possibility of using Boil&Cook in multiple zones, only one Boil&Cook function can be activated on each side. During the selection process, the animation (snake) will still be displayed on the same side for a few seconds without the function being able to be activated.

INDICATORS

RESIDUAL HEAT

If "Hot" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated (due to the use of adjacent zones or because a hot pot has been placed on it). When the cooking zone has cooled down, the "Hot" message disappears.

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

COOKING TABLE

The cooking table offers cooking tips for each power level. The actual power delivered for each power level depends on the cooking zone dimension and on the cookware used.

POWER LEVEL	COOKING TIPS
Maximum power (P)	Booster* - Bring water to a boil as quickly as possible. Do not use with an empty pan or oil/butter.
17 – 18	Bring water to a boil, deep fry** frozen products.
15 – 16	Maintain a lively boil, sear, blister, stir-fry, brown.
10 – 14	Maintain a gentle boil, preheat, grill (for a long period of time), stir-fry, sauté, caramelise, brown, pancakes.
5 – 9	Simmer, stew, thicken, slow cook.
3 – 4	Keep warm, defrost.
1 – 2	Melting, creaming (risotto).
Zero power (OFF)	Hob is in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by "Hot").

*Booster is a special mode that uses a power level higher than 18, to heat up water faster. This mode can be maintained for a maximum time of 10 min. depending on the zone used. After this time, the power will be automatically reduced to level 18.
** For deep frying frozen products such as French fries, it is recommended to use non Flexi Zone cooking zones. If you want to deep fry using Flexi Zone cooking zones, it is recommended to use the front one.

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("Hot") is not displayed.**
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any food residue deposits or stains.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Only use a scraper if residue is stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be removed immediately.
- Salt, sugar and sand might scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the manufacturer's instructions).
- Liquid spills in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If there is the CleanProtect logo on the glass, the hob has been treated with CleanProtect technology. This exclusive coating ensures excellent cleaning results and keeps the hob surface shiny for longer.
It is advisable to clean daily, after each use.
To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

- Thoroughly wet the zones that need to be cleaned with water, making sure the entire stained area is covered. Be careful not to spill water on the control panel.
- Wetting procedure:
  - In normal conditions, wait at least 2 minutes.
  - In heavy-dirt conditions, wait for at least 5 minutes.
  - If the water dries on the hob, wet it again.
- Use a non-abrasive sponge to remove deposits, and dry the hob after cleaning.

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you cannot to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, or liquid spilled from pots or any objects resting on a hob button, can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F9E0	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "Electrical connection" section.	Make the power supply connection according to the "Electrical connection" section.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9 The power level is automatically decreased. A cooking zone turns OFF automatically. The hob turns OFF automatically.	The cooking zone turns off when the temperatures are too high. The power level is decreased, or the cooking zone turns off or the hob turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	Wait for the cooking area to cool down before using it again. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the "Installation" section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds (more than 10), then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
d E [when the hob is off]	The hob does not heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "First time use" section.
A special function does not turn on and the hob produces an acoustic signal.	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW).	See the "Power management" section.
When you choose a power level or use the Booster function, the power level automatically decreases.	The hob automatically sets the maximum available power level (even lower than the set one) to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW). The Booster function can have a different duration depending on the zone used. After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	See the "Power management" or "Booster function" section. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the "Installation" section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
U U	Cookware is not detected. Cooking zone switches off after 30 seconds.	This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.	If your cookware is suitable for induction cooking (see the "Accessories" section) and correctly positioned on the required cooking zone, try using it on a smaller cooking zone. Otherwise, please use appropriate cookware (See the "Accessories" section).
The hob makes two short acoustic sounds and then switches OFF by itself. The "OFF" message is subsequently displayed for up to 60 seconds, during which time the hob cannot be turned back on and it repeats the two short acoustic sounds every 5 seconds.	Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons: • the ON/OFF button, causing the hob to turn off unintentionally, • the key-lock button, causing the unwanted activation of the key-lock function if pressed continuously for more than 3 seconds. The function remains active even after the hob has switched off, with the key-lock icon and LED on, • the scroll keypad, causing the unwanted change of power levels. The hob switches off by itself (showing the "OFF" message) if it is not cleaned within 8 seconds.		Dry and/or clean and/or remove the object so the hob can be turned back on 60 seconds after the OFF message appeared. If the key lock function has been accidentally activated, press the key-lock button for 3 seconds to disable it. Press the ON/OFF button to switch on the hob.
Water does not boil when Heat Control (🌡) is used.	Water does not boil when the temperature is set using the Heat Control function.	You are using Heat Control to boil water.	Use Assisted Boil (Boil&Cook) or Booster function.
A clicking and/or tick-tack sound is heard when cookware is positioned.	These continuous clicking and/or tick-tack noises occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. The pan diameter may be lower than the minimum indicated in the user manual for specific cooking zones. Even if you use a pan with the correct dimensions, some pan models have a base partially covered by metal inserts (or without an even ferromagnetic distribution), and they do not always perform as expected.		Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).
The hob is turned off.	The hob will automatically turn off in the following situations: • In the event of water spillage, food overflow, or objects positioned on the control panel buttons that could accidentally activate the ON/OFF button. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound. • If there is no interaction with the control panel for more than 30 seconds, and no cooking zone is active. • If no cookware has been detected for more than 30 seconds and there has been no interaction with the control panel for the same time. • The maximum working time for a power level or function has elapsed, and there has been no interaction with the hob for more than 30 seconds. • Other cases not specified here.		See the "Daily use" section for further information. Turn on the hob manually.
While using the Assisted Boil (Boil&Cook) function, the water does not reach boiling point. or	Depending on the cookware or the amount of water used, boiling point might not be reached. Whether the water is boiling or not, the power level may automatically drop to 15 after about 15 minutes from when the function is activated.		If the water is not boiling, bring it to the boil by increasing the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan suitable for induction cooking.
The function does not indicate that boiling point has been reached within about 90 seconds from when the water starts to boil.			If the function does not indicate boiling within about 90 seconds from when the water starts boiling, we suggest you switch off the Boil&Cook function and use power levels to continue cooking.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation.
These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bases (e.g. when the bottoms are made from different layers of material, or are uneven).
They may vary according to the type of cookware used and the amount of food contained, and are not the symptom of something wrong.
Induction hobs may produce continuous clicking and/or tick-tack sounds with a positioned pot/pan. These sounds may occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).

Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons, as well as producing acoustic signals due to the contact between the objects and the buttons. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound which will then be repeated every 5 seconds until the object or water is removed from the control panel, even after switch-off. To avoid switch-off, remove any spilled liquids from the user interface and thoroughly dry it within 8 seconds, or use the Wipe function which gives you 30 seconds for cleaning and drying.
Remember that the ON/OFF button will always be active.

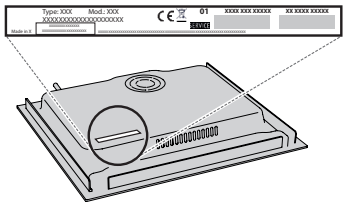
AFTER-SALES SERVICE

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

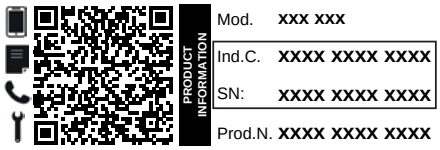
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

IF THE FAULT STILL OCCURS EVEN AFTER THE ABOVE CHECKS, GET IN TOUCH WITH YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our customer after-sales service, always give:
- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



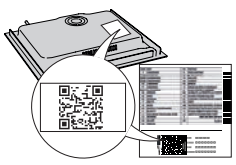
- Ind. C.
- the serial number (number after the letters SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



- your full address;
- your telephone number;

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:
- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produced under license.

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.
In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.
⚠ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.
⚠ WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
⚠ VORSICHT: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.
⚠ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.
⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
⚠ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.
⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.
⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.
⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
⚠ WARNUNG: Das Induktionskochfeld kann einen Signalton erzeugen, wenn etwas auf dem Bedienfeld liegen gelassen wird. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS Taste aus.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.
⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.
⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.
⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem

Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ WARNUNG: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻.

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m^2
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m^2, wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.

Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

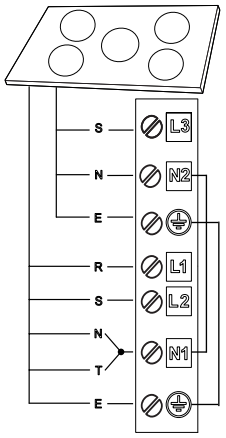
HINWEIS

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

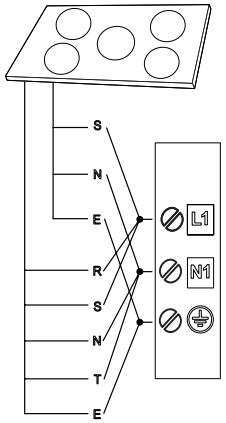
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.
Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zu Hause entspricht.
Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben; Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.

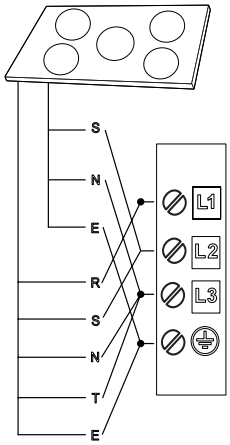
380-415V 3 N~



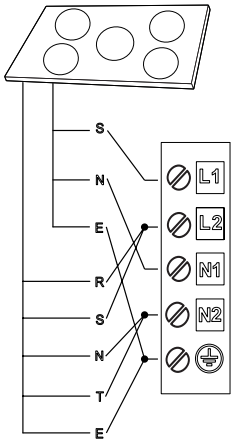
220-240V~ AU-UK-IRL
220-240V~



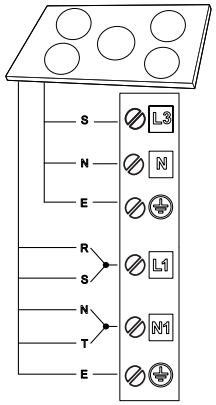
220-240V3~ BE

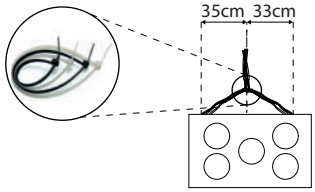


230V 2 Phase 2N~ NL



380-415V 2 N~





R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

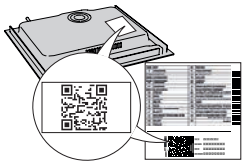
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

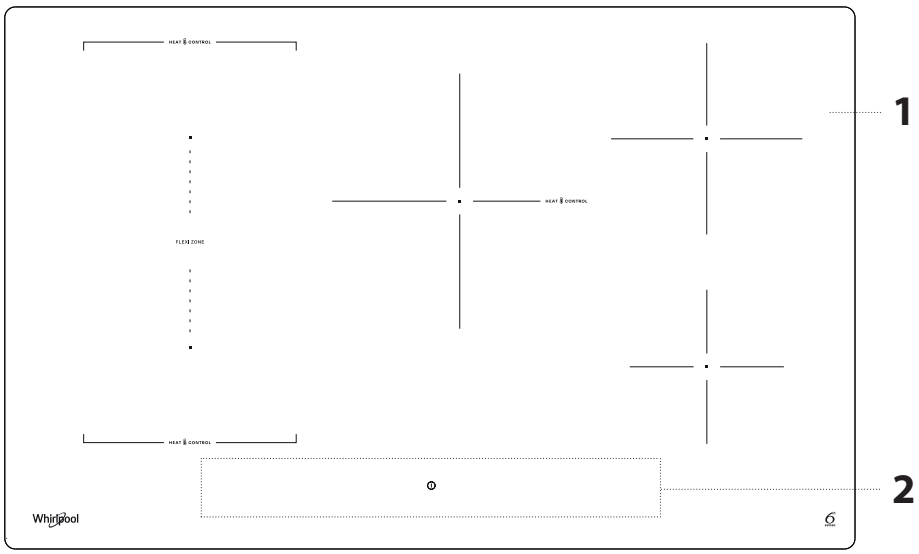
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu.**

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN

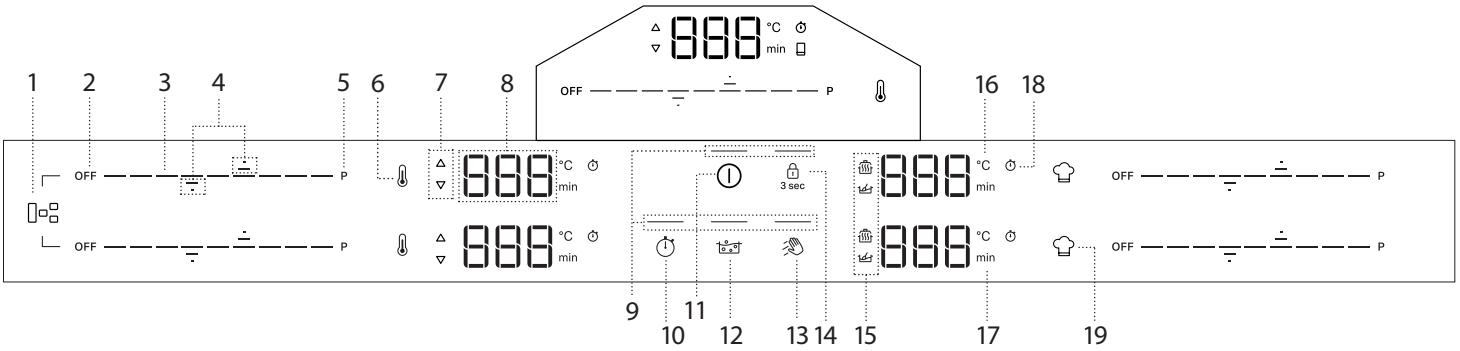


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD



1. Flexi Zone-Taste
2. AUS-Taste für die Kochzone
3. Scroll-Tastenfeld
4. Pfeile zum Einstellen von Temperatur/Timer
5. Schnellheiztaste (Booster)
6. Heat Control-Taste
7. Vorheiz-/Abkühlanzeige
8. Anzeige der Kochzone
9. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
10. Timer-Taste
11. Ein-/Aus-Taste
12. Taste für Unterstütztes Kochen (Boil&Cook)
13. Wischfunktiontaste
14. Tastensperre – 3 Sekunden
15. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen
16. Temperaturanzeige (Grad Celsius)
17. Minutenanzeige
18. Timer-Anzeigesymbol
19. Sonderfunktionstaste

HINWEIS: Die EIN-/AUS-Taste (11) drücken; alle verfügbaren Funktionen werden für einen Augenblick sichtbar, danach bleiben nur noch die wichtigsten aktiv. Die anderen können verwendet werden und werden bei der späteren Verwendung des Geräts aktiviert.

WICHTIG: Alle verfügbaren Funktionen werden mit einer schwachen Lichtintensität beleuchtet, die nur dann intensiver wird, wenn sie aktiviert werden.

ZUBEHÖR

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Prüfen Sie auf das Symbol (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt), um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist. Es kann auch ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisch ist.

KOCHGESCHIRR	MATERIAL	EIGENSCHAFTEN
Empfohlenes Kochgeschirr	Der Boden ist aus rostfreiem Stahl in Sandwichbauweise, emailliertem Stahl oder Gusseisen.	Dies sorgt für optimale Effizienz, heizt schnell auf und verteilt die Wärme gleichmäßig.
Geeignetes Kochgeschirr	Der Boden ist nicht vollständig ferromagnetisch (der Magnet haftet nur an einem Teil des Kochgeschirrbodens).	Nur der ferromagnetische Bereich heizt sich auf. Dies kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr weniger schnell aufheizt und die Wärme weniger gleichmäßig verteilt wird.
Geeignetes Kochgeschirr	Der ferromagnetische Boden enthält Bereiche mit Aluminium oder hat einen vertieften Bereich in der Mitte.	Der ferromagnetische Bereich ist kleiner als die eigentliche Bodenfläche des Kochgeschirrs. Dies kann dazu führen, dass weniger Leistung abgegeben wird und das Kochgeschirr nicht ausreichend erhitzt wird. Das Kochgeschirr wird möglicherweise nicht erkannt.
Nicht geeignet	Normaler dünner Stahl, Glas, Ton, Kupfer, Aluminium und andere nicht ferromagnetische Materialien oder Kochgeschirr mit Gummifüßen	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt und wird nicht erhitzt.

HINWEIS: Sämtliches Kochgeschirr muss einen flachen Boden haben. Überprüfen Sie den Boden regelmäßig auf Anzeichen von Unebenheit, da sich manche Kochgeschirre durch die hohe Hitze verformen können.
Die Verwendung von Kochgeschirr, das nicht die empfohlenen Abmessungen und Eigenschaften aufweist, kann die Kochleistung erheblich beeinträchtigen und zu unbefriedigenden Ergebnissen führen.

ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

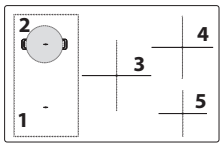
Die Verwendung von Adapterplatten beeinträchtigt den Wirkungsgrad und verlängert daher die Zeit, die zum Erhitzen von Wasser oder Speisen benötigt wird. Normaler dünner Stahl, Glas, Ton, Kupfer, Aluminium und andere nicht ferromagnetische Materialien, Kochgeschirr mit Gummifüßen. Wenn diese Maße nicht übereinstimmen, kann dies Wirkungsgrad und Leistung erheblich reduzieren. Werden diese Leitlinien nicht beachtet, kann es zu einem Hitzestau kommen, da die Wärme nicht wirksam auf den Topf oder die Pfanne übertragen wird, was zu einer Schwärzung der Platte und des Kochfelds führen kann.

LEERE TÖPFE UND PFANNEN

Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das die „Abschaltautomatik"-Funktion aktiviert, wenn eine überhöhte Temperatur festgestellt wird. Von der Verwendung von leeren Töpfen und Pfannen mit dünnem Boden wird abgeraten, aber wenn sie verwendet werden, kann die Temperatur schneller ansteigen als die Zeit, die für das rechtzeitige Auslösen der "Abschaltautomatik" erforderlich ist, und es besteht die Gefahr, dass der Topf oder die Kochfläche beschädigt wird. Berühren Sie in diesem Fall weder die Pfanne noch die Kochfeldoberfläche. Warten Sie ab, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

GEEIGNETE GRÖSSE DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Bodendurchmesser für jede Zone, um sicherzustellen, dass das Kochfeld richtig funktioniert (siehe nachstehende Tabelle). Bitte beachten Sie, dass die Hersteller von Kochgeschirr oft die Größe des oberen Durchmessers des Kochgeschirrs angeben und nicht den Bodendurchmesser.
Um sicherzustellen, dass das Kochfeld wie erwartetet arbeitet, verwenden Sie immer ein Kochfeld, dessen Größe der ferromagnetischen Größe des Kochgeschirrbodens entspricht.
Zentrieren Sie die Pfanne/den Topf richtig auf dem verwendeten Kochfeld. Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die größer als die Kochzone sind.



VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR NACH ZONEN

Zone	Geeignete Kochgeschirrform	Geeigneter ferromagnetischer Boden (cm)
1 oder 2	Rund oder quadratisch	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	15 - 18
5	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval oder rechteckig	Kurze Seite 16 - 21 Lange Seite 24 - 38

ERSTER GEBRAUCH

LEISTUNGSMANAGEMENT

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die Maximalleistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Grenzen Ihres Haushaltsstromsystems an, wie im folgenden Abschnitt erläutert.

HINWEIS: Je nach der für das Kochfeld gewählten Leistung können einige der Leistungsstufen und Funktionen der Kochzone (z. B. Sieden oder schnelles Aufwärmen) automatisch begrenzt sein, um zu verhindern, dass der gewählte Grenzwert überschritten wird.

Die nachstehende Tabelle zeigt den Stromverbrauch der einzelnen Kochfelder für jede Funktion, um Ihnen die möglichen Nutzungsbeschränkungen je nach gewählter Leistungseinstellung zu verdeutlichen.

ZONE	1 oder 2	1 + 2	3	4	5
LEISTUNGSSTUFE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
UNTERSTÜTZTES KOCHEN (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
SCHMELZEN (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
WARMHALTEN (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Beispiele unter Bezugnahme auf die Werte in der obigen Tabelle:
Wenn Sie die "Leistungsmanagement-Einstellung" auf 4 kW einstellen und mehrere Kochzonen gleichzeitig aktivieren, passt das Kochfeld die Leistungsstufen automatisch so an, dass die Gesamtleistungsbegrenzung (z. B. 4 kW) nicht überschritten wird.

Wenn Sie z. B. mit "Leistungsmanagement-Einstellung" auf 4 kW die Zone 3 auf "Booster" (=3,7 kW) einstellen und dann versuchen, Zone 1 auf Stufe 18 (2,2 kW) einzuschalten, würde die gelieferte Gesamtleistung den Grenzwert von 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW) überschreiten. Aus diesem Grund passt das Kochfeld die Leistungsstufen automatisch wie folgt an: Die Kochzone, die auf "Booster" eingestellt ist, wird auf Stufe 18 (=2,2 kW) eingestellt, während die zweite Kochzone auf Stufe 15 (=1,6 kW, die maximale Leistungsstufe, die die 4 kW-Begrenzung nicht überschreitet) eingestellt wird.

Einstellmenü: Ändern der Grundeinstellungen

Sobald Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, können Sie die Standardeinstellungen ändern, indem Sie innerhalb von 60 Sekunden das Einstellmenü aufrufen:

1. Warten Sie, nachdem Sie das Kochfeld an die Hauptstromversorgung angeschlossen haben, bis alle LEDs nacheinander an- und ausgehen.
2. Drücken und halten Sie die Ein/Aus-Taste (⏻), um das Kochfeld einzuschalten.
3. Drücken Sie die Tastensperre ( ) mindestens 6 Sekunden lang, um das Einstellmenü aufzurufen. Ignorieren Sie den Aktivierungston der Tastensperre, der nach 3 Sekunden Drücken zu hören ist.
4. Die Art der Einstellung (z. B. "PL") wird in der Anzeige der Kochzone oben links angezeigt, und der Standardwert (oder der aktuelle Wert) (z. B. "2_5") erscheint in der Anzeige der Kochzone unten links.
5. Sie können die Art der Einstellung mit den Aufwärts-( ) und Abwärtspfeilen ( ) auf der Kochzone oben links auswählen. Sie können den Wert ändern, indem Sie die Aufwärts- ( ) und Abwärtspfeile ( ) der Kochzone unten links verwenden. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Einstellsarten, Standardwerte und möglichen Werte.
6. Zum Bestätigen die EIN-/AUS-Taste drücken.

7. Ohne Bestätigung verlässt das Kochfeld das Einstellmenü und kehrt innerhalb von 30 Sekunden zu den vorherigen Werten zurück.

REIHENFOLGE	EINSTELLART	OBEN LINKS	UNTEN LINKS (STANDARD)	MÖGLICHE WERTE
1	Leistungsbe-grenzung	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Ton	Aud	Ein	Ein/Aus
3	Demo-Modus	dE	Aus	Aus/Ein

HINWEISE: Wenn der Demo-Modus einmal aktiviert wurde, bleibt er auch dann EIN-geschaltet, wenn die Hauptstromversorgung unterbrochen wird.

TÄGLICHER GEBRAUCH

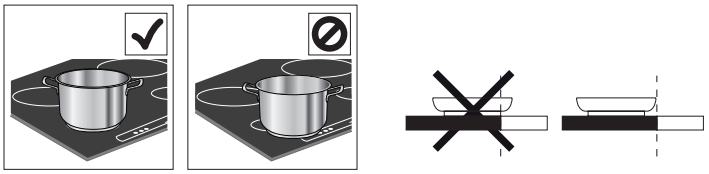
DAS KOCHFELD EIN-/AUS-SCHALTEN

Drücken und halten Sie die Power-Taste, um das Kochfeld einzuschalten. Die LED über der Taste leuchtet auf, und Sie hören ein akustisches Signal. Nach ein paar Sekunden können Sie mit dem Kochfeld interagieren. Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die gleiche Taste erneut; Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

AUFSTELLEN

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Hinweis: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, die Kochtöpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, breiter zu sein).
Die verhindert eine zu starke Überhitzung des Tastenfelds. Zum Grillen oder Braten, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

Einschalten der Kochzonen:

Wenn das Kochfeld EIN-geschaltet wird, schaltet sich das Scroll-Tastenfeld (SLIDER) aller verfügbaren Kochzonen mit geringer Helligkeit EIN. Positionieren Sie Ihren Finger auf das Scroll-Tastenfeld (SLIDER) der Zone, die Sie aktivieren möchten, und bewegen Sie ihn vorsichtig nach rechts, um die Leistung zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern. Sie werden feststellen, dass die Segmente der Bedientastatur je nach gewählter Leistungsstufe auf hohe Leuchtkraft umschalten und die Ziffern der Anzeige die der gewählten Leistungsstufe entsprechende Zahl anzeigen (von 1 bis 18).
Mit der "P"-Taste kann die Schnellheizfunktion (Booster) gewählt werden, um Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die "AUS" Taste am Beginn des Schieber-Tastenfelds.

HINWEIS: Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren. Werden diese Elemente nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt, gibt das Kochfeld zwei kurze Töne von sich und schaltet sich mit der Meldung "AUS" von selbst aus.

SPERRE DES BEDIENFELDS

Die Bedienfeldsperre dient dazu, die Einstellungen des Kochfelds zu sperren, um versehentliche Änderungen der Einstellungen oder die unbeabsichtigte Aktivierung/Deaktivierung der Funktionen zu verhindern. Möglicherweise müssen Sie diese Funktion verwenden, z. B.: Im Falle des Verschüttens von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln oder aus Sicherheitsgründen (versehentliche Berührung des Kochfelds durch Kinder), um die Gefahren eines versehentliches Einschaltens des Kochfelds zu verhindern. Zur Verwendung der Bedienfeldsperre die Taste für 3 Sekunden gedrückt halten. Die Taste schaltet auf hohe Leuchtkraft und ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

HINWEIS: Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Wenn Sie Ihr Kochfeld bei aktivierter Bedienfeldsperre ausschalten, drücken Sie die Taste EIN/AUS und dann 3 Sekunden lang die Sperrtaste, um das Kochfeld zu entsperren.

WISCHFUNKTION

Die Wischfunktion sperrt vorübergehend die Tasten der Benutzeroberfläche, um versehentliche Änderungen der Einstellungen während des Reinigungsvorgangs zu verhindern. Die Funktion unterbricht den Kochvorgang nicht.
Die Wischfunktion hilft, die Warntöne zu vermeiden, wenn während des Kochvorgangs oder bei der üblichen Reinigung Wasser auf die Benutzeroberfläche gelangt.
Aus Sicherheitsgründen kann die EIN/AUS-Taste während der Reinigung aktiviert werden, auch ungewollt.

Aktivierung der Wischfunktion:

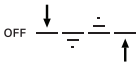
1. Drücken Sie die Wischfunktiontaste ( ). Sie hören ein akustisches Signal, wenn die Funktion aktiv ist.
2. Die LED über der Taste leuchtet auf und bleibt eingeschaltet, während die Taste selbst für die gesamte Dauer der Funktionsaktivität blinkt.
3. Das Bedienfeld bleibt für 30 Sekunden gesperrt.

TIMER

Der Timer steuert alle aktivierten Kochzonen.

***Einschalten des Timers*:**

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Die Timer-Taste schaltet sich etwa 5 Sekunden nach dem Erkennen des Kochgeschirrs ein. Drücken Sie die Taste, bis eine Kontrollleuchte aufleuchtet, die dem spezifischen Symbol der gewählten Kochzone entspricht.
3. Verwenden Sie die Aufwärts-( ) und Abwärtspfeile ( ), um die Zeit einzustellen (halten Sie sie nicht länger als 8 Sekunden gedrückt, sonst zeigt das Kochfeld AUS an. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Lösen von problemen". Die Zeit ändert sich von 000 Sekunden bis 30 Minuten und erhöht sich jedes Mal um 1 Minute; von 30 bis 150 Minuten erhöht sich die Zeit in Schritten von 5 Minuten. Wenn Sie die Zeit um 10 Minuten ändern müssen, verwenden Sie die seitlichen Striche. Der Strich auf der linken Seite zieht 10 Minuten ab, während der Strich auf der rechten Seite 10 Minuten hinzufügt (siehe folgende Abbildung).



4. Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, können Sie die Uhrentaste ( ) drücken. Andernfalls wird die Uhrzeit nach 5 Sekunden automatisch bestätigt, ohne dass ein Handeln erforderlich ist.
5. Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern und mehrere Timer gleichzeitig aktivieren.
6. Tippen Sie während des Countdowns mit dem Finger auf den Schieberegler, um die Leistungsstufe anzuzeigen. Tippen Sie auf den Aufwärts-( ) oder Abwärtspfeil ( ), um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Nach 3 Sekunden wird der Countdown wieder angezeigt.
7. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Zum Deaktivieren des Timers:

Drücken Sie auf den Abwärtspfeil ( ), bis die Zahl 000 angezeigt wird, und die Funktion wird nach 5 Sekunden deaktiviert.

TIMERANZEIGER

Diese LED zeigt (wenn eingeschaltet) an, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

MAXIMALE BETRIEBSDAUER DER KOCHZONEN UND FUNKTIONEN

Leistungsstufe oder Funktion	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Schmelzen	Warmhalten
Maximale Betriebsdauer	–	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Leistungsstufe nach Timeout	–	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kochzone 1, 2, 3, 4
** Kochzone 5

Beispiele zu den Werten in der obigen Tabelle:
Wenn Sie eine Kochzone einschalten und ihre Leistung auf Stufe 14 einstellen, arbeitet die Kochzone maximal 2 Stunden lang weiter. Nach 2 Stunden sinkt die Leistungsstufe auf Stufe 0 und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Wenn keine anderen Kochzonen aktiv sind und innerhalb von 30 Sekunden keine Tasten auf dem Bedienfeld betätigt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
Wenn Sie die Booster-Funktion auf der Kochzone 5 aktivieren, wird diese nach 5 Minuten automatisch auf die Leistungsstufe 18 abgesenkt. Wenn Sie hingegen die Booster-Funktion auf Kochzone 1, 2, 3 oder 4 aktivieren, wird die Leistung nach 10 Minuten automatisch auf Leistungsstufe 18 abgesenkt. Nach 1,5 Stunden sinkt die Leistungsstufe auf Stufe 0 und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Wenn keine anderen Kochzonen aktiv sind und innerhalb von 30 Sekunden keine Tasten auf dem Bedienfeld betätigt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

FUNKTIONEN

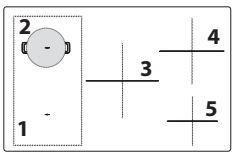
P BOOSTER-FUNKTION

Die Booster-Funktion ist ein spezieller Modus mit einer höheren Leistungsstufe als Stufe 18 für schnellstes Erhitzen. Dieser Modus kann eine unterschiedliche Dauer haben, je nach der verwendeten Zone (siehe Tabelle unten). Nach Ablauf der Booster-Zeit wird die Leistung automatisch auf Stufe 18 reduziert.

WICHTIG: Nicht mit einer leeren Pfanne oder mit Öl/Butter verwenden. Diese Funktion ist ideal, um Wasser zum Kochen zu bringen.

HINWEIS: Je nach der Leistungsmanagement-Einstellung ist die Booster-Funktion für bestimmte Kochzonen möglicherweise nicht verfügbar. Wenn Sie eine Kochzone auf "Booster" einstellen und dann eine andere Zone aktivieren, wird die erste Zone auf die maximal verfügbare Stufe reduziert (sogar viel niedriger als Stufe 18), damit die zweite Zone verwendet werden kann. Die zweite Kochzone wird in Abhängigkeit von der verbleibenden Leistung auf dieser Seite des Kochfelds eingestellt oder begrenzt.
Bitte bedenken Sie auch, dass die Leistungsabgabe je nach Größe und Material des verwendeten Kochgeschirrs variieren kann.

BESCHREIBUNG DER ZONEN



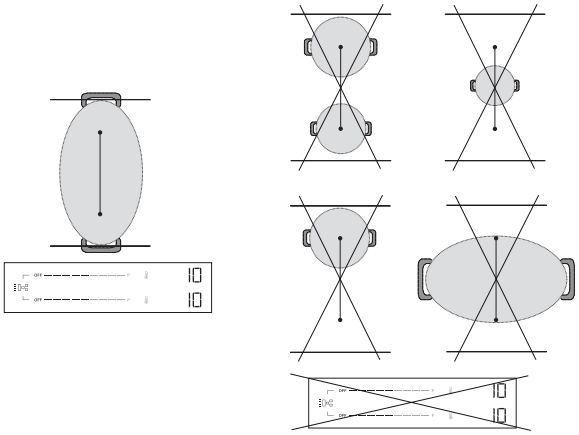
Zone	Nennleistung (Stufe 18, kW)	Booster-Funktion (kW)	Booster-Dauer (min.)
1 oder 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

HINWEIS: Die Werte in der Tabelle beziehen sich auf die Prüfbedingungen, wie sie vom normativen Standard zur Bewertung der Leistung von Kochgeräten beschrieben sind.
Die angegebene Leistung kann je nach Größe oder Material des verwendeten Kochgeschirrs variieren.

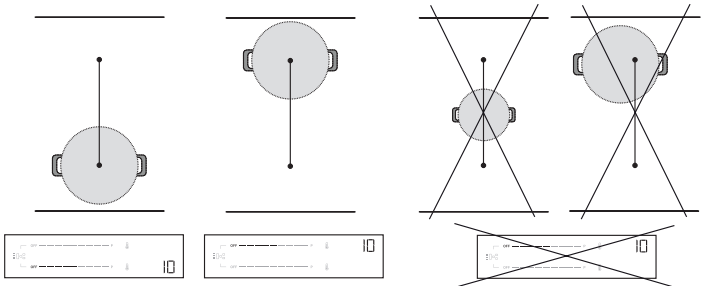
FLEXIBLE KOCHZONE (FLEXI ZONE)

Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochzonen zu einer einzigen, längeren kombinieren, um rechteckiges, ovales oder längliches Kochgeschirr daraufzustellen, und eine einzige Einstellung für die gesamte kombinierte Zone verwenden.
Um die richtigen Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ferromagnetischen Boden verwenden, die lang genug sind, um beide Zonen gleichzeitig abzudecken. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der flexiblen rechteckigen Kochfläche.
In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.

HINWEIS: Ein großer, runder Topf, der in der Mitte verwendet wird, heizt sich möglicherweise weniger schnell auf und die Wärme wird weniger gleichmäßig verteilt.



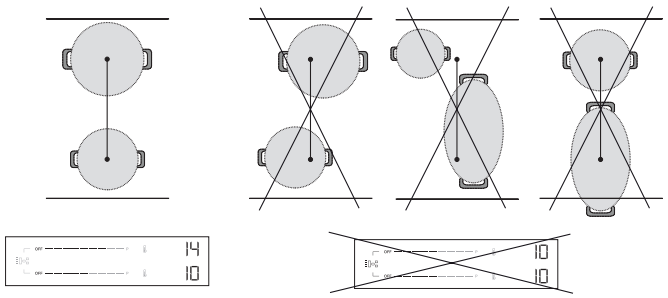
WICHTIG: Bei Töpfen und Pfannen mit einem ferromagnetischen Boden von 21 cm oder weniger empfiehlt es sich, die einzelnen Kochzonen zu verwenden, **ohne den flexiblen Kochmodus (Flexi Zone) zu aktivieren**. Stellen Sie das Kochgeschirr entweder auf die vordere oder die hintere Zone und schalten Sie dann diese Zone ein.
Wenn Flexi-Zone aktiv ist, ist die Funktion Heat Control nicht verfügbar und wird nicht auf dem Bedienfeld angezeigt.
In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.



Verwendung der Flexi Zone als zwei einzelne Zonen

Bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen oder Pfannen ist es ratsam, den ersten auf die hintere Zone und den zweiten auf die vordere Zone zu stellen (siehe Abbildung unten). In diesem Fall sollten die Zonen **ohne Verwendung des flexiblen Kochmodus (Flexi Zone)** aktiviert werden.
Um eine optimale Leistung zu erzielen, stellen Sie bitte sicher, dass beide Pfannen in ihren jeweiligen Bereichen zentriert sind. Verschieben Sie nicht einen

Topf/eine Pfanne aus der Mitte, um Platz für einen anderen zu schaffen. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht außerhalb der Kochzone oder auf dem Bedienfeld ab. In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.



AUTOMATIKFUNKTIONEN

Dieses Kochfeld bietet Ihnen einige automatische Funktionen, die Sie beim Kochen unterstützen. Bitte beachten Sie, dass sie je nach Leistungsmanagement-Einstellung (siehe Abschnitt "Leistungsmanagement") möglicherweise nicht verfügbar sind. Wenn beispielsweise die Leistung auf 2,5 kW eingestellt ist und einige Zonen bereits genutzt werden, reicht die verbleibende Leistung möglicherweise nicht aus, um eine automatische Funktion zu aktivieren. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.

SCHMELZEN

Diese Funktion stellt automatisch die ideale Leistungsstufe für das Schmelzen ein. Damit können Sie empfindliche Lebensmittel wie Schokolade oder Butter schmelzen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen oder am Topf/an der Pfanne haften bleiben.

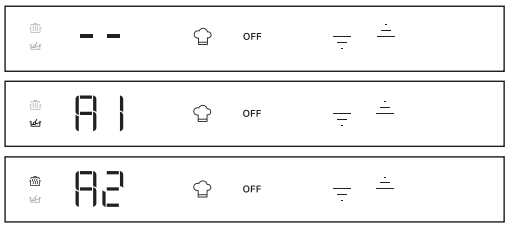
WARMHALTEN

Diese Funktion stellt automatisch die ideale Leistung zum Warmhalten von Speisen nach dem Kochen und vor dem Servieren ein. Bitte beachten Sie, dass sich die Flüssigkeit mit der Zeit verringert, wenn die Lebensmittel warm gehalten werden.

Diese automatischen Funktionen sind nur auf den Standard-Kochzonen verfügbar (Zonen mit dem Symbol).

Aktivierung der automatischen Funktionen:

Um die automatischen Funktionen zu aktivieren, drücken Sie das Symbol .
Auf dem Display werden zwei schwach leuchtende Symbole angezeigt: (Warmhalten) auf der Oberseite und (Schmelzen) auf der Unterseite.
Verwenden Sie die Aufwärts- ( ) und Abwärtspfeile ( ), um die gewünschte Funktion auszuwählen.
Auf dem Display wird "A1" für Schmelzen oder "A2" für Warmhalten angezeigt, und das entsprechende Symbol leuchtet heller.



HEAT CONTROL - UNTERSTÜTZTES GAREN MIT TEMPERATUR

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, die gewünschte Temperatur auszuwählen und mit dieser zu garen (wie bei einem Backofen), anstatt die Standardleistungsstufen zu verwenden.
Mit dieser Funktion passt das Kochfeld die Hitze automatisch an und hält die Temperatur des Kochgeschirrs konstant, sodass kein ständiges Einstellen erforderlich ist.

Diese Funktion ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol verfügbar.

HINWEIS: Die angezeigte Temperatur bezieht sich auf die Mitte des leeren Kochgeschirrs. Je nach verwendetem Kochgeschirr kann die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur des Kochgeschirrs abweichen. Für eine optimale Leistung ist es ratsam, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu positionieren und die Funktion zu aktivieren, wenn keine "Restwärmeanzeige" (HOt) aktiv ist.

WICHTIG: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Wasser oder zum Frittieren geeignet. Aus diesem Grund kocht das Wasser auch dann nicht, wenn eine höhere Temperatur als 100 °C gewählt wird. Lesen Sie den Abschnitt "Unterstütztes Kochen" oder verwenden Sie die Booster-Funktion zum schnellen Aufkochen.

Aktivierung der Heat Control:

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Zone mit dem Symbol .
2. Drücken Sie das Symbol .
3. Verwenden Sie den Aufwärtspfeil ( ) , um die gewünschte Temperatur zu wählen. Die Standardeinstellung ist 45 °C. Sie können die Temperatur je nach Bedarf auf bis zu 200 °C erhöhen (siehe Tabelle unten für Kochtipps). Verwenden Sie den Abwärtspfeil ( ), um die Temperatur zu verringern.
4. Während der Aufheizphase blinkt ein Aufwärtspfeil ( ) neben der gewählten Temperatur.
5. Wenn das Kochgeschirr die eingestellte Temperatur erreicht hat, meldet sich das Kochfeld mit einem akustischen Signal und der Aufwärtspfeil ( ) hört auf zu blinken. Jetzt können Sie Lebensmittel hinzufügen.
6. Wenn der Sollwert erreicht ist, können Sie mit den Aufwärts-( ) und Abwärtspfeilen ( ) die Temperatur in 5°C-Schritten einstellen.
7. Wenn die neu gewählte Temperatur niedriger ist als die aktuelle, blinkt ein Abwärtspfeil ( ) neben der gewählten Temperatur, bis der neue Sollwert erreicht ist. Wenn die neu gewählte Temperatur höher ist als die aktuelle, blinkt ein Aufwärtspfeil ( ) neben der gewählten Temperatur, bis der neue Sollwert erreicht ist.
8. Wenn Sie einen Timer für eine Zone einstellen, in der die Heat Control-funktion aktiv ist, startet der Timer erst, wenn der Sollwert erreicht ist. Auf dem Display wird anstelle der Temperatur der Countdown des Timers angezeigt. Tippen Sie während des Countdowns auf den Aufwärts-( ) oder Abwärtspfeil ( ), um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Nach 3 Sekunden wird der Countdown wieder angezeigt.

HEAT CONTROL - KOCHTIPPS

In der nachstehenden Tabelle finden Sie einige Vorschläge zu den Garverfahren für die einzelnen Temperaturen.

GERINGE HITZE		MITTLERE HITZE		GROSSE HITZE	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Schmelzen (Schokolade, Butter)	Warmhalten	Schonendes Braten (Gemüsegrundmischung)	Verquirlen (Eier)	Sautieren Rührbraten	Grillen (Rindfleisch, Gemüse)
Auftauen (Fleisch, Fisch)	Verdicken, Cremen (Risotto)	Confit (Gemüse) Ablöschen	Karamellisieren (Zucker, Gemüse)	Anbräunen (Pfannkuchen, Toast)	Anbraten (Steak, Braten)
		Köcheln (120°C)			

Lesen Sie den Abschnitt "Unterstütztes Kochen" oder verwenden Sie die Booster-Funktion zum schnellen Aufkochen.

HINWEIS:

- Das System ist in der Lage, die Kochtemperatur zu überwachen, aber es ist immer ratsam, in der Nähe zu bleiben, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.
- Je nach der Aktivierungsreihenfolge der Kochzonen ist die Heat Control-funktion möglicherweise nicht verfügbar. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.

Scannen Sie den QR-Code, um die Geheimnisse des Kochens mit Heat Control zu lüften. Entdecken Sie, wie einfach und lohnend es ist, mit Temperatur zu kochen. Besuchen Sie dazu unsere Website. Dort finden Sie Anleitungen für eine Vielzahl von Kochtechniken, tägliche Mahlzeiten und aufregende neue Gerichte mit Schritt-für-Schritt-Rezepten.

UNTERSTÜTZTES KOCHEN (BOIL&COOK)

Mit dieser Funktion wird das Wasser zum Kochen gebracht und die Leistung automatisch so angepasst, dass das Wasser so lange köchelt, bis Sie Ihre Speisen zugeben können. Im Vergleich zum Booster-Modus hilft diese Funktion auch, Überkochen und Energieverschwendung zu vermeiden. Um Energie zu sparen und den Kochvorgang zu beschleunigen, empfiehlt es sich, den Topf mit einem Deckel abzudecken.

Unterstütztes Kochen ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol verfügbar.

HINWEIS: Für diese Funktion muss der Topf einen Bodendurchmesser von 160 - 210 mm haben und zu 1/2 bis 3/4 mit Wasser gefüllt sein. Beachten Sie, dass das maximale Volumen, das mit dieser Funktion verwendet werden

kann, etwa 4 Liter beträgt. Fügen Sie dem Wasser kein Salz hinzu, bevor es den Siedepunkt erreicht hat, da das System sonst nicht wie erwartet funktioniert.
Für eine optimale Leistung ist es ratsam, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu positionieren, Wasser mit Raumtemperatur zu verwenden und die Funktion zu aktivieren, wenn keine "Restwärmeanzeige" vorhanden ist.

WICHTIG: Diese Funktion ist nur zum Kochen von Wasser gedacht, nicht für Milch oder andere Arten von Flüssigkeiten.
Bei dem auf dem Markt erhältlichen Kochgeschirr kann es sein, dass die Funktion nicht wie erwartet funktioniert.

Aktivierung des Unterstützen Kochens:

1. Füllen Sie den Topf mit Wasser (siehe Hinweise oben).
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone mit dem Symbol 🌡.
3. Wählen Sie die Taste für das Unterstützte Kochen.
4. Drücken Sie die Taste für Unterstütztes Kochen ( ) einmal, wenn die Heat Control nur für eine Kochzone verfügbar ist. Wenn die Heat Control auf mehr als einer Kochzone verfügbar ist, drücken Sie die Taste mehrmals, bis Sie die Kochzone erreichen, auf der Sie die Funktion Unterstütztes Kochen verwenden möchten. Eine "-b-"-Anzeige erscheint auf dem Display, um Sie durch die Zonen zu führen.
5. Wenn die Zone ausgewählt ist, blinkt -b- auf dem Zonendisplay für einige Sekunden, dann startet die Funktion automatisch.
6. Wenn die Funktion Unterstütztes Kochen gestartet wird, erscheint während der Aufheizphase eine Animation auf dem Display.
7. Innerhalb von 90 Sekunden, nachdem das Wasser zu kochen beginnt, informiert Sie die Funktion mit einem akustischen Signal darüber. Die Animation verschwindet, und das Kochfeld stellt automatisch die Leistungsstufe 15 ein, um ein sanftes Kochen zu gewährleisten.
8. Je nach verwendetem Kochgeschirr kann die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 15 sinken, ohne dass der Siedepunkt des Wassers erreicht wird. Um den Siedepunkt zu erreichen, können Sie die Leistungsstufe der verwendeten Kochzone erhöhen. Alternativ können Sie auch eine andere Pfanne verwenden, die für das Induktionskochen geeignet ist. Wenn die oben beschriebenen Bedingungen nicht eintreten, empfehlen wir, die Funktion Boil&Cook auszuschalten und die Leistungsstufen manuell einzustellen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
9. Fügen Sie Ihre Lebensmittel hinzu und ändern Sie gegebenenfalls die Leistungsstufe, um die Stärke des Kochvorgangs nach Bedarf anzupassen. Die Leistungswahl wird auf diejenigen Stufen beschränkt, die für die Aufrechterhaltung des Kochens geeignet sind (d. h. die Stufen 10 - 18).

HINWEIS:

- Unabhängig davon, ob das Wasser kocht oder nicht, stellt das Kochfeld nach etwa 15 Minuten nach Aktivierung der Funktion automatisch die Leistungsstufe 15 ein und die Animation verschwindet.
- Je nach Leistungsmanagement-Einstellung oder der Aktivierungssequenz der Kochzone ist die Funktion Unterstütztes Kochen möglicherweise nicht verfügbar. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.
- Wenn Sie diese Funktion verwenden, können Sie während der Aufheizphase des Wassers keinen Timer einstellen. Der Timer kann erst aktiviert werden, wenn die akustische Meldung erscheint, dass das Wasser den Siedepunkt erreicht hat.
- Das System ist in der Lage, den Kochvorgang zu überwachen, aber es ist immer ratsam, in der Nähe zu bleiben, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Möglichkeit haben, Boil&Cook auf mehreren Zonen Ihres Kochfeldes zu verwenden, kann für jede Seite nur eine Boil&Cook-Funktion aktiviert werden. Während des Auswahlvorgangs wird jedoch die Animation (Schlange) für einige Sekunden auf derselben Seite angezeigt, obwohl die Funktion nicht aktiviert werden kann.

ANZEIGEN

Hot RESTWÄRME

Wird „Hot“ am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß. Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war (jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde).
Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt die Meldung “Hot“.

U FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

GARTABELLE

Die Gartabelle enthält Kochtipps für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE	KOCHTIPPS
Höchstleistung (P)	Booster* - Wasser so schnell wie möglich zum Kochen bringen. Nicht mit einer leeren Pfanne oder mit Öl/Butter verwenden.
17 – 18	Wasser zum Kochen bringen, Frittieren** von Tiefkühlprodukten.
15 – 16	Lebhaftes Kochen aufrecht erhalten, Anbraten, Blasen bilden, Rührbraten, Anbräunen.
10 – 14	Sanftes Kochen aufrecht erhalten, Vorheizen, Grillen (über einen längeren Zeitraum), Rührbraten, Sautieren, Karamellisieren, Anbräunen, Pfannkuchen.
5 – 9	Köcheln, Eintopf,Verdicken, langsames Kochen.
3 – 4	Warmhalten, Auftauen.
1 – 2	Schmelzen, Cremen (Risotto).
Leistungsstufe Null (AUS)	Das Kochfeld in Position Standby oder ausgeschaltet (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, dies wird durch „Hot“ angezeigt).

*Booster ist ein spezieller Modus, der eine höhere Leistungsstufe als 18 verwendet, um das Wasser schneller zu erhitzen. Dieser Modus kann je nach verwendeter Zone bis zu 10 Minuten aufrechterhalten werden. Nach dieser Zeit wird die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 18 verringert.
** Zum Frittieren von gefrorenen Produkten wie Pommes Frites wird empfohlen, Kochzonen zu verwenden, die nicht zur Flexi Zone gehören. Wenn Sie mit den Flexi Zone-Kochzonen frittieren möchten, empfiehlt es sich, die vordere Zone zu verwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wichtig:

- **Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („Hot“) nicht angezeigt wird.**
- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

Wenn das CleanProtect-Logo auf dem Glas vorhanden ist, wurde das Kochfeld mit der CleanProtect-Technologie behandelt. Diese exklusive Beschichtung gewährleistet hervorragende Reinigungsergebnisse und hält die Kochfeldoberfläche länger glänzend.
Es ist ratsam, das Gerät täglich und nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Befolgen Sie zum Reinigen von CleanProtect-Kochfeldern nachstehende Empfehlungen:

- Befeuchten Sie die zu reinigenden Stellen gründlich mit Wasser und achten Sie darauf, dass die gesamte verschmutzte Fläche bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass Sie kein Wasser auf das Bedienfeld schütten.
- Befeuchtungsverfahren:
  - Unter normalen Bedingungen warten Sie mindestens 2 Minuten.
  - Unter Bedingungen mit starker Verunreinigung warten Sie mindestens 5 Minuten.
  - Wenn das Wasser auf dem Kochfeld trocknet, befeuchten Sie es erneut.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass die Stromversorgung nicht ausgeschaltet wurde.
- Wenn Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten können, trennen Sie es vom Stromnetz.
- Erscheinen auf der Anzeige nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

Bitte beachten: Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperre führen.

ANGEZEIGTER CODE/ FESTGESTELLTES PROBLEM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F9E0	Falscher Netzkabelanschluss.	Der Netzkabelanschluss ist nicht exakt wie im Abschnitt ”Elektrischer Anschluss” angeschlossen.	Stellen Sie den Stromanschluss gemäß dem Abschnitt "Elektrischer Anschluss" her.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E9 Die Leistungsstufe wird automatisch verringert. Eine Kochzone schaltet sich automatisch AUS. Das Kochfeld schaltet sich automatisch AUS.	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind. Bei zu hohen Temperaturen wird die Leistungsstufe verringert, die Kochzone abgeschaltet oder das Kochfeld ausgeschaltet.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch. Die Belüftung des Kochfelds ist möglicherweise nicht ausreichend, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Kochfelds zu gewährleisten.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, muss das Kochfeld durch eine angemessene Frischluftzufuhr ausreichend belüftet werden. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld unter Beachtung der im Abschnitt "Installation" beschriebenen Hinweise installiert wurde. Vergewissern Sie sich, dass der hintere und untere hintere Teil des Kochfelds nicht durch Gegenstände behinder wird.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten (mehr als 10), anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
d E [wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]	Das Kochfeld heizt nicht auf. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Erster gebrauch".
Eine Sonderfunktion schaltet sich nicht ein und das Kochfeld erzeugt ein akustisches Signal.	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Aktivierung der Sonderfunktion entsprechend der für das Kochfeld gewählten Leistungsmanagement-Einstellung (z. B. 2,5 kW).	Siehe den Abschnitt "Leistungsmanagement".
Wenn Sie eine Leistungsstufe wählen oder die Booster-Funktion verwenden, verringert sich die Leistungsstufe automatisch.	Das Kochfeld stellt automatisch die maximal verfügbare Leistungsstufe ein (auch unterhalb der eingestellten), um die Nutzung der Kochzone zu gewährleisten.	Der Leistungsregler begrenzt die Aktivierung der Sonderfunktion entsprechend der für das Kochfeld gewählten Leistungsmanagement-Einstellung (z. B. 2,5 kW). Die Booster-Funktion kann je nach verwendeter Zone eine unterschiedliche Dauer haben. Nach Ablauf der Booster-Zeit wird die Leistung automatisch auf Stufe 18 reduziert. Die Belüftung des Kochfelds ist möglicherweise nicht ausreichend, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Kochfelds zu gewährleisten.	Siehe den Abschnitt "Leistungsmanagement" oder "Booster-Funktion". Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, muss das Kochfeld durch eine angemessene Frischluftzufuhr ausreichend belüftet werden. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld unter Beachtung der im Abschnitt "Installation" beschriebenen Hinweise installiert wurde. Vergewissern Sie sich, dass der hintere und untere hintere Teil des Kochfelds nicht durch Gegenstände behinder wird.

ANGEZEIGTER CODE/ FESTGESTELLTES PROBLEM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
U u	Kochgeschirr wird nicht erkannt. Die Kochzone schaltet sich nach 30 Sekunden ab.	Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.	Wenn Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist (siehe Abschnitt "Zubehör") und korrekt auf der gewünschten Kochzone positioniert ist, versuchen Sie, es auf einer kleineren Kochzone zu verwenden. Andernfalls verwenden Sie bitte geeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt "Zubehör").
Das Kochfeld gibt zwei kurze akustische Signale ab und schaltet sich dann von selbst AUS. Die Meldung "AUS" wird anschließend bis zu 60 Sekunden lang angezeigt. Während dieser Zeit kann das Kochfeld nicht wieder eingeschaltet werden und es ertönen alle 5 Sekunden zwei kurze Töne.	Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren: • die Taste EIN/AUS, wodurch sich das Kochfeld ungewollt ausschaltet; • die Tastensperre, die unerwünschte Aktivierung der Tastensperrfunktion bewirkt, wenn sie länger als 3 Sekunden gedrückt wird. Die Funktion bleibt auch nach dem Ausschalten des Kochfelds aktiv, wobei das Symbol für die Tastensperre und die LED leuchten; • das Scroll-Tastenfeld, was zu einer unerwünschten Änderung der Leistungsstufen führt. Das Kochfeld schaltet sich von selbst aus (mit der Meldung "AUS"), wenn es nicht innerhalb von 8 Sekunden gereinigt wird.		Trocknen und/oder reinigen sie das Kochfeld und/oder entfernen Sie den Gegenstand, damit das Kochfeld 60 Sekunden nach Erscheinen der AUS-Meldung wieder eingeschaltet werden kann. Wenn die Tastensperre versehentlich aktiviert wurde, drücken Sie die Tastensperre 3 Sekunden lang, um sie zu deaktivieren. Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter, um das Gerät wieder einzuschalten.
Das Wasser kocht nicht, wenn die Heat Control ( ) verwendet wird.	Das Wasser kocht nicht, wenn die Temperatur mit der Funktion Heat Control eingestellt wurde.	Sie verwenden die Heat Control, um Wasser zu kochen.	Verwenden Sie das Unterstützte Kochen (Boil&Cook) oder die Booster-Funktion.
Beim Positionieren des Kochgeschirrs ist ein Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusch zu hören.	Diese kontinuierlichen Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusche treten auf, wenn die Pfanne nicht in der Lage ist, die volle Leistung der eingestellten Leistungsstufe zu empfangen. Der Pfannendurchmesser könnte geringer sein als der in der Gebrauchsanweisung für bestimmte Kochzonen angegebene Mindestdurchmesser. Selbst wenn Sie eine Pfanne mit den richtigen Abmessungen verwenden, haben einige Pfannenmodelle einen Boden, der teilweise von Metalleinsätzen bedeckt ist (oder keine gleichmäßige ferromagnetische Verteilung aufweist), und sie funktionieren nicht immer wie erwartet.		Verwenden Sie eine Pfanne, deren Durchmesser größer ist als der in der Anleitung für die jeweiligen Kochzonen angegebene Mindestdurchmesser, oder verwenden Sie eine leistungsfähigere Pfanne (siehe Abschnitt "Zubehör").
Das Kochfeld ist ausgeschaltet.	Das Kochfeld schaltet sich in den folgenden Situationen automatisch aus: • Im Falle von verschüttetem Wasser, übergelaufenen Lebensmitteln oder Gegenständen, die auf den Tasten des Bedienfelds liegen und versehentlich die EIN/AUS-Taste betätigen könnten. Werden diese Gegenstände nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt einen Ton von sich. • Wenn mehr als 30 Sekunden lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld erfolgt und keine Kochzone aktiv ist. • Wenn mehr als 30 Sekunden lang kein Kochgeschirr erkannt wurde und in dieser Zeit keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattgefunden hat. • Die maximale Betriebszeit für eine Leistungsstufe oder Funktion ist abgelaufen, und es fand länger als 30 Sekunden nicht mehr eine Interaktion mit dem Kochfeld statt. • Andere, hier nicht aufgeführte Fälle.		Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Täglicher gebrauch". Schalten Sie das Kochfeld manuell ein.
Bei Verwendung der Funktion Unterstütztes Kochen (Boil&Cook) erreicht das Wasser nicht den Siedepunkt. oder	Je nach Kochgeschirr oder der verwendeten Wassermenge wird der Siedepunkt möglicherweise nicht erreicht. Unabhängig davon, ob das Wasser kocht oder nicht, kann die Leistungsstufe nach etwa 15 Minuten ab Aktivierung der Funktion automatisch auf Stufe 15 sinken.		Wenn das Wasser nicht kocht, können Sie es zum Kochen bringen, indem Sie die Leistungsstufe der verwendeten Kochzone erhöhen. Alternativ können Sie auch einen anderen, für die Induktion geeigneten Topf verwenden.
Die Funktion zeigt nicht an, dass der Siedepunkt innerhalb von etwa 90 Sekunden nach Beginn des Siedevorgangs erreicht wurde.			Wenn die Funktion nicht innerhalb von etwa 90 Sekunden nach Beginn des Kochvorgangs das Kochen anzeigt, empfehlen wir Ihnen, die Funktion Boil&Cook auszuschalten und den Kochvorgang mit den Leistungsstufen fortzusetzen.

WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten.
Diese Geräusche werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).
Sie richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.
Induktionskochfelder können bei einem positionierten Topf/Pfanne kontinuierliche Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusche erzeugen. Diese Geräusche können auftreten, wenn das Gerät nicht in der Lage ist, die volle Leistung der eingestellten Leistungsstufe zu empfangen. Verwenden Sie eine Pfanne, deren Durchmesser größer ist als der in der Anleitung für die jeweiligen Kochzonen angegebene Mindestdurchmesser, oder verwenden Sie eine leistungsfähigere Pfanne (siehe Abschnitt "Zubehör").

Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren sowie akustische Signale abgeben, die durch den Kontakt zwischen den Gegenständen und den Tasten entstehen. Wenn diese Gegenstände nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt einen Ton von sich, der alle 5 Sekunden wiederholt wird, bis der Gegenstand oder das Wasser vom Bedienfeld entfernt wird, auch nach dem Ausschalten. Um eine Abschaltung zu vermeiden, sollten Sie verschüttete Flüssigkeiten von der Benutzeroberfläche entfernen und sie innerhalb von 8 Sekunden gründlich abtrocknen oder die Wischfunktion verwenden, die Ihnen 30 Sekunden zum Reinigen und Trocknen gibt.
Denken Sie daran, dass die Taste EIN/AUS immer aktiv ist.

KUNDENDIENST

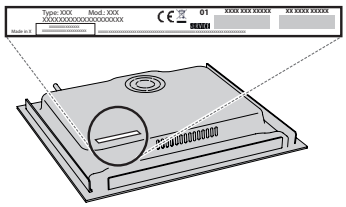
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der Ratschläge in **LÖSEN VON PROBLEMEN** selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

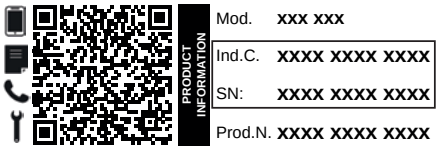
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE DIE NÄCHSTLIEGENDE KUNDENDIENSTSTELLE AN.

Wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden, geben Sie bitte immer an:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- Ind. C.
- die Seriennummer (Nummer nach den Buchstaben SN auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer ist auch in den Unterlagen angegeben;

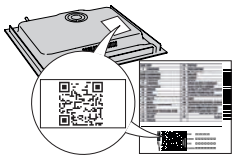


- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird)..

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät;
- Besuchen Sie unsere Website **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktiere**n (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.
Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.
⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.
⚠ AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
⚠ MISE EN GARDE: La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.
⚠ AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.
⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
⚠ AVERTISSEMENT: L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.
⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

USAGE AUTORISÉ

⚠ MISE EN GARDE: Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.
⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.
⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).
⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
⚠ AVERTISSEMENT: La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.
⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.
⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de

courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.
⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.
⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.
⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.
⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻.
Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).
En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole ⍁ sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.
La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.
Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.
Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.
Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

REMARQUE

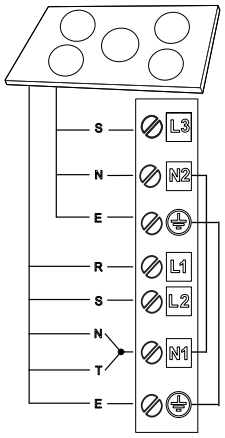
Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.

⍁

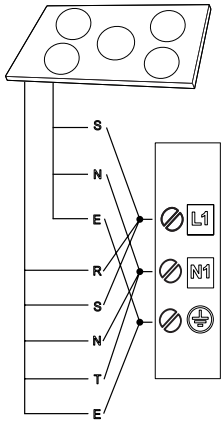
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil est la même que celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire ; utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.

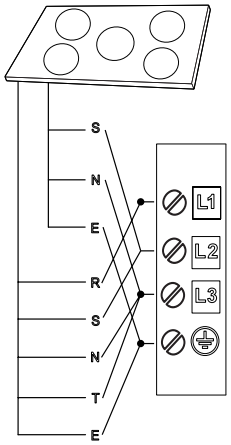
380-415V 3 N~



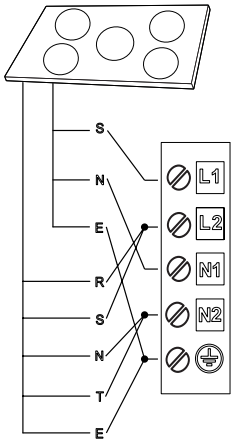
220-240V~ AU-UK-IRL
220-240V~



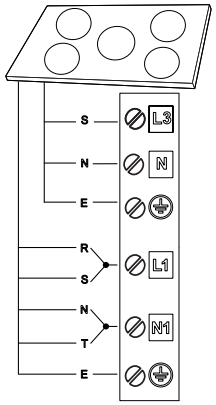
220-240V3~ BE

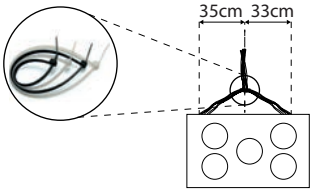


230V 2 Phase 2N~ NL



380-415V 2 N~





R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

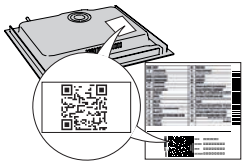
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

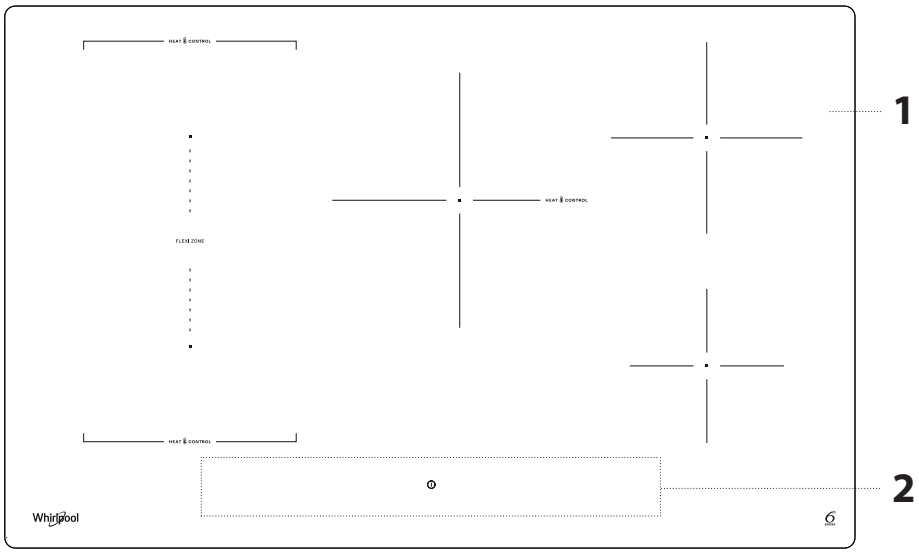
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu.**

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

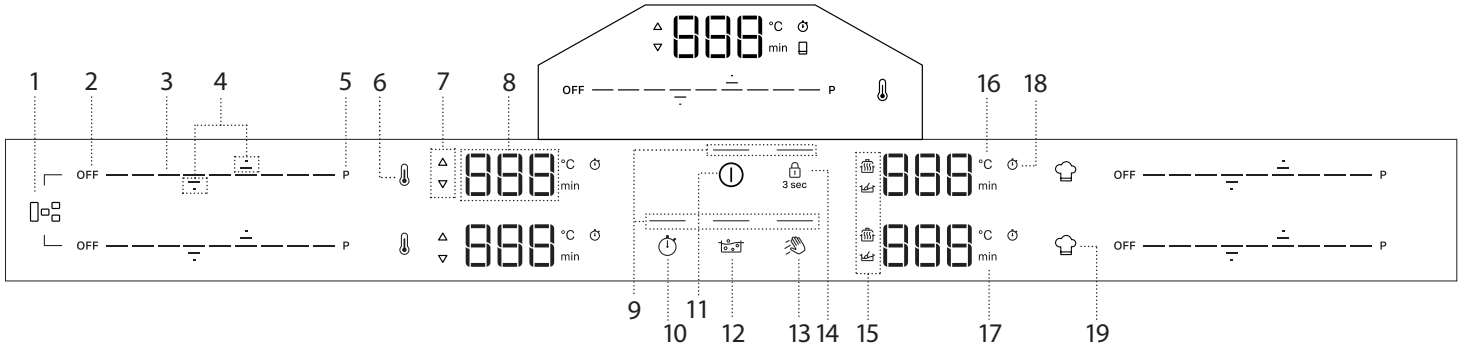


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



1. Bouton Flexi Zone
2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
3. Clavier de défilement
4. Flèches pour régler la température/la minuterie
5. Bouton de chauffage rapide (Booster)
6. Bouton Heat Control
7. Indicateur de préchauffage/refroidissement
8. Affichage de la zone de cuisson
9. Témoin indicateur - fonction active
10. Bouton de minuterie
11. Touche MARCHE/ARRÊT
12. Bouton Ébullition assistée (Boil&Cook)
13. Bouton de fonction d'essuyage
14. Bouton de verrouillage des touches - 3 secondes
15. Symboles/activation de fonctions spéciales
16. Indicateur de température (degrés Celsius)
17. Indicateur de minutes
18. Symbole indicateur de minuterie
19. Bouton de fonction spéciale

REMARQUE : Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (11) ; toutes les fonctions disponibles deviennent visibles pendant quelques instants, puis seules les fonctions principales restent actives. Les autres peuvent être utilisées et seront activées lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

IMPORTANT: Toutes les fonctions disponibles sont éclairées par une lumière de faible intensité, qui ne s'intensifie que lorsqu'elles sont activées.

ACCESSOIRES

N'utilisez que des casseroles et des poêles en matériau ferromagnétique adapté aux plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut également être utilisé pour vérifier si la base de l'ustensile de cuisine est magnétique.

USTENSILE DE CUISINE	MATÉRIAU	PROPRIÉTÉS
Ustensiles recommandés	La base est réalisée en acier inoxydable avec un design en sandwich, en acier émaillé et fonte.	Garantir une efficacité optimale, chauffe rapidement et répartit la chaleur uniformément.
Ustensiles de cuisine adaptés	La base n'est pas entièrement ferromagnétique (l'aimant ne colle que sur une partie de la base de l'ustensile de cuisine).	Seule la zone ferromagnétique s'échauffe. En conséquence, le chauffage peut être moins rapide et la chaleur peut être moins bien répartie.
Ustensiles de cuisine adaptés	La base ferromagnétique contient des zones avec de l'aluminium ou présente une zone creuse au centre.	La zone ferromagnétique est plus petite que la zone de base effective de l'ustensile de cuisine. Par conséquent, la puissance délivrée peut être moindre et les ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment. Les ustensiles de cuisine peuvent ne pas être détectés.
Non adapté	Acier fin normal, verre, argile, cuivre, aluminium et autres matériaux non ferromagnétiques, ustensiles de cuisine avec pieds en caoutchouc.	Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés et ne chauffent pas.

REMARQUE : Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate. Vérifiez régulièrement que la base ne présente aucun signe de déformation, car certains ustensiles de cuisine peuvent se déformer sous l'effet d'une chaleur élevée.
L'utilisation d'ustensiles de cuisine non adaptés aux tailles et propriétés recommandées peut affecter de manière significative les performances de cuisson et donner des résultats non satisfaisants.

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

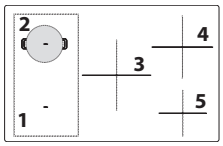
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une accumulation de chaleur qui n'est pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, ce qui peut entraîner un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui active la fonction « Arrêt automatique » lorsqu'une température trop élevée est détectée. L'utilisation de casseroles et poêles vides à fond fin n'est pas recommandée mais, si elles sont utilisées, la température peut augmenter plus rapidement que le temps nécessaire au déclenchement rapide de l'arrêt automatique, avec le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Dans ce cas, ne touchez pas à la casserole ou à la surface de la table de cuisson. Attendez que tous les composants refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, appelez le centre de service.

TAILLE DE LA POÊLE/DU FOND DE CASSEROLE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre de base adapté (voir le tableau ci-dessous). Veuillez noter que les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent la taille du diamètre supérieur de l'ustensile, plutôt que le diamètre de base.
Pour que la table de cuisson fonctionne avec les performances attendues, utilisez toujours une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson.
Centrez correctement la casserole/la poêle sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus grandes que la taille de la zone de cuisson.



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE

Zone	Forme d'ustensile de cuisine adaptée	Base ferromagnétique adaptée (cm)
1 ou 2	Ronde ou carrée	16 - 21
3	Ronde	16 - 21
4	Ronde	15 - 18
5	Ronde	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovale ou Rectangulaire	Côté court 16 - 21 Côté long 24 - 38

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale. Ajustez le réglage en fonction des limites de votre installation électrique domestique, comme expliqué dans le paragraphe suivant.

REMARQUE: En fonction de la puissance choisie pour la table de cuisson, certains des niveaux de puissance de la zone de cuisson et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

Le tableau ci-dessous indique la puissance utilisée par chaque zone pour chaque fonction, afin de vous aider à comprendre les limites d'utilisation possibles en fonction du réglage de puissance choisi.

ZONE	1 ou 2	1 + 2	3	4	5
NIVEAU DE PUISSANCE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
FONDRE (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
MAINTIEN AU CHAUD (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Exemples en référence aux valeurs du tableau ci-dessus:
Si vous réglez le «Gestion de la puissance» sur 4 kW et activez de multiples zones de cuisson simultanément, la plaque de cuisson ajustera automatiquement les niveaux de puissance afin qu'ils ne dépassent pas la limite de puissance totale (par exemple 4 kW).

Par exemple, avec le «Gestion de la puissance» réglé sur 4 kW, si vous réglez la zone 3 sur «Booster» (=3,7 kW) et que vous essayez ensuite d'activer la zone 1 au niveau 18 (2,2 kW), la puissance totale fournie dépassera la limite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). C'est pourquoi la table de cuisson ajuste automatiquement les niveaux de puissance comme suit : la zone de cuisson réglée sur «Booster» sera réglée au niveau 18 (= 2,2 kW), tandis que la deuxième zone de cuisson sera réglée au niveau 15 (= 1,6 kW, la puissance maximale ne devant pas dépasser la limitation de 4 kW).

Menu de réglage: Changer les réglages de base

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation principale, vous pouvez modifier les paramètres par défaut en accédant au menu Paramètres dans un délai de 60 secondes:

1. Après avoir connecté la table de cuisson au secteur, attendez que toutes les LED s'allument et s'éteignent consécutivement.
2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton On/Off (⏻) pour allumer la table de cuisson.
3. Appuyez sur la touche de verrouillage des touches (🔒) pendant au moins 6 secondes pour accéder au menu de réglage. Ignorez le son d'activation de la serrure que vous entendrez après 3 secondes de pression.
4. Le type de réglage (par exemple «PL») s'affiche en haut à gauche de la zone de cuisson et sa valeur par défaut (ou actuelle) (par exemple «2_5») s'affiche en bas à gauche de la zone de cuisson.
5. Vous pouvez sélectionner le type de réglage en utilisant les flèches vers le haut (⎽) et vers le bas (‾) de la zone de cuisson supérieure gauche. Vous pouvez modifier sa valeur en utilisant les flèches vers le haut (⎽) et vers le bas (‾) de la zone de cuisson en bas à gauche. Voir le tableau ci-dessous pour les types de réglages, les valeurs par défaut et les valeurs possibles.

6. Appuyez sur la touche On/Off pour confirmer.
7. Sans confirmation, la table de cuisson quittera le menu Réglages et reviendra aux valeurs précédentes dans les 30 secondes.

ORDRE	TYPE DE RÉGLAGE	EN HAUT À GAUCHE	EN BAS À GAUCHE (PAR DÉFAUT)	VALEURS POSSIBLES
1	Limitation de la puissance	PL	7_4	2_5 kW ; 4_0 kW ; 6_0 kW ; 7_4 kW ; 9_0 kW ; 11_0 kW
2	Tonalité audio	Aud	Activé	Marche/Arrêt
3	Mode Démo	DE	Off	Off/On

REMARQUES : une fois que la fonction de mode démo a été activée, elle reste activée même si l'alimentation principale est interrompue.

UTILISATION QUOTIDIENNE

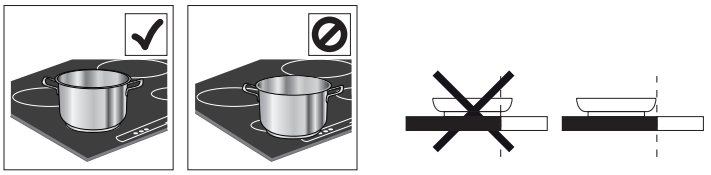
MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé. Le voyant situé au-dessus du bouton s'allume et vous entendez un signal sonore. Après quelques secondes, vous pouvez interagir avec la table de cuisson. Pour éteindre la table de cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton; Toutes les zones de cuisson sont éteintes.

POSITIONNEMENT

Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Note: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).
Cela empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



MARCHE/ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Pour activer les foyers:

Lorsque la table de cuisson est allumée, le clavier de défilement (SLIDER) de toutes les zones de cuisson disponibles s'allume en faible luminosité. Placez votre doigt sur le clavier de défilement (SLIDER) de la zone que vous souhaitez activer, et faites-le glisser doucement vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ou vers la gauche pour le diminuer. Vous remarquerez que les segments du clavier de commande passent à une luminosité élevée en fonction du niveau de puissance sélectionné, et que les chiffres de l'écran affichent le nombre correspondant au niveau de puissance sélectionné (de 1 à 18).
La touche «P» permet de sélectionner la fonction de chauffage rapide (Booster) pour faire bouillir rapidement l'eau.

Pour désactiver les foyers:

Sélectionner la touche «OFF» au début du clavier de défilement.

REMARQUE : Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson. Si ces éléments ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson émet deux sons brefs et s'éteint d'elle-même en affichant le message «OFF».

BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande permet de verrouiller les réglages de la table de cuisson, afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages ou l'activation/désactivation involontaire des fonctions. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser cette fonction par exemple. En cas de déversement éventuel de liquide ou d'aliments, ou pour des raisons de sécurité (interaction accidentelle des enfants avec la table de cuisson) afin d'éviter tout risque de mise en marche accidentelle de la table de cuisson. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Le bouton passe en luminosité élevée et un signal sonore et un voyant au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

REMARQUE : Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Si vous éteignez la table de cuisson alors que le verrouillage du panneau de commande est activé, appuyez sur le bouton ON/OFF, puis sur le bouton de verrouillage pendant 3 secondes pour déverrouiller la table de cuisson.

FONCTION D'ESSUYAGE

La fonction d'essuyage verrouille temporairement les boutons de l'interface utilisateur afin d'éviter toute modification accidentelle des paramètres pendant le processus de nettoyage. La fonction n'interrompt pas le processus de cuisson.
La fonction d'essuyage permet d'éviter tout bruit si de l'eau se répand sur l'interface utilisateur pendant le processus de cuisson ou lors du nettoyage habituel.
Pour des raisons de sécurité, le bouton ON/OFF peut être activé, même involontairement, pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Essuyage:

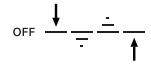
1. Appuyez sur la touche de fonction d'essuyage ( ). Vous entendrez un signal sonore lorsque la fonction est active.
2. La LED située au-dessus du bouton s'allume et reste allumée tandis que le bouton lui-même clignote pendant toute la durée de l'activité de la fonction.
3. Le panneau de commande reste verrouillé pendant 30 secondes.

MINUTERIE

Le minuteur commande toutes les zones de cuisson actives.

***Pour activer la minuterie* :**

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Le bouton de la minuterie s'allume environ 5 secondes après la reconnaissance de l'ustensile de cuisson. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'un témoin s'allume en ligne avec le symbole spécifique sur la zone de cuisson choisie.
3. Utilisez les flèches vers le haut ( ) et vers le bas ( ) pour régler l'heure (ne les maintenez pas enfoncées pendant plus de 8 secondes, sinon la table de cuisson affiche OFF. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «Guide de dépannage»). L'heure passe de 000 seconde à 30 minutes, en augmentant d'une minute à chaque fois; de 30 à 150 minutes, le temps augmente par paliers de 5 minutes. Si vous souhaitez modifier l'heure de 10 minutes, utilisez les tirets latéraux. Le tiret de gauche soustrait 10 minutes, tandis que le tiret de droite ajoute 10 minutes (voir l'image suivante).



4. Pour confirmer l'heure réglée, vous pouvez appuyer sur le bouton de l'horloge ( ). Sinon, l'heure sera automatiquement confirmée après 5 secondes sans aucune action.
5. Vous pouvez modifier l'heure à tout moment et activer plusieurs minuteries simultanément.
6. Pendant le compte à rebours, appuyez avec votre doigt sur le curseur pour voir le niveau de puissance. Touchez la flèche vers le haut ( ) ou vers le bas ( ) pour voir la température réglée. Après 3 secondes, le compte à rebours réapparaît.
7. Une fois que la minuterie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la minuterie:

Appuyez sur la flèche vers le bas ( ) jusqu'à ce qu'elle affiche 000, et elle sera désactivée après 5 secondes.

INDICATEUR DE MINUTERIE

Ce voyant (lorsqu'il est allumé) signale que la minuterie a été programmée pour la zone de cuisson.

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON ET DES FONCTIONS

Niveau de puissance ou fonction	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Fondre	Maintien au chaud
Durée maximale de fonctionnement	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 minutes	5 min	8 h	8 h
Niveau de puissance après le délai d'attente	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zone de cuisson 1, 2, 3, 4
** Zone de cuisson 5

Exemples concernant les valeurs du tableau ci-dessus :
Si vous allumez une zone de cuisson et que vous réglez sa puissance sur le niveau 14, la zone de cuisson continuera à fonctionner pendant un maximum de 2 heures. Au bout de 2 heures, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.
Si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 5, elle passera automatiquement au niveau de puissance 18 après 5 minutes. D'autre part, si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 1, 2, 3 ou 4, elle chutera automatiquement au niveau de puissance 18 après 10 minutes. Au bout de 1,5 heure, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

FONCTIONS

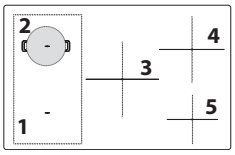
P FONCTION BOOSTER

Booster est un mode spécial avec un niveau de puissance supérieur au niveau 18, pour le chauffage le plus rapide. Ce mode peut avoir une durée différente selon la zone utilisée (voir tableau ci-dessous). Une fois la durée du Booster écoulée, la puissance est automatiquement ramenée au niveau 18.

IMPORTANT : Ne pas utiliser avec une casserole vide ou de l'huile/du beurre. Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau.

REMARQUE : Selon le réglage de la Gestion de la puissance, la fonction Booster peut ne pas être disponible pour certaines zones de cuisson. De plus, si vous réglez une zone de cuisson sur Booster et que vous activez ensuite une autre zone, la première sera réduite au niveau maximum disponible (même bien plus bas que le niveau 18) pour permettre l'utilisation de la seconde. La deuxième zone de cuisson sera réglée ou limitée en fonction de la puissance restante disponible de ce côté de la table de cuisson.
N'oubliez pas non plus que la puissance délivrée peut varier en fonction de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.

DESCRIPTION DES ZONES



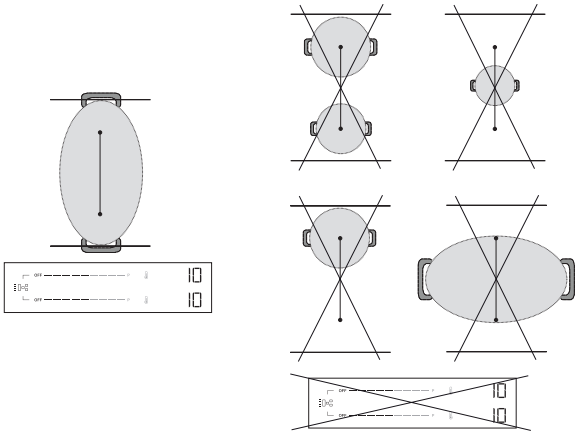
Zone	Puissance nominale (Niveau 18, kW)	Power Booster (kW)	Durée du Booster (min.)
1 ou 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

REMARQUE : les valeurs du tableau se réfèrent aux conditions d'essai décrites dans la norme d'évaluation des performances des appareils de cuisson.
La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille ou du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.

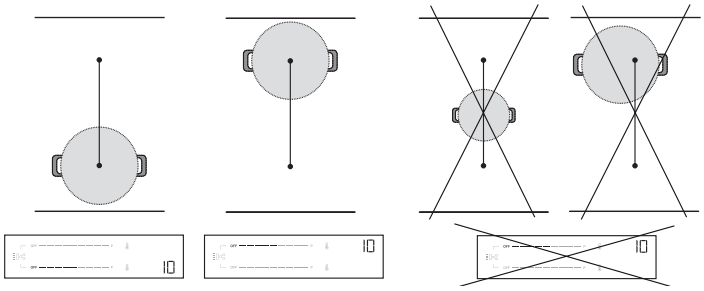
ZONE DE CUISSON FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

Cette fonction permet de combiner deux zones de cuisson en une seule, plus longue, pour accueillir des ustensiles rectangulaires, ovales ou allongés, et d'utiliser un seul réglage pour l'ensemble de la zone combinée.
Pour garantir des résultats corrects, n'utilisez que des casseroles et des poêles à fond ferromagnétique suffisamment longues pour couvrir les deux zones en même temps. Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone rectangulaire de cuisson flexible.
La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.

REMARQUE : Une grande casserole ronde utilisée au milieu peut chauffer moins rapidement et la chaleur peut être répartie de manière moins uniforme.



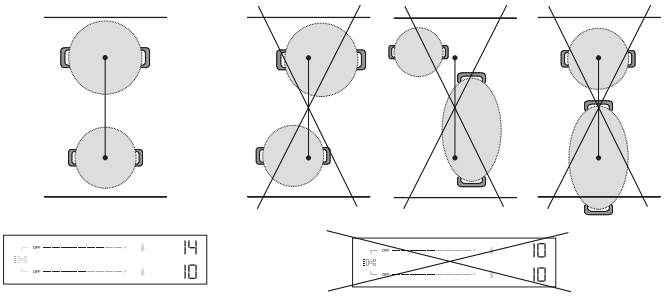
IMPORTANT : Pour les casseroles et poêles dont la base ferromagnétique est inférieure ou égale à 21 cm, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson simples **sans activer le mode de cuisson flexible (Flexi Zone).** Placez l'ustensile de cuisson sur la zone avant ou arrière, puis activez cette zone.
Si la fonction Flexi Zone est activée, la fonction Heat Control n'est pas disponible et ne s'affiche donc pas sur le panneau de commande.
La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



Flexi Zone utilisée comme deux zones individuelles

En cas d'utilisation simultanée de deux casseroles ou poêles, il est conseillé de placer la première sur la zone arrière et la seconde sur la zone avant (voir figure ci-dessous). Dans ce cas, les zones doivent être activées **sans utiliser le mode de cuisson flexible (Flexi Zone)**.
Pour une performance optimale, assurez-vous que les deux casseroles sont centrées dans leurs zones respectives. Ne décalez pas une poêle/une casserole pour faire de la place à l'autre. Lorsque vous positionnez les ustensiles de

cuisine, ne sortez pas de la zone de cuisson et ne montez pas sur le panneau de commande.
La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



FONCTIONS AUTOMATIQUES
Cette table de cuisson propose des fonctions automatiques pour vous aider dans le processus de cuisson. Veuillez noter qu'elles peuvent ne pas être disponibles, en fonction des paramètres de Gestion de la puissance (voir la section «Régler la puissance»). Par exemple, si la gestion de l'énergie a été réglée sur 2,5 kW et que certaines zones sont déjà utilisées, la puissance restante peut ne pas être suffisante pour activer une fonction automatique. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.

FAIRE FONDRE

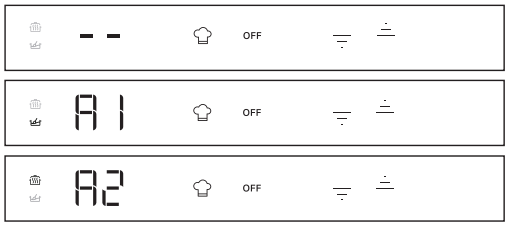
Cette fonction règle automatiquement le niveau de puissance idéal pour la fusion. Elle vous permet de faire fondre des aliments délicats tels que le chocolat ou le beurre, et de les maintenir fondus sans risque qu'ils brûlent ou collent à la casserole.

MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction règle automatiquement la puissance idéale pour maintenir les aliments au chaud après la cuisson et avant le service. Notez que les liquides diminuent avec le temps lorsque les aliments sont maintenus au chaud.

Ces fonctions automatiques ne sont disponibles que sur les zones de cuisson standard (zones avec l'icône).

Comment activer les fonctions automatiques :
Pour activer les fonctions automatiques, appuyez sur l'icône .
L'écran affiche deux icônes faiblement éclairées : (maintien au chaud) sur le dessus et (faire fondre) sur le dessous.
Utilisez les flèches vers le haut ( ) et vers le bas ( ) pour sélectionner la fonction souhaitée.
L'écran affiche «A1» pour faire fondre ou «A2» pour le maintien au chaud, et l'icône correspondante devient plus lumineuse.



HEAT CONTROL - CUISSON ASSISTÉE PAR LA TEMPÉRATURE

Cette fonction vous permet de sélectionner et de cuire à la température souhaitée (comme vous le feriez avec un four), plutôt que d'utiliser les niveaux de puissance standard.
Grâce à cette fonction, la table de cuisson ajuste automatiquement la chaleur et maintient une température stable pour les ustensiles de cuisine, éliminant ainsi la nécessité de procéder à des réglages constants.
Cette fonction n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

REMARQUE : La température affichée se réfère au centre de l'ustensile de cuisson vide. En fonction de l'ustensile de cuisine utilisé, la température affichée peut être différente de la température réelle de l'ustensile. Pour des performances optimales, il est conseillé de placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson et d'activer la fonction lorsqu'il n'y a pas d'indicateur de «chaleur résiduelle» (Hot) actif.

IMPORTANT : Cette fonction n'est pas destinée à être utilisée pour faire bouillir de l'eau ou frire. C'est pourquoi l'eau ne bout pas même si une température supérieure à 100°C est sélectionnée. Reportez-vous à la section «Ébullition assistée» ou utilisez la fonction Booster pour une ébullition rapide.

Comment activer Heat Control:

1. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone portant l'icône .
2. Appuyez sur l'icône .
3. Utilisez la flèche vers le haut ( ) pour sélectionner la température souhaitée. Le réglage par défaut est de 45°C. Vous pouvez augmenter la température jusqu'à 200°C, selon vos besoins (voir le tableau ci-dessous pour les conseils de cuisson). Utilisez la flèche vers le bas ( ) pour réduire la température.
4. Pendant la phase de chauffage, une flèche vers le haut ( ) clignote à côté de la température sélectionnée.
5. Lorsque l'ustensile de cuisson a atteint la température programmée, la table de cuisson vous en informe par un signal sonore et la flèche vers le haut ( ) cesse de clignoter. Vous pouvez maintenant ajouter des aliments.
6. Une fois le point de consigne atteint, vous pouvez utiliser les flèches vers le haut ( ) et vers le bas ( ) pour régler la température par pas de 5°C.
7. Si la nouvelle température sélectionnée est inférieure à la température actuelle, une flèche vers le bas ( ) clignote à côté de la température sélectionnée jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint. Si la nouvelle température sélectionnée est inférieure à la température actuelle, une flèche vers le bas ( ) clignote à côté de la température sélectionnée jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint.
8. Si vous réglez une minuterie sur une zone où la fonction Heat Control est active, la minuterie ne démarrera que lorsque le point de consigne aura été atteint. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie au lieu de la température. Pendant le compte à rebours, touchez la flèche vers le haut ( ) ou vers le bas ( ) pour voir la température réglée. Après 3 secondes, le compte à rebours réapparaît.

HEAT CONTROL - CONSEILS DE CUISSON

Le tableau ci-dessous donne quelques suggestions de techniques de cuisson pour chaque température.

CHALEUR FAIBLE		CHALEUR MOYENNE		CHALEUR ÉLEVÉE	
45 °C	80° C	130° C	150° C	180° C	200°C
Fondre (chocolat, beurre)	Maintien au chaud	Friture douce (mélange à base de légumes)	Brouiller (oeufs)	Sauté Sauter	Gril (bœuf, légumes)
Décongeler (viande, poisson)	Épaissir, Crémage (risotto)	Confit (légumes) Déglacer	Caraméliser (sucre, légumes)	Brun (crêpes, toasts)	Griller (steak, rôti)
		Mijoter (120°C)			

Reportez-vous à la section «Ébullition assistée» ou utilisez la fonction Booster pour une ébullition rapide.

REMARQUE :

- Le système est capable de surveiller la température de cuisson, mais il est toujours conseillé de rester à proximité lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- Selon la séquence d'activation de la zone de cuisson, la fonction de Heat Control peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.

Scannez le QR code pour découvrir les secrets de la cuisine avec Heat Control. Découvrez à quel point il est facile et gratifiant de cuisiner en utilisant la température en visitant notre site web, où vous trouverez des conseils sur une variété de techniques de cuisson, des repas de tous les jours et de nouveaux plats passionnants grâce à des recettes étape par étape.

ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK)

Cette fonction porte l'eau à ébullition et ajuste automatiquement la puissance pour la maintenir à frémissement jusqu'à ce que vous soyez prêt à ajouter vos aliments. Cette fonction permet également d'éviter l'ébullition excessive et le gaspillage d'énergie par rapport au mode Booster. Pour économiser de l'énergie et accélérer le processus d'ébullition, il est recommandé de couvrir la casserole avec un couvercle.
L'ébullition assistée n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

REMARQUE : Pour utiliser cette fonction, la casserole doit avoir un diamètre de base de 160 à 210 mm et être remplie d'eau à hauteur de 1/2 à 3/4 de son volume. Il faut savoir que le volume maximal utilisable avec cette fonction est d'environ 4 litres. N'ajoutez pas de sel à l'eau avant qu'elle n'ait atteint le point d'ébullition, car cela empêcherait le système de fonctionner comme prévu.
Pour des performances optimales, il est conseillé de placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson, d'utiliser de l'eau à la température ambiante et d'activer la fonction lorsqu'il n'y a pas d'indicateur de «chaleur résiduelle» actif.

IMPORTANT : Cette fonction est destinée à faire bouillir de l'eau uniquement, et non du lait ou d'autres types de liquides.
En fonction des ustensiles de cuisine disponibles sur le marché, la fonction peut ne pas fonctionner comme prévu.

Comment activer l'Ébullition assistée :

1. Remplissez la marmite d'eau (voir les notes ci-dessus).
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone portant l'icône .
3. Sélectionnez le bouton Ébullition assistée ( ).
4. Appuyez une fois sur la touche d'Ébullition assistée ( ) si le contrôle de la Heat Control n'est disponible que pour une seule zone de cuisson. Si le Contrôle de la Heat Control est disponible sur plus d'une zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que vous atteigniez la zone de cuisson où vous souhaitez utiliser la fonction d'Ébullition Assistée. Une indication «-b-» apparaît sur l'écran pour vous guider à travers les zones.
5. Lorsque la zone est sélectionnée, vous verrez -b- clignoter sur l'écran de la zone pendant quelques secondes, puis la fonction démarrera automatiquement.
6. Lorsque la fonction d'Ébullition assistée démarre, une animation apparaît sur l'écran pendant la phase d'échauffement.
7. Dans les 90 secondes qui suivent le début de l'ébullition de l'eau, la fonction vous en informe par un signal sonore. L'animation disparaît et la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance à 15 pour maintenir une ébullition douce.
8. En fonction de l'ustensile de cuisson utilisé, le niveau de puissance peut descendre automatiquement au niveau 15 sans atteindre le point d'ébullition de l'eau. Pour atteindre le point d'ébullition, vous pouvez augmenter la puissance de la zone de cuisson utilisée. Vous pouvez également essayer d'utiliser une autre casserole compatible avec la cuisson par induction. Si les conditions décrites ci-dessus ne se produisent pas, nous vous conseillons de désactiver la fonction Boil&Cook et de régler manuellement les niveaux de puissance pour poursuivre la cuisson.
9. Ajoutez vos aliments et, si nécessaire, modifiez le niveau de puissance pour ajuster la force de l'ébullition en fonction des besoins. La sélection de la puissance sera limitée aux niveaux adaptés à l'entretien des chaudières (c'est-à-dire les niveaux 10 à 18).

REMARQUE :

- Que l'eau soit bouillante ou non, après environ 15 minutes à compter de l'activation de la fonction, la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance sur 15 et l'animation disparaît.
- En fonction du réglage de la Gestion de la puissance ou de la séquence d'activation de la zone de cuisson, la fonction d'Ébullition assistée peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, vous ne pouvez pas régler de minuterie pendant la phase de chauffage de l'eau. La minuterie ne peut être activée qu'après avoir reçu la notification sonore indiquant que l'eau a atteint le point d'ébullition.
- Le système est capable de surveiller le processus d'ébullition, mais il est toujours conseillé de rester à proximité lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- S'il est possible d'utiliser Boil&Cook dans plusieurs zones de votre table de cuisson, une seule fonction Boil&Cook peut être activée pour chaque côté. Toutefois, pendant le processus de sélection, l'animation (serpent) sera visualisée du même côté pendant quelques secondes, même si la fonction ne peut pas être activée.

INDICATEURS

Hot CHALEUR RÉSIDUELLE

Si «Hot» apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé (du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus).
Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le message «Hot» disparaît.

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau de cuisson propose des conseils de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson et de l'ustensile de cuisine utilisé.

NIVEAU DE PUISSANCE	CONSEILS DE CUISSON
Puissance maximale (P)	Booster* - Porter l'eau à ébullition le plus rapidement possible. Ne pas utiliser avec une casserole vide ou de l'huile/du beurre.
17 – 18	Porter l'eau à ébullition, faire frire** les produits surgelés.
15 – 16	Maintenir une ébullition vive, saisir, boursoufler, sauter, brun.
10 – 14	Maintenir une légère ébullition, préchauffer, griller (pendant une longue période), sauter, sauté, caraméliser, brun, faire des crêpes.
5 – 9	Laisser mijoter, , épaissir, cuisson lente.
3 – 4	Garder au chaud, décongeler.
1 – 2	Faire fondre, crémer (risotto).
Puissance zéro (OFF)	La table de cuisson est en veille ou en mode arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par «Hot»).

*Le mode Booster est un mode spécial qui utilise un niveau de puissance supérieur à 18 pour chauffer l'eau plus rapidement. Ce mode peut être maintenu pendant une durée maximale de 10 minutes en fonction de la zone utilisée. Après cela, le niveau de puissance sera automatiquement réduit au niveau 18.
** Pour frire des produits surgelés tels que des frites, il est recommandé d'utiliser des zones de cuisson non Flexi Zone. Si vous souhaitez frire en utilisant les zones de cuisson Flexi Zone, il est recommandé d'utiliser la zone avant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

- **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« Hot ») n'est pas affiché.**
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

Si le logo CleanProtect est présent sur le verre, la plaque de cuisson a été traitée avec la technologie CleanProtect. Ce revêtement exclusif assure d'excellents résultats de nettoyage et maintient la surface de la plaque de cuisson brillante plus longtemps.
Il est conseillé de le nettoyer quotidiennement, après chaque utilisation.
Pour nettoyer des plaques de cuisson CleanProtect, il convient de suivre ces recommandations :

- Mouillez soigneusement les zones à nettoyer avec de l'eau, en veillant à ce que toute la zone tachée soit couverte. Veillez à ne pas renverser d'eau sur le panneau de commande.
- Procédure de mouillage :
  - Dans des conditions normales, attendre au moins 2 minutes.
  - En cas de saleté tenace, attendre au moins 5 minutes.
  - Si l'eau sèche sur la plaque de cuisson, mouillez-la à nouveau.
- Utiliser une éponge non-abrasive pour éliminer les dépôts et sécher la plaque de cuisson après le nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Vérifiez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation secteur.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Veuillez noter : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du panneau de commande.

CODE D'AFFICHAGE/ PROBLÈME DÉTECTÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F9E0	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe «Branchement électrique».	Effectuez le raccordement à l'alimentation électrique conformément à la section «Branchement électrique».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9 Le niveau de puissance est automatiquement réduit. Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement.	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées. Le niveau de puissance est réduit, ou la zone de cuisson s'éteint ou la table de cuisson s'éteint lorsque les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces est trop élevée. La ventilation de la table de cuisson peut ne pas être suffisante pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser. Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être correctement ventilée par une arrivée d'air frais suffisante. Vérifiez que la table de cuisson a été installée en respectant les indications décrites dans la section «Installation». Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue l'arrière et la partie arrière inférieure de la table de cuisson.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Débranchez la table. Attendez quelques secondes (plus de 10), puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DEMO activé.	Suivez les instructions de la section «Première utilisation».
Une fonction spéciale ne s'active pas et la table de cuisson émet un signal sonore.	La table de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale en fonction du réglage de Gestion de la puissance sélectionné pour la table de cuisson (par exemple, 2,5 kW).	Voir la section «Régler la puissance».
Lorsque vous choisissez un niveau de puissance ou que vous utilisez la fonction Booster, le niveau de puissance diminue automatiquement.	La table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance maximum disponible (même inférieur au niveau réglé) pour garantir l'utilisation de la zone de cuisson.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale en fonction du réglage de Gestion de la puissance sélectionné pour la table de cuisson (par exemple, 2,5 kW). La fonction Booster peut avoir une durée différente selon la zone utilisée. Une fois la durée du Booster écoulée, la puissance est automatiquement ramenée au niveau 18. La ventilation de la table de cuisson peut ne pas être suffisante pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson.	Voir la section «Régler la puissance» ou la «Fonction Booster». Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être correctement ventilée par une arrivée d'air frais suffisante. Vérifiez que la table de cuisson a été installée en respectant les indications décrites dans la section «Installation». Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue l'arrière et la partie arrière inférieure de la table de cuisson.

CODE D'AFFICHAGE/ PROBLÈME DÉTECTÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
U -U	Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés. La zone de cuisson s'éteint après 30 secondes.	Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.	Si votre ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction (voir la section «Accessoires») et correctement positionné sur la zone de cuisson requise, essayez de l'utiliser sur une zone de cuisson plus petite. Sinon, utilisez des ustensiles de cuisine appropriés (voir la section «Accessoires»).
La table de cuisson émet deux sons brefs, puis s'éteint d'elle-même. Le message «OFF» s'affiche ensuite pendant 60 secondes au maximum, pendant lesquelles la table de cuisson ne peut pas être rallumée et répète les deux sons brefs toutes les 5 secondes.	Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson: • le bouton ON/OFF, ce qui entraîne l'arrêt involontaire de la table de cuisson; • le bouton de verrouillage des touches, ce qui entraîne l'activation indésirable de la fonction de verrouillage des touches si l'on appuie de manière continue sur ce bouton pendant plus de 3 secondes. La fonction reste active même après l'extinction de la table de cuisson, avec l'icône de verrouillage des touches et le voyant allumé; • le clavier de défilement, ce qui entraîne un changement indésirable des niveaux de puissance. La table de cuisson s'éteint d'elle-même (en affichant le message «OFF») si elle n'est pas nettoyée dans les 8 secondes.		Séchez et/ou nettoyez et/ou retirez l'objet afin de pouvoir rallumer la table de cuisson 60 secondes après l'apparition du message «OFF». Si la fonction de verrouillage des touches a été activée accidentellement, appuyez sur la touche de verrouillage des touches pendant 3 secondes pour la désactiver. Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
L'eau ne bout pas lorsque le système Heat Control ( ) est utilisé.	L'eau ne bout pas lorsque la température est réglée à l'aide de la fonction Heat Control.	Vous utilisez le Heat Control pour faire bouillir de l'eau.	Utilisez la fonction d'Ébullition assistée (Boil&Cook) ou la fonction Booster.
Un bruit de cliquetis et/ou de tic-tac se fait entendre lorsque les ustensiles de cuisine sont mis en place.	Ces bruits continus de cliquetis et/ou de tic-tac se produisent lorsque la casserole n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Le diamètre de la casserole peut être inférieur au minimum indiqué dans le manuel d'utilisation pour des zones de cuisson spécifiques. Même si vous utilisez une casserole aux dimensions correctes, certains modèles de casseroles ont une base partiellement recouverte d'inserts métalliques (ou sans une distribution ferromagnétique uniforme) et ne donnent pas toujours les résultats escomptés.		Utilisez une casserole dont le diamètre est supérieur au minimum indiqué dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole plus performante (voir la section «Accessoires»).
La table de cuisson est éteinte.	La table de cuisson s'éteint automatiquement dans les situations suivantes : • En cas d'écoulement d'eau, de débordement d'aliments ou d'objets placés sur les boutons du panneau de commande qui pourraient accidentellement activer le bouton ON/OFF. Si ces éléments ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un son. • S'il n'y a pas d'interaction avec le panneau de commande pendant plus de 30 secondes et qu'aucune zone de cuisson n'est active. • Si aucun ustensile de cuisson n'a été détecté pendant plus de 30 secondes et qu'il n'y a pas eu d'interaction avec le panneau de commande pendant la même période. • La durée maximale d'utilisation d'un niveau de puissance ou d'une fonction s'est écoulée et il n'y a pas eu d'interaction avec la table de cuisson pendant plus de 30 secondes. • Autres cas non spécifiés ici.		Voir la section «Utilisation quotidienne» pour plus d'informations. Allumez manuellement la table de cuisson.
Lors de l'utilisation de la fonction Ébullition assistée (Boil&Cook), l'eau n'atteint pas le point d'ébullition. ou	Selon l'ustensile de cuisson ou la quantité d'eau utilisée, le point d'ébullition peut ne pas être atteint. Que l'eau soit bouillante ou non, le niveau de puissance peut descendre automatiquement à 15 après environ 15 minutes à partir du moment où la fonction est activée.		Si l'eau ne bout pas, vous pouvez la faire bouillir en augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson utilisée. Vous pouvez également essayer d'utiliser une autre casserole adaptée à la cuisson par induction.
La fonction n'indique pas que le point d'ébullition a été atteint dans les 90 secondes environ qui suivent le début de l'ébullition de l'eau.			Si la fonction n'indique pas l'ébullition dans les 90 secondes qui suivent le début de l'ébullition, nous vous conseillons de désactiver la fonction Boil&Cook et d'utiliser les niveaux de puissance pour poursuivre la cuisson.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.
Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).
Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.
Les tables de cuisson à induction peuvent produire des bruits continus de cliquetis et/ou de tic-tac lorsqu'une casserole est positionnée. Ces sons peuvent se produire lorsque la casserole n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Utilisez une casserole dont le diamètre est supérieur au minimum indiqué dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole plus performante (voir la section «Accessoires»).

Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson, ainsi que produire des signaux sonores dus au contact entre les objets et les boutons. Si ces objets ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un son qui se répète ensuite toutes les 5 secondes jusqu'à ce que l'objet ou l'eau soit retiré du panneau de commande, même après l'extinction. Pour éviter l'extinction, retirez tout liquide renversé de l'interface utilisateur et séchez-la soigneusement dans les 8 secondes, ou utilisez la fonction d'essuyage qui vous donne 30 secondes pour le nettoyage et le séchage.
N'oubliez pas que la touche ON/OFF est toujours active.

SERVICE APRÈS-VENTE

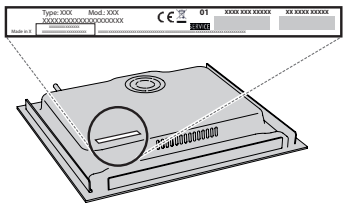
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE** .
2. Mettez l'appareil hors tension puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

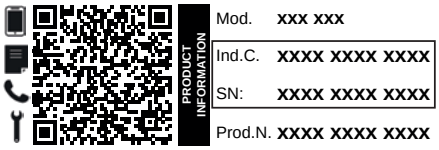
SI LE PROBLÈME PERSISTE MÊME APRÈS LES VÉRIFICATIONS CI-DESSUS, CONTACTEZ VOTRE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

Lorsque vous contactez notre service après-vente, donnez toujours :

- une brève description du problème ;
- le type et le modèle exact de l'appareil;

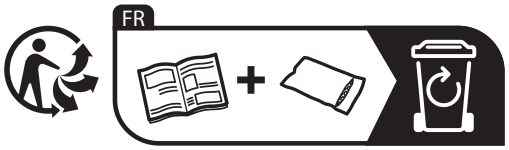


- Ind. C.
- le numéro de série (numéro après les lettres SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation ;



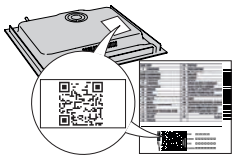
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-Vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil;
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produit sous licence.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.
Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.
⚠ WAARSCHUWING: Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.
⚠ WAARSCHUWING: Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
⚠ VOORZICHTIG: Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.
⚠ WAARSCHUWING: Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.
⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.
⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het kookfornuis worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.
⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
⚠ Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.
⚠ Het voedsel mag voor of na de bereiding niet langer dan één uur in of op het product blijven liggen.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).
⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.
⚠ WAARSCHUWING: De inductiekookplaat kan een akoestisch signaal geven als er iets op het bedieningspaneel is blijven liggen. Schakel de kookplaat uit met de toets AAN/UIT.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.
⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen buiten bereik van de installatieplek. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) na de installatie buiten bereik van kinderen - verstikkingsgevaar. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.
⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.
⚠ Installatie met behulp van een netsnoerstekker is niet toegestaan, tenzij het product reeds is uitgerust met de door de fabrikant geleverde stekker.
⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.
⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven.
De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd).
Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Maak zoveel mogelijk gebruik van de restwarmte van de hete plaat door de plaat uit te zetten enkele minuten voordat u stopt met koken.
De basis van uw pot of pan dient de kookplaat volledig te bedekken; een recipiënt die kleiner is dan de kookplaat veroorzaakt energieverspilling.
Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.
Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

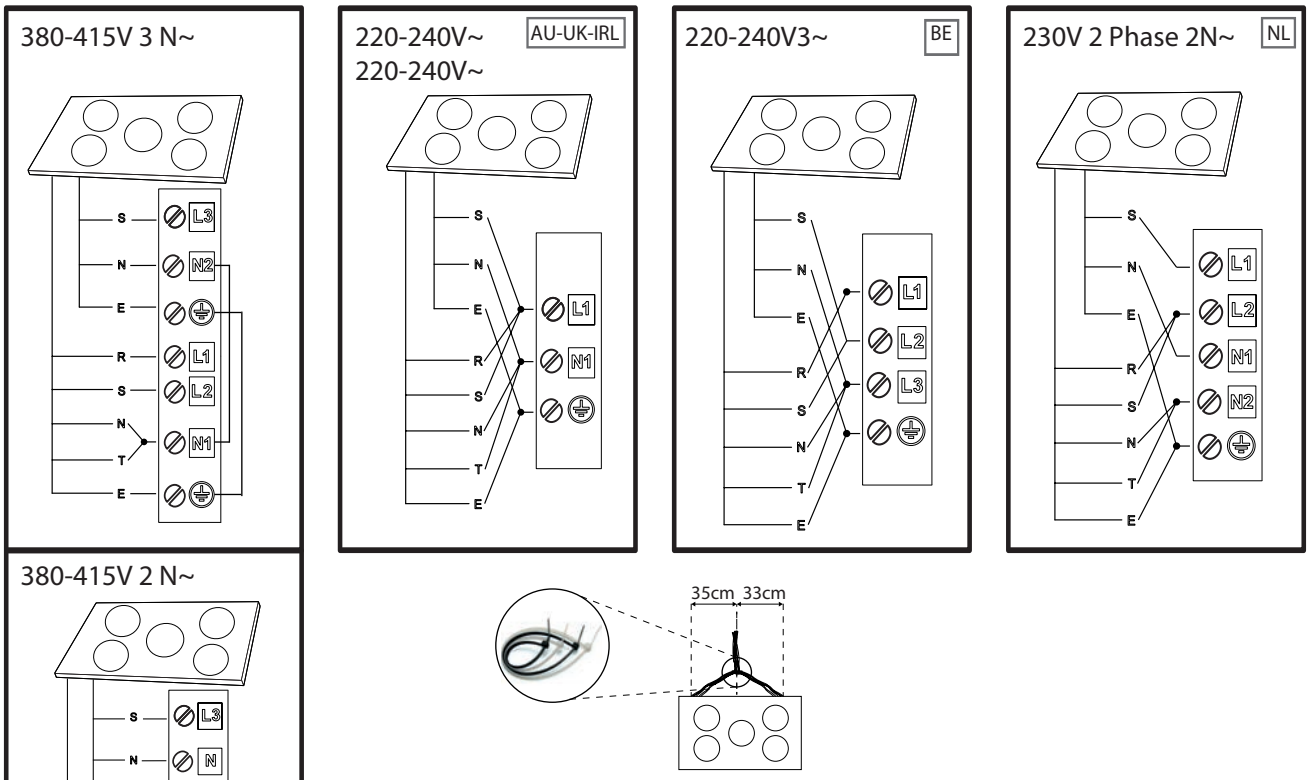
Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.
De informatie over de spaarstand van het apparaat in overeenstemming met Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

OPMERKING

Personen met een pacemaker of een gelijkaardig medisch hulpmiddel dienen voorzichtig te zijn wanneer ze in de buurt van de inductiekookplaat staan als deze ingeschakeld is. Het elektromagnetisch veld kan de pacemaker en gelijkaardige toestellen beïnvloeden. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of van gelijkaardige medische hulpmiddelen voor meer informatie over de effecten van elektromagnetische velden van inductiekookplaten.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.
De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat staat, overeenkomt met de spanning in uw woning.
De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.

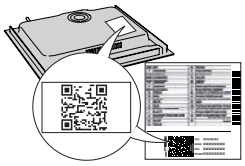


R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

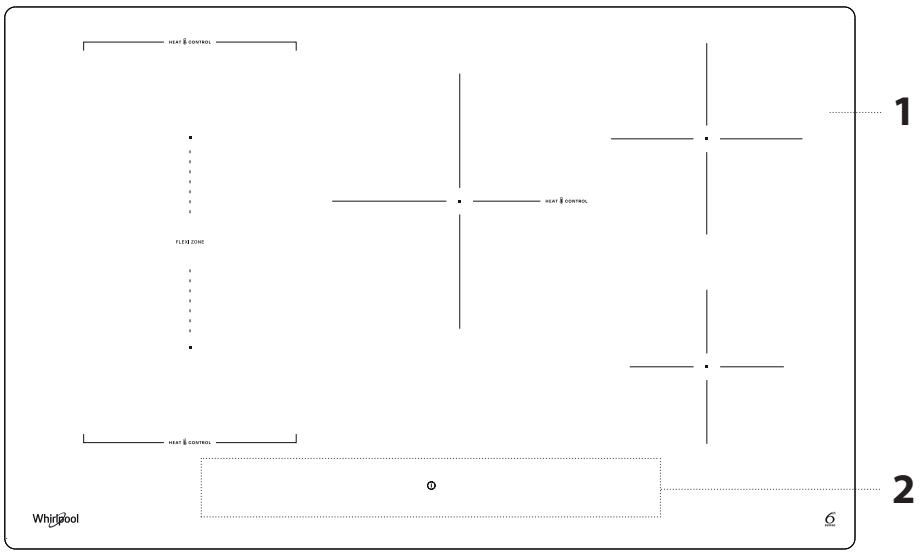
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu.**

Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

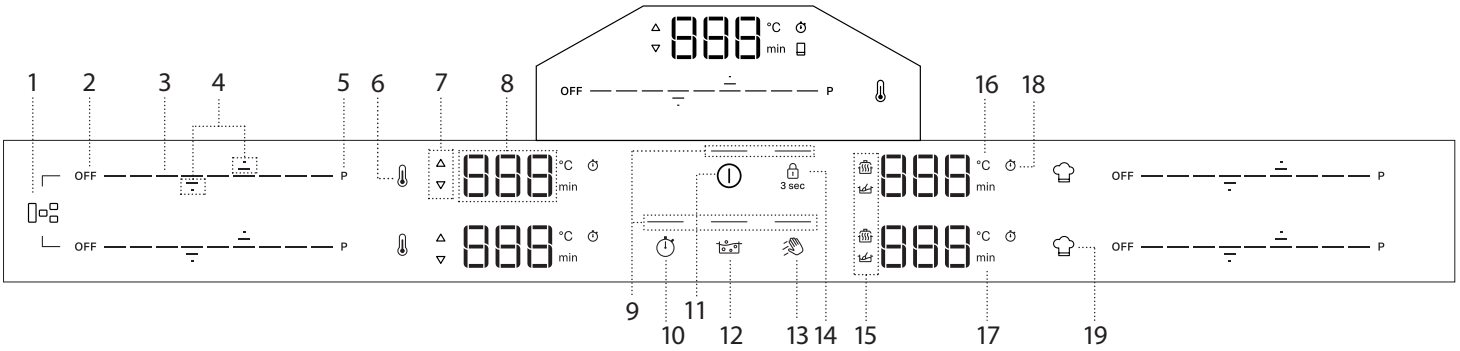


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL



1. Flexi Zone-knop
2. Toets voor uitschakeling kookzone
3. Scrolltoetsenbord
4. Pijlen om Temperatuur/Timer in te stellen
5. Knop snel verwarmen (Booster)
6. Heat Control-knop
7. Indicator voor voorverwarmen/afkoelen
8. Display kookzone
9. Indicatielampje - actieve functie
10. Timerknop
11. AAN/UIT-toets
12. Ondersteund koken (Boil&Cook)-knop
13. Veegfunctie-knop
14. Knop toetsenvergrendeling - 3 sec
15. Symbolen/inschakeling van speciale functies
16. Temperatuurindicator (graden Celsius)
17. Minuten-indicator
18. Symbool van de kookwekker
19. Speciale functieknop

OPMERKING: Druk op de toets AAN/UIT (11); Alle beschikbare functies worden enkele ogenblikken zichtbaar, waarna alleen de belangrijkste actief blijven. De andere kunnen worden gebruikt en worden geactiveerd tijdens het volgende gebruik van het apparaat.

BELANGRIJK: Alle beschikbare functies worden verlicht met een zwakke lichtintensiteit, die alleen intenser wordt wanneer ze worden geactiveerd.

ACCESSOIRES

Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal dat geschikt is voor inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan ook een magneet worden gebruikt om te controleren of de bodem van het kookgerei magnetisch is.

KOOKGEREI	MATERIAAL	EIGENSCHAPPEN
Aanbevolen kookgerei	De basis is gemaakt van roestvrij staal met sandwichontwerp, geëmailleerd staal of gietijzer.	Zorgt voor optimale efficiëntie, warmt snel op en verdeelt de warmte gelijkmatig.
Geschikt kookgerei	De bodem is niet volledig ferromagnetisch (de magneet kleeft slechts op een deel van de bodem van het kookgerei).	Alleen het ferromagnetische gedeelte warmt op. Hierdoor kan het zijn dat de pan minder snel opwarmt en dat de warmte minder gelijkmatig wordt verdeeld.
Geschikt kookgerei	De ferromagnetische basis bevat gebieden met aluminium of heeft een verzonken gebied in het midden.	Het ferromagnetische oppervlak is kleiner dan het eigenlijke oppervlak van de bodem van het kookgerei. Hierdoor wordt mogelijk minder vermogen geleverd en wordt kookgerei mogelijk niet voldoende verhit. Kookgerei wordt mogelijk niet gedetecteerd.
Niet geschikt	Normaal dun staal, glas, klei, koper, aluminium en andere niet-ferromagnetische materialen en kookgerei met rubberen voetjes	Kookgerei wordt niet gedetecteerd en warmt niet op.

OPMERKING: Alle kookgerei moet een vlakke bodem hebben. Controleer de basis regelmatig op tekenen van kromtrekken omdat sommige pannen kunnen vervormen door grote hitte.
Het gebruik van kookgerei dat niet overeenkomt met de aanbevolen maten en eigenschappen kan de kookprestaties aanzienlijk beïnvloeden en onbevredigende resultaten veroorzaken.

ADAPTERS VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Het gebruik van adapterplaten beïnvloedt de efficiëntie en verlengt daardoor de tijd die nodig is om water of voedsel te verwarmen. Zorg ervoor dat de ferromagnetische diameter van de panbodem uitgelijnd is met zowel de diameter van de adapterplaat als de diameter van de kookzone. Als deze metingen niet overeenkomen, kan dit de efficiëntie en prestaties aanzienlijk verlagen. Als u deze richtlijnen niet volgt, kan er warmte worden opgebouwd die niet effectief wordt doorgegeven aan de pan of pot, waardoor de plaat en de kookplaat mogelijk zwart worden.

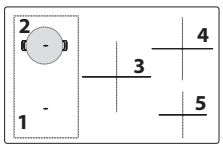
LEGE POTTEN EN PANNEN

De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat de functie "Automatisch uitschakelen" activeert wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd. Het gebruik van lege potten en pannen met een dunne bodem wordt niet aanbevolen, maar als ze worden gebruikt, kan de temperatuur sneller stijgen dan de tijd die nodig is om de "Automatisch uitschakelen" onmiddellijk te activeren, met het risico dat de pan of het oppervlak van de kookplaat wordt beschadigd. Raak de pan of het kookoppervlak niet aan als dit gebeurt. Wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als er een foutmelding wordt weergegeven, belt u het Servicecentrum.

GESCHIKT FORMAAT PAN/BODEM VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Gebruik pannen met een geschikte bodemdiameter voor elke zone (zie de onderstaande tabel) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt. Let op: fabrikanten van kookgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van het kookgerei aan, in plaats van de diameter van de onderkant.
Om ervoor te zorgen dat de kookplaat zoals verwacht werkt, moet u altijd een kookzone gebruiken met een grootte die overeenkomt met de ferromagnetische grootte van de pan.
Plaats de pan correct op de kookzone die u gebruikt. Het wordt aanbevolen om geen potten te gebruiken die groter zijn dan de grootte van de kookzone.

KOOKGEREIGEBRUIK PER ZONE



Zone	Kookgerei met geschikte vorm	Geschikt ferromagnetisch bodem (cm)
1 of 2	Rond of vierkant	16 - 21
3	Rond	16 - 21
4	Rond	15 - 18
5	Rond	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovaal of rechthoekig	Korte zijde 16- 21 Lange zijde 24 - 38

EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

Op het moment van de aankoop is het kookfornuis ingesteld op het maximale vermogen. Pas de instelling aan op basis van de limieten van uw elektriciteitsnet, zoals uitgelegd in de volgende paragraaf.

OPMERKINGEN: Afhankelijk van het geselecteerde kookplaatvermogen kunnen sommige vermogenniveaus en functies van de kookzone (bijv. koken of snel verwarmen) automatisch worden beperkt om te voorkomen dat de geselecteerde limiet overschreden wordt.

De onderstaande tabel toont het vermogen dat door elke zone voor elke functie wordt gebruikt, om u te helpen begrijpen wat de mogelijke gebruiksbeperkingen zijn op basis van de gekozen vermogensinstelling.

ZONE	1 of 2	1 + 2	3	4	5
VERMOGEN 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ONDERSTEUND KOKEN (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
SMELTEN (KW)	NA	NA	NA	0.05	0.045
WARM HOUDEN (KW)	NA	NA	NA	0.15	0.145

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel:
Als u de "Vermogensbeheerinstelling" instelt op 4 kW en meerdere kookzones tegelijk activeert, zal de kookplaat automatisch de vermogensniveaus aanpassen om de totale vermogenslimiet (bijv. 4 kW) niet te overschrijden.
Als u bijvoorbeeld, met de "Vermogensbeheerinstelling" ingesteld op 4 kW, zone 3 instelt op "Booster" (=3,7 kW) en vervolgens zone 1 probeert te activeren op niveau 18 (2,2 kW), zou het totale geleverde vermogen de limiet van 4 kW overschrijden (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Daarom past de kookplaat het vermogen automatisch als volgt aan: de kookzone die is ingesteld op "Booster" zal worden ingesteld op niveau 18 (=2,2 kW), terwijl de tweede kookzone op niveau 15 (=1,6 kW, het maximale vermogensniveau dat de beperking van 4 kW niet mag overschrijden).

Instelmenu: Basisinstellingen wijzigen

Zodra u het apparaat heeft aangesloten op de netvoeding, kunt u de standaardinstellingen wijzigen door binnen 60 seconden naar het instellingenmenu te gaan:

1. Nadat u de kookplaat op de netstroom hebt aangesloten, wacht u totdat alle ledlampjes achtereenvolgens aan en uit gaan.
2. Houd de aan/uit-knop (⏻) om de kookplaat in te schakelen.
3. Druk minstens 6 seconden op de toetsvergrendeling (🔒) om het instellingenmenu te openen. Negeer het activeringsgeluid van de toetsvergrendeling dat u hoort na 3 seconden drukken.
4. Het instellingstype (bijv. "PL") wordt linksboven op het display van de kookzone weergegeven en de standaard (of huidige) waarde (bijv. "2_5") wordt linksonder op het display van de kookzone weergegeven.
5. U kunt het instellingstype selecteren met de pijlen omhoog (⎽) en omlaag (‾) van de kookzone linksboven. U kunt de waarde wijzigen met de pijlen omhoog (⎽) en omlaag (‾) van de kookzone linksonder. Zie de onderstaande tabel voor de instellingstypes, standaardwaarden en mogelijke waarden.
6. Druk op de toets Aan/Uit om te bvestigen.
7. Zonder bevestiging zal de kookplaat het menu Instellingen verlaten en binnen 30 seconden terugkeren naar de vorige waarden.

ORDER	TYPE INSTELLING	LINKSBOVEN	LINKSONDER (STANDAARD)	MOGELIJKE WAARDEN
1	Vermogensbegrenzing	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Akoestische toon	Aud	Aan	Aan/Uit
3	Demomodus	DE	Uit	Aan/Uit

OPMERKINGEN: Als de demomodusfunctie eenmaal is geactiveerd, blijft deze AAN, zelfs als de hoofdvoeding wordt onderbroken.

DAGELIJKS GEBRUIK

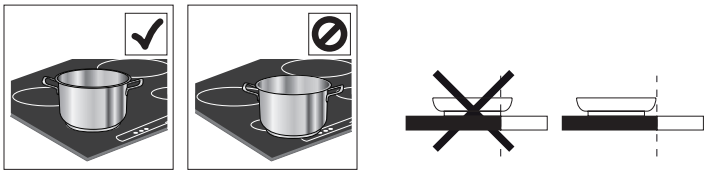
DE KOOKPLAAT IN/UITSCHAKELEN

Houd de aan/uit-knop om de kookplaat in te schakelen. De LED boven de knop gaat aan en u hoort een akoestisch signaal. Na een paar seconden kunt u communiceren met de kookplaat. Druk nogmaals op dezelfde knop om de kookplaat uit te schakelen; Alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING

Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Opmerking: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om potten en pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de potten en pannen, die vaak breder is.
Zo wordt voorkomen dat het toetsenblok oververhit. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS

De kookzones inschakelen:

Wanneer de kookplaat wordt INGESCHAKELD, wordt het scroltoetsenbord (SLIDER) van alle beschikbare kookzones ingeschakeld met een lage lichtsterkte. Plaats uw vinger op het scroltoetsenbord (SLIDER) van de zone die u wilt activeren en schuif het zachtjes naar rechts als u het vermogensniveau wilt verhogen of naar links om het te verlagen. U zult merken dat de segmenten van het bedieningstoetsenbord naar hoge helderheid verschuiven op basis van het geselecteerde vermogensniveau en dat de displaycijfers het nummer tonen dat overeenkomt met het geselecteerde vermogensniveau (van 1 tot 18).
De knop "P" kan worden gebruikt om de snelle verwarmingsfunctie (Booster) te selecteren om water snel aan de kook te brengen.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de toets "UIT" aan het begin van het toetsenbord.

OPMERKING: Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren. Als dergelijke elementen niet binnen 8 seconden worden verwijderd, maakt de kookplaat twee korte akoestische geluiden en schakelt zichzelf uit terwijl het bericht "OFF" (uit) wordt weergegeven.

TOETSENBLOKKERING

De vergrendelfunctie van het bedieningspaneel is ontworpen om de instellingen van de kookplaat te vergrendelen, om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd of dat de functies per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd. Het kan nodig zijn om deze functie bijvoorbeeld te gebruiken. In geval van mogelijk morsen van vloeistoffen of voedsel, of om veiligheidsredenen (kinderen kunnen per ongeluk met de kookplaat spelen) om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld. Om de vergrendelingsfunctie van het paneel te gebruiken, de knop gedurende 3 seconden indrukken. De knop wissel naar hoge helderheid en een geluidssignaal en een lampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

OPMERKING: Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de vergrendeling van het bedieningspaneel actief is, druk dan op de AAN/UIT-knop en vervolgens 3 sec op de vergrendelknop om de kookplaat te ontgrendelen.

VEEGFUNCTIE

De veegfunctie vergrendelt tijdelijk de knoppen van de gebruikersinterface om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd tijdens het reinigingsproces. De functie onderbreekt het kookproces niet.
De veegfunctie helpt om geluiden te voorkomen als er water op de gebruikersinterface terechtkomt tijdens het kookproces of tijdens het gewone reinigen.
Om veiligheidsredenen kan de AAN/UIT-knop worden geactiveerd, zelfs onvrijwillig, tijdens het reinigen.

De veegfunctie inschakelen:

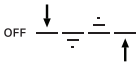
1. Druk op de Veegfunctieknop . U hoort een akoestisch geluid wanneer de functie actief is.
2. De LED boven de knop gaat aan en blijft aan terwijl de knop zelf knippert voor de volledige duur van de functieactiviteit.
3. Het bedieningspaneel blijft 30 seconden vergrendeld.

KOOKWEKKER

De timer controleert alle actieve kookzones.

***De kookwekker inschakelen*:**

1. Selecteer de kookzone en stel het vereiste vermogensniveau in.
2. De timerknop gaat ongeveer 5 seconden nadat het kookgerei is herkend aan. Druk op totdat een indicatielampje gaat branden in lijn met het specifieke symbool op de gekozen kookzone.
3. Gebruik de pijlen omhoog ( ) en omlaag ( ) om de tijd in te stellen (niet langer dan 8 seconden ingedrukt houden, anders geeft de kookplaat OFF aan. Raadpleeg het gedeelte "Probleemoplossing" voor meer informatie). De tijd verandert van 000 seconden tot 30 minuten, telkens met 1 minuut; van 30 tot 150 minuten, zal de tijd toenemen in stappen van 5 minuten. Als u de tijd met 10 minuten wilt veranderen, gebruik dan de streepjes aan de zijkant. Het streepje links verwijdert 10 minuten, terwijl het streepje rechts 10 minuten toevoegt (zie volgende afbeelding).



4. Om de ingestelde tijd te bevestigen, kunt u op de klokknop ( ) drukken. Anders wordt de tijd na 5 seconden automatisch bevestigd.
5. U kunt de tijd op elk moment wijzigen en meerdere timers tegelijk activeren.
6. Tik tijdens het aftellen met uw vinger op de schuifknop om het energieniveau te zien. Tik op de pijl omhoog ( ) of omlaag ( ) om de ingestelde temperatuur te zien. Na 3 seconden verschijnt het aftellen opnieuw.
7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookwekker uitschakelen:

Druk op de pijl omlaag ( ) totdat 000 wordt weergegeven en na 5 seconden wordt gedeactiveerd.

INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze led (wanneer AAN) geeft aan dat de kookwekker voor de kookzone is ingesteld.

MAXIMALE WERKTIJD VAN KOOKZONES EN FUNCTIES

Vermogen of functie	UIT	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Smelten	Warm houden
Maximale werktijd	-	8 u	6 u	4 u	3 u	2 u	1,5 u	10 minuten	5 minuten	8 u	8 u
Vermogensniveau na time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kookzone 1, 2, 3, 4
** Kookzone 5

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel:
Als u een kookzone inschakelt en het vermogen ervan instelt op niveau 14, blijft de kookzone maximaal 2 uur werken. Na 2 uur daalt het vermogensniveau naar niveau 0 en schakelt de kookzone automatisch uit. Als er geen andere kookzones actief zijn en er binnen 30 seconden geen interactie is met de knoppen op het bedieningspaneel, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
Als u de Booster-functie activeert op kookzone 5, zal deze na 5 minuten automatisch terugvallen op vermogensniveau 18. Aan de andere kant, als u de Booster-functie op kookzone 1, 2, 3 of 4 activeert, zal deze na 10 minuten automatisch naar vermogensniveau 18 zakken. Na 1,5 uur daalt het vermogensniveau nar niveau 0 en schakelt de kookzone automatisch uit. Als er geen andere kookzones actief zijn en er binnen 30 seconden geen interactie is met de knoppen op het bedieningspaneel, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

FUNCTIES

P BOOSTFUNCTIE

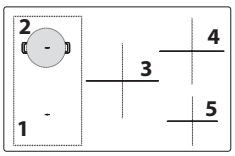
Booster is een speciale modus met een vermogensniveau hoger dan niveau 18, voor de snelste verwarming. Deze modus kan een verschillende duur hebben, afhankelijk van de gebruikte zone (zie onderstaande tabel). Nadat de boostertijd is verstreken, wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 18.

BELANGRIJK: Niet gebruiken met een lege pan of olie/boter. Deze functie is ideaal voor het koken van water.

OPMERKING: Afhankelijk van de Vermogensbeheerinstelling is de Booster-functie mogelijk niet beschikbaar voor bepaalde kookzones. Bovendien, als u een kookzone op Booster zet en vervolgens een andere zone activeert, wordt de eerste zone teruggebracht naar het maximaal beschikbare niveau (zelfs veel lager dan niveau 18) om de tweede zone te kunnen gebruiken. De tweede kookzone wordt ingesteld of beperkt op basis van het resterende vermogen dat beschikbaar is aan die kant van de kookplaat.

Houd er ook rekening mee dat de vermogensafgifte kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van het gebruikte kookgerei.

BESCHRIJVING VAN DE ZONES



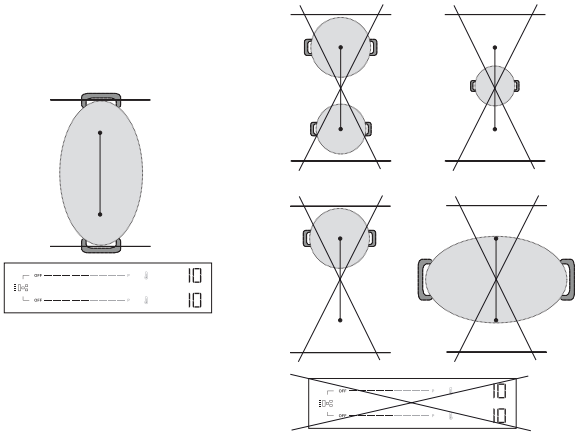
Zone	Nominaal vermogen (Niveau 18, kW)	Vermogens-booster (kW)	Boosterduur (min.)
1 of 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	2.3	3.2	10
5	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

OPMERKINGEN: de waarden in de tabel verwijzen naar testomstandigheden zoals beschreven in de normatieve norm voor het evalueren van de prestaties van kooktoestellen.
Het getoonde vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte of het materiaal van het gebruikte kookgerei.

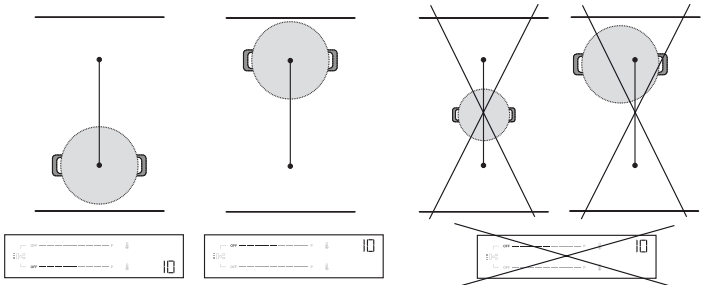
FLEXIBELE KOOKZONE (FLEXI ZONE)

Met deze functie kunt u twee kookzones combineren tot één langere zone voor rechthoekig, ovaal of langwerpig kookgerei, en één instelling gebruiken voor de hele gecombineerde zone.
Gebruik voor de juiste resultaten alleen potten en pannen met een ferromagnetische bodem die lang genoeg zijn om de twee zones tegelijk te bestrijken. Plaats het kookgerei in het midden van het flexibele rechthoekige kookgedeelte.
Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.

OPMERKING: Een grote ronde pan die in het midden wordt gebruikt, kan minder snel opwarmen en de warmte kan minder gelijkmatig worden verdeeld.



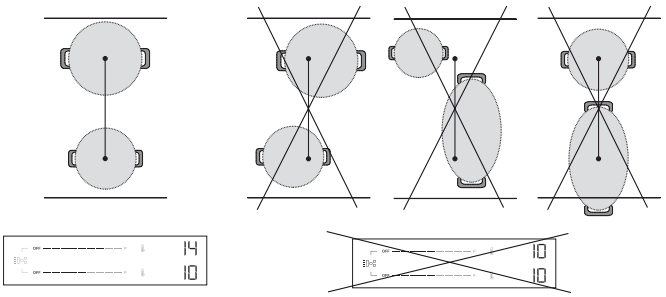
BELANGRIJK: Voor potten en pannen met een ferromagnetische bodem van 21 cm of kleiner wordt aanbevolen de enkele kookzones te gebruiken **zonder de flexibele kookstand (Flexi Zone) te activeren**. Plaats het kookgerei op de voorste of achterste zone en activeer die zone.
Als Flexi Zone actief is, is de functie Warmteregeling niet beschikbaar en zie je deze dus niet op het bedieningspaneel.
Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.



Flexizone gebruikt als twee afzonderlijke zones

Wanneer u twee potten of pannen tegelijk gebruikt, is het aan te raden om de eerste op de achterste zone te plaatsen en de tweede op de voorste zone (zie onderstaande afbeelding). In dit geval moeten de zones worden geactiveerd **zonder de flexibele kookmodus (Flexi Zone)te gebruiken**.
Voor optimale prestaties moet u ervoor zorgen dat beide pannen gecentreerd zijn in hun respectieve zones. Zet een pot/pan niet uit het midden om ruimte te maken voor de andere. Plaats het kookgerei niet buiten de kookzone of bovenop het bedieningspaneel.

Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.



AUTOMATISCHE FUNCTIE

Deze kookplaat biedt een aantal automatische functies om u te helpen bij het kookproces. Houd er rekening mee dat deze mogelijk niet beschikbaar zijn, afhankelijk van de instelling voor energiebeheer (zie sectie "Vermogensregeling"). Als energiebeheer bijvoorbeeld is ingesteld op 2,5 kW en sommige zones worden al gebruikt, is het resterende vermogen mogelijk niet genoeg om een automatische functie te activeren. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.

SMELTEN

Deze functie stelt automatisch het ideale vermogensniveau in om te smelten. U kunt er delicaat voedsel mee smelten, zoals chocolade of boter, en het gesmolten houden zonder het risico dat het aanbrandt of aan de pan blijft plakken.

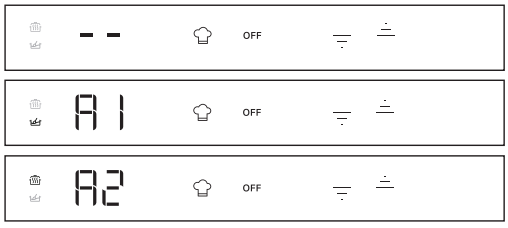
WARM HOUDEN

Deze functie stelt automatisch het ideale vermogen in om voedsel warm te houden na het koken en voor het opdienen. Houd er rekening mee dat vloeistoffen na verloop van tijd afnemen als voedsel warm wordt gehouden.

Deze automatische functies zijn alleen beschikbaar op standaard kookzones (zones met het pictogram).

De automatische functies activeren:

Om de automatische functies te activeren, drukt u op het pictogram .
|Het display toont twee zacht verlichte pictogrammen: (warm houden) aan de bovenkant en (smelten) aan de onderkant.
Gebruik de pijlen omhoog ( ) en omlaag ( ) om de gewenste functie te selecteren.
Op het display verschijnt "A1" voor smelten of "A2" voor warmhouden en het bijbehorende pictogram wordt helderder.



HEAT CONTROL - ONDERSTEUND KOKEN MET TEMPERATUUR

Met deze functie kunt u de gewenste temperatuur selecteren en bereiden (zoals u met een oven zou doen), in plaats van de standaard vermogensniveaus te gebruiken.
Met deze functie zal de kookplaat automatisch de warmte aanpassen en een stabiele temperatuur voor het kookgerei handhaven, zodat er niet voortdurend aanpassingen nodig zijn.

Deze functie is alleen beschikbaar op kookzones met het pictogram.

OPMERKING: De weergegeven temperatuur heeft betrekking op het midden van de lege pan. Afhankelijk van het specifieke kookgerei dat u gebruikt, kan de weergegeven temperatuur afwijken van de werkelijke temperatuur van het kookgerei. Voor optimale prestaties is het aan te raden om het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen en de functie te activeren wanneer er geen 'restwarmte'-indicator ( ) actief is.

BELANGRIJK: Deze functie is niet bedoeld voor het koken van water of frituren. Daarom zal het water niet koken, zelfs niet als een temperatuur hoger dan 100°C wordt geselecteerd. Raadpleeg het gedeelte "Ondersteund koken" of gebruik de boosterfunctie om snel te koken.

Heat Control activeren:

1. Plaats het kookgerei op de zone met het pictogram.
2. Druk op het pictogram .
3. Gebruik de pijl omhoog ( ) om de vereiste temperatuur in te stellen. De standaard instelling is 45°C. U kunt de temperatuur naar behoefte verhogen tot 200°C (zie de tabel hieronder voor kooktips). Gebruik de pijl omlaag ( ) om de temperatuur te verlagen.
4. Tijdens de opwarmfase knippert er een pijl omhoog ( ) naast de geselecteerde temperatuur.
5. Wanneer het kookgerei de ingestelde temperatuur heeft bereikt, meldt de kookplaat dit met een geluidssignaal en stopt de pijl omhoog ( ) met knipperen. Nu kunt u voedsel toevoegen.
6. Zodra de instelwaarde is bereikt, kunt u met de pijlen omhoog ( ) en omlaag ( ) de temperatuur aanpassen in stappen van 5°C.
7. Als de nieuwe geselecteerde temperatuur lager is dan de huidige, knippert er een pijl omlaag ( ) naast de geselecteerde temperatuur totdat de nieuwe instelwaarde is bereikt. Als de nieuwe geselecteerde temperatuur hoger is dan de huidige, knippert er een pijl omhoog ( ) naast de geselecteerde temperatuur totdat de nieuwe instelwaarde is bereikt.
8. Als u een timer instelt op een zone waar de Heat Control actief is, start de timer pas nadat de instelwaarde is bereikt. Het display toont het aftellen van de timer in plaats van de temperatuur. Tik tijdens het aftellen op de pijl omhoog ( ) of omlaag ( ) om de ingestelde temperatuur te zien. Na 3 seconden verschijnt het aftellen opnieuw.

HEAT CONTROL - KOOKTIPS

De tabel hieronder geeft enkele suggesties voor kooktechnieken voor elke temperatuur.

LAAG VUUR		MIDDELHOOG VUUR		HOOG VUUR	
45° C	80° C	130° C	150° C	180° C	200°C
Smelten (chocolade, boter)	Warm houden	Zacht braden (plantaardige basismix)	Roeren (eieren)	Sauteren Roerbakken	Grill (rundvlees, groenten)
Ontdooien (vlees, vis)	Indikken, Creaming (risotto)	Konfijten (groenten) Afblussen	Karameliseren (suiker, groenten)	Bruin (pannen-koeken, toast)	Dichtschroeien (steak, braadstuk)
		Sudderbrander (120°C)			

Raadpleeg het gedeelte "Ondersteund koken" of gebruik de Boosterfunctie om snel te koken.

OPMERKINGEN:

- Het systeem kan de kooktemperatuur controleren, maar het is altijd aan te raden om in de buurt te blijven als de kookplaat in gebruik is.
- Afhankelijk van de activeringsvolgorde van de kookzone is de functie Heat Control mogelijk niet beschikbaar. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.

Scan de QR-code om de geheimen van koken met Heat Control te ontdekken. Ontdek hoe makkelijk en lonend het is om met temperatuur te koken door onze website te bezoeken, waar je aan de hand van stap-voor-staprecepten advies kunt krijgen over verschillende kooktechnieken, alledaagse maaltijden en spannende nieuwe gerechten.

ONDERSTEUND KOKEN (BOIL&COOK)

Deze functie brengt water aan de kook en past automatisch het vermogen aan om het te laten sudderen tot u klaar bent om eten toe te voegen. Deze functie helpt ook om overkoken en energieverspilling te voorkomen in vergelijking met de modus Booster. Om energie te besparen en het kookproces te versnellen, raden we aan de pan af te dekken met een deksel.
Ondersteund koken is alleen beschikbaar op kookzones met het pictogram.

OPMERKING: Als u deze functie gebruikt, moet de pan een bodemdiameter van 160 - 210 mm hebben en voor 1/2 tot 3/4 gevuld zijn met water. Bedenk dat het maximale volume dat met deze functie kan worden gebruikt ongeveer 4 l is. Voeg geen zout toe aan het water voordat het aan de kook is, want dan werkt het systeem niet zoals verwacht.
Voor optimale prestaties is het aan te raden om het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen, water op kamertemperatuur te gbruiken en de functie te activeren wanneer er geen 'restwarmte'-indicator actief is.

BELANGRIJK: Deze functie is alleen bedoeld voor het koken van water, niet voor melk of andere vloeistoffen.
Op basis van het kookgerei dat op de markt verkrijgbaar is, kan het zijn dat de functie niet werkt zoals verwacht.

Ondersteund koken activeren:

1. Vul de pan met water (zie de opmerkingen hierboven).
2. Plaats het kookgerei op een kookzone met het pictogram 🌡.
3. Selecteer de knop Ondersteund koken ( ).
4. Druk één keer op de knop Ondersteund koken ( ) als Heat Control slechts op één kookzone beschikbaar is. Als Heat Control beschikbaar is op meer dan één kookzone, druk dan verschillende keren op de knop tot u de kookzone bereikt waar u de functie Ondersteund Koken wilt gebruiken. Een "-b-" indicatie verschijnt op het display om u door de zones te leiden.
5. Wanneer de zone is geselecteerd, ziet u -b- enkele seconden knipperen op het zonedisplay en daarna start de functie automatisch.
6. Wanneer de functie Ondersteund koken start, verschijnt er een animatie op het display tijdens de opwarmfase.
7. Binnen 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken, meldt de functie dit met een geluidssignaal. De animatie verdwijnt en de kookplaat stelt het vermogen automatisch in op 15 om zachtjes te laten koken.
8. Afhankelijk van het gebruikte kookgerei kan het vermogen automatisch dalen tot niveau 15 zonder het kookpunt van het water te bereiken. Om het kookpunt te bereiken, kunt u het vermogen van de gebruikte kookzone verhogen. U kunt ook een andere pan proberen die geschikt is voor inductiekoken. Als de hierboven beschreven omstandigheden zich niet voordoen, raden we aan de Boil&Cook-functie uit te schakelen en de vermogens handmatig in te stellen om verder te kunnen koken.
9. Voeg voedsel toe en verander indien nodig het vermogensniveau om de kooksterkte naar wens aan te passen. De selectie van het vermogen wordt beperkt tot de niveaus die geschikt zijn voor het onderhoud van kookplaten (d.w.z. niveaus 10 - 18).

OPMERKING:

- Ongeacht of het water kookt, na ongeveer 15 minuten na het activeren van de functie zet de kookplaat het vermogensniveau automatisch op 15 en verdwijnt de animatie.
- Afhankelijk van de Vermogensbeheerinstelling of de activeringsvolgorde van de kookzone, is de functie Ondersteund koken mogelijk niet beschikbaar. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.
- Wanneer u deze functie gebruikt, kunt u geen timer instellen tijdens de opwarmfase van het water. De timer kan alleen worden ingeschakeld na ontvangst van de akoestische melding dat het water het kookpunt heeft bereikt.
- Het systeem kan het kookproces controleren, maar het is altijd aan te raden om in de buurt te blijven als de kookplaat in gebruik is.
- Als er de mogelijkheid is om Boil&Cook in meerdere zones op uw kookplaat te gebruiken, kan er maar één Boil&Cook-functie worden geactiveerd voor elke kant. Tijdens het selectieproces wordt de animatie (slang) echter enkele seconden aan dezelfde kant weergegeven, ook al kan de functie niet worden geactiveerd.

INDICATOREN

HOT RESTWARMTE

Als "Hot" wordt weergegeven op het display, is de kookzone heet. De indicator licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar wel is opgewarmd (als gevolg van het gebruik van de aangrenzende zones, of omdat er een hete pot op werd gezet).
Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de melding "Hot".

U U DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Dit symbool verschijnt als de pot niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pot wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

BEREIDINGSTABEL

De kooktabel geeft kooktips voor elk vermogensniveau. Het daadwerkelijke afgegeven vermogen van elk vermogensniveau hangt af van de afmeting van de bereidingszone en het gebruikte kookgerei.

VERMOGENSNIVEAU	KOOKTIPS
Maximum vermogen (P)	Booster* - Breng water zo snel mogelijk aan de kook. Niet gebruiken met een lege pan of olie/boter.
17 – 18	Breng water aan de kook en frituur** diepvriesproducten.
15 – 16	Laat alles levendig koken, dichtschroeien, blakeren, roerbakken, bruinbakken.
10 – 14	Zachtjes laten koken, voorverwarmen, grillen (gedurende lange tijd), roerbakken, sauteren, karameliseren, bruin bakken, pannenkoeken bakken.
5 – 9	Sudderen, stoven, indikken, langzaam koken.
3 – 4	Warm houden, ontdooien.
1 – 2	Smelten, creaming (risotto).
Geen vermogen (UIT)	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met "Hot").

*Booster is een speciale modus die een vermogensniveau hoger dan 18 gebruikt om water sneller op te warmen. Deze modus kan maximaal 10 minuten worden aangehouden, afhankelijk van de gebruikte zone. Na deze tijd wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd naar niveau 18.
** Voor het frituren van diepvriesproducten, zoals frietjes, is het aanbevolen om niet-Flexi Zone kookzones te gebruiken. Als u wilt frituren met Flexi zone kookzones, is het aanbevolen om de voorste zone te gebruiken.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Belangrijk:

- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("Hot") niet wordt weergegeven.**
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
- Gebruik enkel een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

Als het CleanProtect-logo op het glas staat, is de kookplaat behandeld met CleanProtect-technologie. Deze exclusieve coating zorgt voor uitstekende schoonmaakresultaten en houdt het oppervlak van de kookplaat langer glanzend.
Het is aan te raden om dagelijks te reinigen, na elk gebruik.

Volg de volgende aanwijzingen om CleanProtect-kookplaten te reinigen:

- Maak de zones die gereinigd moeten worden grondig nat met water en zorg ervoor dat de hele bevuilde zone bedekt is. Zorg ervoor dat er geen water op het bedieningspaneel terechtkomt.
- Bevochtigingsprocedure:
  - Wacht minstens 2 minuten als de kookplaten normaal vuil zijn.
  - Wacht minstens 5 minuten als de kookplaten erg vuil zijn.
  - Als het water opdroogt op de kookplaat, maak het dan opnieuw nat.
- Gebruik een niet-schurende spons om aanslag te verwijderen en droog de kookplaat na het schoonmaken.

PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als de kookplaat na gebruik niet uitgeschakeld kan worden, trek dan de stekker uit het stopcontact.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de kookzoneknop worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de knopvergrendeling onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

DISPLAYCODE/ PROBLEEM GEDETECTEERD	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F9E0	Foute aansluiting stroomsnoer.	De voedingsaansluiting is niet exact zoals aangegeven in het gedeelte "Elektrische aansluiting".	Sluit de voeding aan volgens het hoofdstuk "Elektrische aansluiting".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F0E9 Het vermogensniveau wordt automatisch verlaagd. Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De kookzone schakelt uit als de temperaturen te hoog zijn. Het vermogen wordt verlaagd of de kookzone wordt uitgeschakeld of de kookplaat wordt uitgeschakeld als de temperaturen te hoog zijn.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog. De ventilatie van de kookplaat is mogelijk niet voldoende voor een goede werking van de kookplaat.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt. Voor een goede werking van het apparaat moet de kookplaat voldoende geventileerd worden door voldoende toevoer van verse lucht. Controleer of de kookplaat geïnstalleerd is volgens de aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk "Installatie". Zorg ervoor dat geen enkel voorwerp de achterkant en de onderkant van de kookplaat blokkeert.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden (meer dan 10) en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		
d E [wanneer de kookplaat is uitgeschakeld]	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet AAN.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in het gedeelte "Eerste gebruik".
Een speciale functie wordt niet ingeschakeld en de kookplaat produceert een geluidssignaal.	De kookplaat activeert geen speciale functie.	De vermogensregelaar beperkt de activering van de speciale functie in overeenstemming met de Vermogensbeheerinstelling die is geselecteerd voor de kookplaat (bijv. 2,5 kW).	Zie het gedeelte "Vermogensregeling".
Wanneer u een vermogensniveau kiest of de Booster-functie gebruikt, wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd.	De kookplaat stelt automatisch het maximaal beschikbare vermogen in (zelfs lager dan het ingestelde vermogen) om ervoor te zorgen dat de kookzone kan worden gebruikt.	De vermogensregelaar beperkt de activering van de speciale functie in overeenstemming met de Vermogensbeheerinstelling die is geselecteerd voor de kookplaat (bijv. 2,5 kW). De Booster-functie kan een verschillende duur hebben, afhankelijk van de gebruikte zone. Nadat de boostertijd is verstreken, wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 18. De ventilatie van de kookplaat is mogelijk niet voldoende voor een goede werking van de kookplaat.	Zie het gedeelte "Vermogensregeling" of "Boosterfunctie". Voor een goede werking van het apparaat moet de kookplaat voldoende geventileerd worden door voldoende toevoer van verse lucht. Controleer of de kookplaat geïnstalleerd is volgens de aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk "Installatie". Zorg ervoor dat geen enkel voorwerp de achterkant en de onderkant van de kookplaat blokkeert.

DISPLAYCODE/ PROBLEEM GEDETECTEERD	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
U U	Kookgerei wordt niet gedetecteerd. De kookzone schakelt na 30 seconden uit.	Dit symbool verschijnt als de pot niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pot wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.	Als uw kookgerei geschikt is voor inductiekoken (zie het hoofdstuk "Accessoires") en correct geplaatst is op de vereiste kookzone, probeer het dan te gebruiken op een kleinere kookzone. Gebruik anders geschikt kookgerei (zie het hoofdstuk "Accessoires").
De kookplaat maakt twee korte akoestische geluiden en schakelt dan vanzelf UIT. De melding "OFF" wordt vervolgens maximaal 60 seconden weergegeven, gedurende deze tijd kan de kookplaat niet opnieuw worden ingeschakeld en herhaalt het de twee korte akoestische geluiden om de 5 seconden.	Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren: • de AAN/UIT-knop, waardoor de kookplaat onbedoeld wordt uitgeschakeld; • de toetsvergrendelingsknop, waardoor de toetsvergrendelingsfunctie ongewenst wordt geactiveerd als deze langer dan 3 seconden continu wordt ingedrukt. De functie blijft actief, zelfs nadat de kookplaat is uitgeschakeld, met het sleutelvergrendelingspictogram en de LED aan; • het scroltoetsenbord, waardoor de vermogensniveaus ongewenst veranderen. De kookplaat schakelt vanzelf uit (met de melding "OFF") als deze niet binnen 8 seconden wordt schoongemaakt.		Droog en/of reinig en/of verwijder het voorwerp zodat de kookplaat weer kan worden ingeschakeld 60 seconden nadat het OFF-bericht is verschenen. Als de toetsvergrendelingsfunctie per ongeluk is geactiveerd, druk dan gedurende 3 seconden op de toetsvergrendelingsknop om deze uit te schakelen. Druk op de AAN/UIT knop om de kookplaat in te schakelen.
Water kookt niet wanneer Heat Control ( ) wordt gebruikt	Water kookt niet wanneer de temperatuur is ingesteld met de Heat Control functie.	U gebruikt Heat Control om water te koken.	Gebruik Ondersteund Koken (Boil&Cook) of de Booster-functie.
U hoort een klikkend en/of tikkend geluid wanneer u het kookgerei plaatst.	Deze voortdurende klikgeluiden en/of tikkende geluiden treden op wanneer de pan niet het volledige vermogen kan ontvangen dat wordt geleverd voor het ingestelde vermogensniveau. De pan diameter kan kleiner zijn dan het minimum aangegeven in de handleiding voor specifieke kookzones. Zelfs als u een pan met de juiste afmetingen gebruikt, hebben sommige panmodellen een basis die gedeeltelijk bedekt is met metalen inzetstukken (of zonder een gelijkmatige ferromagnetische verdeling), en ze presteren niet altijd zoals verwacht.		Gebruik een pan met een grotere diameter dan het minimum aangegeven in de handleiding voor de specifieke kookzones, of gebruik een pan met betere prestaties (zie het hoofdstuk "Accessoires").
De kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat schakelt automatisch uit in de volgende situaties: • Als er water wordt gemorst, als er voedsel overstroomt of als er voorwerpen op de knoppen van het bedieningspaneel worden geplaatst waardoor de AAN/UIT-knop per ongeluk kan worden geactiveerd. Als deze items niet binnen 8 seconden worden verwijderd, schakelt de kookplaat automatisch uit met een geluidssignaal. • Als er langer dan 30 seconden geen interactie is met het bedieningspaneel en er geen kookzone actief is. • Als er gedurende meer dan 30 seconden geen kookgerei is gedetecteerd en er gedurende dezelfde tijd geen interactie is geweest met het bedieningspaneel. • De maximale werktijd voor een vermogensniveau of functie is verstreken en er is meer dan 30 seconden geen interactie geweest met de kookplaat. • Andere gevallen, hier niet gespecificeerd.		Zie het gedeelte "Dagelijks gebruik" voor meer informatie. Zet de kookplaat handmatig aan.
Tijdens het gebruik van de Ondersteund koken (Boil&Cook)-functie bereikt het water niet het kookpunt. of	Afhankelijk van het kookgerei of de hoeveelheid water die wordt gebruikt, wordt het kookpunt misschien niet bereikt. Ongeacht of het water kookt, het vermogensniveau kan automatisch dalen naar 15 na ongeveer 15 minuten vanaf het moment dat de functie is geactiveerd.		Als het water niet kookt, kunt u het aan de kook brengen door het vermogensniveau van de gebruikte kookzone te verhogen. U kunt ook een andere pan gebruiken die geschikt is voor inductiekoken.
De functie geeft niet aan dat het kookpunt is bereikt binnen ongeveer 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken.			Als de functie niet binnen ongeveer 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken aangeeft dat het kookt, raden we u aan de (Boil&Cook)-functie uit te schakelen en de vermogensniveaus te gebruiken om verder te koken.

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking.
Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de bodems van de pan (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).
Ze kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.
Inductiekookplaten kunnen voortdurend klikkende en/of tikkende geluiden produceren bij een gepositioneerde pan. Deze geluiden kunnen optreden als de pan niet het volledige vermogen kan ontvangen dat wordt geleverd voor het ingestelde vermogensniveau. Gebruik een pan met een grotere diameter dan het minimum aangegeven in de handleiding voor de specifieke kookzones, of gebruik een pan met betere prestaties (zie het hoofdstuk "Accessoires").

Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren en akoestische signalen produceren door het contact tussen de voorwerpen en de knoppen. Als deze voorwerpen niet binnen 8 seconden worden verwijderd, schakelt de kookplaat automatisch uit met een geluid dat vervolgens elke 5 seconden wordt herhaald totdat het voorwerp of het water van het bedieningspaneel is verwijderd, zelfs na uitschakeling. Om uitschakeling te voorkomen, verwijdert u gemorste vloeistoffen van de gebruikersinterface en droogt u deze binnen 8 seconden grondig af, of gebruikt u de Veegfunctie waarmee u 30 seconden hebt om schoon te maken en te drogen.
Vergeet niet dat de AAN/UIT-knop altijd actief is.

KLANTENSERVICE

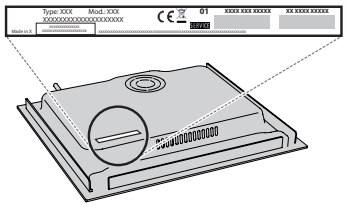
VOORDAT U DE SERVICEAFDELING BELT:

1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de suggesties in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

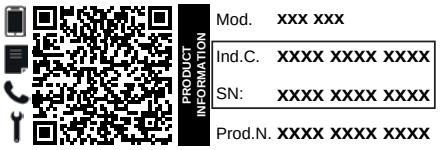
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEM DAN CONTACT OP MET DE DICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Geef altijd op wanneer u contact opneemt met onze klantenservice:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;



- Ind. C.
- het servicenummer (nummer na de letters SN op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat). Het serienummer is ook vermeld in de documentatie;

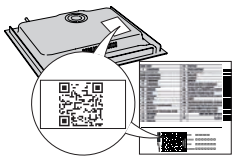


- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Wendt u tot een erkende klantenservice indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Met de QR-code van uw apparaat;
- Op onze website **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.
Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.
⚠ AVVERTENZA: Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.
⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.
⚠ AVVERTENZA: 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: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.
⚠ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.
⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.
⚠ ATTENZIONE: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. 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.
⚠ L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.
⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).
⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
⚠ AVVERTENZA: Il piano di cottura a induzione può generare un segnale acustico quando viene lasciato qualcosa sul pannello di controllo. Spegnere il piano cottura tramite il pulsante ON/OFF.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.
⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.
⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, la messa a terra

dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.
⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.
⚠ L'installazione tramite spina del cavo di alimentazione non è consentita a meno che il prodotto non sia già dotato di quella fornita dal Produttore.
⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA: Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.
⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .
Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura.
La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia.
Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore.
Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

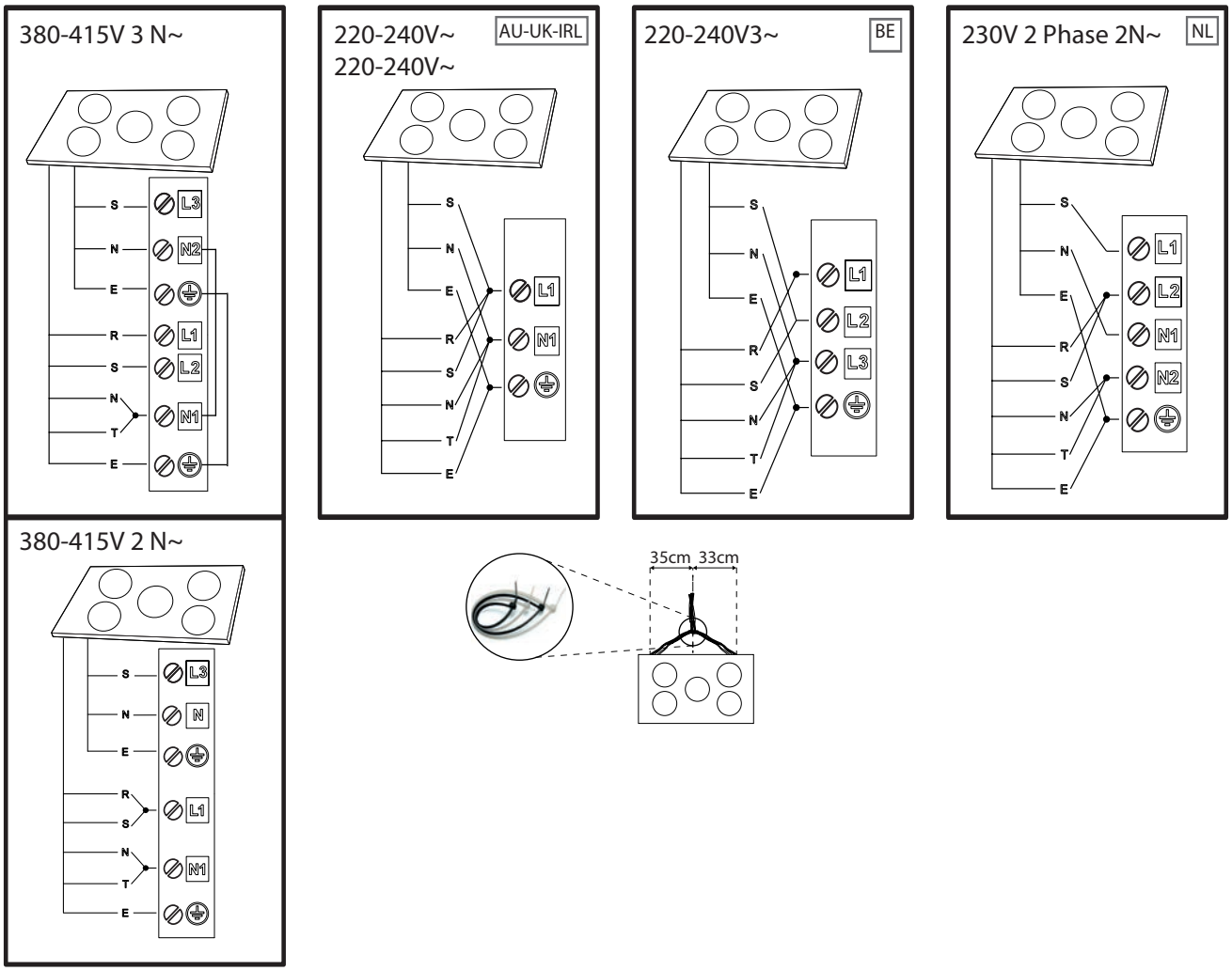
Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTA

Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione quando si trovano in prossimità di questo piano di cottura a induzione mentre è acceso. Il campo elettromagnetico può influenzare il pacemaker o un dispositivo simile. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o un dispositivo medico simile per ulteriori informazioni sui suoi effetti con i campi elettromagnetici del piano di cottura ad induzione.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.
L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica.
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).

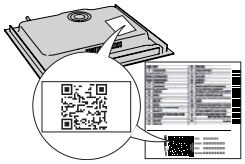


R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

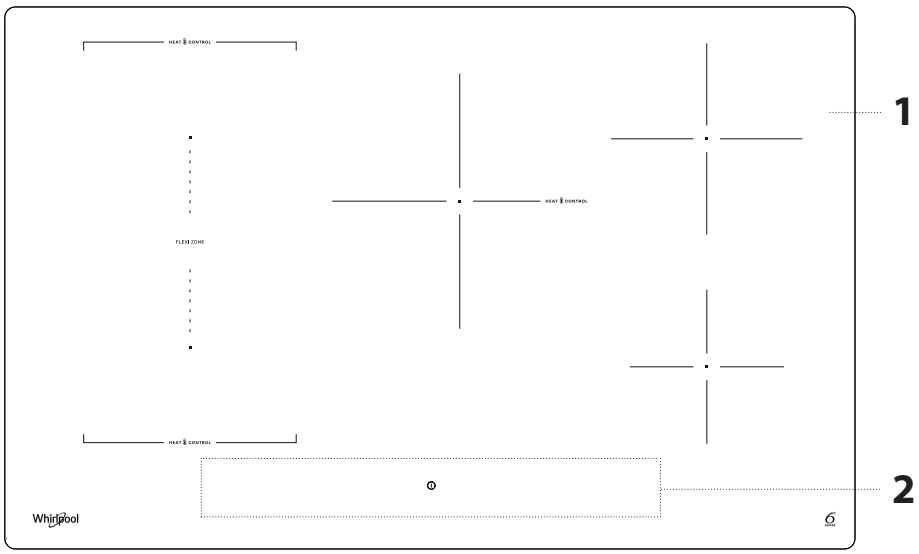
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu.**

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI, SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO

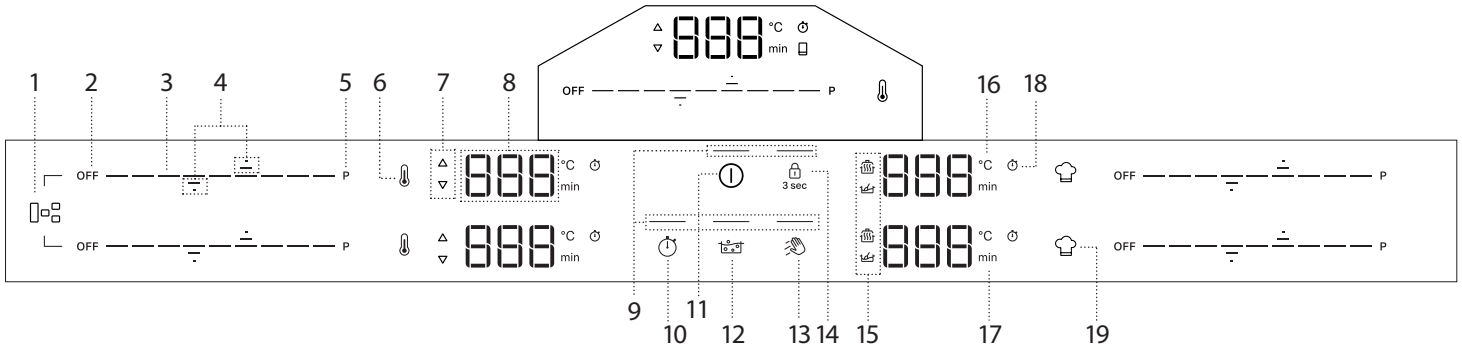


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante Flexi Zone
2. Pulsante di spegnimento zona di cottura
3. Tastiera di scorrimento
4. Frecce per impostare Temperatura/Timer
5. Pulsante di riscaldamento rapido (Booster)
6. Pulsante Heat Control
7. Indicatore di preriscaldamento/raffreddamento
8. Visualizzazione della zona di cottura
9. Spia luminosa funzione attiva
10. Pulsante timer
11. Tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento)
12. Pulsante Ebollizione assistita (Boil&Cook)
13. Pulsante funzione di pulizia
14. Pulsante di blocco tasti - 3 secondi
15. Icone/attivazione funzioni speciali
16. Indicatore di temperatura (gradi Celsius)
17. Indicatore minuti
18. Icona indicatore contaminuti
19. Pulsante funzione speciale

NOTA: Premere il pulsante ON/OFF (11); tutte le funzioni disponibili saranno visibili per alcuni istanti, dopodiché rimarranno attive solo quelle principali. Le altre possono essere utilizzate, e saranno attivate, durante il successivo utilizzo del dispositivo.

IMPORTANTE: Tutte le funzioni disponibili saranno evidenziate da una luce di debole intensità, che diventerà più intensa solo quando saranno attivate.

ACCESSORI

Utilizzare solo pentole e padelle in materiale ferromagnetico, adatte ai piani di cottura a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, verificare la presenza dell'icona (generalmente stampata sul fondo). È possibile utilizzare anche un magnete per verificare se la base della pentola è magnetica.

RECIPIENTE DI COTTURA	MATERIALE	PROPRIETÀ
Pentola consigliate	La base è in acciaio inox con design a sandwich, acciaio smaltato, ghisa.	Assicura un'efficienza ottimale, si riscalda rapidamente e distribuisce il calore in modo uniforme.
Pentola adatta	La base non è completamente ferromagnetica (il magnete si attacca solo su una parte della base della pentola).	Solo l'area ferromagnetica si riscalda. Di conseguenza, potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo meno uniforme.
Pentola adatta	La base ferromagnetica contiene aree con alluminio o presenta un'area incassata al centro.	L'area ferromagnetica è più piccola dell'area della base della pentola. Di conseguenza, la potenza erogata potrebbe essere inferiore e la pentola potrebbe non riscaldarsi a sufficienza. La pentola potrebbe non essere rilevata.
Non adatta	Acciaio sottile normale, vetro, argilla, rame, alluminio e altri materiali non ferromagnetici o pentola con piedini in gomma.	La pentola non viene rilevata e non si riscalda.

NOTA: Tutte le pentole devono avere una base piatta. Controllare periodicamente che la base non presenti segni di deformazione, poiché alcune pentole possono subire deformazioni a causa del calore elevato.
L'utilizzo di pentole che non corrispondono alle dimensioni e alle proprietà consigliate può influire significativamente sulle prestazioni di cottura e causare risultati insoddisfacenti.

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro della piastra di adattamento e con il diametro della zona di cottura. Se queste misure non corrispondono, possono diminuire significativamente l'efficienza e le prestazioni. La mancata osservanza di queste linee guida potrebbe causare un accumulo di calore che non viene trasferito efficacemente alla pentola o alla padella, causando potenzialmente l'annerimento della piastra e del piano di cottura.

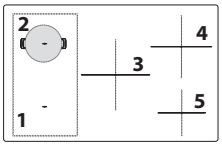
PENTOLE E PADELLE VUOTE

Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che attiva la funzione "Automatic off" (Spegnimento automatico) quando viene rilevata una temperatura troppo elevata. L'uso di pentole e padelle vuote con un fondo sottile non è raccomandato ma, in caso di utilizzo, la temperatura potrebbe aumentare più rapidamente del tempo necessario per l'attivazione tempestiva dello "Spegnimento automatico", con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. In tal caso, non toccare la pentola o la superficie del piano di cottura. Attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se viene visualizzato un messaggio di errore, chiamare il Centro di assistenza.

DIMENSIONI ADEGUATE DELLA BASE DELLA PADELLA/PENTOLA PER LE DIVERSE ZONE DI COTTURA

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, utilizzare pentole con un diametro di base adeguato per ogni zona (fare riferimento alla tabella sottostante). Tener presente che i produttori di pentole spesso forniscono le dimensioni del diametro superiore della pentola, piuttosto che il diametro della base.
Per garantire che il piano di cottura funzioni come previsto, utilizzare sempre una zona di cottura con una dimensione corrispondente alla dimensione ferromagnetica del fondo della pentola.
Centrare correttamente la pentola sulla zona di cottura in uso. Si consiglia di non utilizzare pentole più grandi della dimensione della zona di cottura.

UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA



Zona	Forma della pentola adatta	Base ferromagnetica adatta (cm)
1 o 2	Rotonda o quadrata	16 - 21
3	Rotonda	16 - 21
4	Rotonda	15 - 18
	Rotonda	10 - 15
1+2 (Zona Flexi)	Ovale o rettangolare	Lato corto 16 - 21 Lato lungo 24 - 38

PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima. Regolare l'impostazione in base ai limiti del proprio impianto elettrico domestico, come spiegato nel seguente paragrafo.

NOTE: A seconda della potenza selezionata per il piano di cottura, alcuni livelli di potenza e funzioni della zona di cottura (ad esempio, ebollizione o riscaldamento rapido) potrebbero essere limitati automaticamente per evitare di superare il limite selezionato.

La seguente tabella mostra la potenza utilizzata da ciascuna zona per ogni funzione, per facilitare la comprensione dei possibili limiti di utilizzo in base all'impostazione di potenza scelta.

ZONA	1 o 2	1 + 2	3	4	5
LIVELLO DI POTENZA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
SCIOGLIMENTO (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
MANTENIMENTO IN CALDO (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Esempi con riferimento ai valori della tabella precedente:
Se si imposta "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) a 4 kW e si attivano più zone di cottura contemporaneamente, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza per non superare il limite di potenza complessivo (ad esempio, 4 kW).
Ad esempio, con "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) impostato a 4 kW, se si imposta la zona 3 su "Booster" (=3,7 kW) e poi si cerca di attivare la zona 1 al livello 18 (2,2 kW), la potenza complessiva erogata supererebbe il limite di 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Per questo motivo, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza come segue: la zona di cottura impostata su "Booster" sarà impostata al livello 18 (=2,2 kW), mentre la seconda zona di cottura al livello 15 (=1,6 kW, il livello massimo di potenza per non superare la limitazione di 4 kW).

Menu Impostazioni: modifica delle impostazioni di base

Una volta collegato il dispositivo all'alimentazione principale, è possibile modificare le impostazioni predefinite accedendo al menu Impostazioni entro 60 secondi:

1. Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, attendere che tutti i LED si accendono e si spengono consecutivamente.
2. Premere e tenere premuto il pulsante On/Off (⏻) per accendere il piano cottura.
3. Premere il pulsante di blocco dei tasti (🔒) per almeno 6 secondi per accedere al menu Impostazioni. Ignorare il suono di attivazione del blocco dei tasti che si sentirà dopo 3 secondi di pressione.
4. Il tipo di impostazione (ad esempio "PL") verrà visualizzato sul display della zona di cottura in alto a sinistra e il suo valore predefinito (o corrente) (ad esempio "2_5") apparirà sul display della zona di cottura in basso a sinistra.
5. È possibile selezionare il tipo di impostazione utilizzando le frecce in alto (⏶) e in basso (⏷) della zona di cottura in alto a sinistra. È possibile modificarne il valore utilizzando le frecce verso l'alto (⏶) e verso il basso (⏷) della zona di cottura in basso a sinistra.. Vedere la seguente tabella per i tipi di impostazione, i valori predefiniti e i valori possibili.
6. Premere il pulsante On/Off per confermare.
7. Senza conferma, il piano di cottura uscirà dal menu Impostazioni e tornerà ai valori precedenti entro 30 secondi.

SELE-ZIONE	TIPO DI IMPO-STAZIONE	IN ALTO A SINISTRA	IN BASSO A SINISTRA (IMPOSTAZIONE PREDEFINITA)	VALORI POSSIBILI
1	Limitazione della potenza	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Tono audio	Aud	On	On/Off
3	Modalità demo	dE	Off	Off/On

NOTE: una volta attivata la funzione di modalità demo, questa rimarrà attiva anche se l'alimentazione principale viene interrotta.

USO QUOTIDIANO

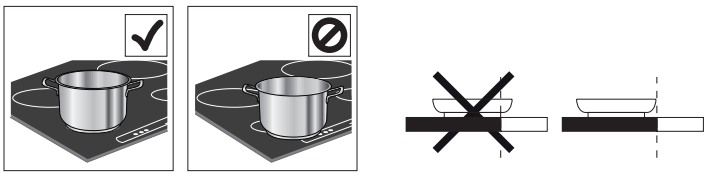
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il pulsante di accensione. Il LED sopra il pulsante si accende e si sente un segnale acustico. Dopo alcuni secondi, può interagire con il piano di cottura. Per spegnere il piano di cottura, premere di nuovo lo stesso pulsante; Tutte le zone di cottura si spegneranno.

POSIZIONAMENTO

Evitare di coprire con la pentola le icone del pannello di controllo.

Note: Nelle zone di cottura vicine al pannello di controllo, è consigliabile tenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (prendendo in considerazione sia il fondo della padella sia il suo bordo superiore, poiché questo tende ad essere più grande).
Questo previene un eccessivo surriscaldamento della tastiera. Quando si griglia o si frigge, utilizzare le zone di cottura posteriori, se possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

Quando il piano di cottura viene acceso, la tastiera a scorrimento (SLIDER) di tutte le zone di cottura disponibili si accende a bassa luminosità. Posizionare il dito sul tastierino di scorrimento (SLIDER) della zona che si desidera attivare, e farlo scorrere delicatamente verso destra se si desidera aumentare il livello di potenza o verso sinistra per diminuirlo. Si noterà che i segmenti della tastiera di controllo passeranno ad alta luminosità in base al livello di potenza selezionato, e le cifre del display mostreranno il numero corrispondente al livello di potenza selezionato (da 1 a 18).
Il pulsante "P" può essere utilizzato per selezionare la funzione di riscaldamento rapido (Booster) per far bollire rapidamente l'acqua.

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il pulsante "OFF" all'inizio del tastierino di scorrimento.

NOTA: Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura. Se tali elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e si spegne da solo, mostrando il messaggio "OFF".

BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

La funzione di blocco del pannello di controllo è progettata per bloccare le impostazioni del piano di cottura, per evitare modifiche accidentali alle impostazioni o l'attivazione/disattivazione involontaria delle funzioni. Potrebbe essere necessario utilizzare questa funzione, ad esempio. In caso di possibile traboccamento di liquidi o alimenti, o per motivi di sicurezza (interazione accidentale dei bambini con il piano di cottura), per evitare il rischio di accensione accidentale del piano di cottura. Per utilizzare la funzione di blocco del pannello di controllo, tenere premuto il pulsante per 3 secondi. Il pulsante passa ad una luminosità elevata e un segnale acustico e una luce sopra l'icona indicano che questa funzione è stata attivata. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.

NOTA: Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Se si spegne il piano di cottura con il blocco del pannello di controllo attivo, premere il pulsante ON/OFF, quindi premere il pulsante di blocco per 3 secondi per sbloccare il piano di cottura.

FUNZIONE DI PULIZIA

La funzione di pulizia blocca temporaneamente i pulsanti dell'interfaccia utente per evitare modifiche accidentali alle impostazioni durante il processo di pulizia. La funzione non interrompe il processo di cottura.
La funzione di pulizia aiuta a prevenire eventuali rumori se l'acqua si rovescia sull'interfaccia utente durante il processo di cottura o durante la pulizia abituale. Per motivi di sicurezza, il pulsante ON/OFF può essere attivato, anche involontariamente, durante la pulizia.

Per attivare la funzione di pulizia:

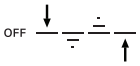
1. Premere il pulsante di Funzione di pulizia ( ). Si sentirà un suono acustico quando la funzione è attiva.
2. Il LED sopra il pulsante si accende e rimane acceso, mentre il pulsante stesso lampeggia per tutta la durata dell'attività della funzione.
3. Il pannello di controllo rimane bloccato per 30 secondi.

CONTAMINUTI

Il timer controlla tutte le zone di cottura attive.

***Per attivare il contaminuti*:**

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Il pulsante del timer si accende circa 5 secondi dopo il riconoscimento della pentola. Premerlo finché non si accende un indicatore luminoso in linea con il simbolo specifico della zona di cottura scelta.
3. Utilizzare le frecce in alto ( ) e in basso ( ) per impostare l'ora (non tenerle premute per più di 8 secondi, altrimenti il piano di cottura mostrerà OFF). Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi"). Il tempo passerà da 000 secondi a 30 minuti, aumentando di 1 minuto ogni volta; da 30 a 150 minuti, il tempo aumenterà a incrementi di 5 minuti. Se occorre modificare l'ora di 10 minuti, utilizzare i trattini laterali. Il trattino a sinistra sottrarrà 10 minuti, mentre il trattino a destra aggiungerà 10 minuti (vedere l'immagine seguente).



4. Per confermare l'ora impostata, può premere il pulsante dell'orologio ( ). In caso contrario, l'ora verrà confermata automaticamente dopo 5 secondi senza alcuna azione.
5. È possibile modificare l'ora in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.
6. Durante il conto alla rovescia, toccare con il dito il cursore per vedere il livello di potenza. Toccare la freccia verso l'alto ( ) o verso il basso ( ) per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.
7. Una volta scaduto il timer, verrà emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Per disattivare il contaminuti:

Premere la freccia verso il basso ( ) fino a visualizzare 000, dopodiché la disattivazione avverrà dopo 5 secondi.

INDICATORE CONTAMINUTI

La spia luminosa relativa a questo indicatore, se attiva, segnala che è stato impostato il contaminuti per la zona di cottura.

TEMPO MASSIMO DI LAVORO DELLE ZONE DI COTTURA E DELLE FUNZIONI

Livello di potenza o funzione	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Scioglimento	Mantenere caldo
Tempo di lavoro massimo	-	8 ore	6 ore	4 ore	3 ore	2 ore	1,5 ore	10 min	5 min	8 ore	8 ore
Livello di potenza dopo il timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona di cottura 1, 2, 3, 4
** Zona di cottura 5

Esempi relativi ai valori della tabella precedente:
Se si accende una zona di cottura e si imposta la sua potenza sul livello 14, la zona di cottura continuerà a funzionare per un massimo di 2 ore. Dopo 2 ore, il livello di potenza scende a 0 e la zona di cottura si spegne automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente.
Se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 5, questa scenderà automaticamente al livello di potenza 18 dopo 5 minuti. D'altra parte, se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 1, 2, 3 o 4, dopo 10 minuti scenderà automaticamente al livello di potenza 18. Dopo 1,5 ore, il livello di potenza scenderà al livello 0 e la zona di cottura si spegnerà automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

FUNZIONI

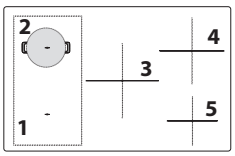
P FUNZIONE BOOSTER

Il Booster è una modalità speciale con un livello di potenza superiore al livello 18, per un riscaldamento più rapido. Questa modalità può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata (fare riferimento alla tabella sottostante). Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

IMPORTANTE: Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro. Questa funzione è ideale per far bollire l'acqua.

NOTA: A seconda dell'Impostazione della gestione della potenza, la funzione Booster potrebbe non essere disponibile per alcune zone di cottura. Inoltre, se si imposta una zona di cottura su Booster e poi si attiva un'altra zona, la prima verrà ridotta al livello massimo disponibile (anche molto più basso del livello 18) per consentire l'utilizzo della seconda. La seconda zona di cottura sarà impostata o limitata in base alla potenza residua disponibile su quel lato del piano cottura.
Tenere inoltre presente che la potenza erogata può variare in base alle dimensioni e al materiale delle pentole utilizzate.

DESCRIZIONE DELLE ZONE



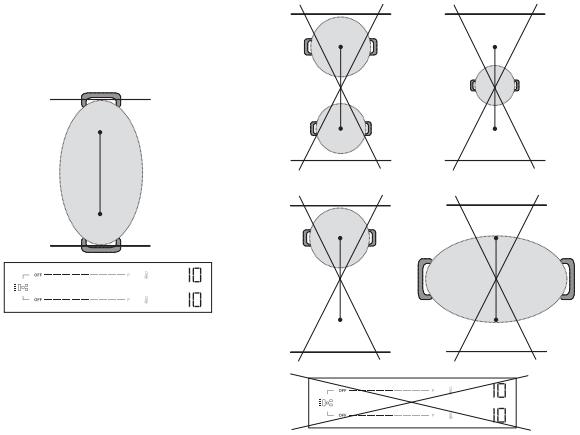
Zona	Potenza nominale (Livello 18, kW)	Booster di potenza (kW)	Durata del booster (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

NOTE: i valori della tabella si riferiscono alle condizioni di prova descritte nello standard normativo per la valutazione delle prestazioni degli apparecchi di cottura.
La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni o del materiale delle pentole utilizzate.

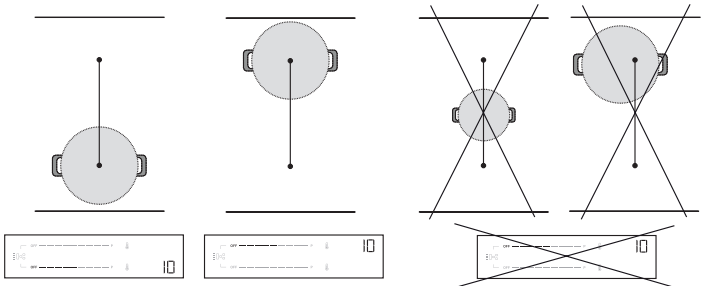
ZONA DI COTTURA FLESSIBILE (FLEXI ZONE)

Con questa funzione è possibile combinare due zone di cottura in una sola, più lunga, per accogliere pentole rettangolari, ovali o allungate, e utilizzare un'unica impostazione per l'intera zona combinata.
Per garantire i risultati corretti, utilizzare solo pentole e padelle con una base ferromagnetica abbastanza lunga da coprire le due zone contemporaneamente.
Posizionare la pentola al centro dell'area rettangolare di cottura flessibile.
Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

NOTA: una pentola rotonda di grandi dimensioni utilizzata al centro potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo meno uniforme.



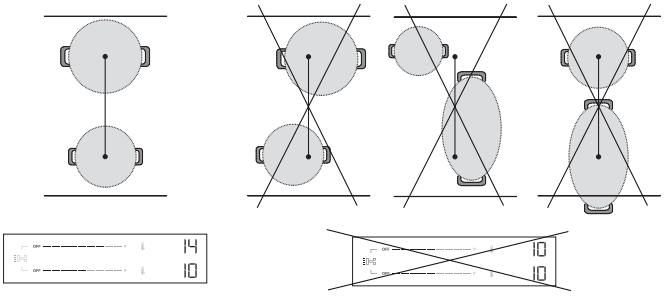
IMPORTANTE: Con le pentole e le padelle con un fondo ferromagnetico di 21 cm o più piccolo, si raccomanda di utilizzare le zone di cottura singole **senza attivare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**. Posizionare le pentole sulla zona anteriore o posteriore, quindi attivare la zona in questione.
Se la Flexi Zone è attiva, la funzione Heat Control non sarà disponibile né visualizzata sul pannello di controllo.
Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.



Flexi Zone utilizzata come due zone singole

Quando viene utilizzato con due pentole o padelle contemporaneamente, è consigliabile posizionare la prima sulla zona posteriore e la seconda sulla zona anteriore (fare riferimento alla figura sottostante). In questo caso, le zone devono essere attivate **senza utilizzare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**.

Per ottenere prestazioni ottimali, assicurarsi che entrambe le pentole siano centrate nelle rispettive zone. Non spostare una pentola/padella fuori centro per fare spazio all'altra. Quando si posizionano le pentole, non uscire dall'area della zona di cottura o dalla parte superiore del pannello di controllo.
Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.



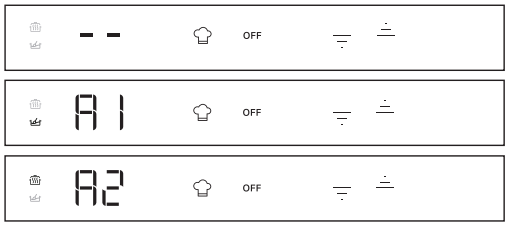
FUNZIONI AUTOMATICHE
Questo piano di cottura offre alcune funzioni automatiche utili per assistere l'utente nel processo di cottura. Tener presente che potrebbero non essere disponibili, a seconda dell'impostazione della gestione della potenza (vedere la sezione "Gestione della potenza"). Ad esempio, se la gestione della potenza è stata impostata a 2,5 kW e alcune zone sono già utilizzate, la potenza residua potrebbe non essere sufficiente per attivare una funzione automatica. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.

SCIOGLIERE
Questa funzione imposta automaticamente il livello di potenza ideale per lo scioglimento. Consente di sciogliere alimenti delicati, come il cioccolato o il burro, e di mantenerli in fusione senza il rischio che si brucino o si attacchino alla pentola.

MANTENIMENTO IN CALDO
Questa funzione imposta automaticamente la potenza ideale per mantenere i cibi caldi dopo la cottura e prima di servirli. Tener presente che i liquidi si riducono nel tempo quando gli alimenti vengono mantenuti al caldo.

Queste funzioni automatiche sono disponibili solo sulle zone di cottura standard (zone con l'icona).

Come attivare le funzioni automatiche:
Per attivare le funzioni automatiche, premere l'icona .
Il display visualizzerà due icone poco illuminate: (mantenere in caldo) in alto e (sciogliere) in basso.
Utilizzare le frecce verso l'alto ( ) e verso il basso ( ) per selezionare la funzione richiesta.
Il display visualizzerà "A1" per sciogliere o "A2" per mantenere in caldo e l'icona corrispondente diventerà più luminosa.



HEAT CONTROL - COTTURA ASSISTITA CON LA TEMPERATURA
Questa funzione consente di selezionare e cuocere alla temperatura desiderata (come farebbe con un forno), anziché utilizzare i livelli di potenza standard.
Con questa funzione, il piano di cottura regolerà automaticamente il calore e manterrà una temperatura stabile della pentola, eliminando la necessità di continue regolazioni.
Questa funzione è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona .

NOTA: La temperatura visualizzata si riferisce al centro della pentola vuota. A seconda della pentola specifica che si sta utilizzando, la temperatura indicata potrebbe essere diversa dalla temperatura effettiva della pentola. Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura e di attivare la funzione quando non è attivo l'indicatore di "calore residuo" (Hot).

IMPORTANTE: Questa funzione non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua o per friggere. Per questo motivo, l'acqua non bollirà anche se si seleziona una temperatura superiore a 100°C. Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

Come attivare Heat Control:
1. Posizionare la pentola sulla zona con l'icona .
2. Premere l'icona .
3. Utilizzare la freccia verso l'alto ( ) per selezionare la temperatura richiesta. L'impostazione predefinita è 45° C. È possibile aumentare la temperatura fino a 200°C, in base alle proprie esigenze (fare riferimento alla tabella sottostante per i consigli di cottura). Utilizzare la freccia verso il basso ( ) per ridurre la temperatura.
4. Durante la fase di riscaldamento, una freccia verso l'alto ( ) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata.
5. Quando le pentole hanno raggiunto la temperatura impostata, il piano di cottura la informerà con un segnale acustico e la freccia verso l'alto ( ) smetterà di lampeggiare. Ora è possibile aggiungere gli alimenti.
6. Una volta raggiunto il punto stabilito, è possibile utilizzare le frecce verso l'alto ( ) e verso il basso ( ) per regolare la temperatura in incrementi di 5°C.
7. Se la nuova temperatura selezionata è inferiore a quella corrente, una freccia verso il basso ( ) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato. Se la nuova temperatura selezionata è superiore a quella attuale, una freccia verso l'alto ( ) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato.
8. Se si imposta un timer su una zona in cui è attiva la funzione Heat Control, il timer si avvierà solo dopo aver raggiunto il punto impostato. Il display mostrerà il conto alla rovescia del timer invece della temperatura. Durante il conto alla rovescia, toccare la freccia verso l'alto ( ) o verso il basso ( ) per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.

HEAT CONTROL - SUGGERIMENTI PER LA COTTURA
La seguente tabella fornisce alcuni suggerimenti sulle tecniche di cottura per ogni temperatura.

CALORE BASSO		CALORE MEDIO		CALORE ALTO	
45° C	80° C	130° C	150° C	180° C	200 °C
Sciogliere (cioccolato, burro)	Mantenere caldo	Friggere delicatamente (soffritto)	Strapazzare (uova)	Sauté Saltare in padella	Grill (manzo, verdure)
Scongelare (carne, pesce)	Addensare, mantecare (risotto)	Confit (verdure) Deglassare	Caramellare (zucchero, verdure)	Dorare (pancake, toast)	Scottare (bistecca, arrosto)
		Sobbollire (120°C)			

Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

NOTE:
- Il sistema è in grado di monitorare la temperatura di cottura, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- A seconda della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione Heat Control potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.

Scansionare il codice QR per svelare i segreti della cottura con Heat Control. Per scoprire quanto sia facile e gratificante cucinare con la temperatura, visitare il nostro sito web, dove è possibile trovare indicazioni su una varietà di tecniche di cottura, pasti quotidiani e nuovi piatti entusiasmanti attraverso ricette passo-passo.

EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK)
Questa funzione porta l'acqua ad ebollizione e regola automaticamente la potenza per mantenerla a fuoco lento fino a quando non è pronto ad aggiungere il cibo. Questa funzione aiuta anche a prevenire la bollitura eccessiva e lo spreco di energia rispetto alla modalità Booster. Per risparmiare energia e accelerare il processo di ebollizione, consigliamo di coprire la pentola con un coperchio.
L'ebollizione assistita è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona .

NOTA: Quando si utilizza questa funzione, la pentola deve avere un diametro di base di 160 - 210 mm e deve essere riempita d'acqua tra 1/2 e 3/4 del suo volume. Considerare che il volume massimo utilizzabile con questa funzione è di circa 4 litri. Non aggiungere sale all'acqua prima che abbia raggiunto l'ebollizione, perché questo impedirà al sistema di funzionare come previsto.

Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, di utilizzare acqua a temperatura ambiente e di attivare la funzione quando non è presente l'indicatore di "calore residuo".

IMPORTANTE: Questa funzione deve essere utilizzata solo per far bollire l'acqua, non per il latte o altri tipi di liquidi.
In base alle pentole disponibili sul mercato, la funzione potrebbe non operare come previsto.

Come attivare l'ebollizione assistita:

1. Riempire la pentola d'acqua (vedere le note precedenti).
2. Posizionare la pentola su una zona di cottura con l'icona .
3. Selezionare il pulsante di Ebollizione assistita ( ).
4. Premere il pulsante per l'Ebollizione assistita ( ) una volta se il Heat Control è disponibile solo su una zona di cottura. Se il Heat Control è disponibile su più di una zona di cottura, premere il pulsante più volte fino a raggiungere la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione di Ebollizione assistita. Un'indicazione "-b-" apparirà sul display per consentire la navigazione tra le zone.
5. Quando la zona è selezionata, sul display della zona verrà visualizzata la lettera -b- lampeggiante per alcuni secondi, quindi la funzione si avvierà automaticamente.
6. Quando si avvia la funzione di Ebollizione assistita, sul display apparirà un'animazione durante la fase di riscaldamento.
7. Entro 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, la funzione avvertirà l'utente con un segnale acustico. L'animazione scomparirà e il piano di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza a 15 per mantenere un'ebollizione delicata.
8. A seconda della pentola utilizzata, il livello di potenza può scendere automaticamente al livello 15 senza raggiungere il punto di ebollizione dell'acqua. Per raggiungere il punto di ebollizione, è possibile aumentare il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, è possibile provare a utilizzare un'altra padella compatibile con la cottura a induzione. Se non si verificano le condizioni sopra descritte, suggeriamo di spegnere la funzione di Boil&Cook e di impostare manualmente i livelli di potenza per continuare a cucinare.
9. Aggiungere gli alimenti e, se necessario, cambiare il livello di potenza per regolare l'intensità dell'ebollizione, come richiesto. La selezione della potenza sarà limitata ai livelli adatti al mantenimento della bollitura (ovvero i livelli 10 - 18).

NOTA:

- Che l'acqua stia bollendo o meno, dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione, il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza a 15 e l'animazione scompare.
- A seconda dell'Impostazione di gestione della potenza o della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione di Ebollizione assistita potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.
- Quando si utilizza questa funzione, non sarà possibile impostare un timer durante la fase di riscaldamento dell'acqua. Il timer può essere attivato solo dopo aver ricevuto la notifica acustica che l'acqua ha raggiunto il punto di ebollizione.
- Il sistema è in grado di monitorare il processo di ebollizione, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- Se il piano offre la possibilità di utilizzare il Boil&Cook in più zone, potrà essere attivata solo una funzione Boil&Cook per lato. Durante il processo di selezione verrà comunque visualizzata l'animazione (snake) sullo stesso lato per qualche secondo, senza che la funzione possa essere attivata.

INDICATORI

CALORE RESIDUO

Se sul display viene visualizzato "Caldo", significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche se la zona non è stata attivata, ma è stata riscaldata (a causa dell'utilizzo di zone adiacenti o perché vi è stata collocata una pentola calda).
Quando la zona di cottura si è raffreddata, il messaggio "Hot" scompare.

PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre suggerimenti di cottura per ogni livello di potenza. La potenza effettiva erogata per ogni livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura e dalle pentole utilizzate.

LIVELLO DI POTENZA	CONSIGLI PER LA COTTURA
Potenza massima (P)	Booster* - Portare l'acqua a ebollizione il più rapidamente possibile. Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro.
17 – 18	Portare l'acqua a ebollizione, friggere** i prodotti surgelati.
15 – 16	Mantenere un'ebollizione sostenuta, scottare, rosolare, saltare in padella, dorare.
10 – 14	Mantenere una leggera ebollizione, preriscaldare, grigliare (per un lungo periodo di tempo), saltare, sauté, caramellare, dorare, pancake.
5 – 9	Sobbollire, stufare, addensare, cuocere a fuoco lento.
3 – 4	Mantenere in caldo, scongelare.
1 – 2	Sciogliere, mantecare (risotto).
Potenza zero (OFF)	Il piano cottura è in modalità standby o spento (possibile calore residuo di fine cottura, indicato da "Hot").

*Il Booster è una modalità speciale che utilizza un livello di potenza superiore a 18, per riscaldare l'acqua più velocemente. Questa modalità può essere mantenuta per un tempo massimo di 10 minuti, a seconda della zona utilizzata. Dopo questo lasso di tempo, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.
** Per friggere prodotti surgelati come le patatine fritte, si raccomanda di utilizzare zone di cottura non-Flexi Zone. Se si desidera friggere utilizzando le zone di cottura Flexi Zone, si consiglia di utilizzare quella anteriore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo ("Hot").**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi o macchie di residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo se il residuo è attaccato al piano di cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano di cottura e devono essere eliminati immediatamente.
- 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 tracimazioni di liquidi nelle zone di cottura possono far spostare o vibrare le pentole.
- Dopo aver pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.

Se sul vetro è presente il logo CleanProtect, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia CleanProtect. una finitura esclusiva che garantisce un'eccellente pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie.
Si consiglia di pulire quotidianamente, dopo ogni utilizzo.
Per pulire i piani di cottura CleanProtect, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Inumidire accuratamente le zone da pulire con acqua, assicurandosi di coprire l'intera area macchiata. Fare attenzione a non versare l'acqua sul pannello di controllo.
- Procedura di umidificazione:
  - In condizioni normali, attendere almeno 2 minuti.
  - In condizioni di sporcizia intensa, attendere almeno 5 minuti.
  - Se l'acqua si asciuga sul piano di cottura, inumidirlo di nuovo.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i depositi e asciugare il piano cottura dopo la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Verificare che l'alimentazione elettrica non sia stata interrotta.
- Qualora non si riuscisse a spegnere il piano di cottura dopo l'uso, scollegarlo dall'alimentazione.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.

Note: La presenza di acqua, o di liquidi versati da pentole o da qualsiasi oggetto appoggiato su un pulsante del piano di cottura, può accidentalmente attivare o disattivare la funzione di blocco del pannello di controllo.

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F9E0	Collegamento errato del cavo di alimentazione.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nella sezione "Collegamento elettrico".	Effettuare il collegamento dell'alimentazione in base alla sezione "Collegamento elettrico.
F0EA	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F0E9 Il livello di potenza viene diminuito automaticamente. Una zona di cottura si spegne automaticamente. Il piano di cottura si spegne automaticamente.	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate. Il livello di potenza viene diminuito, la zona di cottura si spegne o il piano di cottura si spegne quando le temperature sono troppo elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di utilizzarla di nuovo. Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi (più di 10), quindi ricollegare il piano di cottura all'alimentazione. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		
d E [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni della sezione "Primo utilizzo".
Una funzione speciale non si attiva e il piano di cottura emette un segnale acustico.	Il piano di cottura non consente di attivare una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW).	Vedere la sezione "Gestione della potenza".
Quando si sceglie un livello di potenza o si utilizza la funzione Booster, il livello di potenza diminuisce automaticamente.	Il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza massimo disponibile (anche inferiore a quello impostato) per garantire l'utilizzo della zona di cottura.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW). La funzione Booster può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata. Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Vedere la sezione "Gestione della potenza" o "Funzione Booster". Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
U U	La pentola non viene rilevata. La zona di cottura si spegne dopo 30 secondi.	Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.	Se la pentola è adatta alla cottura a induzione (vedere la sezione "Accessori") e posizionata correttamente sulla zona di cottura richiesta, provare a utilizzarla su una zona di cottura più piccola. Altrimenti, utilizzare pentole adeguate (vedere la sezione "Accessori").
Il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e poi si spegne da solo. Il messaggio "OFF" viene quindi visualizzato per un massimo di 60 secondi, durante i quali il piano di cottura non può essere riacceso e ripete i due brevi suoni acustici ogni 5 secondi.	Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura: • il tasto ON/OFF, causando lo spegnimento involontario del piano di cottura; • il pulsante di blocco dei tasti, causando l'attivazione indesiderata della funzione di blocco dei tasti se premuto ininterrottamente per più di 3 secondi. La funzione rimane attiva anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, con l'icona del blocco tasti e il LED acceso; • il tastierino di scorrimento, causando una variazione indesiderata dei livelli di potenza. Il piano di cottura si spegne da solo (mostrando il messaggio "OFF") se non viene pulito entro 8 secondi.		Asciugare e/o pulire e/o rimuovere l'oggetto in modo da poter riaccendere il piano di cottura 60 secondi dopo la comparsa del messaggio OFF. Se la funzione di blocco dei tasti è stata attivata accidentalmente, premere il pulsante di blocco dei tasti per 3 secondi per disattivarla. Prema il pulsante ON/OFF per accendere il piano di cottura.
L'acqua non bolle quando si utilizza Heat Control ( ).	L'acqua non bolle quando la temperatura è impostata con la funzione Heat Control.	Si utilizza il Heat Control per far bollire l'acqua.	Utilizzare l'Ebollizione assistita (Boil&Cook) o la funzione Booster.
Quando si posizionano le pentole, si sente un scatto e/o un ticchettio.	Questi continui scatti e/o ticchettii si verificano quando il piatto non è in grado di ricevere la piena potenza erogata per il livello di potenza impostato. Il diametro della pentola può essere inferiore al minimo indicato nel manuale d'uso per determinate zone di cottura. Anche se si utilizza una padella con le dimensioni corrette, alcuni modelli di padella hanno una base parzialmente coperta da inserti metallici (o senza una distribuzione ferromagnetica uniforme), e non sempre funzionano come previsto.		Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").
Il piano di cottura è spento.	Il piano di cottura si spegnerà automaticamente nelle seguenti situazioni: • In caso di traboccamento dell'acqua, di traboccamento degli alimenti o di oggetti posizionati sui pulsanti del pannello di controllo che potrebbero attivare accidentalmente il pulsante ON/OFF. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegnerà automaticamente producendo un suono. • In assenza di interazione con il pannello di controllo per più di 30 secondi, e nessuna zona di cottura è attiva. • Se non viene rilevata alcuna pentola per più di 30 secondi e non vi è stata alcuna interazione con il pannello di controllo nello stesso periodo. • Il tempo di lavoro massimo per un livello di potenza o una funzione è trascorso e non vi è stata alcuna interazione con il piano di cottura per più di 30 secondi. • Altri casi non specificati qui.		Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Uso quotidiano". Accendere il piano di cottura manualmente.
Durante l'utilizzo della funzione Ebollizione assistita (Boil&Cook), l'acqua non raggiunge il punto di ebollizione. o	A seconda della pentola o della quantità d'acqua utilizzata, il punto di ebollizione potrebbe non essere raggiunto. Che l'acqua sia in ebollizione o meno, il livello di potenza può scendere automaticamente a 15 dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione.		Se l'acqua non bolle, è possibile portarla a ebollizione aumentando il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, si può provare a utilizzare un'altra padella adatta alla cottura a induzione.
La funzione non indica che il punto di ebollizione è stato raggiunto entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire.			Se la funzione non indica l'ebollizione entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, si consiglia di disattivare la funzione Boil&Cook e di utilizzare i livelli di potenza per continuare la cottura.

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.
Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi delle padelle (ad esempio, quando i fondi sono composti da diversi strati di materiale o sono irregolari).
Possono variare in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti contenuti, e non sono il sintomo di qualcosa di sbagliato.
I piani di cottura a induzione possono produrre continui scatti e/o ticchettii con una pentola/padella posizionata. Questi suoni possono verificarsi quando il piatto non è in grado di ricevere l'intera potenza erogata per il livello di potenza impostato. Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").

Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura, oltre a produrre segnali acustici dovuti al contatto tra gli oggetti e i pulsanti. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente producendo un suono che viene ripetuto ogni 5 secondi finché l'oggetto o l'acqua non vengono rimossi dal pannello di controllo, anche dopo lo spegnimento. Per evitare lo spegnimento, rimuovere eventuali liquidi versati dall'interfaccia utente e asciugarla accuratamente entro 8 secondi, oppure utilizzare la funzione di pulizia che offre 30 secondi per la pulizia e l'asciugatura.
Ricordarsi che il pulsante ON/OFF sarà sempre attivo.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

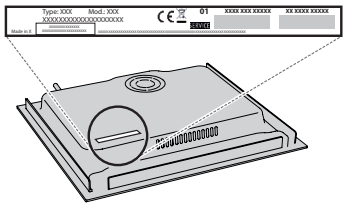
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA:

1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**.
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente persista.

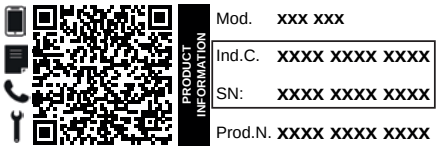
SE IL GUASTO PERSISTE ANCHE DOPO I CONTROLLI DI CUI SOPRA, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza tecnica, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;



- Ind. C.
- il numero di serie (il numero dopo le lettere SN sulla targhetta situata sotto l'apparecchio). Il numero di serie è anche indicato nella documentazione;

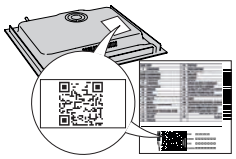


- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un servizio assistenza tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.
Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.
⚠ ADVERTÊNCIA: Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.
⚠ ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.
⚠ CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.
⚠ ADVERTÊNCIA: A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.
⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.
⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.
⚠ ADVERTÊNCIA: Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.
⚠ Os alimentos não devem ser deixados dentro ou sobre o produto durante mais de uma hora, antes ou depois da cozedura.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ CUIDADO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.
⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.
⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).
⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.
⚠ AVISO: A placa de indução pode gerar som acústico, quando algo é deixado no painel de controlo. Desligue a placa do fogão com o botão LIGAR/DESLIGAR.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.
⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.
⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ A instalação utilizando uma tomada do cabo de alimentação não é permitida exceto se o roduto já estiver equipado com uma tomada fornecida pelo Fabricante.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem .

As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está classificado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) e com os regulamentos referentes à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos de 2013 (conforme alteração).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.

A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.

Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de concepção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

As informações relacionadas com o modo de baixo consumo do aparelho, em conformidade com o Regulamento (UE) 2023/826, podem ser encontradas na seguinte hiperligação: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

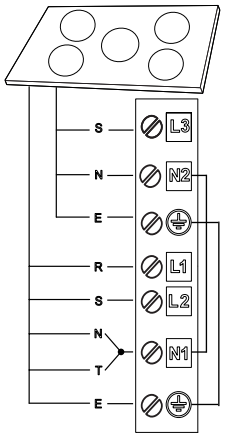
NOTA

As pessoas com um pacemaker ou um dispositivo médico semelhante devem ter cuidado quando estiverem perto da placa de indução durante o seu funcionamento. O campo eletromagnético pode afetar o pacemaker ou dispositivo médico semelhante. Consulte o seu médico, ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico semelhante, para obter informações adicionais sobre os efeitos do campo eletromagnético da placa de indução no seu dispositivo.

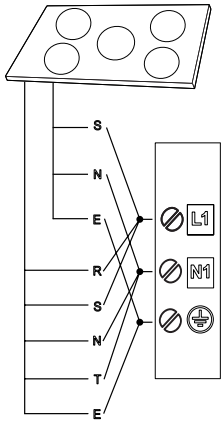
LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.
O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.
Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
A ligação à terra do aparelho é obrigatória; utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas.

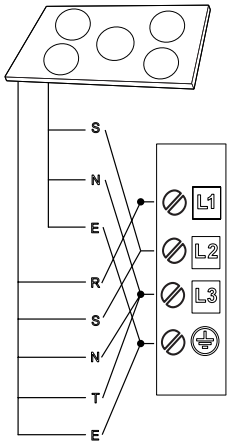
380-415V 3 N~



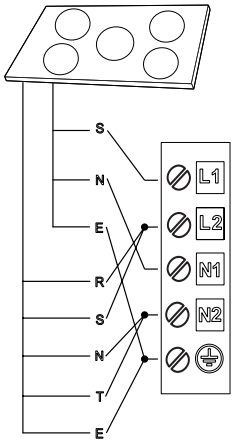
220-240V~ AU-UK-IRL
220-240V~



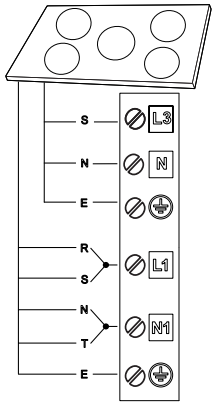
220-240V3~ BE

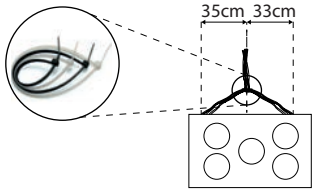


230V 2 Phase 2N~ NL



380-415V 2 N~





R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

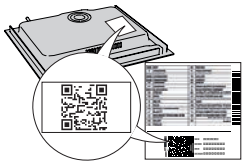
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

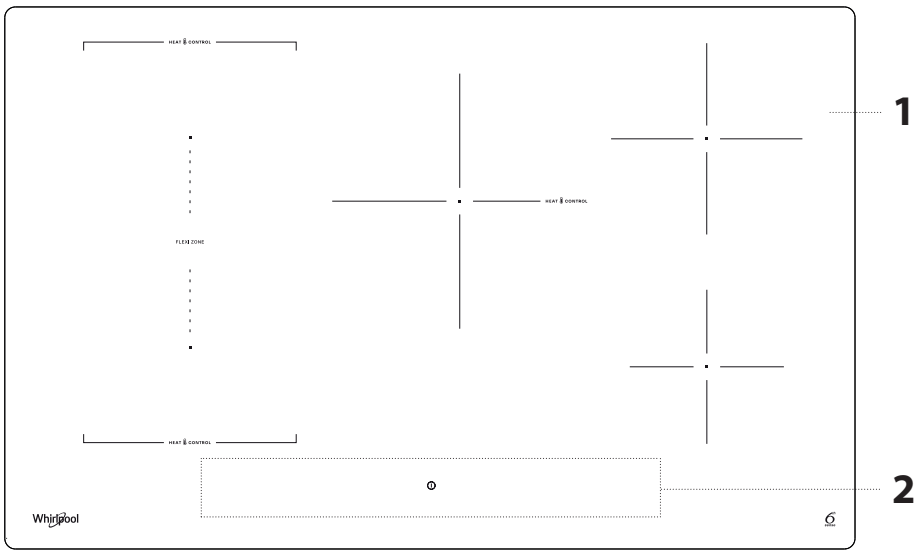
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu.**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR NO SEU APARELHO PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES

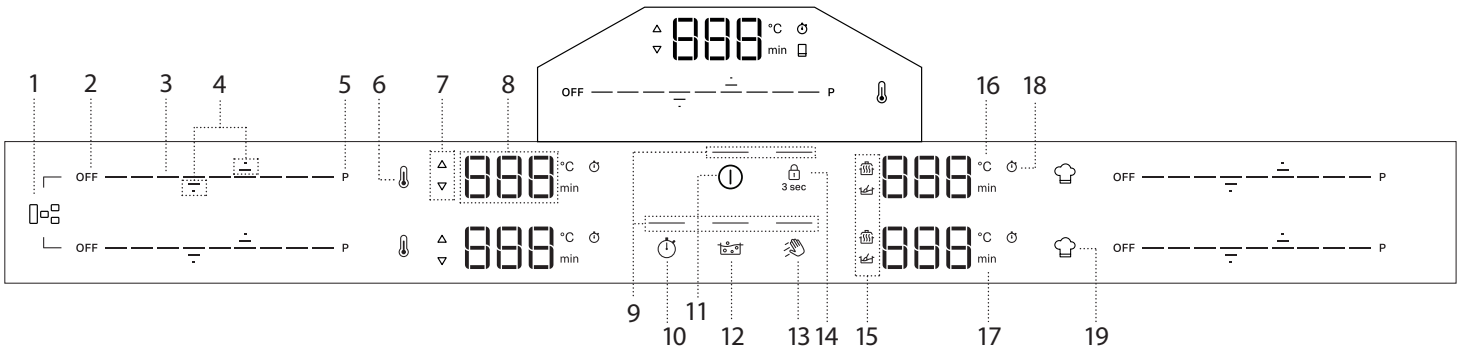


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

PAINEL DE COMANDOS



1. Botão Flexi Zone
2. Botão de desligar a zona de cozedura
3. Teclado de deslocamento
4. Setas para definir a temperatura/temporizador
5. Botão de aquecimento rápido (Booster)
6. Botão Heat Control
7. Indicador de pré-aquecimento/arrefecimento
8. Indicação da zona de cozedura
9. Indicador luminoso - função ativa
10. Botão do temporizador
11. Botão LIGAR/DESLIGAR
12. Botão de Cozedura assistida (Boil&Cook)
13. Botão de função de limpeza
14. Botão de bloqueio de teclas - 3 segundos
15. Símbolos/ativação de funções especiais
16. Indicador de temperatura (graus Celsius)
17. Indicador de minutos
18. Símbolo do indicador do temporizador
19. Botão de função especial

NOTA: Prima o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) (11); todas as funções disponíveis ficarão visíveis durante alguns instantes, após o que apenas as principais permanecerão ativas. Os outros podem ser utilizados e serão ativados durante a utilização subsequente do dispositivo.

IMPORTANTE: Todas as funções disponíveis serão iluminadas com uma intensidade de luz fraca, que se tornará mais intensa apenas quando forem ativadas.

ACESSÓRIOS

Utilize apenas tachos e panelas feitos de material ferromagnético adequado para placas de indução. Verifique o símbolo (geralmente estampado no fundo) para determinar se uma panela é adequada. Também se pode utilizar um íman para verificar se a base do utensílio de cozinha é magnética.

UTENSÍLIOS DE COZINHA	PROPRIEDADES	DOS MATERIAIS
Utensílios de cozinha recomendados	A base é feita de aço inoxidável com design tipo sanduíche, aço esmaltado, ferro fundido.	Garante uma eficiência ideal, aquece rapidamente e distribui o calor uniformemente.
Utensílios de cozinha adequados	A base não é totalmente ferromagnética (o íman só adere a uma parte da base do recipiente).	Só a zona ferromagnética é que aquece. Consequentemente, pode aquecer mais lentamente e o calor pode ser distribuído de forma menos uniforme.
Utensílios de cozinha adequados	A base ferromagnética contém áreas com alumínio ou tem uma área rebaixada no centro.	A área ferromagnética é mais pequena do que a área real da base do utensílio de cozinha. Consequentemente, a potência pode ser menor e os utensílios de cozinha podem não aquecer o suficiente. Os utensílios de cozinha podem não ser detetados.
Não adequado	Aço fino normal, vidro, argila, cobre, alumínio e outros materiais não ferromagnéticos, utensílios de cozinha com pés de borracha.	Os utensílios de cozinha não são detetados e não aquecem.

NOTA: Todos os utensílios de cozinha devem ter uma base plana. Verifique periodicamente se a base apresenta sinais de deformação, uma vez que alguns utensílios de cozinha podem sofrer deformações devido ao calor elevado.
A utilização de utensílios de cozinha que não correspondam às dimensões e propriedades recomendadas pode afetar significativamente o desempenho da cozedura e provocar resultados insatisfatórios.

ADAPTADORES PARA TACHOS/PANELAS QUE NÃO SÃO ADEQUADOS PARA A COZEDURA DE INDUÇÃO

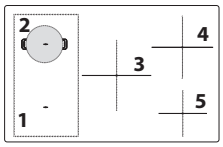
A utilização de placas adaptadoras afeta a eficiência e, por conseguinte, aumenta o tempo necessário para aquecer água ou alimentos. Certifique-se de que o diâmetro ferromagnético da base do recipiente de cozinha está alinhado com o diâmetro da placa de adaptação e com o diâmetro da zona de cozedura. Se estas medidas não corresponderem, a eficiência e o desempenho podem ser significativamente reduzidos. Se estas indicações não forem respeitadas, pode ocorrer uma acumulação de calor que não é transferida eficazmente para a panela ou frigideira, podendo provocar o escurecimento da placa e da placa.

TACHOS E PANELAS VAZIOS

A placa está equipada com um sistema de segurança interno que ativa a função "Desligar automático" quando é detetada uma temperatura demasiado elevada. Não se recomenda a utilização de tachos e panelas vazios com fundo fino, mas, se forem utilizados, a temperatura pode subir mais rapidamente do que o tempo necessário para que o "Desligar automático" seja acionado de imediato, com o risco de danificar a panela ou a superfície da placa. Se isso acontecer, não tocar na frigideira ou na superfície da placa. Aguardar que todos os componentes arrefeçam. Se for apresentada uma mensagem de erro, contacte o centro de assistência.

DIMENSÕES DE BASE DE TACHO/PANELA ADEQUADAS ÀS DIFERENTES ZONAS DE COZEDURA

Para garantir o bom funcionamento da placa, utilize recipientes com um diâmetro de base adequado para cada zona (ver tabela abaixo). Tenha em atenção que os fabricantes de utensílios de cozinha fornecem frequentemente a dimensão do diâmetro superior do utensílio, em vez do diâmetro da base.
Para que a placa de cozedura funcione como previsto, utilize sempre uma zona de cozedura com uma dimensão correspondente à dimensão ferromagnética da base do recipiente para cozinhar.
Centrar corretamente o tacho/panela na zona de cozedura utilizada. Recomenda-se que não se utilizem recipientes maiores do que a dimensão da zona de cozedura.



UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA POR ZONA

Zona	Formato adequado dos utensílios de cozinha	Ferromagnético adequado base (cm)
1 ou 2	Redondo ou quadrado	16 - 21
3	Redondo	16 - 21
4	Redondo	15 - 18
5	Redondo	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval ou retangular	Lado curto 16 - 21 Lado comprido 24 - 38

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

GESTÃO DE POTÊNCIA

Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima. Regule a regulação com base nos limites do seu sistema elétrico doméstico, como explicado no parágrafo seguinte.

NOTAS: Em função da potência selecionada para a placa de cozedura, algumas das potências e funções das zonas de cozedura (por exemplo, cozedura ou aquecimento rápido) podem ser automaticamente limitadas para evitar que o limite selecionado seja ultrapassado.

A tabela abaixo mostra a potência utilizada por cada zona para cada função, para o ajudar a compreender as possíveis limitações de utilização com base na definição de potência escolhida.

ZONA	1 ou 2	1 + 2	3	4	5
NÍVEL DE POTÊNCIA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
COZEDURA ASSISTIDA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
DERRETER (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
MANTER QUENTE (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Exemplos com referência aos valores do quadro acima:
Se definir a "Gestão da potência" em 4 kW e ativar várias zonas de cozedura simultaneamente, a placa de cozedura ajusta automaticamente os níveis de potência para não exceder o limite de potência global (por exemplo, 4 kW).
Por exemplo, com a "Regulação da gestão de potência" definida para 4 kW, se definir a zona 3 como "Booster" (= 3,7 kW) e depois tentar ativar a zona 1 no nível 18 (2,2 kW), a potência total fornecida excederia o limite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Por este motivo, a placa de cozedura regula automaticamente a potência da seguinte forma: a zona de cozedura definida como "Booster" será regulada ao nível 18 (= 2,2 kW), enquanto a segunda zona de cozedura será regulada ao nível 15 (= 1,6 kW, nível máximo de potência para não ultrapassar o limite de 4 kW).

Menu de definições: Alterar as definições básicas

Depois de ter ligado o dispositivo à fonte de alimentação principal, pode alterar as predefinições acedendo ao menu Definição no espaço de 60 segundos:

1. Após ligar o cooktop à corrente elétrica, aguarde até que todos os LEDs se acendam e apaguem consecutivamente.
2. Prima e mantenha premido o botão Ligar/Desligar (⏻) para ligar a placa de cozedura.
3. Prima o botão Bloqueio de teclas (🔒) durante pelo menos 6 segundos para aceder ao menu Definição. Ignore o som de ativação do bloqueio da chave que ouvirá após 3 segundos de pressão.
4. O tipo de configuração (por exemplo, "PL") é indicado no ecrã superior esquerdo da zona de cozedura e o seu valor por defeito (ou atual) (por exemplo, "2_5") é indicado no ecrã inferior esquerdo da zona de cozedura.
5. É possível selecionar o tipo de configuração utilizando as setas para cima (⎺) e para baixo (⎽) da zona de cozedura superior esquerda. Pode alterar o seu valor utilizando as setas para cima (⎺) e para baixo (⎽) da zona de cozedura inferior esquerda. Consulte a tabela abaixo para ver os tipos de definição, os valores predefinidos e os valores possíveis.
6. Prima o botão Ligar/Desligar para confirmar.
7. Sem a confirmação, a placa de cozedura abandona o menu Definição e volta aos valores anteriores no espaço de 30 segundos.

ORDEM	TIPO DE DEFINIÇÃO	EM CIMA À ESQUERDA	PARTE INFERIOR ESQUERDA (PREDEFINIÇÃO)	VALORES POSSÍVEIS
1	Limitação de potência	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Som de áudio	Aud	Ligado	Ligar/Desligar
3	Modo de demonstração	dE	Desligar	Off/On

NOTAS: uma vez ativada a função de modo de demonstração, esta permanecerá ligada mesmo que a alimentação elétrica principal seja interrompida.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

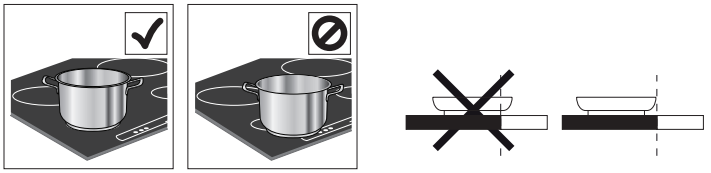
LIGAR/DESLIGAR A PLACA DE COZEDURA

Para ligar a placa, prima e mantenha premido o botão de alimentação. O LED acima do botão acende-se e ouve-se um sinal acústico. Após alguns segundos, pode interagir com a placa. Para desligar a placa, prima novamente o mesmo botão; todas as zonas de cozedura serão desativadas.

COLOCAÇÃO

Não tape os símbolos do painel de controlo com o tacho.

Nota: Nas zonas de cozedura próximas do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração tanto o fundo da panela como o seu bordo superior, uma vez que este tende a ser maior). Isto evita o sobreaquecimento excessivo do teclado. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura posteriores, se possível.



ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR OS NÍVEIS DE POTÊNCIA

Para ativar as zonas de cozedura:

Quando a placa de cozedura é ligada, o teclado de deslocamento (SLIDER) de todas as zonas de cozedura disponíveis liga-se com pouca luminosidade. Coloque o dedo no teclado de deslocamento (SLIDER) da zona que pretende ativar e deslize-o suavemente para a direita, se pretender aumentar o nível de potência, ou para a esquerda, para o diminuir. Verificará que os segmentos do teclado de controlo mudarão para luminosidade elevada com base no nível de potência selecionado e os dígitos do visor mostrarão o número correspondente ao nível de potência selecionado (de 1 a 18).
O botão "P" pode ser utilizado para selecionar a função de aquecimento rápido (Booster) para ferver rapidamente a água.

Para desativar as zonas de cozedura:

Selecionar o botão "OFF" no início do teclado de deslocamento.
NOTA: O derrame de água, o transbordo de alimentos e/ou um objeto colocado sobre os botões do painel de controlo podem imitar o seu dedo e ativar ou desativar acidentalmente qualquer um dos botões da placa de fogão. Se estes elementos não forem retirados no prazo de 8 segundos, a placa de cozedura emite dois sons curtos e desliga-se sozinha, mostrando a mensagem "OFF".

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

A função de bloqueio do painel de controlo destina-se a bloquear as definições da placa de fogão, para evitar alterações acidentais nas definições ou a ativação/desativação não intencional das funções. Pode ser necessário utilizar esta função, por exemplo. Em caso de eventual derrame de líquidos ou de alimentos, ou por razões de segurança (interação acidental das crianças com a placa), para evitar qualquer risco de ligação acidental da placa. Para utilizar a função de bloqueio do painel de controlo, prima e mantenha premido o botão durante 3 segundos. O botão muda para alta luminosidade e um sinal sonoro e uma luz acima do símbolo indicam que esta função foi ativada. Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação.

NOTA: O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função que permite desligar. Se desligar a placa com o bloqueio do painel de controlo ativo, prima o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) e, em seguida, prima o botão de bloqueio durante 3 segundos para desbloquear a placa.

FUNÇÃO DE LIMPEZA

A função de limpeza bloqueia temporariamente os botões da interface do utilizador para evitar alterações acidentais nas definições durante o processo de limpeza. A função não interrompe o processo de cozedura.
A função de limpeza ajuda a evitar quaisquer sons se a água se derramar na interface do utilizador durante o processo de cozedura ou durante a limpeza habitual.
Por razões de segurança, o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) pode ser ativado, mesmo involuntariamente, durante a limpeza.

Para ativar a função de limpeza:

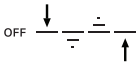
1. Premir o botão de função de limpeza ( ). Ouve-se um som acústico quando a função está ativa.
2. O LED por cima do botão acende-se e mantém-se aceso enquanto o próprio botão pisca durante toda a duração da atividade da função.
3. O painel de controlo permanece bloqueado durante 30 segundos.

TEMPORIZADOR

O temporizador controla todas as zonas de cozedura ativas.

***Para ativar o temporizador*:**

1. Selecione a zona de cozedura e defina o nível de potência pretendido.
2. O botão do temporizador ligar-se-á cerca de 5 segundos após o reconhecimento do recipiente para cozinhar. Premir até que um indicador luminoso se acenda de acordo com o símbolo específico da zona de cozedura escolhida.
3. Utilize as setas para cima ( ) e para baixo ( ) para acertar a hora (não as mantenha premidas durante mais de 8 segundos, caso contrário a placa de fogão mostra OFF). Para mais informações, consulte a secção Resolução de problemas). O tempo muda de 000 segundos para 30 minutos, aumentando 1 minuto de cada vez; de 30 a 150 minutos, o tempo aumentará em passos de 5 minutos. Se precisar de alterar a hora em 10 minutos, utilize os traços laterais. O traço da esquerda subtrai 10 minutos, enquanto o traço da direita acrescenta 10 minutos (ver imagem seguinte).



4. Para confirmar a hora definida, pode premir o botão do relógio ( ). Caso contrário, a hora será automaticamente confirmada após 5 segundos sem qualquer ação.
5. Pode alterar a hora em qualquer altura e ativar vários temporizadores em simultâneo.
6. Durante a contagem decrescente, toque com o dedo na barra deslizante para ver o nível de potência. Toque na seta para cima ( ) ou para baixo ( ) para ver a temperatura definida. Após 3 segundos, a contagem decrescente volta a aparecer.
7. Uma vez terminado o temporizador, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para desativar o temporizador:

Prima a seta para baixo ( ) até aparecer 000, e será desativado após 5 segundos.

INDICADOR DO TEMPORIZADOR

Este LED (quando ativado) indica que o temporizador foi definido para a zona de cozedura.

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO DAS ZONAS E FUNÇÕES DE COZEDURA

Nível de potência ou função	DESLIGAR	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Derreter	Manter quente
Tempo máximo de trabalho	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 minutos	8 h	8 h
Nível de potência após o tempo limite	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona de cozedura 1, 2, 3, 4
** Zona de cozedura 5

Exemplos relativos aos valores da tabela acima:
Se ligar uma zona de cozedura e colocar a sua potência no nível 14, a zona de cozedura continuará a funcionar durante um máximo de 2 horas. Após 2 horas, o nível de potência desce para o nível 0 e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Se não existirem outras zonas de cozedura ativas e se não houver qualquer interação com os botões do painel de controlo durante 30 segundos, a placa desliga-se automaticamente.
Se ativar a função Booster na zona de cozedura 5, esta passará automaticamente para o nível de potência 18 após 5 minutos. Por outro lado, se ativar a função Booster na zona de cozedura 1, 2 , 3 ou 4, esta descerá automaticamente para o nível de potência 18 após 10 minutos. Após 1,5 horas, o nível de potência desce para o nível 0 e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Se não existirem outras zonas de cozedura ativas e se não houver qualquer interação com os botões do painel de controlo durante 30 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

FUNÇÕES

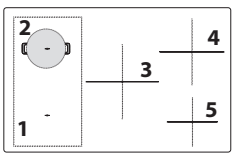
P FUNÇÃO BOOSTER

O Booster é um modo especial com um nível de potência superior ao nível 18, para um aquecimento mais rápido. Este modo pode ter uma duração diferente consoante a zona utilizada (ver quadro abaixo). Depois de decorrido o tempo do Booster, a potência será automaticamente reduzida para o nível 18.

IMPORTANTE: Não utilizar com uma panela vazia ou com óleo/manteiga. Esta função é ideal para ferver água.

NOTA: Dependendo da configuração da gestão de energia, a função Booster pode não estar disponível para certas zonas de cozedura. Além disso, se definir uma zona de cozedura como Booster e depois ativar outra zona, a primeira será reduzida ao nível máximo disponível (mesmo muito inferior ao nível 18) para permitir a utilização da segunda. A segunda zona de cozedura é regulada ou limitada em função da potência restante disponível nesse lado da placa.
Tenha também em conta que a potência pode variar consoante o tamanho e o material do utensílio de cozinha utilizado.

DESCRIÇÃO DAS ZONAS



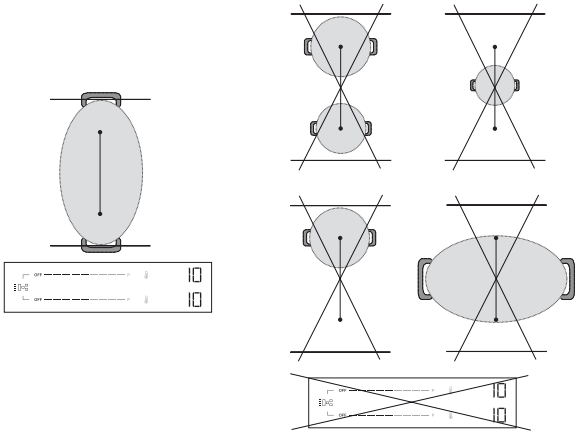
Zona	Potência nominal (Nível 18, kW)	Power Booster	Duração do Booster (min.)
1 ou 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

NOTAS: os valores do quadro referem-se às condições de ensaio descritas no padrão normativo para a avaliação do desempenho dos aparelhos de cozinha.
A potência indicada pode variar consoante o tamanho ou o material do utensílio de cozinha utilizado.

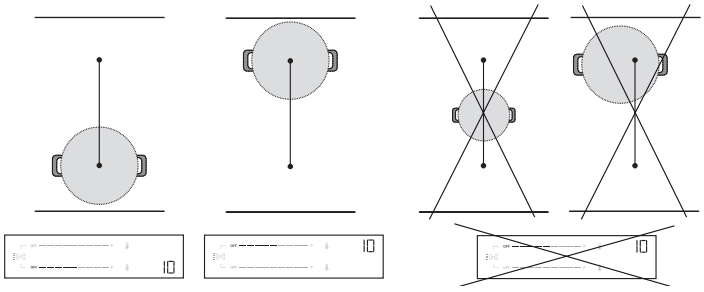
ZONA DE COZEDURA FLEXÍVEL (FLEXI ZONE)

Com esta função, é possível combinar duas zonas de cozedura numa única, mais longa, para acomodar utensílios de cozinha retangulares, ovais ou alongados, e utilizar uma única regulação para toda a zona combinada.
Para garantir os resultados corretos, utilize apenas tachos e panelas com uma base ferromagnética suficientemente longa para cobrir as duas zonas ao mesmo tempo. Coloque os utensílios de cozinha no centro da zona retangular de cozedura flexível.
Consulte a figura abaixo para ver exemplos de utilização correta e incorreta.

NOTA: Uma panela redonda grande utilizada no meio pode aquecer menos rapidamente e o calor pode ser distribuído de forma menos uniforme.



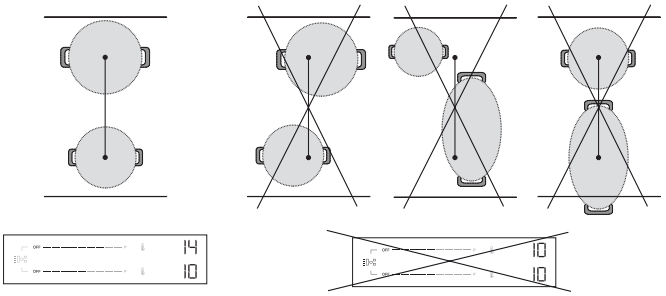
IMPORTANTE: No caso de tachos e panelas com uma base ferromagnética de 21 cm ou inferior, recomenda-se a utilização das zonas de cozedura simples **sem ativar o modo de cozedura flexível (Flexi Zone)**. Colocar os utensílios de cozinha na zona dianteira ou traseira e, em seguida, ativar essa zona.
Se a Flexi Zone estiver ativa, a função Heat Control não estará disponível, pelo que não a verá no painel de controlo.
Consulte a figura abaixo para ver exemplos de utilização correta e incorreta.



Flexi Zone utilizada como duas zonas individuais

Quando utilizado com duas panelas ou frigideiras ao mesmo tempo, é aconselhável colocar a primeira na zona traseira e a segunda na zona dianteira (ver figura abaixo). Neste caso, as zonas devem ser ativadas **sem utilizar o modo de cozedura flexível (Flexi Zone)**.

Para um desempenho ótimo, certifique-se de que ambas as panelas estão centradas nas respetivas zonas. Não deslocar uma panela ou frigideira do centro para dar espaço a outra. Quando posicionar os utensílios de cozinha, não os coloque fora da zona de cozedura ou em cima do painel de controlo.
Consulte a figura abaixo para ver exemplos de utilização correta e incorreta.



FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Esta placa de fogão oferece-lhe algumas funções automáticas para o ajudar no processo de cozedura. Tenha em atenção que podem não estar disponíveis, dependendo da definição de gestão de energia (consulte a secção Gestão de energia). Por exemplo, se a gestão de energia tiver sido definida para 2,5 kW e algumas zonas já estiverem a ser utilizadas, a energia restante pode não ser suficiente para ativar uma função automática. A placa avisa-o com um sinal acústico.

DERRETER

Esta função define automaticamente o nível de potência ideal para derreter alimentos. Permite-lhe derreter alimentos delicados, como chocolate ou manteiga, e mantê-los derretidos sem o risco de se queimarem ou colarem à panela.

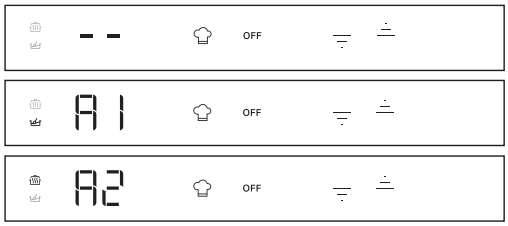
MANUTENÇÃO DO CALOR

Esta função define automaticamente a potência ideal para manter os alimentos quentes depois de cozinhados e antes de serem servidos. Note-se que os líquidos são reduzidos ao longo do tempo quando os alimentos são mantidos quentes.

Estas funções automáticas só estão disponíveis nas zonas de cozedura standard (zonas com o ícone).

Como ativar as funções automáticas:

Para ativar as funções automáticas, prima o ícone .
O ecrã apresentará dois ícones pouco iluminados: (manter quente) na parte superior e (derreter) na parte inferior.
Utilize as setas para cima ( ) e para baixo ( ) para selecionar a função pretendida.
O ecrã apresentará "A1" para derreter ou "A2" para manter quente, e o ícone correspondente tornar-se-á mais brilhante.



HEAT CONTROL - COZEDURA ASSISTIDA COM TEMPERATURA

Esta função permite-lhe selecionar e cozinhar à temperatura desejada (como faria com um forno), em vez de utilizar os níveis de potência normais.
Com esta função, a placa de fogão ajusta automaticamente o calor e mantém uma temperatura estável dos utensílios de cozinha, eliminando a necessidade de ajustes constantes.

Esta função só está disponível nas zonas de cozedura com o ícone .

NOTA: A temperatura indicada refere-se ao centro do recipiente de cozinha vazio. Dependendo do utensílio de cozinha específico que está a utilizar, a temperatura apresentada pode ser diferente da temperatura real do utensílio de cozinha. Para um desempenho ótimo, é aconselhável colocar os utensílios de cozinha no centro da zona de cozedura e ativar a função quando não houver nenhum indicador de "calor residual" (HOt) ativo.

IMPORTANTE: Esta função não se destina a ser utilizada para ferver água ou fritar. Por este motivo, a água não ferverá mesmo que seja selecionada uma temperatura superior a 100°C. Consulte a secção "Cozedura assistida" ou utilize a função Booster para uma cozedura rápida.

Como ativar Heat Control:

1. Colocar o recipiente para cozinhar na zona com o ícone .
2. Prima o ícone .
3. Utilizar a seta para cima ( ) para selecionar a temperatura pretendida. A definição predefinida é 45 °C. Pode aumentar a temperatura até 200 °C, de acordo com as suas necessidades (consulte o quadro seguinte para obter conselhos de cozedura). Utilize a seta para baixo ( ) para reduzir a temperatura.
4. Durante a fase de aquecimento, uma seta para cima ( ) piscará junto à temperatura selecionada.
5. Quando os utensílios de cozinha atingem a temperatura programada, a placa de cozedura emite um sinal acústico e a seta para cima ( ) para de piscar. Agora pode adicionar alimentos.
6. Uma vez atingido o ponto de regulação, pode utilizar as setas para cima ( ) e para baixo ( ) para ajustar a temperatura em passos de 5 °C.
7. Se a nova temperatura selecionada for inferior à atual, uma seta para baixo ( ) piscará junto à temperatura selecionada até ser atingido o novo ponto de regulação. Se a nova temperatura selecionada for superior à atual, uma seta para cima ( ) piscará junto à temperatura selecionada até ser atingido o novo ponto de regulação.
8. Se definir um temporizador numa zona em que a função Heat Control está ativa, o temporizador só arranca depois de o ponto de regulação ter sido atingido. O visor apresentará a contagem decrescente do temporizador em vez da temperatura. Durante a contagem decrescente, toque na seta para cima ( ) ou para baixo ( ) para ver a temperatura definida. Após 3 segundos, a contagem decrescente volta a aparecer.

HEAT CONTROL - DICAS DE COZINHA

O quadro seguinte apresenta algumas sugestões de técnicas de cozedura para cada temperatura.

CALOR BAIXO		CALOR MÉDIO		CALOR ELEVADO	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Derreter (chocolate, manteiga)	Manter quente	Fritura suave (mistura de base vegetal)	Mexer (ovos)	Saltear Refogar	Grelhar (carne de vaca, legumes)
Descongelar (carne, peixe)	Espessar, Creme (risoto)	Confitar (legumes) Deglacear	Caramelizar (açúcar, legumes)	Dourar (panquecas, tostas)	Selar (bife, assado)
		Ferver em lume brando (120°C)			

Consulte a secção "Cozedura assistida" ou utilize a função Booster para uma cozedura rápida.

NOTAS:

- O sistema é capaz de monitorizar a temperatura de cozedura, mas é sempre aconselhável estar por perto quando a placa está a ser utilizada.
- Em função da sequência de ativação da zona de cozedura, a função Heat Control pode não estar disponível. A placa avisa-o com um sinal acústico.

Leia o código QR para desvendar os segredos da cozinha com Heat Control. Descubra como é fácil e gratificante cozinhar com temperatura visitando o nosso website, onde pode encontrar orientações sobre uma variedade de técnicas de cozinha, refeições do dia a dia e novos pratos emocionantes através de receitas passo a passo.

COZEDURA ASSISTIDA (BOIL&COOK)

Esta função leva a água a ferver e ajusta automaticamente a potência para a manter em lume brando até estar pronta para adicionar os alimentos. Esta função também ajuda a evitar a fervura excessiva e o desperdício de energia quando comparada com o modo Booster. Para poupar energia e acelerar o processo de cozedura, recomendamos que tape a panela.
A cozedura assistida só está disponível nas zonas de cozedura com o ícone .

NOTA: Para utilizar esta função, a panela deve ter um diâmetro de base de 160 - 210 mm e estar cheia de água até 1/2 a 3/4 do seu volume. Considere que o volume máximo que pode ser utilizado com esta função é de cerca de 4 litros.

Não adicione sal à água antes de esta atingir o ponto de ebulição, pois isso impedirá que o sistema funcione como esperado.
Para um desempenho ótimo, é aconselhável colocar os utensílios de cozinha no centro da zona de cozedura, utilizar água à temperatura ambiente e ativar a função quando não estiver presente o indicador de "calor residual".

IMPORTANTE: Esta função destina-se a ser utilizada apenas para ferver água, não para leite ou outros tipos de líquidos.
Com base nos utensílios de cozinha disponíveis no mercado, a função pode não funcionar como esperado.

Como ativar a função Cozedura assistida:

1. Encher a panela com água (ver as notas acima).
2. Colocar os utensílios de cozinha numa zona de cozedura com o ícone 🌡.
3. Selecionar o botão Cozedura assistida ( ).
4. Premir uma vez o botão de cozedura assistida ( ) se Heat Control estiver disponível apenas numa zona de cozedura. Se Heat Control estiver disponível em mais do que uma zona de cozedura, prima várias vezes a tecla até chegar à zona de cozedura onde pretende utilizar a função de Cozedura assistida. Uma indicação "-b-" aparecerá no ecrã para o guiar através das zonas.
5. Quando a zona for selecionada, verá -b- a piscar no visor da zona durante alguns segundos e, em seguida, a função será iniciada automaticamente.
6. Quando a função de Cozedura assistida é iniciada, aparece uma animação no ecrã durante a fase de aquecimento.
7. No prazo de 90 segundos a partir do momento em que a água começa a ferver, a função avisa-o com um sinal acústico. A animação desaparece e a placa de cozedura regula automaticamente o nível de potência para 15 para manter uma fervura suave.
8. Dependendo do utensílio de cozinha utilizado, o nível de potência pode descer automaticamente para o nível 15 sem atingir o ponto de ebulição da água. Para atingir o ponto de ebulição, é possível aumentar o nível de potência da zona de cozedura em utilização. Em alternativa, pode tentar utilizar outra panela que seja compatível com a cozedura por indução. Se as condições acima descritas não se verificarem, sugerimos que desligue a função Boil&Cook e regule manualmente os níveis de potência para continuar a cozinhar.
9. Adicione os seus alimentos e, se necessário, altere o nível de potência para ajustar a intensidade da fervura conforme necessário. A seleção da potência será limitada aos níveis adequados para a manutenção da caldeira (ou seja, níveis 10 - 18).

NOTA:

- Quer a água esteja a ferver ou não, passados cerca de 15 minutos após a ativação da função, a placa coloca automaticamente o nível de potência a 15 e a animação desaparece.
- Dependendo da configuração da Gestão de energia ou da sequência de ativação da zona de cozedura, a função de Cozedura assistida pode não estar disponível. A placa avisa-o com um sinal acústico.
- Ao utilizar esta função, não é possível definir um temporizador durante a fase de aquecimento da água. O temporizador só pode ser ativado depois de receber a notificação acústica de que a água atingiu o ponto de ebulição.
- O sistema é capaz de monitorizar o processo de cozedura, mas é sempre aconselhável estar por perto quando a placa está a ser utilizada.
- Se houver a possibilidade de utilizar a função Boil&Cook em várias zonas da sua placa, só pode ser ativada uma função Boil&Cook para cada lado. No entanto, durante o processo de seleção, a animação (ícone da serpente) será visualizada no mesmo lado durante alguns segundos, embora a função não possa ser ativada.

INDICADORES

HOT CALOR RESIDUAL

Se aparecer "Hot" no ecrã, significa que a zona de cozedura está quente. O indicador acende-se mesmo que a zona não tenha sido ativada mas tenha sido aquecida (devido à utilização de zonas adjacentes ou porque foi colocada uma panela quente sobre ela).
Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, a mensagem "Hot" desaparece.

U TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

TABELA DE COZEDURA

A tabela de cozedura apresenta conselhos de cozedura para cada nível de potência. A potência real fornecida para cada nível de potência depende da dimensão da zona de cozedura e dos utensílios de cozinha utilizados.

NÍVEL DE POTÊNCIA	SUGESTÕES DE COZEDURA
Potência máxima (P)	Booster* - Ferver a água o mais rapidamente possível. Não utilizar com uma panela vazia ou com óleo/manteiga.
17 – 18	Levar água a ferver, fritar** produtos congelados.
15 – 16	Manter uma fervura viva, grelhar, fazer bolhas, fritar, alourar.
10 – 14	Manter uma fervura suave, pré-aquecer, grelhar (durante um longo período de tempo), fritar, saltear, caramelizar, dourar, panquecas.
5 – 9	Ferver em lume brando, estufar, engrossar, cozinhar lentamente.
3 – 4	Manter quente, descongelar.
1 – 2	Derreter, fazer creme (risoto).
Potência zero (OFF)	A placa de cozedura está em modo de espera ou desligada (possível calor residual de fim de cozedura, indicado por "Hot").

*Booster é um modo especial que utiliza um nível de potência superior a 18, para aquecer a água mais rapidamente. Este modo pode ser mantido durante um período máximo de 10 minutos, consoante a zona utilizada. Após este período, a potência será automaticamente reduzida para o nível 18.
** Para fritar produtos congelados, como batatas fritas, recomenda-se a utilização de zonas de cozedura não Flexi Zone. Se pretender fritar utilizando as zonas de cozedura Flexi Zone, recomenda-se a utilização da zona frontal.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante:

- **Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("Hot") não está aceso.**
- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa de cozedura (quando estiver fria) para eliminar os depósitos de resíduos alimentares ou as manchas.
- Uma superfície que não seja mantida adequadamente limpa pode reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Utilizar um raspador apenas se os resíduos estiverem colados à placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- O açúcar ou os alimentos com elevado teor de açúcar podem danificar a placa e devem ser imediatamente eliminados.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem provocar o movimento ou a vibração das panelas.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

Se houver o logótipo CleanProtect no vidro, a placa foi tratada com a tecnologia CleanProtect. Este revestimento exclusivo garante excelentes resultados de limpeza e mantém a superfície da placa brilhante durante mais tempo.
Aconselha-se a limpeza diária, após cada utilização.

Para limpar as placas CleanProtect, siga estas recomendações:

- Humedeça bem as zonas que precisam de ser limpas com água, certificando-se de que toda a área manchada é coberta. Tenha cuidado para não derramar água no painel de controlo.
- Processo de humidificação:
  - Em condições normais, aguardar pelo menos 2 minutos.
  - Em condições de sujidade pesada, esperar pelo menos 5 minutos.
  - Se a água secar na placa, molhe-a novamente.
- Utilizar uma esponja não abrasiva para remover os depósitos e secar a placa após a limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verificar se a alimentação elétrica não foi cortada.
- Se não conseguir desligar a placa após a utilização, desligue-a da fonte de alimentação.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Nota: A presença de água, de líquidos derramados de panelas ou de objetos que repousam sobre um botão da placa de fogão pode acidentalmente ativar ou desativar a função de bloqueio do painel de comando.

CÓDIGO DE VISUALIZAÇÃO/ PROBLEMA DETETADO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
F9E0	Ligação incorrecta do cabo de alimentação.	A ligação da fonte de alimentação não é exatamente a indicada na secção "Ligação elétrica".	Efetuar a ligação da alimentação elétrica de acordo com a secção "Ligação elétrica".
F0EA	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F0E9 O nível de potência é automaticamente reduzido. Uma zona de cozedura desliga-se automaticamente. A placa de cozedura desliga-se automaticamente.	A zona de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas. O nível de potência é reduzido, a zona de cozedura desliga-se ou a placa de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada. A ventilação da placa de cozedura pode não ser suficiente para garantir o seu bom funcionamento.	Aguardar que a zona de cozedura arrefeça antes de a voltar a utilizar. Para garantir o bom funcionamento do aparelho, a placa de cozedura deve ser objeto de uma ventilação adequada através de uma entrada de ar fresco suficiente. Verifique se a placa foi instalada respeitando as indicações descritas no capítulo "Instalação". Assegurar-se de que nenhum objeto está a obstruir a parte traseira e a parte traseira inferior da placa.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Desligue a placa da fonte de alimentação elétrica. Aguardar alguns segundos (mais de 10) e voltar a ligar a placa à alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho.		
dE [quando a placa está desligada]	A placa de fogão não aquece. Não é possível ATIVAR as funções.	MODO DE DEMONSTRAÇÃO ligado.	Siga as instruções da secção "Utilizar pela primeira vez".
Uma função especial não se liga e a placa de cozedura emite um sinal acústico.	A placa não permite a ativação de uma função especial.	O regulador de potência limita a ativação da função especial de acordo com a gestão de potência selecionada para a placa (por exemplo, 2,5 kW).	Consulte a secção "Gestão da potência".
Quando seleciona um nível de potência ou utiliza a função Booster, o nível de potência diminui automaticamente.	A placa de cozedura regula automaticamente a potência máxima disponível (mesmo inferior à potência programada) para que a zona de cozedura possa ser utilizada.	O regulador de potência limita a ativação da função especial de acordo com a gestão de potência selecionada para a placa (por exemplo, 2,5 kW). A função Booster pode ter uma duração diferente consoante a zona utilizada. Depois de decorrido o tempo do Booster, a potência será automaticamente reduzida para o nível 18. A ventilação da placa de cozedura pode não ser suficiente para garantir o seu bom funcionamento.	Ver a secção "Gestão da potência" ou "Função Booster". Para garantir o bom funcionamento do aparelho, a placa de cozedura deve ser objeto de uma ventilação adequada através de uma entrada de ar fresco suficiente. Verifique se a placa foi instalada respeitando as indicações descritas no capítulo "Instalação". Assegurar-se de que nenhum objeto está a obstruir a parte traseira e a parte traseira inferior da placa.

CÓDIGO DE VISUALIZAÇÃO/ PROBLEMA DETETADO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
⊔ ⊔	Os utensílios de cozinha não são detetados. A zona de cozedura desliga-se após 30 segundos.	Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.	Se o seu utensílio de cozinha for adequado para cozinhar por indução (ver a secção "Acessórios") e estiver corretamente posicionado na zona de cozedura necessária, tente utilizá-lo numa zona de cozedura mais pequena. Caso contrário, utilize utensílios de cozinha adequados (ver a secção "Acessórios").
A placa emite dois sons acústicos curtos e desliga-se sozinha. A mensagem "OFF" é visualizada durante 60 segundos, durante os quais não é possível voltar a ligar a placa de cozedura e se repetem os dois sons acústicos curtos de 5 em 5 segundos.	O derrame de água, o transbordo de alimentos e/ou um objeto colocado sobre os botões do painel de controlo podem imitar o seu dedo e ativar ou desativar acidentalmente qualquer um dos botões da placa de fogão: • a tecla LIGAR/DESLIGAR (On/Off), fazendo com que a placa se desligue involuntariamente; • o botão de bloqueio das teclas, provocando a ativação indesejada da função de bloqueio das teclas se for premido continuamente durante mais de 3 segundos. A função permanece ativa mesmo depois de a placa ter sido desligada, com o ícone de bloqueio das teclas e o LED acesos; • o teclado de deslocamento, provocando a alteração indesejada dos níveis de potência. A placa de cozedura desliga-se sozinha (com a mensagem "OFF") se não for limpa em 8 segundos.		Secar e/ou limpar e/ou retirar o objeto para poder voltar a ligar a placa 60 segundos após o aparecimento da mensagem OFF. Se a função de bloqueio das teclas tiver sido acidentalmente ativada, prima o botão de bloqueio das teclas durante 3 segundos para a desativar. Premir o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) para ligar a placa de cozedura.
A água não ferve quando se utiliza o Heat Control (🌡).	A água não ferve quando a temperatura é regulada com a função Heat Control.	Está a utilizar o Heat Control para ferver água.	Utilizar a função de Cozedura Assistida (Boil&Cook) ou a função Booster.
Ouve-se um estalido e/ou um som de tique-taque quando os utensílios de cozinha são colocados.	Estes ruídos contínuos de clique e/ou tique-taque ocorrem quando a panela não é capaz de receber a potência total fornecida para o nível de potência definido. O diâmetro do recipiente pode ser inferior ao mínimo indicado no manual do utilizador para zonas de cozedura específicas. Mesmo que se utilize uma panela com as dimensões corretas, alguns modelos de panelas têm uma base parcialmente coberta por inserções metálicas (ou sem uma distribuição ferromagnética uniforme) e nem sempre têm o desempenho esperado.		Utilizar um recipiente com um diâmetro superior ao mínimo indicado no manual para as zonas de cozedura específicas ou utilizar um recipiente mais eficaz (consultar a secção "Acessórios").
A placa está desligada.	A placa de cozedura desliga-se automaticamente nas situações seguintes: • Em caso de derrame de água, transbordamento de alimentos ou objetos colocados nos botões do painel de controlo que possam ativar acidentalmente o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off). Se estes objetos não forem retirados no prazo de 8 segundos, a placa desliga-se automaticamente emitindo um som. • Se não houver interação com o painel de controlo durante mais de 30 segundos e nenhuma zona de cozedura estiver ativa. • Se não tiver sido detetado nenhum utensílio de cozinha durante mais de 30 segundos e não tiver havido qualquer interação com o painel de controlo durante o mesmo período. • O tempo máximo de funcionamento de um nível de potência ou de uma função foi ultrapassado e não houve qualquer interação com a placa durante mais de 30 segundos. • Outros casos não especificados aqui.		Para mais informações, consulte a secção "Utilização diária". Ligar a placa manualmente.
Durante a utilização da função Cozedura assistida (Boil&Cook), a água não atinge o ponto de ebulição. ou	Dependendo do utensílio de cozinha ou da quantidade de água utilizada, o ponto de ebulição pode não ser atingido. Quer a água esteja a ferver ou não, o nível de potência pode descer automaticamente para 15 após cerca de 15 minutos a partir do momento em que a função é ativada.		Se a água não estiver a ferver, pode fazê-la ferver aumentando o nível de potência da zona de cozedura em utilização. Em alternativa, pode tentar utilizar outra panela adequada para cozinhar por indução.
A função não indica que o ponto de ebulição foi atingido dentro de cerca de 90 segundos a partir do momento em que a água começa a ferver.			Se a função não indicar que a água está a ferver dentro de 90 segundos a partir do momento em que começa a ferver, sugerimos que desligue a função Boil&Cook e utilize os níveis de potência para continuar a cozinhar.

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal.
Estes ruídos provêm efetivamente dos utensílios de cozinha e estão relacionados com as caraterísticas dos fundos das panelas (por exemplo, quando os fundos são feitos de diferentes camadas de material ou são desiguais).
Podem variar consoante o tipo de utensílios de cozinha utilizados e a quantidade de alimentos contidos, e não são o sintoma de algo errado.
As placas de indução podem produzir sons contínuos de estalido e/ou de tique-taque com uma panela/panela posicionada. Estes sons podem ocorrer quando a panela não é capaz de receber a potência total fornecida para o nível de potência definido. Utilizar um recipiente com um diâmetro superior ao mínimo indicado no manual para as zonas de cozedura específicas ou utilizar um recipiente mais eficaz (consultar a secção "Acessórios").

O derrame de água, o transbordamento de alimentos e/ou um objeto colocado sobre os botões do painel de comando podem imitar o dedo e ativar ou desativar acidentalmente qualquer um dos botões da placa, bem como produzir sinais acústicos devido ao contacto entre os objetos e os botões. Se estes objetos não forem retirados em 8 segundos, a placa desliga-se automaticamente emitindo um som que se repete de 5 em 5 segundos até que o objeto ou a água sejam retirados do painel de controlo, mesmo depois de desligado. Para evitar o desligamento, remova quaisquer líquidos derramados da interface do utilizador e seque-a completamente no espaço de 8 segundos, ou utilize a função de limpeza que lhe dá 30 segundos para limpar e secar.
Lembre-se que o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) estará sempre ativo.

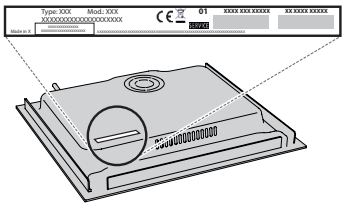
SERVIÇO PÓS-VENDA

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

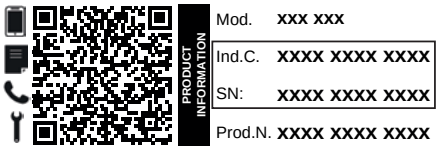
1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões da **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

SE A AVARIA PERSISTIR MESMO APÓS AS VERIFICAÇÕES ACIMA REFERIDAS, CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

Quando contactar o nosso serviço pós-venda, indique sempre:
- Uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;



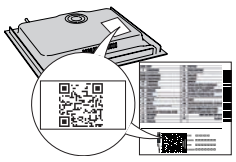
- Ind. C.
- o número de série (número a seguir às letras SN na placa de caraterísticas situada por baixo do aparelho). O número de série também se encontra indicado na documentação;



- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:
- Utilizar o código QR no seu aparelho;
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produzido sob licença.