



GB English

Instructions for use **HOB**

Contents

Important safety instructions 5
Safeguarding the environment 6
Declaration of conformity 6
Before use 6
Existing pots and pans 6
Recommended pot bottom widths 6
Power level table 7
Installation 7
Electrical connection 8
Instructions for use 9
Cleaning 11
Troubleshooting guide 11
Noises made by the hob 11
After-sales service 12

IT Italiano

Istruzioni per l'uso **PIANO COTTURA** **Sommario**

Istruzioni importanti per la sicurezza 13
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 14
Dichiarazione di conformità 14
Prima dell'utilizzo 14
Recipienti preesistenti 14
Diametri fondo pentola consigliati 15
Tabella potenze 15
Installazione 16
Collegamento alla rete elettrica 16
Istruzioni per l'uso 17
Operazioni di pulizia 20
Guida ricerca guasti 20
Rumorosità del piano di cottura 20
Servizio assistenza 21

FR Français

Mode d'emploi **TABLE DE CUISSON** **Sommaire**

Consignes de sécurité importantes 22
Conseils pour la protection de
l'environnement 23
Déclaration de conformité 23
Avant d'utiliser l'appareil 23
Anciens recipients 23
Diamètre conseillé pour le fond
des casseroles 24
Table des puissances 24
Installation 25
Branchement électrique 25
Mode d'emploi 26
Nettoyage 28
Diagnostic des pannes 29
La table de cuisson est bruyante 29
Service après-vente 29

NL

Gebruiksaanwijzing **KOOKPLAAT**

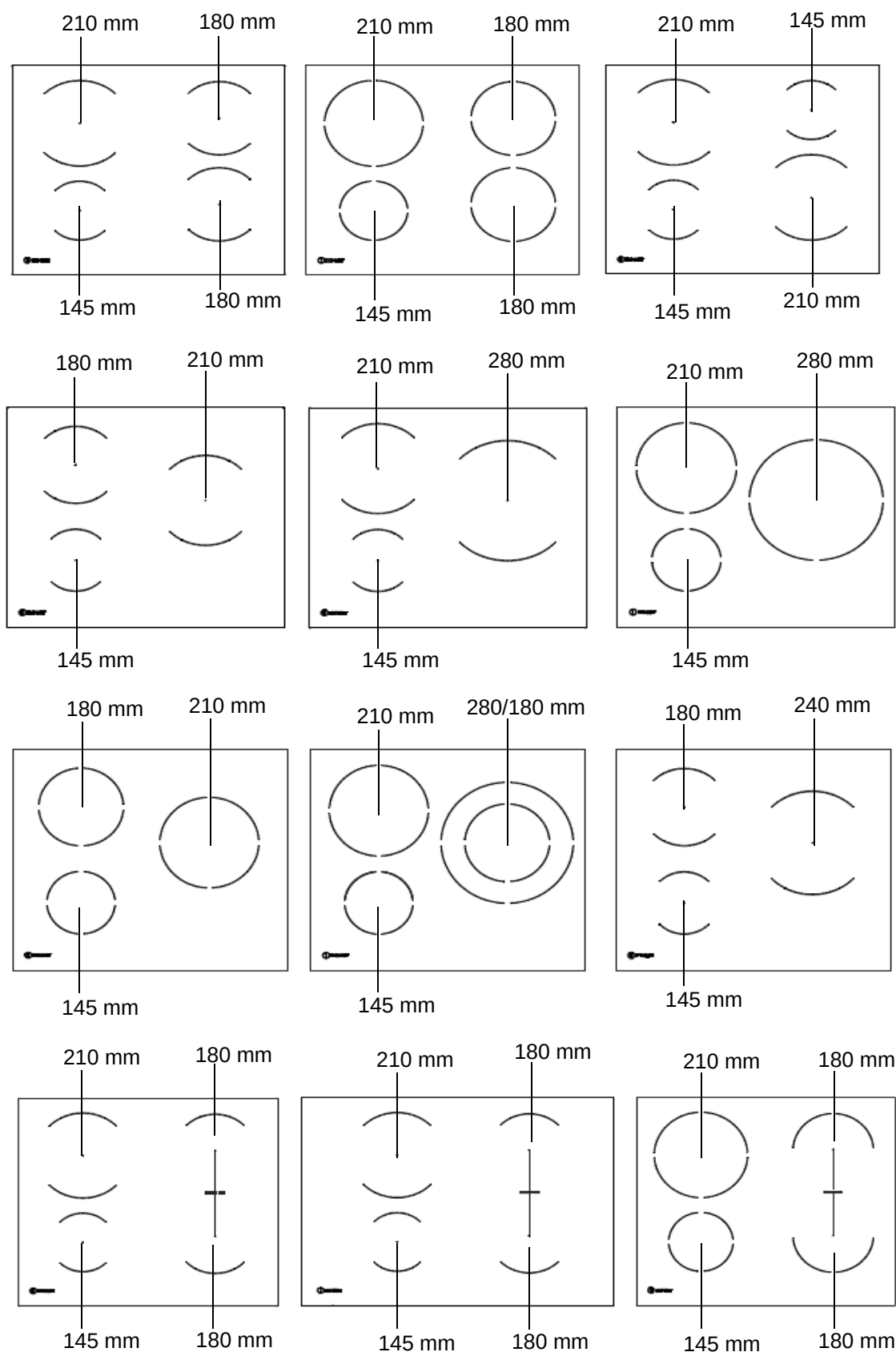
Inhoud

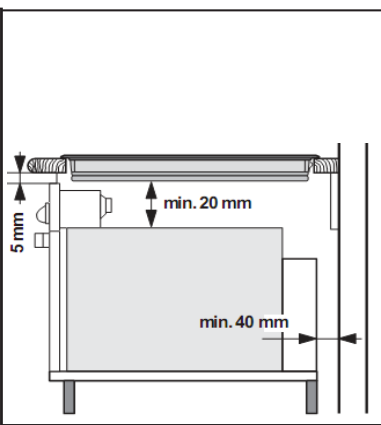
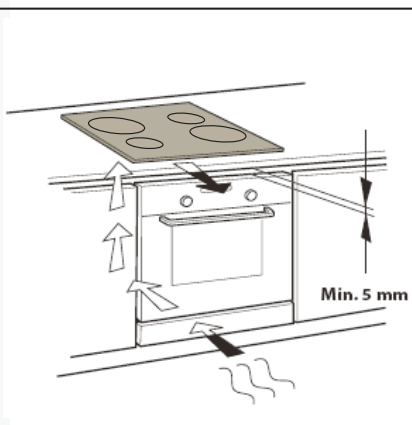
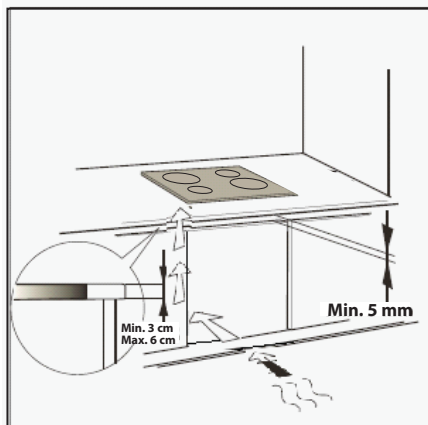
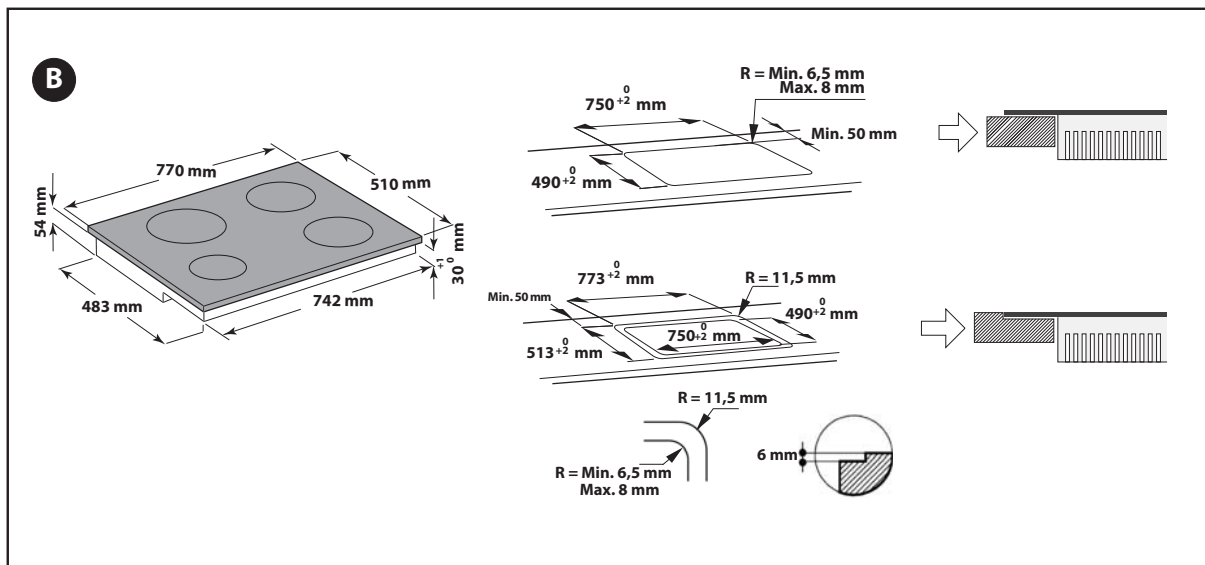
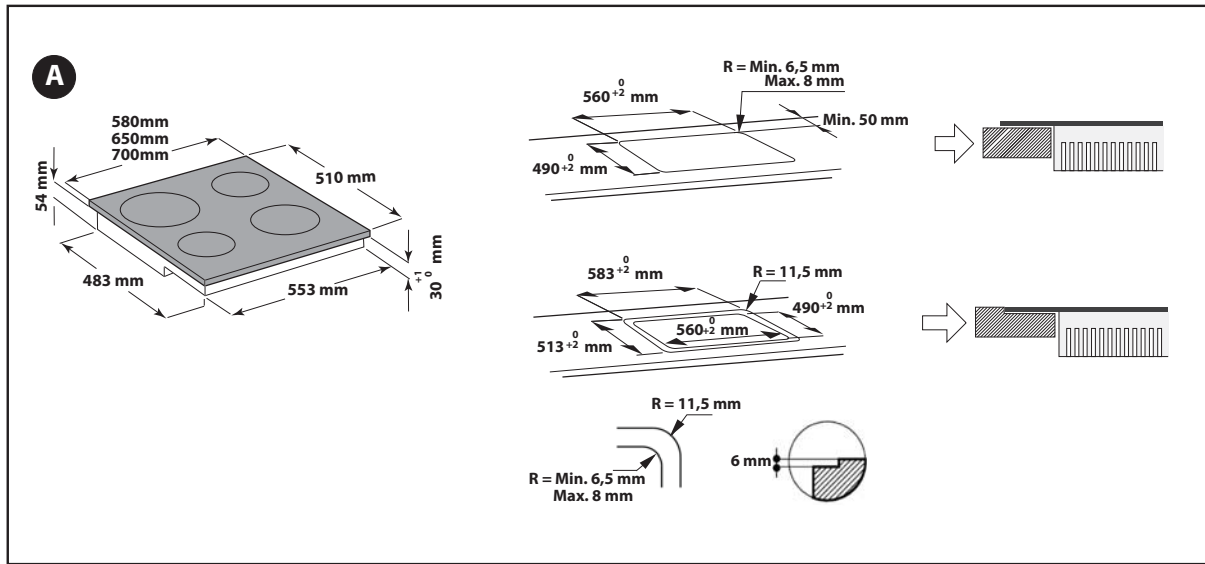
Belangrijke veiligheidsinstructies 30
Milieutips 31
verklaring van overeenstemming 31
Vvoordat u de kookplaat in gebruik neemt 31
Reeds aanwezige pannen 31
Aanbevolen diameter panbodem 32
Vermogenstabellen 32
Installatie 33
Elektrische aansluiting 33
Gebruiksaanwijzing 34
Reinigen 37
Opsporen van storingen 37
Geluiden afkomstig van de kookplaat 37
Klantenservice 38

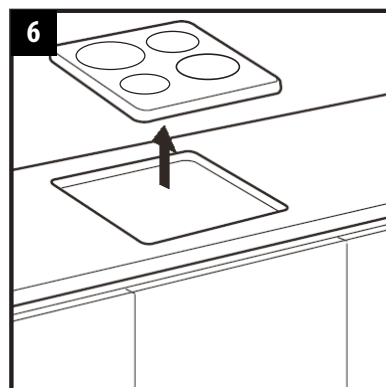
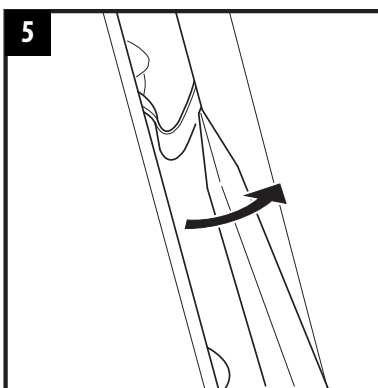
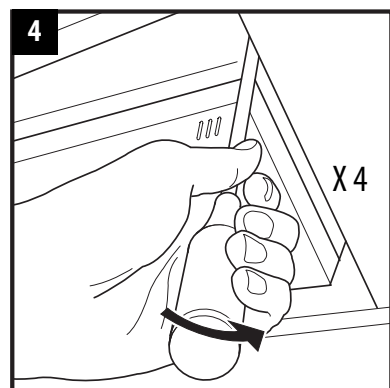
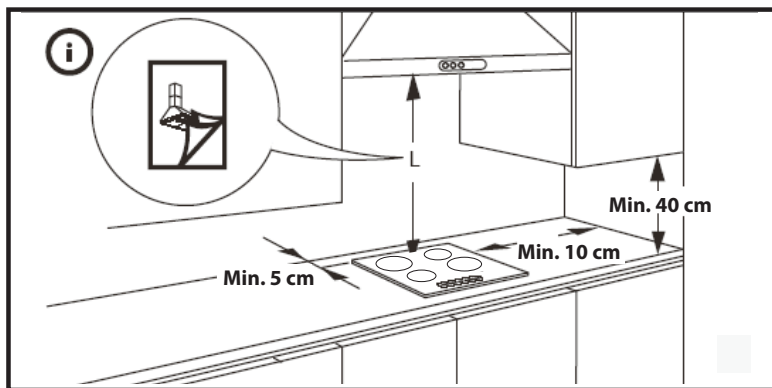
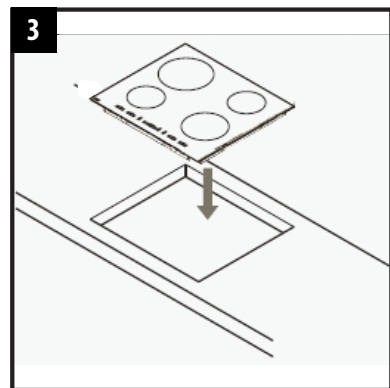
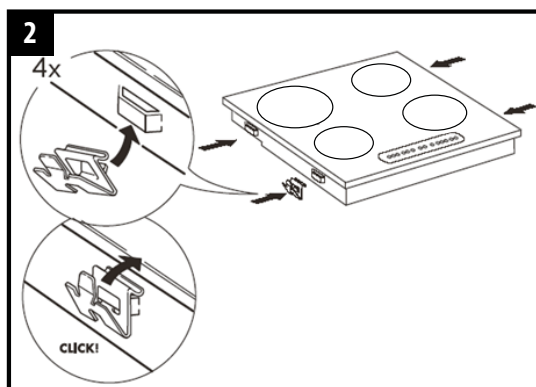
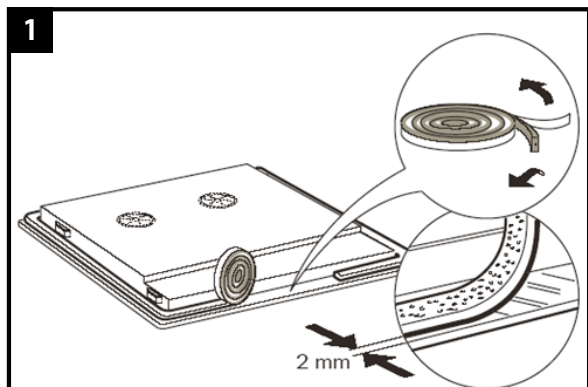
PT Português

Instruções para a utilização **PLANO** **Índice**

Instruções de segurança importantes 31
Conselhos para a protecção do ambiente 40
Declaração de conformidade 40
Antes da utilização 40
Recipientes pré-existent 40
Diâmetros aconselhados do fundo das panelas 41
Tabela de potências 41
Instalação 42
Ligação eléctrica 42
Instruções de utilização 43
Limpeza 46
Guia para resolução de avarias 46
Ruído gerado pela placa 46
Serviço pós-venda 47







IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions shall also be available on website: www.hotpoint.eu

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

-  This is the danger symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and others.
All safety messages will be preceded by the danger symbol and the following words:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years 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 appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- A separator panel (not supplied) must be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector (only for induction appliances).

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing

The packing material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol (♻️). The various parts of the packing must not be dispersed in the environment, but disposed of in compliance with local regulations.

Disposal

This appliance is marked in conformity with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is correctly disposed of, the user can help prevent potentially negative consequences for the environment and the health of people.

The symbol  on the appliance or the accompanying documentation indicates that this product should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection point for recycling WEEE.

Energy saving tips

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

DECLARATION OF CONFORMITY

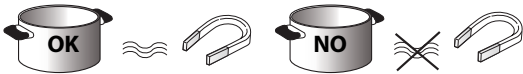
ECODESIGN Directive 2009/125/EC

BEFORE USE



IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol “INDUCTION SYSTEM” (Figure opposite). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.
Using suitable pots, the cooking zones cannot be used at temperatures below 10°C.

EXISTING POTS AND PANS



Use a magnet to check if the bottom of the pot is suitable for the induction hob: bottom of the pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.

RECOMMENDED POT BOTTOM WIDTHS

Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.
For good cooking results, the diameter of the base of the pot should match the size of the hotplate.

Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)	Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)
14.5	14.5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI/CONNEXION	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

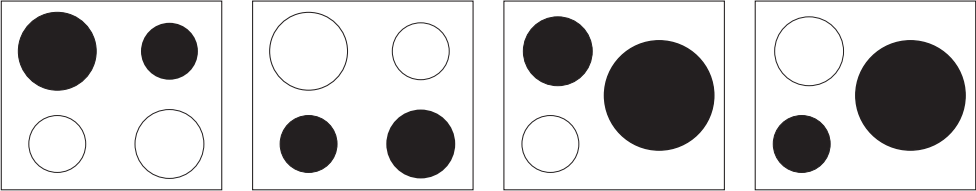
Pan size

To determine the size of the pot please measure the base of the pot (see picture) and refer to recommended pots bottom width table, reported below, for perfect usage and correct pan detection. Each cooking zone has a minimum limit of detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the cooking zone that is most suitable for the diameter of your pan.



RECOMMENDED POT POSITION

For best performance, when you use two pots simultaneously, put them according to the pictures below:



POWER LEVEL TABLE

Power level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max. power	Boost	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids
		Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling
High power	9-7	Browning - slow frying - boiling - grilling	Ideal for slow frying, maintaining a high boil, cooking and grilling (short duration, 5-10 minutes)
		Browning - cooking - stewing - slow frying - grilling	Ideal for slow frying, maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating
Medium power	7-5	Cooking - stewing - slow frying - grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (long duration).
		Cooking - simmering - thickening - creaming pasta	Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), creaming pasta. Ideal for prolonged cooking (volumes of less than a litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	4-3	Melting - defrosting - keeping food hot - creaming risottos	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food hot (e.g. sauces, soups, minestrone) Ideal for keeping just-cooked food hot, creaming risottos and keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory),
OFF	Zero power	Support surface	Hob in standby mode or off (possible end-of-cooking residual heat, indicated by "H")

NOTE:
When making quick-cook foods that require perfect heat distribution (e.g. pancakes) on the 28 cm double cooking zone (where present), use pans no greater than 24 cm in diameter. For delicate cooking (for example, melting chocolate or butter) use the smaller diameter single zones.

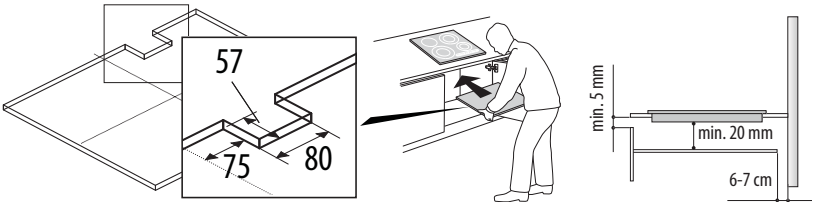
INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.
For built-in dimensions and installation instruction, see the pictures in page 2.

PREPARING THE CABINET FOR FITTING

**WARNING**

- Install a separator panel under the hob.
- The lower part of the product must not be accessible after installation.
- Do not fit the separator panel if an undertop oven is installed.

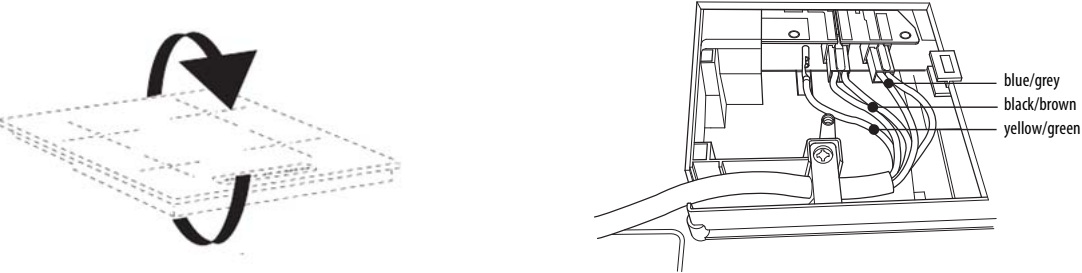


- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure.
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance between the hob and the top of the unit (min. 5 mm).
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.
- To remove the hob, use a screwdriver (not provided) to prise off the perimeter clips on the underside of the appliance.

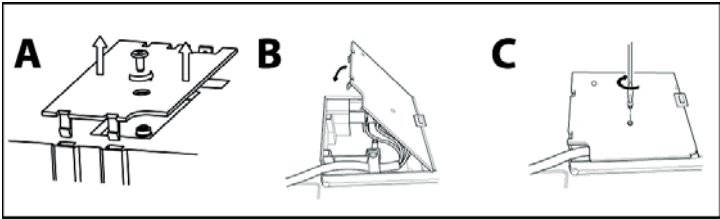
ELECTRICAL CONNECTION

WARNING

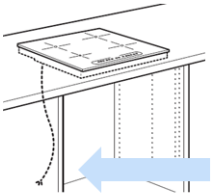
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure the voltage specified on the dataplate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.



1. Remove the terminal cover (A) by unscrewing the screw and insert the cover into the hinge (B) of the terminal.
 2. Plug the power cord into the clamp and connect the wires to the terminal block as shown in the wiring diagram located near the terminal.
 3. Secure the power cable with the cable clamp.
 4. Close the cover (C) and screw on the terminal with the screw removed.
- For each connection to the network, the hob automatically checks for a few seconds.

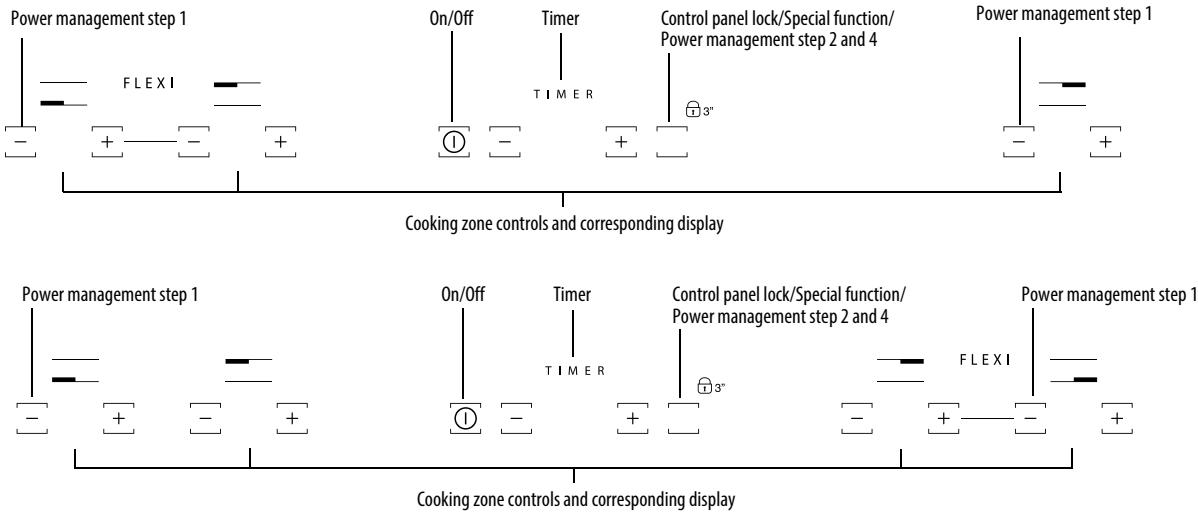


Connection to main power



Control Panel Description

Control panel



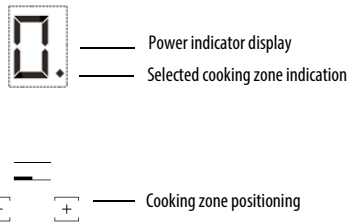
Switching the hob ON/OFF

To switch the hob on, press the  button for approx. 2 seconds until the cooking zone displays light up. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated.

If the hob has been in use, the residual heat indicator “H” remains lit until the cooking zones have cooled down.

If within 10 seconds of switching on, no function is selected, the hob switches off automatically.

Switching on and adjusting cooking zones



Place the pot on the cooking zone, switching the hob on, activate the required cooking zone by pressing the corresponding “+” button “0” appears on the display. It is possible to select the required power level, from min. 0 to max. 9, or booster “P” if available. To increase the power level, push the “+” button. To decrease the power level push the “-” button.

Deactivation of cooking zones

To switch off the cooking zone, press the corresponding “+” and “-” button for more than 3 seconds.

The cooking zone switches off and, if still hot, the letter “H” appears on the zone display.

Control panel lock

This function locks the controls to prevent accidental activation of the hob. To activate the control panel lock, switch the hob on and press the Lock function button for three seconds; an acoustic signal and a luminous indicator near the padlock symbol signal activation. The control panel is locked except for the switching off function. To deactivate the control lock, repeat the activation procedure. The luminous dot goes off and the hob is active again.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the button below the symbol can accidentally activate or deactivate the control panel lock.

Timer

The timer can be used to set the cooking time for a maximum of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for all the cooking zones.

Select the cooking zone to be used with the timer, press the timer (see figure) and a beep signals the function. The display shows “00” and the LED indication comes on. The Timer value can be decreased and increased by keeping the slider function “+” and “-” buttons pressed. When the set time has elapsed, an acoustic signal

sounds and the cooking zone switches off automatically. To deactivate the timer, keep the Timer button pressed for at least 3 seconds. To set the timer for another zone, repeat the above steps. The timer display always shows the timer for the selected zone or the shortest timer. To modify or deactivate the timer, press the cooking zone selection button for the timer in question.

Control panel warnings

Residual heat indicator.

The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot. If the display shows , the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter. When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator.

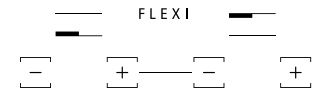
If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message “no pot” will appear in the display (see figure at side). In these situations it is recommended to reposition the pot on the hob surface until you find the position of operation. If no pot is detected within 60 seconds, the hob switches off.

Fast boil function (Booster where it is available)

This function, only present on some cooking zones, makes it possible to exploit the hob’s maximum power (for example to bring water to the boil very quickly). To activate the function, press the “+” button until “P” appears on the display. After 5 minutes’ use of the booster function, the appliance automatically sets the zone to level 9.

FLEXI

This function is used in case of big pots that the single zone can not satisfied, ex, fish, big pot for meat. In order to active the FLEXI/CONNECTION ZONE, please press on + and - buttons simultaneously as shown in the picture below.



“Power management” (Function where it is available)

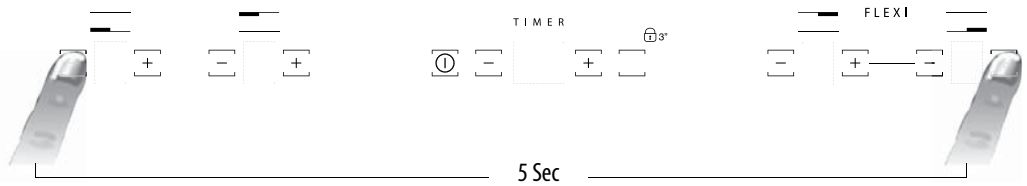
Thanks to the “Power management” function, the user can set the maximum power the hob can reach, as required. This setting is possible at any time and is maintained until the next change. By setting the required maximum power, the hob automatically adjusts distribution in the various cooking zones, ensuring that this limit is never exceeded; with the advantage of also being able to manage all the zones simultaneously, but without overload problems. 4 maximum power levels are available and showed on display: 2.5 – 4.0 – 6.0 – 7.2 kW (7.2 kW is considered as max power of cooktop) At the time of purchase, the hob is set to maximum power After plugging the appliance into the electrical socket, in the first 60 seconds it is possible to set the required power level by running the following points:

Step	Control panel	Display
1		Press for approximately 3 seconds both Power management button (step 1)
2		Press the Power Management button (step 2) to confirm the previous step The display shows 
3		Press to set the chosen level amongst the different options available The light comes on together with the in-use lights for the individual cooking zones
4		Press the Power Management button (step 4) to confirm the previous step The display shows the set level which flashes for approximately 2 seconds; after which the hob emits an acoustic signal and then turns itself off; it is now ready for use

In case of an error when setting the power, the symbol  appears in the middle and an acoustic signal sounds for about 5 seconds. In this case repeat the configuration procedure from the beginning. If the error occurs again, contact the After-Sales Service. During normal use, if the user tries to increase the maximum available power level when reached, the level of the zone in use flashes twice and an acoustic signal sounds. To obtain a higher power in that zone, it is necessary to manually decrease the power level of one or more already active cooking zones.

Activation/deactivation of the acoustic signal

After switching the hob on, press and hold the “+” button and the outermost button on the right simultaneously for at least three seconds (“control panel lock”).



CLEANING

WARNING

- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).
- Liquid spillages on the cooking zones may make pans vibrate or move.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR ELIMINATION
C81, C82	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.
C83	The control panel indicates the error code hob off because of an issue on electronic circuit	Cooktop has been supplied with over voltage	Cooktop may be still used but call the After-Sales Service
C85	Hob is not able to give power to the pot	Pot is not suitable to the induction hob	Use another induction pot
F02 or F04 or C84	The connection voltage is wrong or issue to the power supply	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds and plug it again. If the problem persists, call the After-Sales Service and specify the error code		

NOISES MADE BY THE HOB

The induction cooktops can generate a set of noise and vibration during normal operation, depending on the type of material and the processing of the food, such as those described below:

- **Noise contact:** this type of vibration is due to the use of pots made of different materials superimposed.
- **Sounds click at mid-lower power:** this noise is produced in order to achieve the low-mid power required.
- **Sounds like rhythmic click:** this noise is produced when operating several areas of cooking and / or high performance.
- **Hissing weak:** this noise is due to the type of container used and the quantity of food contained.
- **Background noise:** the induction cooker is equipped with a fan aimed at cooling the electronic components and for this reason during operation and also for a few minutes after switching off the hob you hear the noise of the fan. Increase / decrease the cooking zones activated, the background noise of the fan may increase or decrease.

These conditions are normal and essential for the proper functioning of the induction system, they are not indication of failure or damage.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the product type and exact model;
- the Service number (the number after the word Service on the rating plate), located under the appliance (on the metal plate).
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000



If any repairs are required, contact an **authorised After-Sales Service Centre** (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available for 10 years.

Product Guarantee and Repair Information Guarantee

12 Months Parts and Labour Guarantee

Your appliance has benefit of our manufacturer's guarantee, which covers the cost of breakdown repairs for twelve months from the date of purchase.

This gives you the reassurance that if, with in that time, your appliance is proven to be defective because of either workmanship or materials, we will, at our discretion, either repair or replace the appliance at no cost to you:

This guarantee is subject to the following conditions:

- The appliance has been installed and operated correctly and in accordance with our operating and maintenance instructions.
- The appliance is used only on the electricity or gas supply printed on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only.
- The appliance has not been altered, serviced, maintained, dismantled, or otherwise interfered with by any person not authorised by us.
- Any repair work must be undertaken by us or our appointed agent.
- Any parts removed during repair work or any appliance that is replaced become our property.
- The appliance is used in the United Kingdom or Republic of Ireland.

The guarantee does not cover:

- Damage resulting from transportation, improper use, neglect or interference or as a result of improper installation.
- Replacement of any consumable item or accessory. These include but are not limited to: plugs, cables, batteries, light bulbs, fluorescent tubes and starters, covers and filters.
- Replacement of any removable parts made of glass or plastic.

THIS GUARANTEE WILL NOT APPLY IF THE APPLIANCE HAS BEEN USED IN COMMERCIAL OR NON-DOMESTIC PREMISES.

Recycling and Disposal Information

As part of Hotpoint's continued commitment to helping the environment, Hotpoint reserves the right to use quality, recycled components to keep down customer costs and minimise material wastage.

Please dispose of packaging and old appliances carefully. To minimise the risk of injury to children, remove the door, plug, and cut the mains cable off flush with the appliance. Dispose of these parts separately to ensure that the appliance can no longer be plugged into mains socket, and the door cannot be locked shut.

Repairs and After Sales

For product help and advice, repairs, spare parts or accessories, we're here to help.

For local repair engineers - 03448111606

ROI-0818313413

UK standard local rate applies ROI local Irish rate applies

For Parts and Accessories visit:

parts.hotpoint.co.uk/shop

Please remember to register your appliance at www.hotpointservice.co.uk to activate your 10 year parts guarantee.

Please note, our advisors will require the following information:

Model number

Serial number

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

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



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:



PERICOLO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.



AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, etc.) perché potrebbero scaldarsi.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.

- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica (solo per apparecchi con superficie in vetro).
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante con la manopola e non affidarsi al rilevatore di presenza della casseruola (solo per apparecchi a induzione).

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

Smaltimento

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

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

Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, attenersi ai seguenti suggerimenti:

- Il fondo delle pentole deve avere un diametro uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura indicata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

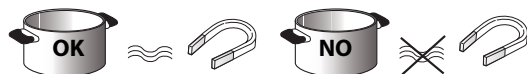
ECODESIGN Directive 2009/125/EC

PRIMA DELL'UTILIZZO



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

RECIPIENTI PREESISTENTI



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

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

DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.
Per un risultato ottimale, il diametro della base della pentola dovrebbe corrispondere alla misura della piastra.

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

Dimensione della pentola

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



POSIZIONAMENTO DELLE PENTOLE CONSIGLIATO

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

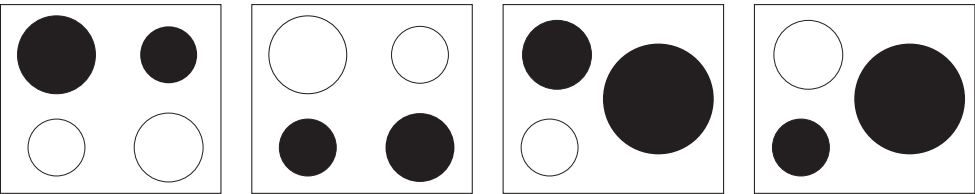


TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	Boost (temperatura massima)	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	9–7	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti congelati, bollire rapidamente
Alta potenza		Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere un bollore alto, cuocere e grigliare (durata breve, 5–10 minuti)
	7–5	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere un bollore basso, cuocere e grigliare (durata media, 10–20 minuti), preriscaldare
Media potenza		Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere un bollore delicato, cuocere e grigliare (durata lunga).
	4–3	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare pasta	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori a 1 litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte)			
Bassa potenza	2–1	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare risotti	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (ad es. salse, minestre, minestrone)
			Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
SPEGNIMENTO	Potenza zero	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)

NOTA:

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

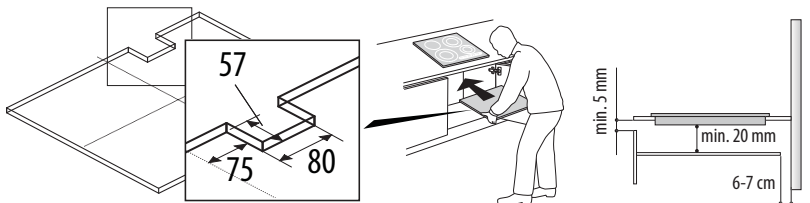
INSTALLAZIONE

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

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

AVVERTENZA

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

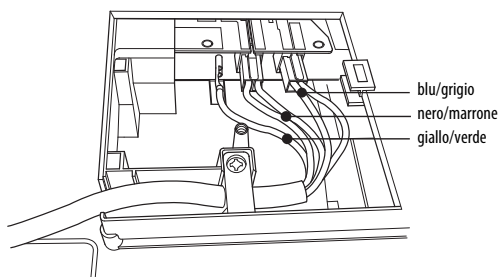
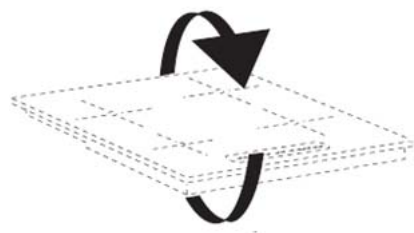


- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

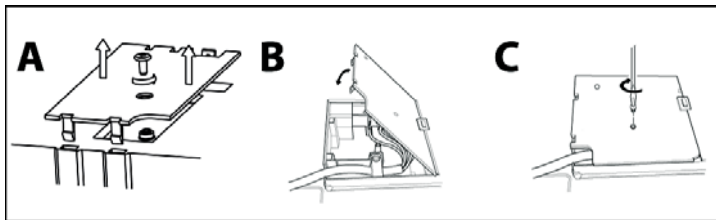
AVVERTENZA

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

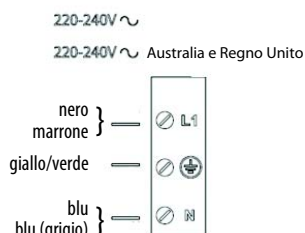
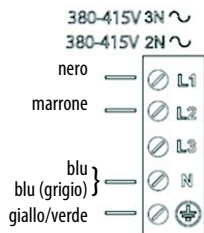
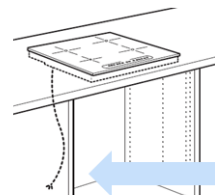


1. Rimuovere il coperchio della morsetteria (A) svitando la vite e inserendo il coperchio nella cerniera (B) della morsetteria.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto e collegare i cavi alla morsetteria come illustrato nello schema situato accanto alla morsetteria stessa.
3. Fissare il cavo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

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



Collegamento
all'alimentazione di rete

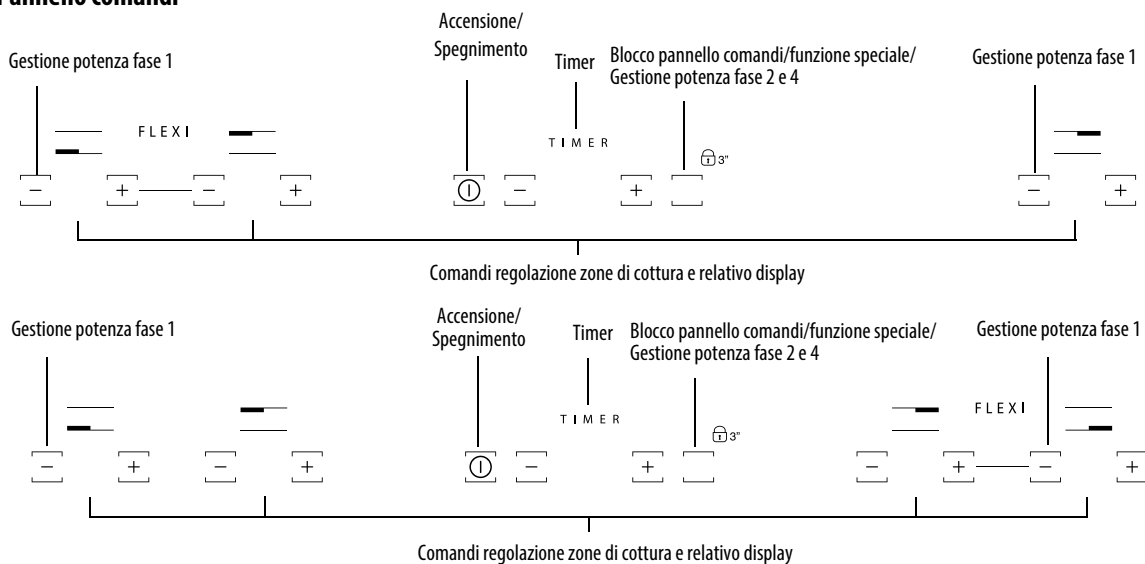


ISTRUZIONI PER L'USO



Descrizione pannello comandi

Pannello comandi



Accensione/Spegnimento piano di cottura

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

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

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

Attivazione e regolazione zona di cottura



Display dell'indicatore di potenza

Indicazione della zona di cottura selezionata



Posizionamento della zona di cottura

Posizionare la pentola sulla zona di cottura accendendo il piano di cottura, quindi attivare la zona di cottura richiesta premendo il tasto "+"; sul display viene visualizzato "0". È possibile selezionare il livello di potenza richiesto, da un minimo di 0 a un massimo di 9, oppure continuare a premere fino a visualizzare "P" per attivare la funzione booster, se disponibile. Per aumentare il livello di potenza, premere il tasto "+". Per diminuire il livello di potenza, premere il tasto "-".

Disattivazione delle zone di cottura.

Per spegnere la zona di cottura, premere i corrispondenti tasti "+" e "-" per più di 3 secondi.

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

Blocco pannello comandi

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

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

Timer



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

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

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la suddetta procedura. Il display del timer mostra sempre il timer per la zona selezionata o il timer più breve.

Per modificare o disattivare il timer, premere il tasto di selezione della zona di cottura per il timer in questione.

Avvisi del pannello comandi

Spia di calore residuo.



Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se il display visualizza "H", la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o fare sciogliere il burro.

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

Indicatore di pentola non corretta o assente.



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

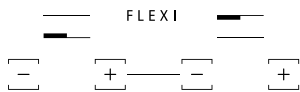
Funzione Fast boil (ebollizione rapida) (Booster (temperatura massima) se disponibile)

Funzione presente solo su alcune zone di cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua).

Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a quando "P" appare sul display. Dopo 5 minuti di utilizzo della funzione Booster (temperatura massima), l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

FLEXI /RACCORDO

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



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

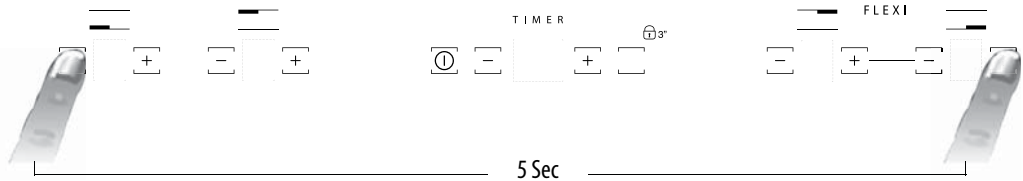
Grazie alla funzione “Power management” (Gestione potenza), l'utente può impostare a scelta la potenza massima raggiungibile dal piano di cottura. Tale impostazione può essere eseguita in qualunque momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica. Impostando la potenza massima desiderata, il piano di cottura ne regola automaticamente la distribuzione nelle varie zone di cottura in modo che tale limite non venga mai superato; con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico. Sono disponibili 4 livelli di potenza massima visualizzati sul display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW è considerata la potenza massima del piano di cottura) Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima. Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza sulla base dei punti indicati di seguito:

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

In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo  appare al centro del display e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso, ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se l'errore si verifica nuovamente, contattare il Servizio Assistenza. Durante il normale utilizzo, se l'utente prova ad aumentare il livello di potenza massimo disponibile dopo averlo raggiunto, il livello della zona in uso lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico. Per ottenere una potenza più elevata in quella zona, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza di una o più zone di cottura già attive.

Attivazione/disattivazione del segnale acustico

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



OPERAZIONI DI PULIZIA

 AVVERTENZA

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

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

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

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

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

GUIDA RICERCA GUASTI

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

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

RUMOROSITÀ DEL PIANO DI COTTURA

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

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

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di chiamare il Servizio Assistenza:

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

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

Indicare sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.hotpoint.eu

VOTRE SECURITE ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MERITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.



AVERTISSEMENT

Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Assurez-vous de respecter ce qui suit :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de respecter les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la masse.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- L'appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et 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 sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer, ni procéder à son entretien sans surveillance.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- Ne placez jamais des produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Prenez garde lors de la cuisson d'aliments riches en graisse et en huile.
- Un panneau de séparation (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils avec surface en verre).
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance séparé.
- La cuisson sans surveillance d'un plat contenant de la graisse ou de l'huile sur une plaque chauffante peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti feu.
Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole (uniquement pour les appareils à induction).

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole (♻️). Ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant correctement cet appareil au rebut, l'utilisateur contribue à prévenir les nuisances pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps ;
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

DECLARATION DE CONFORMITE

ECODESIGN Directive 2009/125/EC

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.
Avec les casseroles adéquates, les zones de cuisson sont activées dès que la température ambiante est supérieure à 10 °C.

ANCIENS RECIPIENTS



Pour vérifier si la casserole est compatible avec la table à induction, utilisez un aimant : s'il n'y a pas attraction, cela signifie que la casserole ou la poêle n'est pas compatible.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

DIAMÈTRE CONSEILLE POUR LE FOND DES CASSEROLES

Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.

Pour une bonne cuisson, le diamètre de la base du plat de cuisson devrait être le même que celui de la plaque chauffante.

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

Grosseur du plat de cuisson

Pour déterminer la grosseur du plat de cuisson, mesurez la base du plat (voir la photo) et reportez-vous au tableau pour les largeurs recommandées pour les bases de plats de cuisson, disponible plus bas, pour une utilisation efficace et optimale du système de détection. Chaque zone de cuisson a une limite de détection de plat de cuisson minimum, qui varie selon le matériau utilisé dans la fabrication du plat. Vous devriez utiliser la zone de cuisson la plus adaptée pour le diamètre de votre plat de cuisson.



POSITION CONSEILLÉE DES CASSEROLES

Pour obtenir des performances optimales, lorsque vous utilisez deux casseroles simultanément, placez-les selon les illustrations ci-dessous :

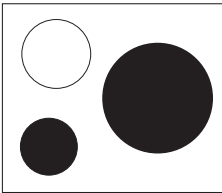
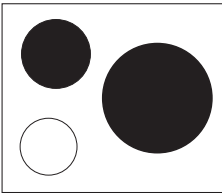
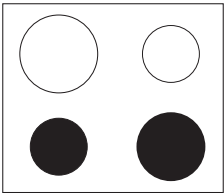
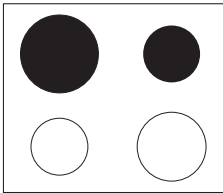


TABLE DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation des puissances (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	Boost	Chauffage rapide	Augmentation rapide de la température de cuisson jusqu'à ébullition de l'eau ou chauffage rapide des liquides.
		Frir - bouillir	Faire rissoler, débiter une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance forte	9-7	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson de courte durée, 5-10 minutes).
		Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson de durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer
Puissance moyenne	7-5	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire et faire griller (cuisson de longue durée).
	4-3	Cuire - mijonner - épaissir - mélanger les pâtes	Cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et préparation des pâtes. Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	2-1	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger les risottos	Ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments peu volumineux et maintenir à température des aliments qui viennent d'être cuits (par ex. sauces, soupes, potages) Garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et mélanger des risottos (avec l'accessoire approprié pour la plaque à induction).
OFF	Puissance zéro	Surface de la table	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

REMARQUE

Pour les préparations courtes nécessitant une parfaite répartition de la chaleur (crêpes, par exemple), il est conseillé d'utiliser des ustensiles inférieurs à 24 cm de diamètre sur le double foyer de 28 cm (selon le modèle). Pour les cuissons délicates (par exemple, pour faire fondre du chocolat ou du beurre), il est conseillé d'utiliser les foyers simples plus petits.

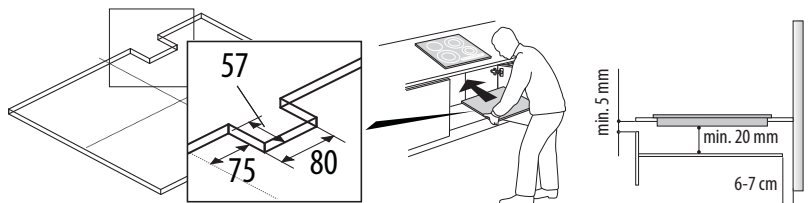
INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente. Concernant les dimensions de l'encastrement et les consignes d'installation, référez-vous aux images de la page 2.

PREPARATION DU MEUBLE POUR UNE INSTALLATION ENCASTREE

⚠ AVERTISSEMENT

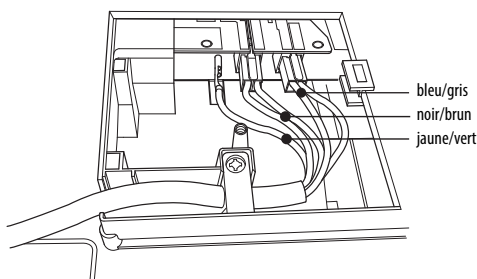
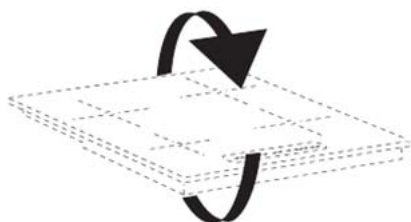
- Installez un cloison de séparation sous la table de cuisson.
- La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.
- Respectez les cotes indiquées sur la figure pour la distance entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
- Si vous souhaitez réaliser une installation bord à bord, appelez le service après-vente et demandez le montage du kit vis 4801 211 00112.
- Pour enlever la table de cuisson, utilisez un tournevis (non livré en série) et intervenez sur les ressorts du pourtour inférieur de l'appareil.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

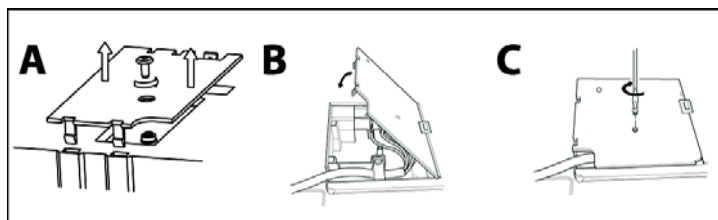
⚠ AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

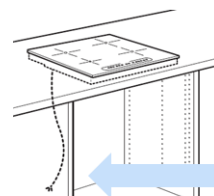


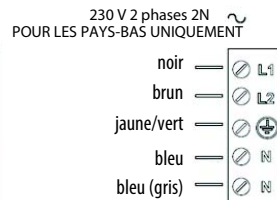
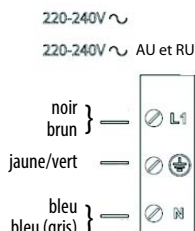
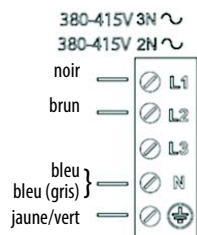
1. Retirez le cache-borne (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) du bloc de jonction.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la bride et reliez les câbles au bloc de jonction comme indiqué sur le schéma de câblage situé près du bloc de jonction.
3. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
4. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bloc de jonction avec la vis retirée précédemment.

Pour chaque raccordement au réseau, la table de cuisson effectue automatiquement des vérifications pendant quelques secondes.



Branchement à la prise secteur

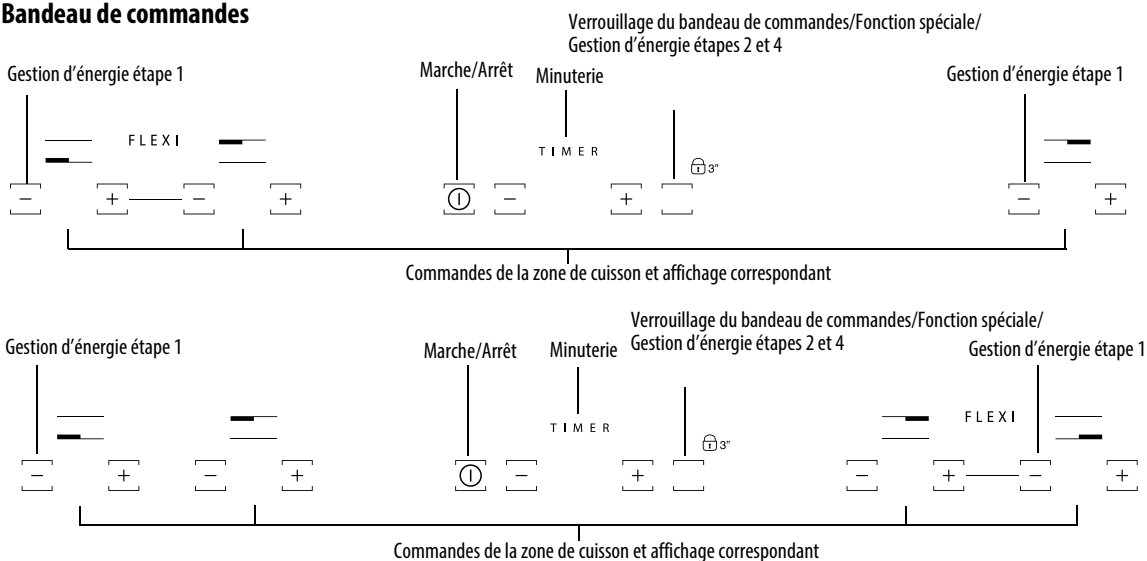




MODE D'EMPLOI

Description du bandeau de commande

Bandeau de commandes



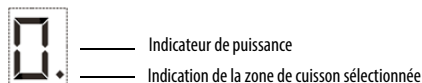
Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez 2 secondes sur la touche  jusqu'à ce que les afficheurs des foyers s'éclairent. Pour éteindre, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés.

Si la table de cuisson a déjà été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » reste actif jusqu'au refroidissement des foyers.

Si on ne sélectionne aucune fonction dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, elle se désactive automatiquement.

Activation et réglage des foyers



Placez une casserole sur la zone de cuisson, allumez la table de cuisson, puis activez la zone de cuisson requise en appuyant sur la touche « + » correspondante ; « 0 » apparaît à l'écran. Il est possible de sélectionner le niveau de puissance requis, de 0 min. à 9 max., ou le booster « P » si disponible. Pour augmenter le niveau de puissance, appuyez sur la touche « + ». Pour diminuer le niveau de puissance, appuyez sur la touche « - ».

Désactivation des foyers de cuisson

Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur les touches « + » et « - » correspondantes pendant plus de 3 secondes. La zone de cuisson s'éteint ; si elle est encore chaude, la lettre « H » est visible sur l'afficheur.

Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour activer le verrouillage du bandeau de commande, activez la plaque de cuisson et appuyez sur la touche de fonction de verrouillage pendant trois secondes ; un signal sonore ainsi qu'un témoin lumineux près du symbole de cadenas indiquent l'activation de la fonction. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.

L'eau, le liquide ayant débordé des casseroles et les objets posés sur la touche, sous le symbole, peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaires de la fonction Sécurité Enfants.

Minuterie

 La minuterie permet de programmer le temps de cuisson, au maximum 99 minutes (1 heure et 39 minute) pour tous les foyers. Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec le minuteur, appuyez sur le minuteur (reportez-vous au dessin) et un bip indique la fonction (voir figure). L'afficheur indique 00 et la LED s'allume. Vous pouvez réduire ou augmenter la valeur programmée sur la minuterie en maintenant la pression sur les touches + et - de la fonction slider. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore vous avertit et le foyer s'éteint automatiquement. Pour désactiver la minuterie, maintenez la pression sur la touche Timer au moins trois secondes. Pour programmer la minuterie d'un autre foyer répétez les points ci-dessus. L'afficheur de la minuterie correspond toujours au foyer sélectionné ou à la programmation la plus courte. Pour modifier ou désactiver la minuterie, appuyez sur le bouton du foyer correspondant.

Avis du bandeau de commande

Voyant de chaleur résiduelle

 La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. L'afficheur indique  si le foyer est encore chaud. Quand le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre. Lorsque le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

Détection des casseroles

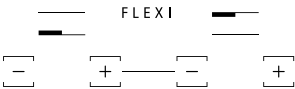
 Si la casserole n'est pas compatible avec votre table à induction, si elle est mal positionnée ou que sa taille est inadaptée, le message « casserole absente » s'affiche (figure ci-contre). Dans de telles situations, il est recommandé de repositionner la casserole sur la surface de la table de cuisson jusqu'à trouver la position de fonctionnement. Si la casserole n'est pas détectée dans un délai de 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Fonction Booster (Booster si disponible)

Cette fonction associée à certains foyers permet d'exploiter au maximum la puissance de la table de cuisson (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que l'afficheur indique « P ». Cinq minutes après l'activation de la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer sur 9.

FLEXI /CONNECTION

Cette fonction est utilisée pour les gros plats de cuisson, trop gros pour une seule zone de cuisson (p. ex. poisson, gros plat pour la viande). Pour activer la FLEXI /CONNECTION, veuillez appuyer sur les touches + et - en même temps comme indiqué sur la photo ci-dessous.



« Power management » (Fonction si disponible)

Grâce à la fonction « Power management » vous pouvez programmer la puissance maximale de la table comme vous le souhaitez. Vous pouvez effectuer à tout moment ce réglage qui reste actif jusqu'à la modification suivante. Si vous programmez la puissance maximale, la table règle automatiquement la répartition de la chaleur entre les différents foyers de cuisson et garantit que ce seuil n'est jamais dépassé, ce qui permet de gérer tous les foyers en même temps sans risque de surcharge.

4 niveaux de puissance maximale sont disponibles et apparaissent sur l’affichage : 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW est considéré comme la puissance max. de la table de cuisson).

Au moment de l’achat, la table est réglée sur la puissance maximale.

Après avoir branché l’appareil dans la prise électrique, il est possible de régler la puissance requise pendant les 60 premières secondes en suivant les points ci-dessous :

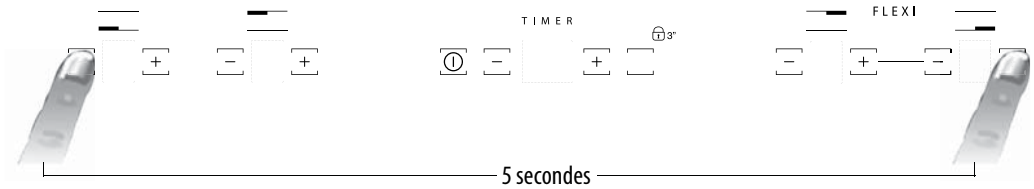
Etape	Bandeau de commandes	Affichage
1	 Appuyez sur les deux touches de gestion d’énergie pendant environ 3 secondes (étape 1).	
2	 Appuyez sur la touche de gestion d’énergie (étape 2) pour confirmer l’étape précédente	L’affichage indique 
3	 Appuyez pour définir le niveau choisi parmi les différentes options disponibles	Le voyant s’allume avec les voyants d’activité pour les zones de cuisson individuelles
4	 Appuyez sur la touche de gestion d’énergie (étape 4) pour confirmer l’étape précédente	L’affichage indique le niveau défini qui clignote pendant environ 2 secondes, après quoi la table de cuisson émet un signal sonore puis s’éteint ; elle est maintenant prête à être utilisée.

Si une erreur survient pendant le réglage de la puissance, le symbole  s’affiche au centre, associé à un signal sonore continu d’environ 5 secondes. Dans ce cas, refaites la configuration depuis le début. Si l’erreur se répète, contactez le service après-vente.

Quand la puissance maximale disponible est atteinte pendant l’utilisation, le niveau du foyer clignote deux fois et émet un signal sonore si on tente de l’augmenter. Pour obtenir une puissance supérieure sur ce foyer, diminuez manuellement la puissance d’un ou plusieurs foyers actifs.

Activation/désactivation du signal sonore

Après avoir activé la table de cuisson, appuyez longuement sur la touche « - » de la première zone de cuisson et sur la touche externe sur la droite simultanément pendant au moins cinq secondes (« comme indiqué ci-dessous »).



NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

- N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») a disparu.

Si la surface affiche le logo iXelium^{MD} votre cuisinière est traitée avec iXelium^{MD}. iXelium^{MD} est un fini exclusif à Whirlpool qui garantit un nettoyage parfait et un éclat durable. Donc, **si vous avez une cuisinière IXELIUM, nous vous recommandons fortement de suivre les consignes de nettoyage suivantes :**

- Utilisez un chiffon doux (en microfibre, de préférence) imbibé d'eau ou d'un produit de nettoyage courant pour vitres.
- Pour augmenter l'efficacité et améliorer les résultats du nettoyage, passez le chiffon humide sur la surface de verre quelques minutes.
- IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni d'éponges à récurer, elles pourraient endommager la surface en verre.**
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez la cuisinière de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre peuvent endommager la cuisinière et doivent être enlevés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, une lingette pour la cuisine absorbante, ou un nettoyant pour cuisinière (suivre les directives du fabricant).
- Des déversements de liquide sur la surface de cuisson peuvent faire vibrer ou déplacer les casseroles.
- Essuyez soigneusement la cuisinière après l'avoir nettoyée.

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section « Mode d'emploi ».
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau ci-dessous.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES PROBABLES	ERREUR ELIMINEE
C81, C82	Le bandeau de commande s'éteint à cause d'une température trop élevée	La température interne des composants électroniques est trop élevée	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
C83	Le bandeau de commande indique le code d'erreur de table éteinte en raison d'un problème dans le circuit électronique	La plaque de cuisson a été fournie avec une surtension	La plaque de cuisson peut toujours être utilisée mais appelez le service après-vente
C85	La table ne fournit pas de puissance à la casserole	La casserole ne convient pas à la table de cuisson à induction	Utilisez une autre casserole
F02 ou F04 ou C84	La tension de connexion est erronée ou il y a un problème avec le système d'alimentation	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Débranchez la table. Attendez quelques secondes puis rebranchez-la. Si le problème persiste, contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur.		

LA TABLE DE CUISSON EST BRUYANTE

- Les plaques de cuisson à induction peuvent produire un ensemble de bruits et vibrations durant le fonctionnement normal, selon le type de substance et la transformation des aliments, tels que ceux décrits ci-dessous :
- **Bruit de contact** : ce type de vibrations est dû à l'utilisation de casseroles recouvertes de différents matériaux.
 - **Clic émis en puissance mi-basse** : ce bruit se produit pour atteindre la puissance mi-basse requise.
 - **Bruit ressemblant à un clic rythmique** : ce bruit se produit lorsque plusieurs zones de cuisson sont activées et/ou à forte puissance.
 - **Faible sifflement** : ce bruit est dû au type de conteneur utilisé et à la quantité de nourriture qu'il contient.
 - **Bruit de fond** : la plaque de cuisson à induction est munie d'un ventilateur chargé de refroidir les composants électroniques ; ainsi, le bruit du ventilateur se fait entendre durant le fonctionnement et pendant quelques minutes après la désactivation de la plaque de cuisson. En augmentant/diminuant les zones de cuisson activées, le bruit du ventilateur peut augmenter ou diminuer.
- Ces conditions sont normales et essentielles au bon fonctionnement du système à induction ; elles n'indiquent donc pas de défaut ni de dommage.

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre « Diagnostic des pannes » et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Eteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-Vente Whirlpool le plus proche.

Pensez à donner :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique),
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant 10 ans.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: www.indesit.com

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

 Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen.

Alle veiligheidsberichten komen na het waarschuwingssymbool en de volgende tekst:

GEVAAR

Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.

WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Zorg dat u aan het volgende voldoet:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm vereist.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend 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 het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Een scheidingswand (niet meegeleverd) dient geplaatst te worden in het compartiment onder het apparaat.

- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor toestellen met een glazen oppervlak).
 - Het apparaat mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
 - Onbewaakt koken op een kookvuur met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. TRACHT NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met een deksel of een blusdeken.
- Brandgevaar: bewaar geen items op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
 - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat geplaatst worden omdat ze warm kunnen zijn.
 - Na gebruik dient u het kookplaattelement uit te schakelen met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector (uitsluitend voor inductietoestellen).

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♻️). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

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

Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen.
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

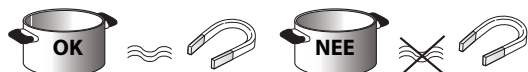
ECODESIGN Directive 2009/125/EC

VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT



BELANGRIJK: als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten. Bij gebruik van geschikte pannen, kunnen de kookzones niet bij een temperatuur lager dan 10 °C worden gebruikt.

REEDS AANWEZIGE PANNEN



Gebruik een magneet om te controleren of de bodem van de pan geschikt is voor de inductiekookplaat: als de pan niet door de magneet wordt aangetrokken, is hij niet geschikt.

- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM

Plaats de pan op de gewenste kookzone voordat de kookplaat wordt ingeschakeld.
Voor een goede bereiding moet de diameter van de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookplaat.

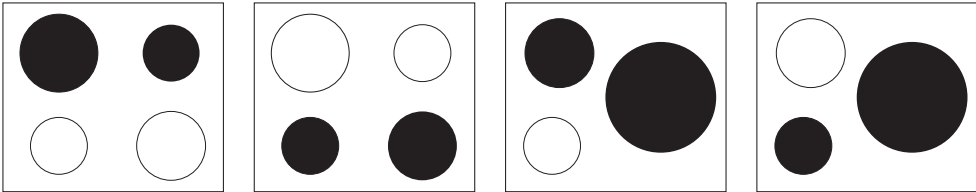
Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)	Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)
14.5	14.5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI /VERBINDING	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

Grootte van de pan
Om de grootte van de pan te bepalen kunt u de onderkant van de pan meten (zie afbeelding) en de tabel voor de aanbevolen panbodembreedtes raadplegen, hieronder vermeld, voor een perfect gebruik en de juiste detectie van de pan. Elke kookzone heeft een minimumgrens voor het detecteren van pannen, die varieert, afhankelijk van het gebruikte materiaal van de pan. Gebruik daarom de kookzone die het meest geschikt is voor de diameter van uw pan.



AANBEVOLEN PANPOSITIE

Indien u twee pannen tegelijkertijd gebruikt, plaats ze dan volgens de onderstaande afbeelding voor de beste resultaten:



VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	9-7	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
Hoog vermogen		Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten)
	7-5	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), voorverwarmen
Gemiddeld vermogen		Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	4-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - deeg smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeugig maken
Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).			
Laag vermogen	2-1	Smelten - ontdooien - warmhouden - risotto's smeugig maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bijv. sauzen, soepen, minestrone's)
			Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeugig maken van risotto's en het warmhouden van dekschalen (met accessoires die geschikt zijn voor inductie).
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

OPMERKING:

In geval van kortdurende bereidingen waarbij een perfecte verdeling van warmte noodzakelijk is (bijvoorbeeld pannenkoeken) op de dubbele zone met een doorsnede van 28 cm (indien aanwezig) wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een doorsnede van niet meer dan 24 cm. Voor behoedzame bereidingen (bijvoorbeeld chocolade of boter smelten) wordt geadviseerd de enkele zones met een kleinere doorsnede te gebruiken.

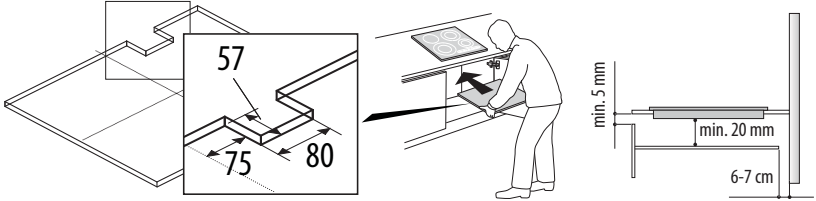
INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.

Raadpleeg, voor de afmetingen voor het inbouwen en de installatie-aanwijzingen de afbeeldingen op pagina 2.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

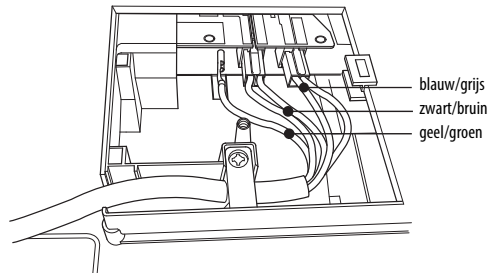
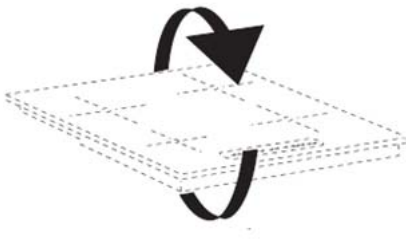
! WAARSCHUWING

- Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.
 - Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.
 - Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.
- 
- Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
 - Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel (min. 5 mm) nooit afgedekt worden.
 - Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
 - Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht; hierdoor kunnen de schakelingen beschadigd worden.
 - Bij verzonken installatie dient u contact op te nemen met de klantenservice om te verzoeken om de montage van de schroefenset 4801 211 00112.
 - Gebruik voor het verwijderen van de kookplaat een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren rond het onderste deel van de plaat los te maken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

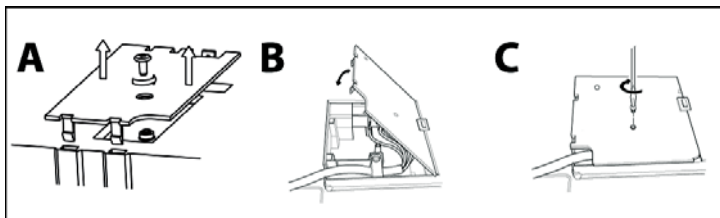
! WAARSCHUWING

- Trek de stekker uit het stopcontact.
 - De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of voor letsel aan personen of dieren die/dat veroorzaakt is door het niet in acht nemen van de voorschriften in dit hoofdstuk.
 - De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.
 - Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.

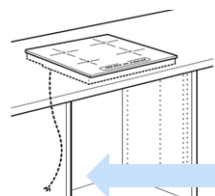


1. Verwijder het deksel (A) van het klemmenblok door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Plaats het netsnoer in de klem en sluit de draden aan op het klemmenblok zoals aangegeven in het bedradingsschema bij het klemmenblok.
3. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
4. Sluit het deksel (C) en schroef het deksel van het klemmenblok vast met de verwijderde schroef.

Bij elke aansluiting op het netwerk voert de kookplaat automatisch enkele seconden een controle uit.



Aansluiting op elektriciteitsnet

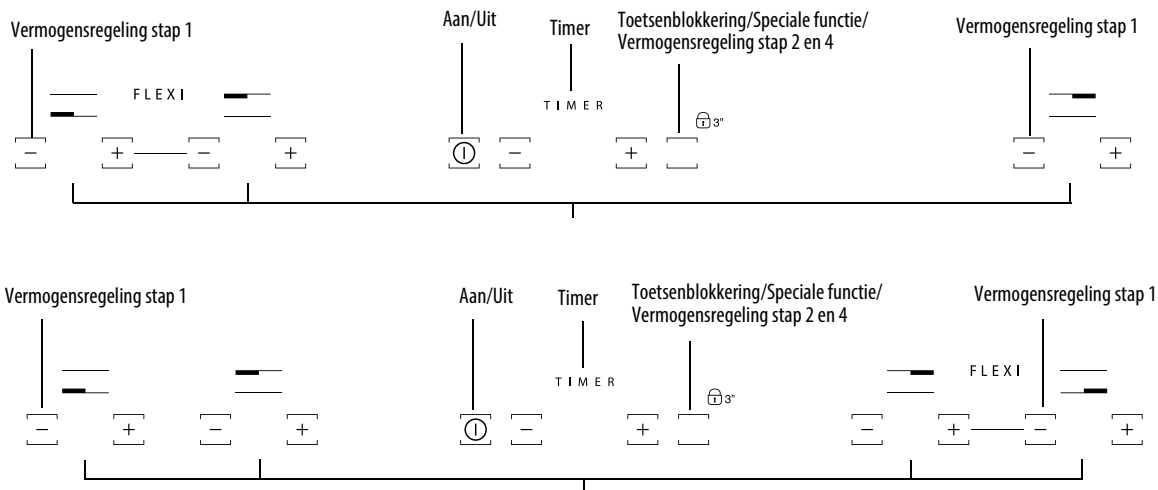


GEBRUIKSAANWIJZING



Beschrijving van het bedieningspaneel

Bedieningspaneel



Aan- en uitzetten van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de toets circa 2 seconden ingedrukt, tot de displays van de kookzones oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de displays uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Wanneer de kookplaat eerder gebruikt is, blijft de restwarmte-indicator "H" actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

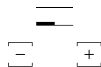
Als er binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat geen enkele functie wordt geselecteerd, zal de plaat automatisch worden uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones



Display vermogensindicatie

Indicatie geselecteerde kookzone



Plaatsing kookzone

Plaats de pan op de kookzone, schakel de kookplaat in, activeer de gewenste kookzone door op de betreffende toets “+” te drukken. Er wordt “0” op het display weergegeven. Het is mogelijk het gewenste vermogensniveau, van min. 0 tot max. 9, of de booster “P” indien beschikbaar, te selecteren. Om het vermogensniveau te verhogen, drukt u op de “+” toets. Om het vermogensniveau te verlagen, drukt u op de “-” toets.

Uitschakeling kookzones

Om de kookzone uit te schakelen, drukt u langer dan 3 seconden op de bijbehorende “+” en “-” toets.

De kookzone wordt uitgeschakeld en indien de zone nog heet is, wordt de letter H op het zonedisplay weergegeven.

Blokkeren van het bedieningspaneel

De functie blokkeert de bedieningen om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld. Om de blokkering van het bedieningspaneel te activeren, schakelt u de kookplaat in en houdt u de Blokkeerfunctie gedurende drie seconden ingedrukt. Een geluidssignaal en een lampje boven het slotsymbool geven aan dat de functie geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen uit te schakelen herhaalt u de instellingsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.

De aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de blokkering van het bedieningspaneel onbedoeld in- of uitgeschakeld wordt.

Timer

 De timer kan worden gebruikt om een bereidingstijd van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten) voor alle kookzones in te stellen.

Selecteer de kookzone die in combinatie met de timer gebruikt moet worden, druk op de timer (zie afbeelding) en een piepsignaal duidt de functie aan. Het display toont “00” en de LED-indicatie gaat branden. De waarde van de timer kan worden verhoogd of verlaagd door de toetsen “+” en “-” van de slider-functie ingedrukt te houden. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en gaat de kookzone automatisch uit. Druk minstens 3 seconden op de Timer-toets om de timer uit te schakelen:

Herhaal bovenstaande punten om de timer voor een andere zone in te stellen. Het display van de timer toont altijd de timer voor de geselecteerde zone of de kortste timer.

Druk voor het wijzigen of uitschakelen van de timer op de toets die de kookzone van de timer in kwestie kiest.

Waarschuwingen van het bedieningspaneel

Restwarmte-indicator.

 De kookplaat heeft voor iedere kookzone een restwarmte-indicator. Deze indicator signaleert welke kookzones nog warm zijn.

Als op het display  wordt weergegeven, is de kookzone nog warm. Als deze signalering voor de zone wordt gegeven is het bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter te laten smelten

Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Indicator “verkeerde pan of geen pan”.

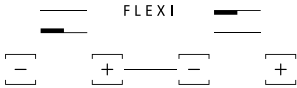
 Als de pan niet geschikt is voor uw inductiekookplaat, verkeerd geplaatst is of niet de juiste afmeting heeft, verschijnt de indicatie “geen pan” op het display (afbeelding hiernaast). In deze situaties wordt aanbevolen de pan op de kookplaat te verplaatsen tot u de juiste positie vindt. Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

Snelkookfunctie (booster indien beschikbaar)

Deze functie is slechts op enkele kookzones aanwezig en maakt het mogelijk het vermogen van de plaat optimaal te benutten (bijvoorbeeld om snel water aan de kook te brengen). Om de functie te activeren, toets “+” indrukken tot op het display “P” verschijnt. Nadat de boosterfunctie 5 minuten gebruikt is, stelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9.

FLEXI /VERBINDING

Deze functie wordt gebruikt bij grote pannen, waaraan de enkele zone niet kan voldoen, bv. bij vis, grote vleespan.
Voor het inschakelen van de FLEXI /VERBINDING moet u tegelijkertijd de + en - knoppen indrukken, zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding.



“Power management” (functie indien beschikbaar)

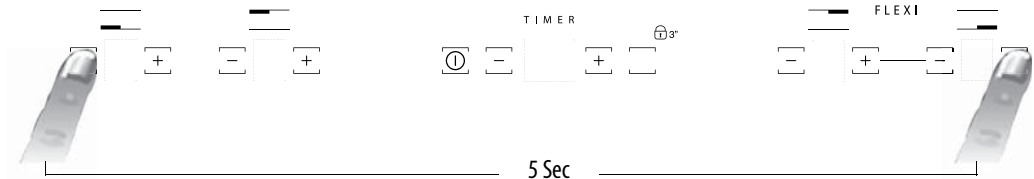
Met de functie “Power management” kan de gebruiker het maximale vermogen van de kookplaat instellen, op basis van de eigen wensen. Deze instelling kan op willekeurig welk moment gekozen worden en wordt gehandhaafd tot de volgende wijziging.
Wanneer het maximaal gewenste vermogen wordt ingesteld, regelt de kookplaat automatisch de verdeling over de verschillende kookzones, waarbij gegarandeerd wordt dat de drempel nooit overschreden wordt, met bovendien het voordeel dat alle zones tegelijkertijd beheerd kunnen worden, zonder problemen van overbelasting.
Er worden 4 maximale vermogensniveaus op het display weergegeven: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW wordt beschouwd als maximaal vermogen van de kookplaat)
Op het moment van aanschaf van de kookplaat is deze ingesteld op het maximumvermogen
Na het aansluiten van het apparaat op het stopcontact is het de eerste 60 seconden mogelijk het gewenste vermogensniveau in te stellen door de volgende punten uit te voeren:.

Stap	Bedieningspaneel	Bedieningsdisplay
1		Druk ca. 3 seconden op de toets Vermogensregeling (stap 1)
2		Druk op de toets Vermogensregeling (stap 2) om de voorgaande stap te bevestigen
3		Indrukken om het gekozen vermogen onder de beschikbare opties in te stellen
4		Druk op de toets Vermogensregeling (stap 4) om de voorgaande stap te bevestigen

Indien er zich tijdens de instelling van het vermogen een storing voordoet, verschijnt het symbool in het midden, tegelijkertijd klinkt er een continu geluidssignaal gedurende ongeveer 5 seconden. In dat geval moet de configuratieprocedure vanaf het begin herhaald worden. Als de storing zich opnieuw voordoet, contact opnemen met de Klantenservice.
Tijdens het normale gebruik, wanneer het maximaal beschikbare vermogen bereikt is en de gebruiker dit tracht te verhogen, dan gaat het niveau dat in gebruik is voor de betreffende zone knipperen en klinkt er tweemaal een geluidssignaal.
Indien er voor die zone een hoger vermogen nodig is, dan moet het vermogensniveau van een of meerdere ingeschakelde kookzones handmatig verlaagd worden.

Activering/deactivering van het geluidssignaal

Na het inschakelen van de kookplaat houdt u de “-” van de eerste kookzone en de externe toets aan de rechterzijde tegelijkertijd minstens vijf seconden ingedrukt (“zoals hieronder afgebeeld”).



REINIGEN



WAARSCHUWING

- **Gebruik nooit een stoomreiniger.**
- **Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.**

Als uw glas is voorzien van het iXelium™ logo wordt uw kookplaat uitgerust met iXelium™ behandeling. iXelium™ is de exclusieve Whirlpool afwerking, die een perfect schone en een langdurige glans garandeert. **Wanneer u een IXELIUM kookplaat heeft raden we aan de volgende aanbevelingen voor reiniging in acht te nemen:**

- Gebruik een zachte doek (het beste is een microvezeldoekje), bevochtigd met water of een glasreinigingsmiddel voor dagelijks gebruik.
- Voor nog meer reinigingsresultaten het glas een aantal minuten in een natte doek laten inwerken.

BELANGRIJK: Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes. Door het gebruik hiervan kan het glas uiteindelijk beschadigd raken.

- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- 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 specifieke kookplatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Door het morsen van vloeistoffen op de kookzones is het mogelijk dat de pan trilt of beweegt.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

OPSPOREN VAN STORINGEN

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	PROBLEEM VERHELPEN
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische delen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
C83	Het bedieningspaneel duidt de foutcode kookplaat uit aan vanwege een fout in het elektronisch circuit	Kookplaat werd voorzien van overspanning	Kookplaat kan nog gebruikt worden, maar neem contact op met de Klantenservice
C85	Kookplaat kan geen vermogen leveren aan de pan	Pan is niet geschikt voor inductiekookplaten	Gebruik een andere pan
F02, F04 of C84	Het aansluitvoltage is incorrect of fout in netvoeding	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht enkele seconden en sluit de kookplaat weer aan. Bel de Klantenservice en geef de foutcode door als de fout niet verholpen is		

GELUIDEN AFKOMSTIG VAN DE KOOKPLAAT

De inductiekookplaten kunnen tijdens normaal bedrijf een reeks geluiden en trillingen genereren, afhankelijk van het type materiaal en de bereiding van het voedsel, zoals die hieronder worden beschreven:

- **Contactgeluid:** dit type trilling wordt veroorzaakt door het gebruik van pannen met meerdere lagen van verschillende materialen.
- **Klikgeluid bij gemiddeld-laag vermogen:** dit geluid wordt geproduceerd om het gewenste laag-gemiddeld vermogen te verkrijgen.
- **Ritmisch klikgeluid:** dit geluid wordt geproduceerd bij het bedienen van diverse kookzones en/of bij hoog vermogen.
- **Zwak sigsgeluid:** dit geluid wordt veroorzaakt door het gebruikte type houder en de hoeveelheid voedsel hierin.
- **Achtergrondgeluid:** de inductiekookplaat is uitgerust met een ventilator voor het koelen van de elektronische componenten. U kunt het geluid van de ventilator daarom tijdens bedrijf en nog enkele minuten na het uitschakelen van de plaat horen. Bij het verhogen/verlagen van het vermogen van de geactiveerde kookzones kan het achtergrondgeluid van de ventilator toenemen/afnemen.

Deze omstandigheden zijn normaal en essentieel voor de correcte werking van het inductiesysteem. Dit is geen indicatie voor eventuele storingen of beschadigingen.

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), dat aan de onderkant van het apparaat zit (op de metalen plaat).
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicecentrum** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estas instruções estão também disponíveis no website: www.hotpoint.eu

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.



AVISO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- 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, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.

- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).
- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo. Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de panelas (apenas para aparelhos de indução).

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻️). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

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

O símbolo  no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura.
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

ECODESIGN Directive 2009/125/EC

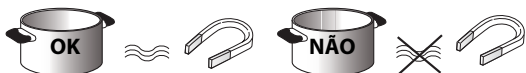
ANTES DA UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.

Utilizando os tachos adequados, as zonas de cozedura não podem ser usadas a temperaturas abaixo de 10 °C.

RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



Utilize um íman para verificar se o fundo do recipiente é apropriado para a placa de indução: o fundo dos recipientes não são apropriados se não forem detectáveis magneticamente.

- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DAS PANELAS

Coloque a panela na zona de cozedura desejada antes de ligar a placa.

Para obter bons resultados de cozedura, o diâmetro da base da panela deverá corresponder ao diâmetro da placa do fogão.

Diâmetro (cm)	Máx. (cm)	Mín. (cm)	Diâmetro (cm)	Máx. (cm)	Mín. (cm)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI/LIGAÇÃO	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

Dimensões das panelas

Para determinar as dimensões das panelas a utilizar, meça a base das mesmas (ver imagem) e consulte a tabela de diâmetro de panelas recomendada para uma utilização ideal e deteção de panelas adequada. Cada zona de cozedura dispõe de um limite mínimo de deteção de panelas, que varia consoante o material da panela utilizada. Como tal, deverá utilizar a zona de cozedura mais adequada ao diâmetro da panela que deseja utilizar.



POSIÇÃO RECOMENDADA DA PANELA

Para obter o melhor desempenho, quando usar duas panelas em simultâneo, coloque-as conforme as figuras abaixo:

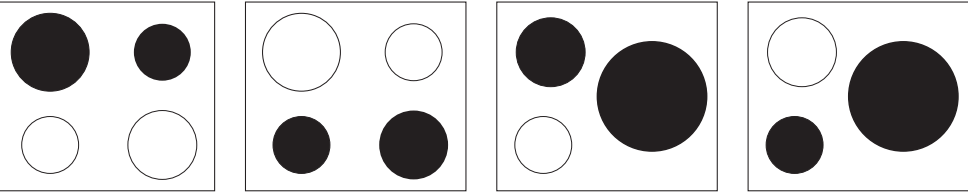


TABELA DE POTÊNCIAS

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
Potência alta	9-7	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente.
		Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos).
	7-5	Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer.
Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar		Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer e grelhar (por um longo período de tempo).	
Potência média	4-3	Cozer - ferver lentamente - adensar - cozer massa com molho de manteiga	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), cozer massa com molho de manteiga.
			Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite).
Potência baixa	2-1	Derreter - descongelar - manter quente - cozer arroz com molho de manteiga.	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, sopas).
			Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, cozer arroz com molho de manteiga e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução).
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Placa na posição de espera ou desligada (possível presença de calor residual do final da cozedura, assinalada com H).

NOTA:

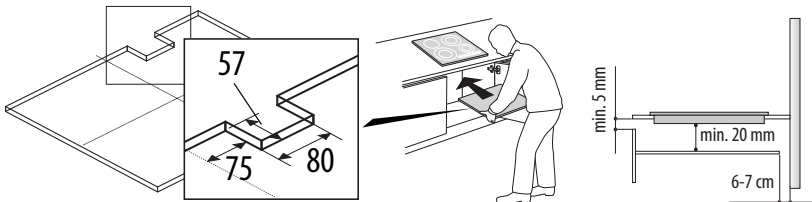
No caso de preparações rápidas e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas) na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozedura delicadas (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda. Para as dimensões do móvel de embutir e instruções de instalação, consulte as imagens na página 2.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

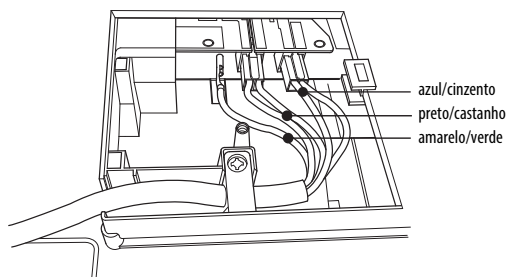
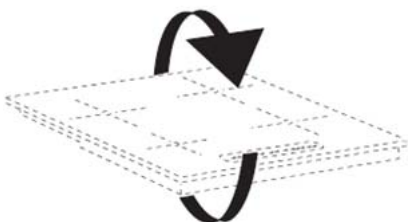
! AVISO

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
 - A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
 - Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.
- 
- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
 - Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
 - Em caso de instalação de um forno debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
 - Não instalar a placa por cima do lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
 - No caso de instalação com fios, contactar o Serviço Pós-venda e solicitar a montagem do kit de parafusos 4801 211 00112.
 - Para remover a placa, utilize uma chave de fendas (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

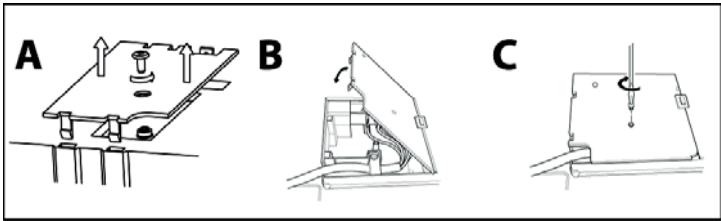
! AVISO

- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
 - O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das diretivas fornecidas neste capítulo.
 - O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa possa ser retirada da bancada.
 - Certifique-se de que a tensão eléctrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

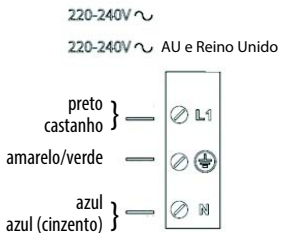
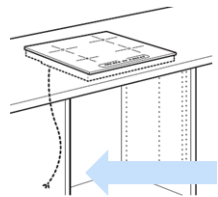


1. Retire a tampa do terminal (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do terminal.
2. Prenda o cabo de alimentação com a braçadeira e ligue os fios ao bloco de terminal conforme se apresenta no esquema elétrico situado perto do terminal.
3. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
4. Feche a tampa (C) do terminal usando o parafuso que tinha retirado anteriormente.

A placa verifica automaticamente durante alguns segundos cada ligação à rede elétrica.



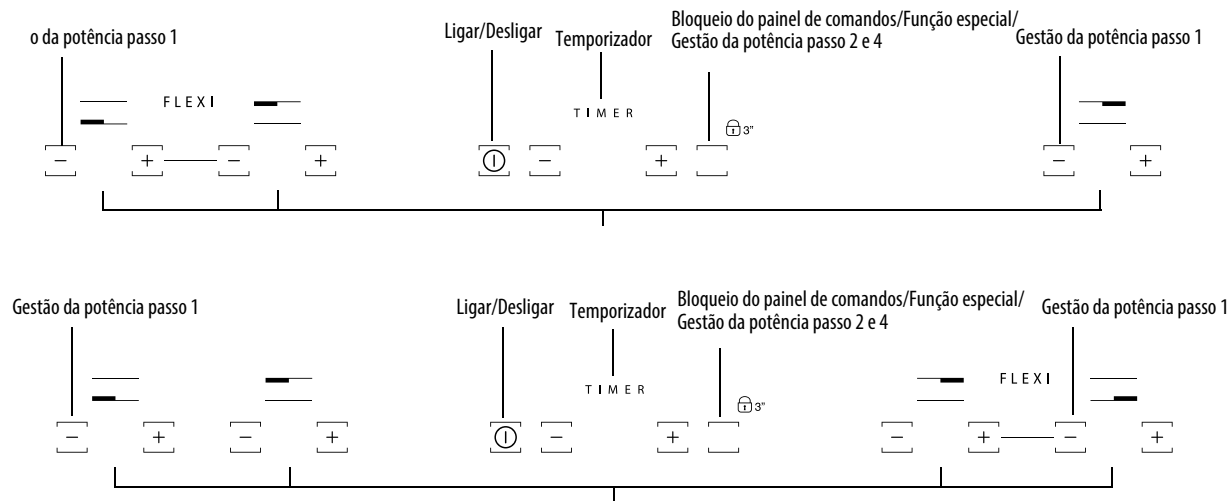
Ligação à fonte de alimentação



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos

Painel de controlo



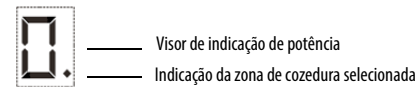
Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima durante cerca de 2 segundos a tecla  até que os visores das zonas de cozedura se acendam. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cozedura são desactivadas.

Se a placa já tiver sido utilizada, o indicador de calor residual "H" permanece activo até que as zonas de cozedura arrefeçam.

Se 10 segundos depois de ligar a placa, não for seleccionada nenhuma função, a placa desactiva-se automaticamente.

Activação e regulação das zonas de cozedura



Coloque o recipiente na área de cozedura, ligue a placa, active a área de cozedura pretendida premindo o botão correspondente "+", aparece "0" no visor. É possível seleccionar o nível de potência desejado desde o mínimo 0 até ao máximo 9 ou booster "P", se disponível. Para aumentar o nível de potência, pressione o botão "+". Para diminuir o nível de potência, pressione o botão "-".

Desactivação das zonas de cozedura

Para desligar a zona de cozedura, pressione o botão correspondente "+" e "-" durante mais de 3 segundos. A zona de cozedura desliga-se e, caso ainda esteja quente, a letra "H" aparece na zona do visor.

Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos para evitar a activação acidental da placa. Para ativar o bloqueio do painel de controlo, ligue a placa e prima o botão correspondente à função Bloquear durante três segundos; será emitido um sinal sonoro, sendo a ativação confirmada por um indicador luminoso perto do símbolo do cadeado. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa.

A presença de água, líquido derramado das painéis ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.

Temporizador (Timer)

 O temporizador pode ser utilizado para programar o tempo de cozedura por um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) para todas as zonas de cozedura.  Seleccione a área de cozedura a ser utilizada com o relógio, prima o relógio (ver figura) e um sinal sonoro assinala o funcionamento. O visor exibe "00" e a indicação LED acende-se. Diminua e aumente o valor do temporizador com as teclas "+" e "-" e o controlo deslizante. Após decorrido o tempo programado, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Para desactivar o temporizador, prima a tecla Timer por 3 segundos. Repita os pontos acima para programar o temporizador numa zona diferente. O visor do temporizador exibe sempre o temporizador da zona seleccionada ou o temporizador mais breve. Para modificar o desactivar o temporizador, prima o botão de selecção da zona de cozedura do temporizador em questão.

Avisos do painel de comandos

Indicador de calor residual.

 A placa está equipada com um indicador de calor residual para cada zona de cozedura. Este indicador mostra quais são as zonas de cozedura ainda com temperatura elevada. Se aparecer  no visor, a zona de cozedura ainda está quente. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga. Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Indicador de tacho não adequado ou ausente.

 Se a panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "panela ausente" aparece no visor (figura ao lado). Nestas situações, recomenda-se o reposicionamento do tacho na superfície do fogão até encontrar a posição de funcionamento. Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, a placa desliga-se.

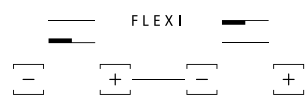
Função fervura rápida (Amplificador, quando disponível)

Função existente apenas em algumas zonas de cozedura que permite aproveitar ao máximo a potência da placa (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para activar a função, prima a tecla "+" até o visor exibir "P". Após 5 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

FLEXI /ZONA DE LIGAÇÃO

Esta função é utilizada caso pretenda utilizar painéis de grandes dimensões que a zona de cozedura única não pode acomodar, p.ex., cozedura de peixe, grandes painéis para a cozedura de carne.

Para ativar a função de FLEXI /ZONA DE LIGAÇÃO, prima os botões on + e - em simultâneo, tal como ilustrado pela imagem abaixo.



"Power management" (Fun

Grças à função "Power management", o utilizador pode programar a potência máxima que a placa pode atingir, com base nas suas necessidades.

Esta regulação pode ser realizada em qualquer momento e é mantida até à seguinte modificação.

Programando a potência máxima desejada, a placa regulará automaticamente a divisão nas várias zonas de cozedura, garantindo que este limiar nunca seja ultrapassado, com a vantagem de poder gerir também todas as zonas simultaneamente, sem problemas de sobrecarga.

Estão disponíveis 4 níveis potência máxima, conforme apresentado no visor: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW é considerada a potência máxima da placa)

No momento da compra, a placa está programada na potência máxima.

Após ligar a placa à tomada elétrica, nos primeiros 60 segundos é possível definir a potência pretendida executando os seguintes passos:

Passo	Painel de comandos	Visor comandos
1		Pressione durante cerca de 3 segundos ambos os botões de gestão de potência (passo 1)
2		Prima o botão Gestão de Potência (passo 2) para confirmar o passo anterior
3		Prima para definir o nível seleccionado entre as diferentes opções disponíveis
4		Prima o botão Gestão de Potência (passo 4) para confirmar o passo anterior

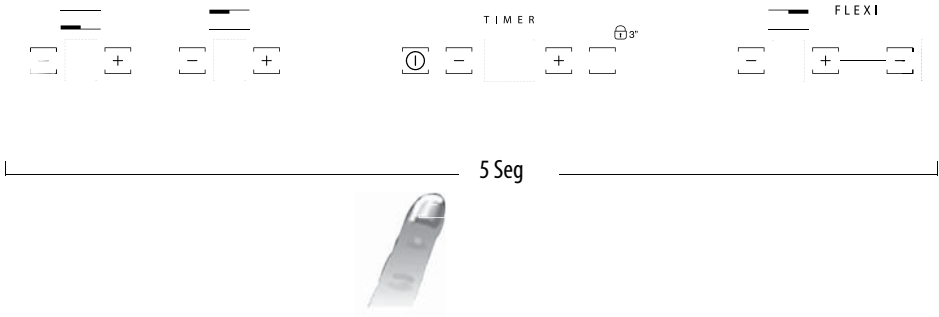
Caso ocorra um erro durante a programação da potência, surge o símbolo  ao centro, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repetir o procedimento de programação do início. Caso o erro se repita, contacte o serviço pós-venda.

Durante a utilização normal, quando o nível de potência máximo disponível for atingido, caso o utilizador tente aumentá-lo, o nível da zona em utilização pisca duas vezes e emite um sinal sonoro.

Caso necessite de uma potência superior nessa zona, deverá diminuir manualmente o nível de potência de uma ou mais zonas de cozedura já activas.

Ativar/desativar o sinal sonoro

Após ligar a placa, pressione e fixe o botão "-" da primeira zona de cozedura e o botão externo à direita em simultâneo durante pelo menos cinco segundos (conforme representado na figura abaixo).



LIMPEZA



AVISO

- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.
- Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual ("H") desapareceu.

Caso o vidro do seu aparelho contenha o símbolo iXelium™, significa que a sua placa está equipada com um revestimento iXelium™. O revestimento iXelium™ é o acabamento exclusivo da Whirlpool que garante uma limpeza perfeita, bem como um brilho de longa duração. Como tal, **se o seu aparelho possuir uma placa IXELIUM, é aconselhável que siga as seguintes recomendações de limpeza:**

- Utilize um pano macio (ideal é microfibras) humedecido com água ou líquido de limpeza normal para vidros.
- Se desejar otimizar os resultados de limpeza, deixe o vidro em contacto com um pano molhado durante alguns minutos.

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço. A sua utilização poderá eventualmente danificar o vidro.

- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar, danificam a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de 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 causar a vibração ou o movimento das painéis ou dos tachos.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção "Instruções de utilização".
- Certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento de corrente eléctrica.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	POSSÍVEIS CAUSAS	ELIMINAÇÃO DO ERRO
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperaturas demasiado elevadas.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
C83	O painel de controlo indica o código de erro "placa desligada" devido a um problema no circuito electrónico.	A placa esteve sujeita a sobretensão.	A placa pode continuar a ser usada, mas contacte o serviço pós-vendas.
C85	A placa não consegue transmitir a potência para o recipiente	O recipiente não é indicado para a placa de indução	Utilize outro recipiente de indução
F02 ou F04 ou C84	A tensão de ligação não é correcta ou problema na corrente eléctrica.	O sensor detecta uma discrepância entre a tensão da placa e a tensão eléctrica.	Desligue a placa da rede eléctrica e verifique a ligação.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Desligue a placa da corrente eléctrica. Aguarde alguns segundos e ligue-a novamente. Se o problema continuar, contacte o serviço pós-vendas e comunique o código de erro.		

RUÍDO GERADO PELA PLACA

As placas de indução podem gerar vários ruídos e vibrações durante a operação normal, dependendo do tipo de material e do processamento da comida, tal como descrito abaixo:

- **Ruído de contacto:** este tipo de vibração deve-se à utilização de recipientes feitos de diversos materiais sobrepostos.
- **Sons tipo clique a potência média-baixa:** este ruído é produzido para atingir a potência média-baixa requerida.
- **Sons tipo um clique rítmico:** este ruído é produzido quando estão a funcionar diversas áreas de cozedura e/ou em elevado desempenho.
- **Silvo ligeiro:** este ruído deve-se ao tipo de contentor utilizado e à quantidade de alimentos que contém.
- **Ruído de fundo:** o fogão de indução vem equipado com uma ventoinha que se destina a arrefecer os componentes eléctricos sendo por isso que, durante a operação e também alguns minutos após ter desligado a placa, poderá ouvir o ruído da ventoinha. Aumentar/diminuir as áreas de cozedura activas pode aumentar ou diminuir o ruído de fundo da ventoinha.

Estas são condições normais e essenciais para o funcionamento adequado do sistema de indução, para que não haja indicação de falhas ou danos.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema consultando o "Guia de resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica).
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000



Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.indesit.com
19513658100

EN IT FR NL PT

