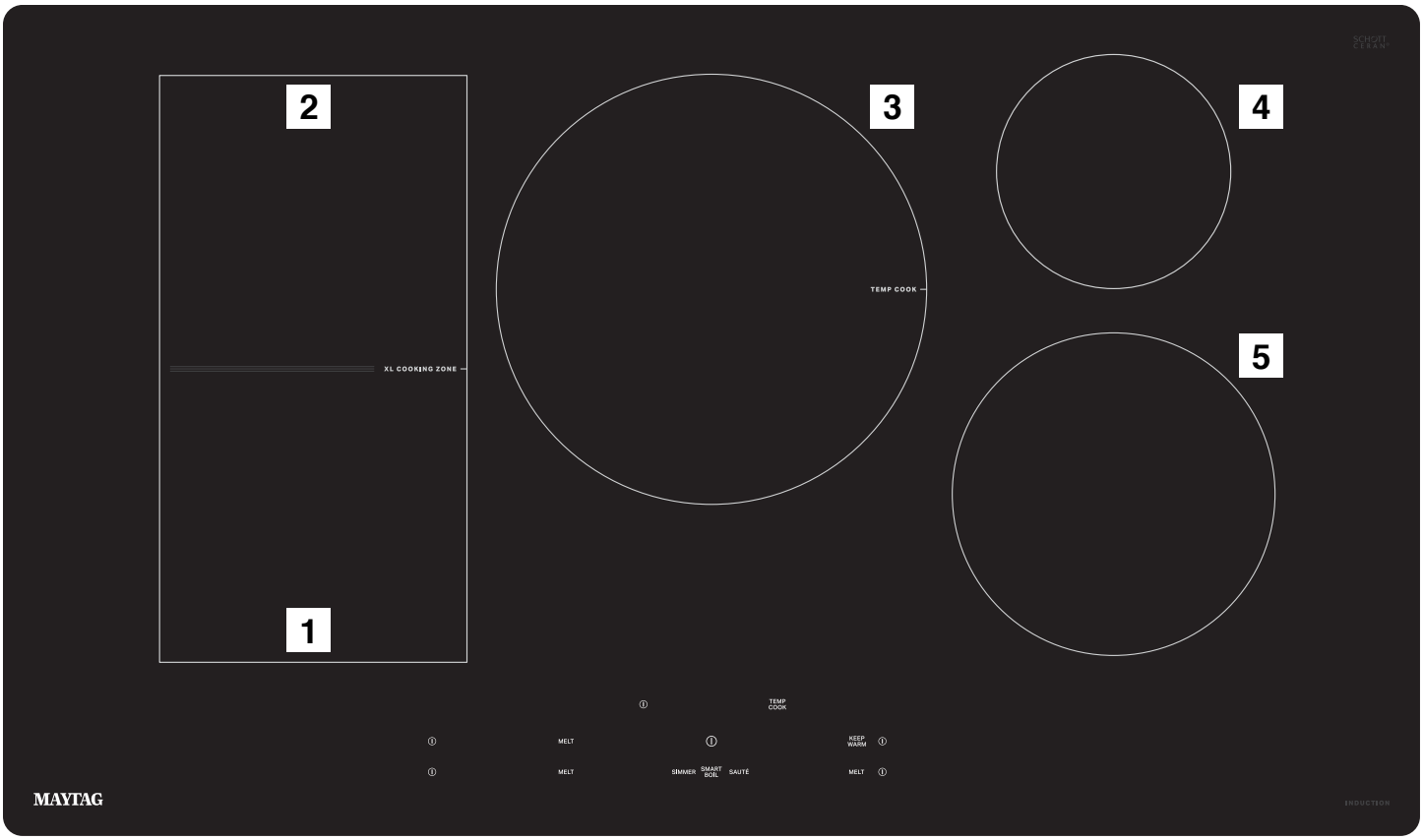
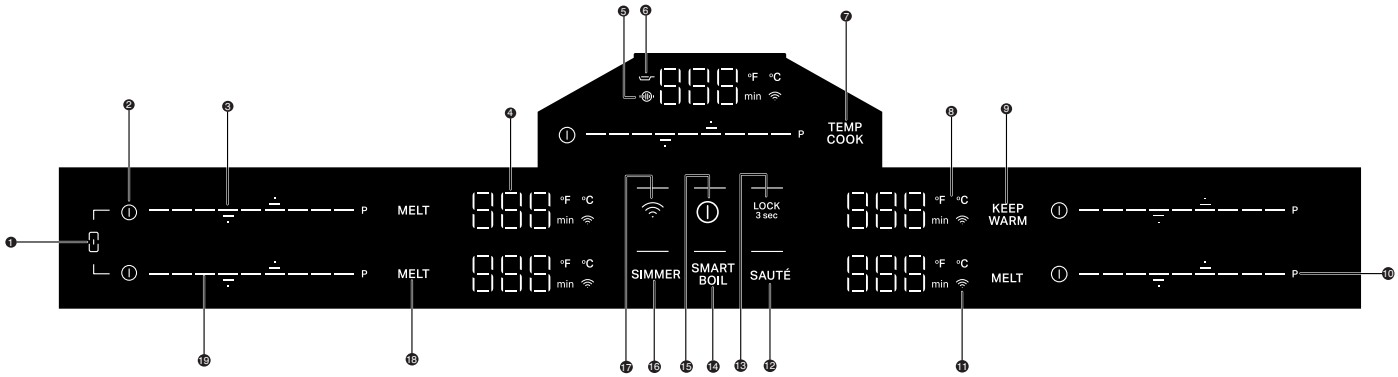
Cooktop Control Guide

Product Description



Control Panel



1. XL Cooking Zone button
2. Cooking zone ON/OFF button
3. Arrows to set Temperature
4. Cooking zone display
5. Grill button
6. Pan Fry indicator
7. Temp Cook™ function button
8. Temperature scale indicator (°F/°C)
9. Keep Warm button
10. Power Boost button
11. Remote control indicator
12. Saute button
13. Control panel lock button
14. Smart Boil button
15. Cooktop ON/OFF button
16. Simmer button
17. Wi-Fi button
18. Melt button
19. Slider

NOTE: Some buttons, indicators, and icons become visible only when the cooktop is in use.

Accessories

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

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

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat.

Adapters for Pots/Pans Unsuitable for Induction

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure that the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, it can significantly decrease efficiency and performance. Not following these guidelines could lead to heat build up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and cooktop.

Empty Pots and Pans

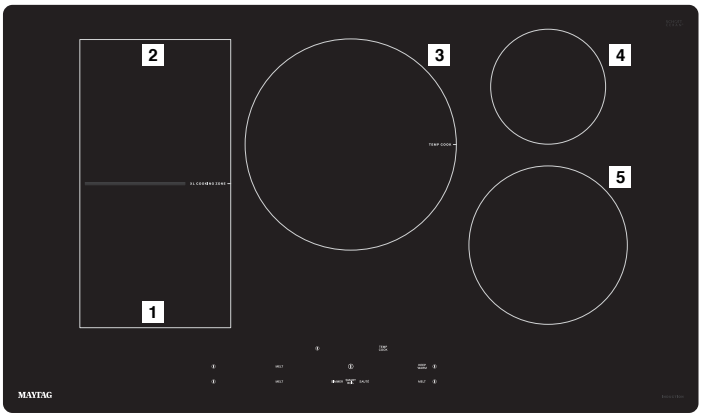
The cooktop is equipped with an internal system that activates the "Automatic off" function when too high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended. However, when doing so, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the cooktop surface. If this occurs, do not touch the pan nor the cooktop surface and wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Center.

Suitable Size of Pan/Pot Base for the Different Cooking Zones

To ensure that the cooktop works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.

To ensure that the cooktop works with the expected performance, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.

Place the pan/pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.



COOKWARE USAGE BY ZONE

Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (inch) / (cm)
1 or 2	Round or Square	7 in - 9 in / 16 cm - 21 cm
3	Round	7 in - 10 in / 18 cm - 27 cm
4	Round	4 in - 6 in / 10 cm - 15 cm
5	Round	7 in - 9 in / 16 cm - 21 cm
1+2 (XL Cooking Zone)	Oval or Rectangular	Short side 7 in - 8 in / 16 cm - 21 cm Long side 10 in - 14 in / 24 cm - 36 cm

First Time Use

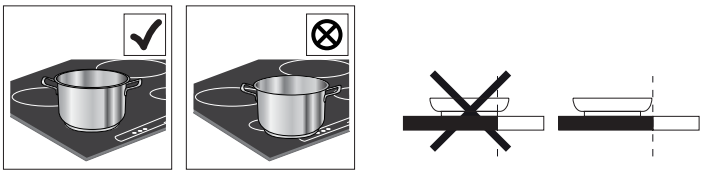
⏻ Switching the Cooktop ON/OFF

To turn the cooktop on, press the power button for around 1 second. To turn the cooktop off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

Cookware Positioning

Do not cover the control panel with the cooking pot.

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



Activating/Deactivating Cooking Zones and Adjusting Power Levels

To activate the cooking zones:

- Activate the desired zone by pressing the ⏻ zone ON/OFF button.
- Place your finger on the slider of the zone and gently slide it horizontally to the right to increase the power level or, to the left to decrease the power level.



- You will notice that the slider segments will turn to high luminosity based on the selected power level and the corresponding display will show the power level selected (ranging 1 to 18).
- The ”P” button can be used to select the Power Boost to quickly boil water.

To deactivate the cooking zones:

- Press the ⏻ zone ON/OFF button.

NOTE: Water spillage, food overflow and/or object positioned on the control panel buttons can mimic one's finger, which can activate or deactivate any of the cooktop buttons. If such presence is not removed within 8 seconds, OFF is displayed on the zone and the cooktop will automatically switch off while producing a sound.

Control Panel Lock

The control panel lock function is designed to lock the cooktop, thus avoiding changing any setting. This function is recommended during cleaning of the glass. To activate the control panel lock, press and hold the LOCK 3 sec button for 3 seconds. The button will switch to high luminosity, and a light above the symbol will indicate that this function has been activated. To unlock the cooktop, press again the button for 3 seconds. You can only deactivate it if the cooktop is ON.

NOTE: When the control panel lock function is active, no other function can be activated. If you try to interact with the product, the button will blink. You can still switch the product on and off.

Residual Heat HOt

If “Hot” appears on the display of a cooking zone, this means that the cooking zone is hot. The indicator might light up even if the zone has not been used, but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it. When the cooking zone has cooled down, the “Hot” disappears.

Pot Incorrectly Positioned or Missing U

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

Setting Menu: Changing the basic settings

Once you have connected the device to the mains power supply, you will be able to change the default settings ONLY within the first 60 seconds the machine has been powered up, following these instructions:

1. Press the cooktop ⏻ ON/OFF button and turn on the cooktop.
2. Press and hold the LOCK 3 sec button for 6 seconds to enter the Setting Menu.
3. After 3 seconds the product will sound, keep the button pressed until the Setting Menu is showing up.
4. The rear-left display will show one of the setting types indicated in the table below. The front-left display will show the current setting.
5. Use the rear-left up or down arrows to change the setting type.
6. Once the display will visualize the setting type you wish to change, use the front-left up or down arrows to change the setting value.
7. Press the cooktop ⏻ ON/OFF button to confirm.

NOTE: Without this confirmation, the cooktop will exit from the setting menu and return to the previous values within 30 seconds.

Order	Setting Type	Rear-Left display	Front-Left display (Default)	Possible Values
1	Power Limitation	PL	11 kW	4, 6, 7.4, 9, 11 kW
2	Temperature F/C	tP	°F	°F/°C
3	Audio Tone	Aud	On	On/Off
4	Demo Mode	dE	Off	Off/On

Power Limitation

At the time of purchase, the cooktop is set to the maximum power.

NOTE: Depending on the power limitation level selected, some of the functions could be automatically limited to keep the selected limit from being exceeded. Example: if you set the Power Limitation setting of your cooktop to 4 kW, it will not be possible to activate the Power Boost on more than one zone at a time.

Functions

Power Levels

This cooktop offers 18 power levels for a more refined control of power while cooking. The cooking table below offers cooking tips for each power level. The actual power delivered depends on the size of the cooking zone as well as the cookware.

POWER LEVEL	COOKING TIPS
Power Boost	Bring the water to a boil as quickly as possible. Do not use an empty pan or oil/butter.
17–18	Bring the water to a boil, deep fry frozen products.
15–16	Maintain a lively boil, quick-sear, blister, stir-fry, brown.
10–14	Maintain a gentle boil, preheat, grill (for a long period of time), stir-fry, sauté, caramelise, brown, pancakes.
5–9	Simmer, Stew, Thicken, Slow Cook.
3–4	Keep warm, Defrost.
1–2	Melting, Creaming (risotto)
Zero power (OFF)	Cooktop is in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by “Hot”).

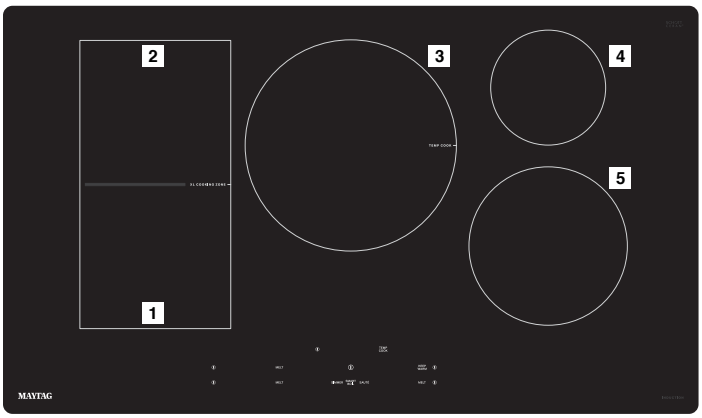
Power Boost “P”

Boost is a special mode with a higher power than level 18, that allows water to boil the fastest. This mode can be maintained for a maximum time of 10 minutes, depending on the zone used (refer to table below). After this time the power will be automatically reduced to level 18.

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

NOTE: If you set one cooking zone to Power Boost and then activate another zone, the first one might be reduced to level 18, to allow the second one to be used. The second cooking zone may as well be limited based on the remaining power available.

NOTE: Depending on the Power Limitation setting, the Power Boost Mode may not be available for certain cooking zones.



Zone	Level 18 power (kW)	Power Boost (kW)	Power Boost Duration (minimum)
1 or 2	2.5	3.7	10
3	2.6	3.7	10
4	1.5	2.2	5
5	2.5	3.7	10
1+2 (XL Cooking Zone)	2.5	3.7	10

NOTE: The power shown may vary depending on the size or material of the cookware used.

XL Cooking Zone

With this function you can combine two cooking zones into a single, longer one, to accommodate rectangular, oval, or elongated cookware, and use a single setting for the whole combined zone.

How to activate the XL Cooking Zone:

1. After switching on the product, press the XL Cooking Zone button.
2. You can use any between front and rear slider to set the desired power level.

The display of both zones will show the selected setting and heat will be distributed to both zones.

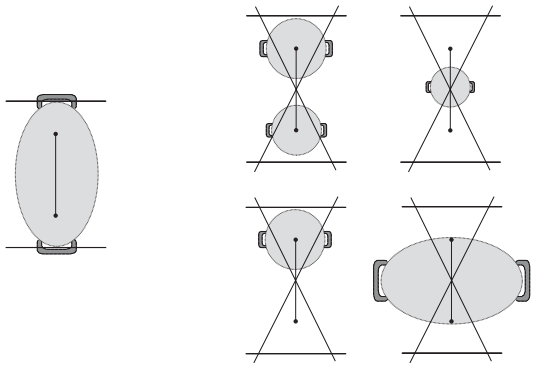
While cooking, you can use either slider to adjust the power level.

To deselect the XL Cooking Zone you can press again the XL Cooking Zone button or press on/off on one of the cooking zones.

NOTE: You cannot select the XL Cooking Zone if both zones are ON. The dedicated button will not be available.

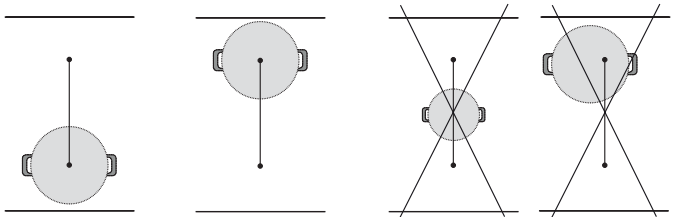
To ensure proper performance, use only pots and pans with a ferromagnetic base long enough to cover the two zones at the same time. Place the cookware in the center of the XL Cooking Zone.

Please refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



IMPORTANT: A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly. With pots and pans with a ferromagnetic base of 9 inch (21 cm) or smaller, it is recommended to use the single cooking zones without activating the XL Cooking Zone.

Please refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



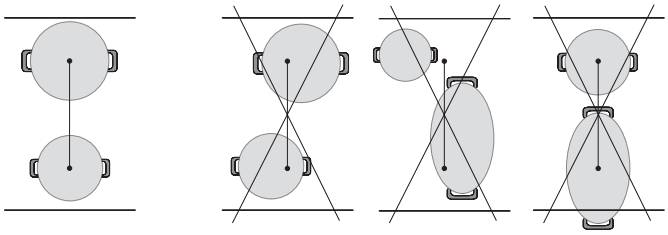
XL Cooking Zone used as two individual zones

When used with two pots or pan at the same time, it is recommended to place the first one on the rear zone and the other one on the front zone (refer to figure below). In this case, the zones shall be activated independently without using XL Cooking Zone.

In this case, proceed as per any zone activation by pressing the zone ON/OFF button and setting the power level through the slider separately for each zone.

For optimal performance, make sure that both cookware are centered in their respective zones. Do not move one pot/pan off-center to make space for the other one. When placing the cookware, do not go outside the cooking zone area nor on top of the control panel.

Please refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



Temp Cook™ Function

The function allows you to select and cook at the desired temperature, similarly to what you would do with an oven, rather than using standard power levels. With this feature, the cooktop will automatically adjust the heat and maintain a stable cookware temperature, eliminating the need for constant adjustments.

This function is available only on cooking zones with the following marking: TEMP COOK

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

IMPORTANT: This function is not meant to be used for boiling water or deep-frying. Because of this, even if you select a temperature higher than 212 °F the water won't boil. Please, refer to the "Smart Boil" section or use Power Boost for quick boiling.

How to activate Temp Cook™ function:

1. Place the cookware on the zone with the following marking: TEMP COOK
2. Activate the zone by pressing the ⏻ zone ON/OFF button.
3. Press the button TEMP COOK.
4. Use the up (▲) arrow to select the desired temperature. Default setting is 120°F. You may increase the temperature up to 400°F, according to your needs (refer to the table below for cooking tips). Use the down arrow (▼) to reduce the temperature.
5. Once the desired temperature appears on the display, wait a few seconds: the system will start the preheating phase during which "PrE" and the selected temperature will be alternately displayed.
6. The cooktop will notify you with an audible tone once the cookware has reached the set temperature. Now you may add food.
7. After the set point has been reached you can further refine the temperature by pressing the arrows up and down. This will allow you to adjust the temperature with steps of 10 °F. In this phase, the temperature adjustment range will be expanded as per the table below.
8. If the new selected temperature is higher than the current temperature, PrE and the new selected temperature will be alternately displayed until the new set point has been reached. In this case, you will not receive an audible notification.

NOTE:

- Depending on the cooking zones activation sequence, Temp Cook™ function might not be available. The cooktop will notify you with acoustic feedback.

Temp Cook™ Function-Cooking Tips

Suggestions on cooking techniques for each temperature are provided in the temperature mapping guide below.

Low Heat		**Medium Heat**		**High Heat**	
120°F **Melt**	**180°F** **Keep Warm**	**270°F** **Confit Deglaze**	**300°F** **Scramble Caramelize**	**350°F** **Pan Fry Sauté, Brown**	**400°F** **Stir Fry Sear, Grill**
Adjust range: 120-140°F	Adjust range: 160-200°F	Adjust range: 200-280°F	Adjust range: 280-330°F	Adjust range: 330-370°F	Adjust range: 370-440°F

NOTE:

- For optimal performance, it is recommended not to lift, displace or move the cookware during preheat.
- Temperatures shown on the product might be different from those displayed in this document. Connect your product to receive software updates and stay up to date with the latest features.

Assisted Cooking - Cooking Techniques

This cooktop provides you with functions that set and hold the ideal temperature for popular cooking techniques and alerts you when to add ingredients. Such modes are available only on cooking zones with the following marking: TEMP COOK

Smart Boil

This function brings water to a boil and automatically adjusts the power to maintain the water in a gently boiling state, ready for adding your food. To save energy, we recommend covering the pot with a lid during the water heating phase.

NOTE: When using this function, the pot must be filled with water between 1/2 and 3/4 full. Do not add salt to the water before it has reached the boil, as this will keep the system from working as expected.

For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the center of the cooking zone, to use water at room ambient temperature, and to activate the function when there is no 'residual heat' indicator present.

IMPORTANT: This function is meant to be used for boiling water only, not for milk or other types of liquid.

How to activate Smart Boil:

1. Fill the pot with water and cover with a lid.
2. Place the cookware on a cooking zone with the icon. TEMP COOK
3. Activate the zone by pressing the ⏻ zone ON/OFF button.
4. Select the SMART BOIL button.
5. You will see -b- on the zone display blinking for a few seconds and then the function will start automatically. The indicator light above the button will light up.
6. When the Smart Boil function starts, an animation will appear in the display during the heat-up phase.
7. The cooktop will provide an audible tone once the water has reached the boiling point and power will be automatically reduced.
8. Add your food and, if needed, change the power level to adjust the vigor of the boil to your preference. The power selection will be limited only to levels that are suitable for boil maintenance, so in a range of level 10 to 18. Keep in mind that water is more likely to boil over if you increase the power too much or if you cover with a lid during cooking.

NOTE:

- Depending on the Power Limitation setting or on the cooking zones activation sequence, Smart Boil function might not be available. The cooktop will notify you with an acoustic feedback.

Simmer

Ideal for simmering sauces and soups for a long period of time, with the aim of achieving the desired thickening.

Sauté

Ideal for frying vegetables and mushrooms in a small amount of fat.

How to activate Simmer/Sauté:

1. Place the cookware on the zone with the following marking: TEMP COOK
2. Activate the zone by pressing the ⏻ zone ON/OFF button.
3. Press either SIMMER or SAUTE, depending on the mode you wish to activate.

4. The function will start after a few seconds. The cooktop will automatically set the ideal temperature for the selected cooking technique which will be shown on the zone display. However, after the set point has been reached, you can use the up (▲) and down (▼) arrows to adjust the selected temperature in steps of 10°F.

Pan Fry
Ideal for frying a variety of foods in a frying pan with a small amount of fat.

Grill
Ideal for grilling your meat, fish, poultry and vegetables over dry heat.

How to activate Pan Fry/Grill:

1. Place the cookware on the zone with the following marking: TEMP COOK
2. Activate the zone by pressing the ⏻ zone ON/OFF button.
3. Press TEMP COOK the display will show two dimly lit icons next to the temperature digits, corresponding to Pan Fry and Grill mode.
4. Press the TEMP COOK button one more time to activate Pan Fry. Press a third time to activate Grill. The corresponding indicator will light up.
5. If you press TEMP COOK a fourth time, the cooking zone will switch off.
6. When the desired mode is selected, the function will start automatically after a few seconds.

Additional Modes
Modes are only available on standard cooking zones, which are not equipped with the Temp Cook™ function.

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

Keep Warm
The function automatically sets the ideal power for keeping food warm after cooking and before serving. Please note that liquids are reduced over time when keeping the food warm.

How to activate Melt/Keep Warm:

1. Place the cookware on the zone with the following marking: KEEP WARM MELT
2. Activate the zone by pressing the ⏻ zone ON/OFF button.
3. Press KEEP WARM MELT.
4. After few seconds the function will automatically start.

Wi-Fi Setup
1. This product can be operated through app. You just need a Wi-Fi network and the app on your phone.
2. Download Maytag™ app from App store or Play store.
3. Once the app is installed, you will be guided through steps for activation.
4. Remote operation still require your presence near the cooktop for executing some activation steps. Connecting your product to Wi-Fi will also allow you to receive software updates to stay up to date with latest features.
5. Please note that if the product is disconnected from mains, connectivity procedure will need to be repeated.

Sounds Produced During Operation
Induction cooktop may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the pan bottoms characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used and the amount of food it contains and are not the symptom of something wrong. Induction cooktop may produce continuous click and/or tick-tack sounds with a positioned pot/pan. Such sounds may occur when the used pan is not able to receive full power delivered for the level of power set. Use a pan/pot with larger diameter than the minimum diameter described in the manual for the specific cooking zones, or use a more performing pot/pan (refer to accessories section).

When activating two or more zones simultaneously, you may hear a hiss. You will notice that by changing settings the intensity of the hiss may decrease or disappear fully.

Water spillage, food overflow and/or object positioned on the control panel buttons can mimic one's finger, which can activate or deactivate any of the cooktop buttons and can create one or more acoustic signals.

Troubleshooting

Check that the electricity supply has not been shut off.

- If you cannot turn the cooktop off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the cooktop is switched on, consult the following table for instructions.

NOTE: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the cooktop buttons can activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE / ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
F9E0	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in “Owner's Manual” provided with the product.	Adjust the power supply connection according to “Owner's Manual” provided with the product.
F0E9	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the cooktop to cool down before using it again.
F0E9 The power level is automatically decreased. A cooking zone turns OFF automatically. The cooktop turns OFF automatically.	The cooking zone turns off when the temperatures are too high. The power level is decreased, or the cooking zone turns off or the cooktop turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high. Ventilation of the cooktop may not be adequate to ensure proper functioning of the cooktop.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again. To ensure proper operation of the appliance, the cooktop must have adequate ventilation through sufficient fresh air supply. Verify and ensure that the cooktop is installed respecting the indications described in the installation section. Ensure that no object is obstructing the rear and bottom-rear part of the cooktop.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Disconnect the cooktop from the power. Wait a few seconds (more than 10) then reconnect the cooktop to the power supply. If the problem persists, call the service center and specify the error code that appears on the display.		
d E [when the cooktop is off]	The cooktop does not heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the “FIRST TIME USE“ paragraph.
A special function does not turn on and the cooktop produces an acoustic feedback.	The cooktop does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the cooktop (e.g. 4 kW).	See paragraph “Power Limitation“.
When you choose a power level or use the Power Boost function, the power level automatically decreases.	The cooktop automatically sets the maximum available power level, even lower than the set one, to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power limitation setting selected for the cooktop (e.g. 4 kW). The Power Boost function can have a different duration depending on the zone used. After the Power Boost time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18.	See paragraph “Power Limitation“ or "Power Boost". To ensure proper operation of the appliance, the cooktop must have adequate ventilation through sufficient fresh air supply. Verify and ensure that the cooktop is installed respecting the indications described in the installation section. Ensure that no object is obstructing the rear and rear-lower part of the cooktop.
U	Cookware is not detected. Cooking zone switches off after 30 seconds.	This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.	If your cookware is suitable for induction cooking (see the Accessories section) and correctly positioned on the desired cooking zone, try using it on a smaller cooking zone. Otherwise, please use appropriate cookware (See the Accessories section).

The cooktop produces two short acoustic sounds and switches OFF by itself while showing the "OFF" message (for a maximum of 30 seconds without the chance to turn the cooktop on). Every 5 seconds the cooktop emits two short acoustic sounds.	Water spillage, food overflow and/or object positioned on the control panel buttons can mimic one's finger, which can activate or deactivate any of the cooktop buttons, including: ■ the ON/OFF button, causing the undesired turning off of the cooktop, ■ the key-lock button, causing the undesired activation of the key-lock function, if pressed continuously for more than 3 seconds. The function remains active even after the cooktop's switch off, with the Key-lock icon and LED on, ■ the scroll keypad, causing the undesired change of power levels.		Dry and/or clean and/or remove the object. In case the key lock function has been activated press the Key-lock button for 3 seconds to turn off this function. Press the ON/ OFF button to switch on the cooktop.
Water is not boiling while using Temp Cook™ function.	Water is not boiling while having set the temperature using Temp Cook™ function.	You are using Temp Cook™ function to boil water.	Use Smart Boil or Power Boost.
Click and/or tick-tack sound with a positioned cookware.	Such continuous click and/or tick-tack noise occurs when the used pan is not able to receive full power delivered for the level of power set. The diameter of the pan/pot might be lower than the minimum described in the user manual for specific cooking zones. Even if you use the pan/pot with the correct dimensions, some models of pan have a base partially covered by metal inserts (or without a uniform ferromagnetic distribution), and they do not always perform as expected.		Use a pan/pot with larger diameter than the minimum diameter described in the manual for the specific cooking zones, or use a more performing pot/pan (refer to accessories section).
The cooktop has been found turned off.	The cooktop will automatically turn off in the following situations: **1.** In case of water spillage, food overflow, or objects positioned on the control panel buttons that could activate the ON/OFF button. If such a presence is not removed within 8 seconds, the cooktop will automatically switch off while producing a sound. **2.** If there is no interaction with the control panel for longer than 30 seconds and no cooking zone is active. **3.** If no cookware has been detected for longer than 30 seconds and there has been no interaction with the control panel for the same time. **4.** The maximum working time for a power level or function had elapsed, and if there is no interaction with the cooktop for longer than 30 seconds, the appliance turns off automatically. **5.** Other cases not specified here.		See paragraph "Daily use" for further information. Manually turn on the cooktop.

Guide de commande de la table de cuisson

Description du produit

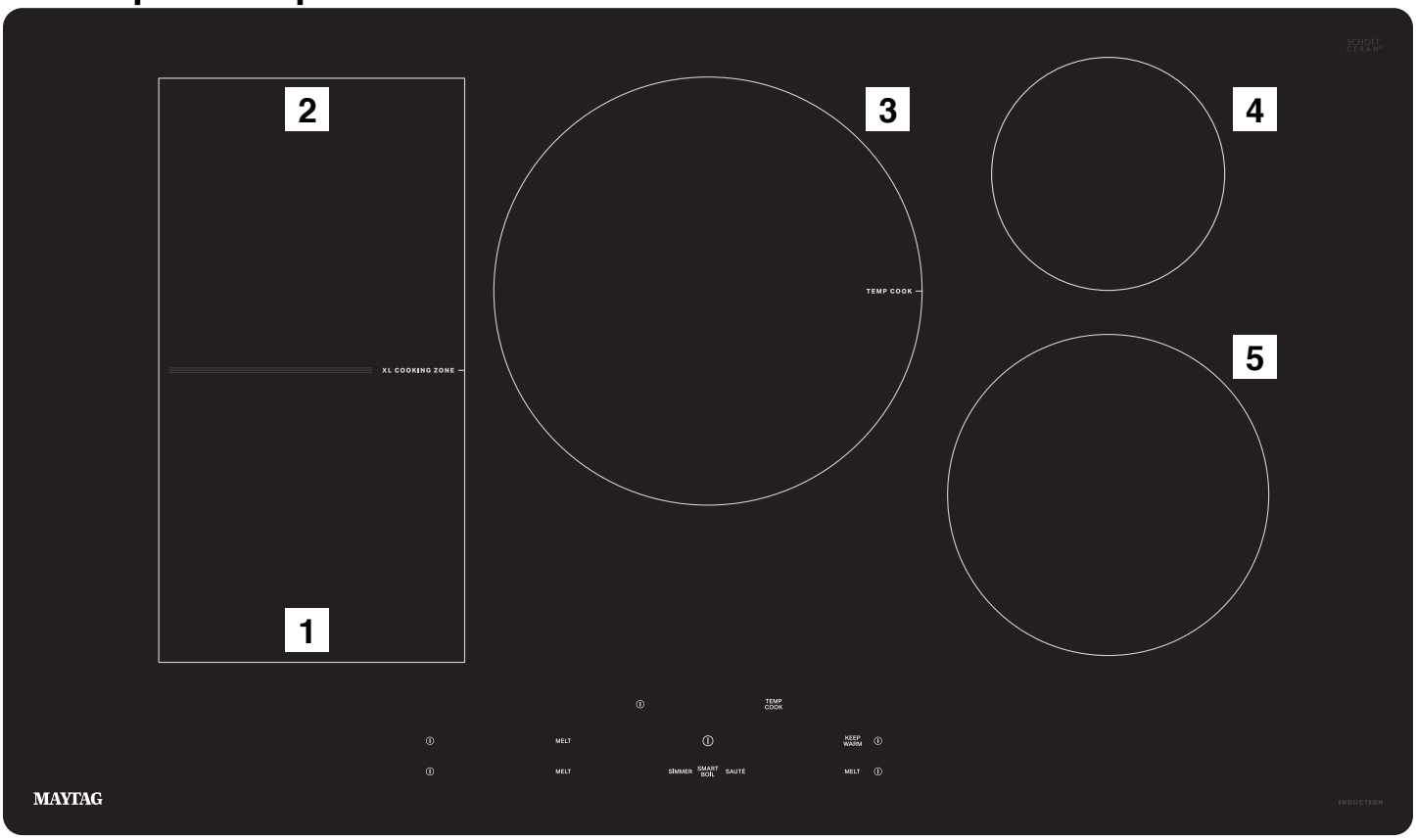
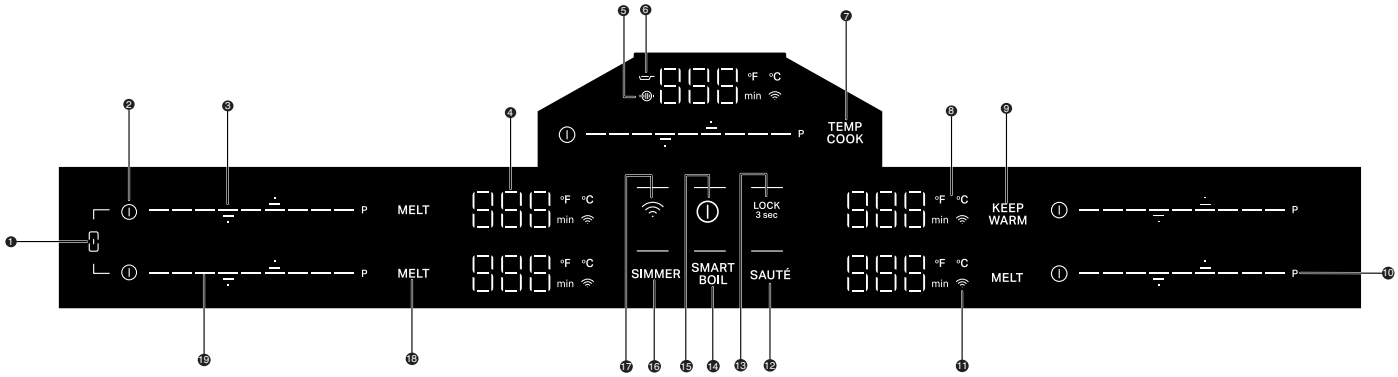


Tableau de commande



1. Bouton XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL)
2. Bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone de cuisson
3. Flèches pour régler la température
4. Affichage de la zone de cuisson
5. Bouton Grill (Griller)
6. Indicateur de poêle
7. Bouton de la fonction Temp Cook™ (Température de cuisson)
8. Indicateur d'échelle de température (°F/°C)
9. Bouton Keep Warm (Maintien au chaud)
10. Bouton Power Boost (Puissance augmentée)
11. Indicateur de la télécommande
12. Bouton Saute (Sauter)
13. Bouton de verrouillage du tableau de commande
14. Bouton Smart Boil (Ébullition intelligente)
15. Bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la table de cuisson
16. Bouton Simmer (Mijoter)
17. Bouton Wi-Fi
18. Bouton Melt (Faire fondre)
19. Curseur

REMARQUE : Certains boutons, indicateurs et icônes ne deviennent visibles que lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

Accessoires

N’utiliser que des casseroles et poêles faites de matière ferromagnétique destinées aux tables de cuisson par induction.

Vérifier le symbole (généralement estampillé sur le fond) pour déterminer si une casserole convient. Un aimant peut également être utilisé pour vérifier si la base des ustensiles de cuisson est magnétique.

USTENSILES DE CUISSON	MATÉRIAU	PROPRIÉTÉS
Ustensiles de cuisson recommandés 	La base est en acier inoxydable avec conception sandwich, acier émaillé, fonte.	Assure une efficacité optimale, chauffe rapidement et distribue la chaleur uniformément.
Ustensiles de cuisson appropriés 	La base n’est pas entièrement ferromagnétique (l’aimant ne colle que dans une partie de la base des ustensiles de cuisson).	Seule la zone ferromagnétique chauffe. Par conséquent, peut chauffer moins rapidement et la chaleur peut être répartie moins uniformément.
Ustensiles de cuisson appropriés 	La base ferromagnétique contient des zones avec de l’aluminium ou présente une zone en retrait au centre.	La zone ferromagnétique est plus petite que la surface réelle de la base de l’ustensile de cuisson. Par conséquent, moins de puissance peut être fournie et les ustensiles de cuisson peuvent ne pas chauffer suffisamment. Les ustensiles de cuisson peuvent ne pas être détectés.
Ne conviennent pas	Acier fin normal, verre, argile, cuivre, aluminium et autres matériaux non ferromagnétiques, ustensiles de cuisson avec pieds en caoutchouc.	Les ustensiles de cuisson ne sont pas détectés et ne chauffent pas.

REMARQUE : Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate. Vérifier régulièrement que la base ne présente aucun signe de gauchissement, car certains ustensiles de cuisson peuvent subir une déformation due à une chaleur élevée.

Adaptateurs pour casseroles/poêles non adaptés à l’induction

L’utilisation de plaques adaptatrices affecte l’efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer l’eau ou les aliments. S’assurer que le diamètre ferromagnétique de la base des ustensiles de cuisson est aligné sur le diamètre de la plaque adaptatrice et de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l’efficacité et les performances peuvent être considérablement réduites. Le non-respect de ces directives pourrait entraîner une accumulation de chaleur qui ne serait pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, d’où un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

Casseroles et poêles vides

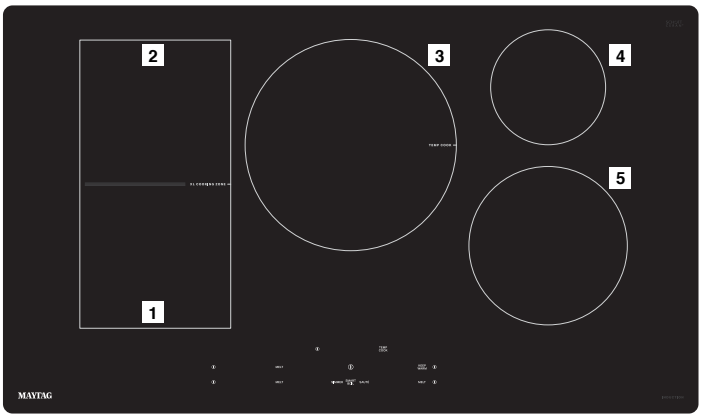
La table de cuisson est équipée d’un système interne qui active la fonction « Automatic off » (Arrêt automatique) lorsqu’une température trop élevée est détectée. L’utilisation de casseroles vides dotées d’une base mince n’est pas recommandée. Cependant, ce faisant, la température peut augmenter plus rapidement que le temps nécessaire pour que « l’arrêt automatique » se déclenche rapidement, avec le risque d’endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Si cela se produit, ne pas toucher la casserole ni la surface de la table de cuisson et attendre que tous les composants refroidissent. Si un message d’erreur s’affiche, appeler le centre de service.

Taille appropriée de la base de casserole et de poêle pour les différentes zones de cuisson

Pour s’assurer que la table de cuisson fonctionne correctement, utiliser des casseroles d’un diamètre de base adapté à chaque zone (se reporter au tableau ci-dessous). Noter que les fabricants d’ustensiles de cuisson fournissent souvent la taille de leur diamètre supérieur, plutôt que le diamètre de la base.

Pour s’assurer que la table de cuisson fonctionne de manière prévue, toujours utiliser une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l’ustensile de cuisson.

Placer la casserole ou la poêle en s’assurant qu’elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus larges que la taille de la zone de cuisson.



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON PAR ZONE

Zone	Forme appropriée des ustensiles de cuisson	Base ferromagnétique appropriée (pouce)/(cm)
1 ou 2	Ronde ou carrée	7 po à 9 po/16 cm à 21 cm
3	Ronde	7 po à 10 po/18 cm à 27 cm
4	Ronde	4 po à 6 po/10 cm à 15 cm
5	Ronde	7 po à 9 po/16 cm à 21 cm
1+2 (XL Cooking Zone [Zone de cuisson XL])	Ovale ou rectangulaire	Côté court 7 po à 8 po/ 16 cm à 21 cm Côté long 10 po à 14 po/ 24 cm à 36 cm

Première utilisation

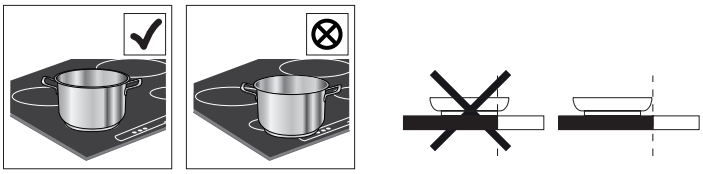
⏻ MISE EN MARCHE ET ARRÊT de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton d'alimentation pendant environ 1 seconde. Pour éteindre la table de cuisson, appuyer de nouveau sur le même bouton et toutes les zones de cuisson se mettent hors tension.

Positionnement des ustensiles de cuisson

Ne pas couvrir le tableau de commande avec la casserole utilisée.

REMARQUE : Sur les zones de cuissons se trouvant près de la table de commande, il est conseillé de maintenir les casseroles et poêles dans la zone délimitée (tenir compte à la fois de la base de la casserole et du rebord supérieur puisque ce dernier est souvent plus large). Cela permet d'éviter une surchauffe excessive du tableau de commande. Pour les grillades ou les fritures, utiliser autant que possible les zones de cuisson arrière.



Activation/désactivation des zones de cuisson et réglage des niveaux de puissance

Activation des zones de cuisson :

- Appuyer sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone ⏻ pour activer la zone désirée.
- Placer votre doigt sur le curseur de la zone et le faire glisser doucement horizontalement vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ou vers la gauche pour le réduire.



- Les segments du curseur passent à une luminosité élevée en fonction du niveau de puissance sélectionné et l'affichage correspondant affiche le niveau de puissance sélectionné (allant de 1 à 18).
- Le bouton « P » peut être utilisé pour sélectionner Power Boost (Puissance augmentée) afin de bouillir rapidement l'eau.

Désactivation des zones de cuisson :

- Appuyer sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone ⏻.

REMARQUE : Les éclaboussures d'eau, les débordements d'aliments ou les objets placés sur les boutons du tableau de commande peuvent imiter le doigt, ce qui peut activer ou désactiver l'un des boutons de la table de cuisson. Si cette présence n'est pas supprimée dans les 8 secondes, OFF (ARRÊT) s'affiche sur la zone et la table de cuisson s'éteint automatiquement tout en émettant un son.

Verrouillage du tableau de commande

La fonction de verrouillage du tableau de commande est conçue pour verrouiller la table de cuisson, évitant ainsi de changer de réglage. Cette fonction est recommandée lors du nettoyage de la vitre. Pour activer le verrouillage du tableau de commande, maintenir le bouton enfoncé LOCK 3 sec pendant 3 secondes. Le bouton passe à une luminosité élevée et un voyant au-dessus du symbole indique que cette fonction a été activée. Pour déverrouiller la table de cuisson, appuyer de nouveau sur le bouton pendant 3 secondes. Il ne peut être désactivé que si la table de cuisson est ALLUMÉE.

REMARQUE : Lorsque la fonction de verrouillage du tableau de commande est active, aucune autre fonction ne peut être activée. En cas d'interaction avec le produit, le bouton clignote. Il est toujours possible d'allumer et d'éteindre le produit.

Chaleur résiduelle HOt

Si le voyant « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran d'une zone de cuisson, cela signifie que celle-ci est chaude. Le témoin peut s'allumer même si la zone n'a pas été utilisée, mais a été chauffée en raison de l'utilisation des zones adjacentes ou si une casserole chaude y est déposée. Une fois la zone de cuisson refroidie, le voyant « Hot » (Chaud) disparaît.

Casserole mal positionnée ou absente U

Le symbole s'affiche si la casserole ne convient pas pour la cuisson par induction, n'est pas correctement positionnée ou n'est pas d'une taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole n'est détectée dans les 30 secondes, la zone de cuisson s'éteint.

Menu Setting (Réglage) : Modification des réglages de base

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation secteur, les réglages par défaut NE peuvent être modifiés QUE dans les 60 premières secondes de mise sous tension de l'appareil, en suivant les instructions suivantes :

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) ⏻ de la table de cuisson et allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé LOCK 3 sec pendant 6 secondes pour accéder au menu Setting (Réglage).
3. Au bout de 3 secondes, le produit retentit, maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le menu Setting (Réglage) s'affiche.
4. L'écran arrière gauche affiche l'un des types de réglage indiqués dans le tableau ci-dessous. L'affichage avant gauche indique le réglage actuel.
5. Utiliser les flèches arrière gauche vers le haut ou vers le bas pour modifier le type de paramètre.
6. Dès que l'écran visualise le type de réglage que vous voulez modifier, utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas à gauche pour modifier la valeur de réglage.
7. Appuyer sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) ⏻ de la table de cuisson pour confirmer.

REMARQUE : Sans cette confirmation, la table de cuisson quitte le menu de réglage et revient aux valeurs précédentes dans les 30 secondes.

Commander	Type de réglage	Affichage arrière gauche	Affichage avant gauche (par défaut)	Valeurs possibles
1	Limitation de puissance	PL	11 kW	4, 6, 7,4, 9, 11 kW
2	Température F/C	tP	°F	°F/°C
3	Tonalité audio	Aud	On (Marche)	On/Off (Marche/arrêt)
4	Demo Mode (Mode de démonstration)	dE	Off (Arrêt)	Off/On (Arrêt/marche)

Limitation de puissance

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale.

REMARQUE : Selon le niveau de limitation de puissance sélectionné, certaines fonctions peuvent être automatiquement limitées pour empêcher le dépassement de la limite sélectionnée. Exemple : en cas de réglage du paramètre Power Limitation (Limitation de puissance) de la table de cuisson sur 4 kW, il ne sera pas possible d'activer la fonction Power Boost (Puissance augmentée) sur plus d'une zone à la fois.

Fonctions

Niveaux de puissance

Cette table de cuisson offre 18 niveaux de puissance pour un contrôle plus raffiné de la puissance pendant la cuisson. La table de cuisson ci-dessous propose des conseils de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance réelle fournie dépend de la taille de la zone de cuisson ainsi que du récipient de cuisson.

NIVEAU DE PUISSANCE	CONSEILS DE CUISSON
Power Boost (Puissance augmentée)	Porter l'eau à ébullition le plus rapidement possible. Ne pas utiliser de casserole vide ou d'huile ou de beurre.
17 à 18	Porter l'eau à ébullition, frire les produits surgelés.
15 à 16	Maintenir une ébullition vive, faire des grillades rapidement, cloquer, faire sauter, brunir.
10 à 14	Maintenir une légère ébullition, préchauffer, griller (pendant une longue période), faire sauter, sauter, caraméliser, dorer, faire des crêpes.
5 à 9	Mijoter, cuire à l'étouffée, épaissir, cuire à basse température.
3 à 4	Maintenir au chaud, décongeler.
1 à 2	Fonte, crémage (risotto)
Puissance nulle (ARRÊT)	Table de cuisson en mode attente ou arrêtée (il est possible qu'il y ait une chaleur de cuisson résiduelle indiquée par « Hot » [Chaud]).

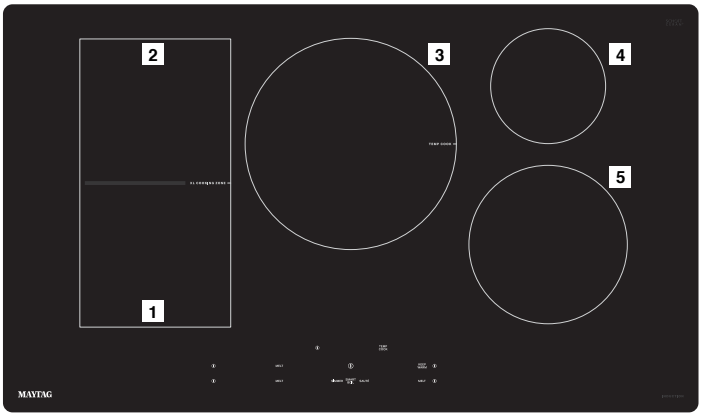
Power Boost (Puissance augmentée) « P »

Boost est un mode spécial avec une puissance plus élevée que le niveau 18, qui permet de bouillir l'eau le plus rapidement possible. Ce mode peut être maintenu pendant une durée maximale de 10 minutes, selon la zone utilisée (voir le tableau ci-dessous). Passé ce délai, la puissance sera automatiquement réduite au niveau 18.

IMPORTANT : Ne pas utiliser avec une poêle vide, de l'huile ou du beurre. Cette fonction est destinée à l'eau bouillante.

REMARQUE : En cas de réglage d'une zone de cuisson sur Power Boost (Puissance augmentée) et d'activation d'une autre zone, la première peut être réduite au niveau 18, afin de permettre l'utilisation de la seconde. La deuxième zone de cuisson peut également être limitée en fonction de la puissance disponible restante.

REMARQUE : Selon le réglage Power Limitation (Limitation de puissance), le mode Power Boost (Puissance augmentée) peut ne pas être disponible pour certaines zones de cuisson.



Zone	Puissance niveau 18 (kW)	Puissance augmentée (kW)	Durée d'augmentation de puissance (minimum)
1 ou 2	2,5	3,7	10
3	2,6	3,7	10
4	1,5	2,2	5
5	2,5	3,7	10
1+2 (XL Cooking Zone [Zone de cuisson XL])	2,5	3,7	10

REMARQUE : La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille ou des matériaux des ustensiles de cuisson utilisés.

XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL)

Grâce à cette fonction, il est possible de combiner deux zones de cuisson en une seule, plus longue, pour accueillir des ustensiles de cuisson rectangulaires, ovales ou allongés, et d'utiliser un seul réglage pour toute la zone combinée.

Comment activer la fonction XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL) :

1. Après avoir mis le produit sous tension, appuyer sur le bouton XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL).
2. Il est possible d'utiliser n'importe quel curseur entre avant et arrière pour régler le niveau de puissance souhaité.

L'affichage des deux zones indique le réglage sélectionné et la chaleur est distribuée aux deux zones.

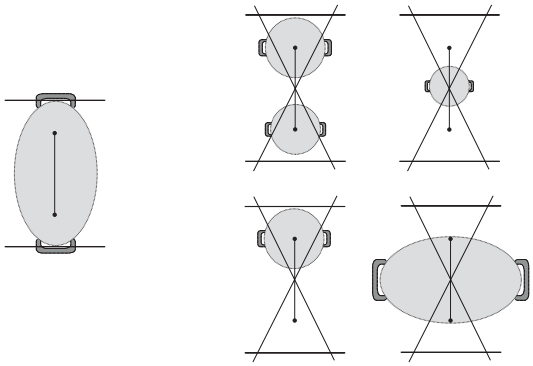
Pendant la cuisson, il est possible d'utiliser l'un ou l'autre des curseurs pour régler le niveau de puissance.

Pour décocher la fonction XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL), appuyer de nouveau sur le bouton XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL) ou sur le bouton on/off (marche/arrêt) de l'une des zones de cuisson.

REMARQUE : Il n'est pas possible de sélectionner la fonction XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL) si les deux zones sont ACTIVÉES. Le bouton dédié ne sera pas disponible.

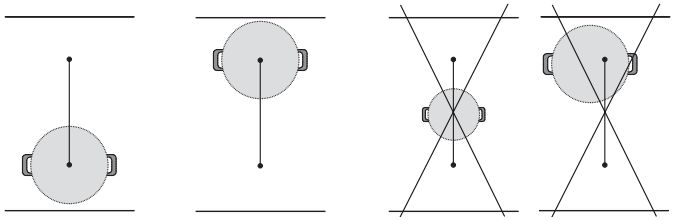
Pour garantir un fonctionnement correct, utiliser seulement des casseroles et des poêles avec une base ferromagnétique suffisamment longue pour couvrir les deux zones en même temps. Placer les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson XL.

Se reporter à la figure ci-dessous pour des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



IMPORTANT : Une grande casserole ronde utilisée au milieu peut chauffer moins rapidement et la chaleur peut être répartie moins uniformément. Avec des casseroles et poêles à base ferromagnétique de 9 po (21 cm) ou moins, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson simples sans activer la fonction XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL).

Se reporter à la figure ci-dessous pour des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



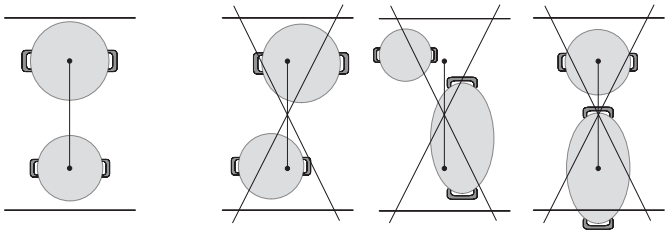
Fonction XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL) utilisée en tant que deux zones individuelles

Lorsqu'elle est utilisée avec deux casseroles ou poêles en même temps, il est recommandé de placer la première sur la zone arrière et l'autre sur la zone avant (voir figure ci-dessous). Dans ce cas, les zones doivent être activées indépendamment sans utiliser la fonction XL Cooking Zone (Zone de cuisson XL).

Dans ce cas, procéder comme pour toute activation de zone en appuyant sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone et en réglant le niveau de puissance séparément pour chaque zone à l'aide du curseur.

Pour des performances optimales, s'assurer que les deux ustensiles de cuisine sont centrés dans leurs zones respectives. Ne pas déplacer une casserole hors du centre pour laisser de la place à l'autre. Lors de la mise en place des ustensiles de cuisine, ne pas sortir de la zone de cuisson ni se placer sur le dessus du tableau de commande.

Se reporter à la figure ci-dessous pour des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



Fonction Temp Cook™ (Température de cuisson)

La fonction permet de sélectionner et de cuire à la température souhaitée, comme dans un four, plutôt que d'utiliser les niveaux de puissance standard. Grâce à cette fonctionnalité, la table de cuisson ajustera automatiquement la chaleur et maintiendra une température stable du récipient de cuisson, éliminant ainsi le besoin de réglages constants.

Cette fonction n'est disponible que sur les zones de cuisson portant le marquage suivant : TEMP COOK

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

IMPORTANT : Cette fonction n'est pas destinée à être utilisée pour faire bouillir de l'eau ou frire. Pour cette raison, même en cas de sélection d'une température supérieure à 212 °F, l'eau ne bouillie pas. Se reporter à la section « Ébullition intelligente » ou utiliser Power Boost (Puissance augmentée) pour une ébullition rapide.

Comment activer la fonction Temp Cook™ (Température de cuisson) :

1. Placer le récipient de cuisson sur la zone portant le marquage suivant : TEMP COOK
2. Activer la zone en appuyant sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone ⏻.
3. Appuyer sur le bouton TEMP COOK.
4. Utiliser la flèche vers le haut (▲) pour sélectionner la température souhaitée. Le réglage par défaut est de 120 °F. Il est possible d'augmenter la température jusqu'à 400 °F, selon vos besoins (consulter le tableau ci-dessous pour obtenir des conseils de cuisson). Utiliser la flèche vers le bas (▼) pour réduire la température.
5. Une fois que la température souhaitée s'affiche à l'écran, patienter quelques secondes : le système démarre la phase de préchauffage pendant laquelle « PrE » et la température sélectionnée s'affichent en alternance.
6. La table de cuisson vous avertira par un signal sonore une fois que le récipient a atteint la température réglée. Maintenant, la nourriture peut être ajoutée.
7. Une fois le point de consigne atteint, il est possible d'affiner la température en appuyant sur les flèches vers le haut et vers le bas. Cela vous permet de régler la température par incréments de 10 °F. Dans cette phase, la plage de réglage de la température est étendue conformément au tableau ci-dessous.
8. Si la nouvelle température sélectionnée est supérieure à la température actuelle, PrE et la nouvelle température sélectionnée s'affichent alternativement jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint. Dans ce cas, aucune notification sonore n'est reçue.

REMARQUE :

- Selon la séquence d'activation des zones de cuisson, la fonction Temp Cook™ (Température de cuisson) peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertira à l'aide d'un retour acoustique.

Fonction Temp Cook™ (Température de cuisson) – Conseils de cuisson

Des suggestions sur les techniques de cuisson pour chaque température sont fournies dans le guide de cartographie des températures ci-dessous.

Chaleur faible		Chaleur moyenne		Chaleur élevée	
120 °F **Melt (Faire fondre)**	**180 °F** **Keep Warm (Maintien au chaud)**	**270 °F** **Confire** **Déglacer**	**300 °F** **Brouiller-Caraméliser**	**350 °F** **Faire sauter à la poêle, dorer**	**400 °F** **Faire saisir à la poêle, griller**
Réglerla plage : 120 à 140 °F	Réglerla plage : 160 à 200 °F	Réglerla plage : 200 à 280 °F	Réglerla plage : 280 à 330 °F	Réglerla plage : 330 à 370 °F	Réglerla plage : 370 à 440 °F

REMARQUE :

- Pour des performances optimales, il est recommandé de ne pas soulever ou déplacer l'ustensile de cuisson pendant le préchauffage.
- Les températures indiquées sur le produit peuvent être différentes de celles indiquées dans ce document. Connecter le produit pour recevoir les mises à jour logicielles et rester informé des dernières fonctionnalités.

Cuisson assistée – techniques de cuisson

Cette table de cuisson vous offre des fonctions qui règlent et maintiennent la température idéale pour les techniques de cuisson courantes et vous avertit quand ajouter des ingrédients. Ces modes ne sont disponibles que sur les zones de cuisson portant le marquage suivant : TEMP COOK

Smart Boil (Ébullition intelligente)

Cette fonction porte l'eau à ébullition et ajuste automatiquement la puissance pour maintenir l'eau dans un état d'ébullition délicate, prête à l'ajout de vos aliments. Pour économiser de l'énergie, nous recommandons de recouvrir la casserole d'un couvercle pendant la phase de chauffage de l'eau.

REMARQUE : Lors de l'utilisation de cette fonction, la casserole doit être remplie d'eau, entre 1/2 et 3/4 pleine. Ne pas ajouter de sel à l'eau avant qu'elle n'ait atteint l'ébullition, car cela empêcherait le système de fonctionner comme prévu.

Pour des performances optimales, il est conseillé de placer le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson, d'utiliser de l'eau à température ambiante et d'activer la fonction en l'absence d'indicateur de « chaleur résiduelle ».

IMPORTANT : Cette fonction est destinée à être utilisée seulement pour faire bouillir de l'eau, pas pour le lait ou d'autres types de liquides.

Comment activer la fonction Smart Boil (Ébullition intelligente) :

1. Remplir la casserole d'eau et la couvrir d'un couvercle.
2. Placer le récipient de cuisson sur une zone de cuisson portant l'icône. TEMP COOK
3. Activer la zone en appuyant sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone ⏻.
4. Sélectionner le SMART BOIL bouton.
5. -b- clignote sur l'affichage de zone pendant quelques secondes, puis la fonction démarre automatiquement. Le témoin lumineux au-dessus du bouton s'allume.
6. Lorsque la fonction Smart Boil (Ébullition intelligente) s'active, une animation s'affiche pendant la phase de chauffage.
7. La table de cuisson émettra un signal sonore une fois que l'eau aura atteint le point d'ébullition et la puissance sera automatiquement réduite.
8. Ajouter votre nourriture et, au besoin, modifier le niveau de puissance pour ajuster la vigueur de l'ébullition selon vos préférences. La sélection de puissance sera limitée seulement aux niveaux qui conviennent pour l'entretien de l'ébullition, donc dans une plage de niveau 10 à 18. Garder à l'esprit que l'eau est plus susceptible de bouillir en cas d'augmentation trop importante de la puissance ou si le couvercle est utilisé pendant la cuisson.

REMARQUE :

- Selon le réglage Power Limitation (Limitation de puissance) ou la séquence d'activation des zones de cuisson, la fonction Smart Boil (Ébullition intelligente) peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertira à l'aide d'un retour acoustique.

Simmer (Mijoter)

Idéal pour faire mijoter les sauces et les soupes pendant une longue période, dans le but d'obtenir l'épaississement souhaité.

Sauté (Faire sauter)

Idéal pour frire des légumes et des champignons dans une petite quantité de graisse.

Comment activer les fonctions Simmer/Sauté (Mijoter et faire sauter) :

1. Placer le récipient de cuisson sur la zone portant le marquage suivant : TEMP COOK
2. Activer la zone en appuyant sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone ⏻.
3. Appuyer sur SIMMER ou SAUTE, selon le mode à activer.
4. La fonction démarre après quelques secondes. La table de cuisson réglera automatiquement la température idéale pour la technique de cuisson sélectionnée, qui sera indiquée sur l'affichage de la zone. Cependant, une fois le point de consigne atteint, il est possible d'utiliser les flèches vers le haut (▲) et vers le bas (▼) pour régler la température sélectionnée par incréments de 10 °F.

Pan Fry (Poêle à frire)

Idéale pour frire une variété d'aliments dans une poêle à frire avec une petite quantité de graisse.

Grill (Gril)

Idéal pour griller la viande, le poisson, la volaille et les légumes sur feu sec.

Comment activer les modes poêle à frire et gril :

1. Placer le récipient de cuisson sur la zone portant le marquage suivant : TEMP COOK
2. Activer la zone en appuyant sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone ⏻.
3. Appuyer sur TEMP COOK : l'écran affiche deux icônes faiblement éclairées à côté des chiffres de température, correspondant aux modes Pan Fry (Poêle à frire) et Grill (Gril).
4. Appuyer une fois de plus sur le bouton TEMP COOK pour activer le mode Poêle à frire. Appuyer une troisième fois pour activer le mode Gril. Le témoin lumineux correspondant s'allume.
5. Si le bouton TEMP COOK est enfoncé une quatrième fois, la zone de cuisson s'éteint.
6. Une fois le mode souhaité sélectionné, la fonction s'active automatiquement au bout de quelques secondes.

Modes supplémentaires
Les modes ne sont disponibles que sur les zones de cuisson standard non équipées de la fonction Temp Cook™ (Température de cuisson).

Melt (Faire fondre)
La fonction règle automatiquement la puissance idéale pour la fusion. Cette fonction vous permet de faire fondre des aliments délicats, tels que du chocolat ou du beurre, et de les maintenir fondus sans risque de brûlure ou de collage à la casserole ou à la poêle.

Keep Warm (Maintien au chaud)
La fonction règle automatiquement la puissance idéale pour garder les aliments au chaud après la cuisson, avant de les servir. Noter que les liquides diminuent au fil du temps lorsque les aliments sont gardés au chaud.

Comment activer les fonctions Melt (Faire fondre)/Keep Warm (Maintien au chaud) :

1. Placer le récipient de cuisson sur la zone portant le marquage suivant : KEEP WARM MELT
2. Activer la zone en appuyant sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de la zone ⏻.
3. Appuyer sur KEEP WARM MELT.
4. Après quelques secondes, la fonction démarre automatiquement.

Configuration Wi-Fi
1. Ce produit peut être utilisé par le biais de l'application. Il faut juste disposer d'un réseau Wi-Fi et de l'application sur votre téléphone.
2. Télécharger l'application Maytag™ sur App Store ou Play Store.
3. Une fois l'application installée, un guide vous indiquera les étapes à suivre pour l'activation.
4. Le fonctionnement à distance nécessite toujours votre présence à proximité de la table de cuisson pour exécuter certaines étapes d'activation. La connexion de votre produit au Wi-Fi vous permettra également de recevoir des mises à jour logicielles pour vous tenir informé des dernières fonctionnalités.
5. Noter que si le produit est débranché du secteur, la procédure de connectivité devra être répétée.

Sons émis pendant le fonctionnement
La table de cuisson à induction peut siffler ou grincer pendant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en fait des ustensiles de cuisson et sont liés aux caractéristiques des fonds de casserole (par exemple, lorsque les fonds sont faits de différentes couches de matériau ou sont irréguliers).

Ces bruits peuvent varier selon le type d'ustensiles de cuisson utilisé et la quantité de nourriture qu'il contient et ne sont pas le symptôme d'un problème. La table de cuisson à induction peut produire des cliquetis continus ou des cliquetis avec une casserole positionnée. De tels sons peuvent se produire lorsque la poêle à frire utilisée n'est pas en mesure de recevoir la pleine puissance délivrée pour le niveau de puissance défini. Utiliser une poêle à frire ou une casserole d'un diamètre supérieur au diamètre minimal décrit dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole ou une poêle plus performante (se reporter à la section Accessoires).

Lors de l'activation de deux zones ou plus simultanément, un sifflement peut se faire entendre. Noter qu'en modifiant les réglages, l'intensité du sifflement peut diminuer ou disparaître complètement.

Un déversement d'eau, un débordement d'aliments ou un objet placé sur les boutons du tableau de commande peuvent imiter le doigt, ce qui peut activer ou désactiver n'importe quel bouton de la table de cuisson et générer un ou plusieurs signaux sonores.

Dépannage

Vérifier que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.

- Dans l'impossibilité d'éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, la débrancher de l'alimentation.
- Si des codes alphanumériques apparaissent sur l'affichage lorsque la table de cuisson est allumée, consulter le tableau suivant pour obtenir des instructions.

REMARQUE : La présence d'eau, de liquide renversé par des casseroles ou d'objets reposant sur l'une des touches de la table de cuisson peut activer ou désactiver la fonction de verrouillage du tableau de commande.

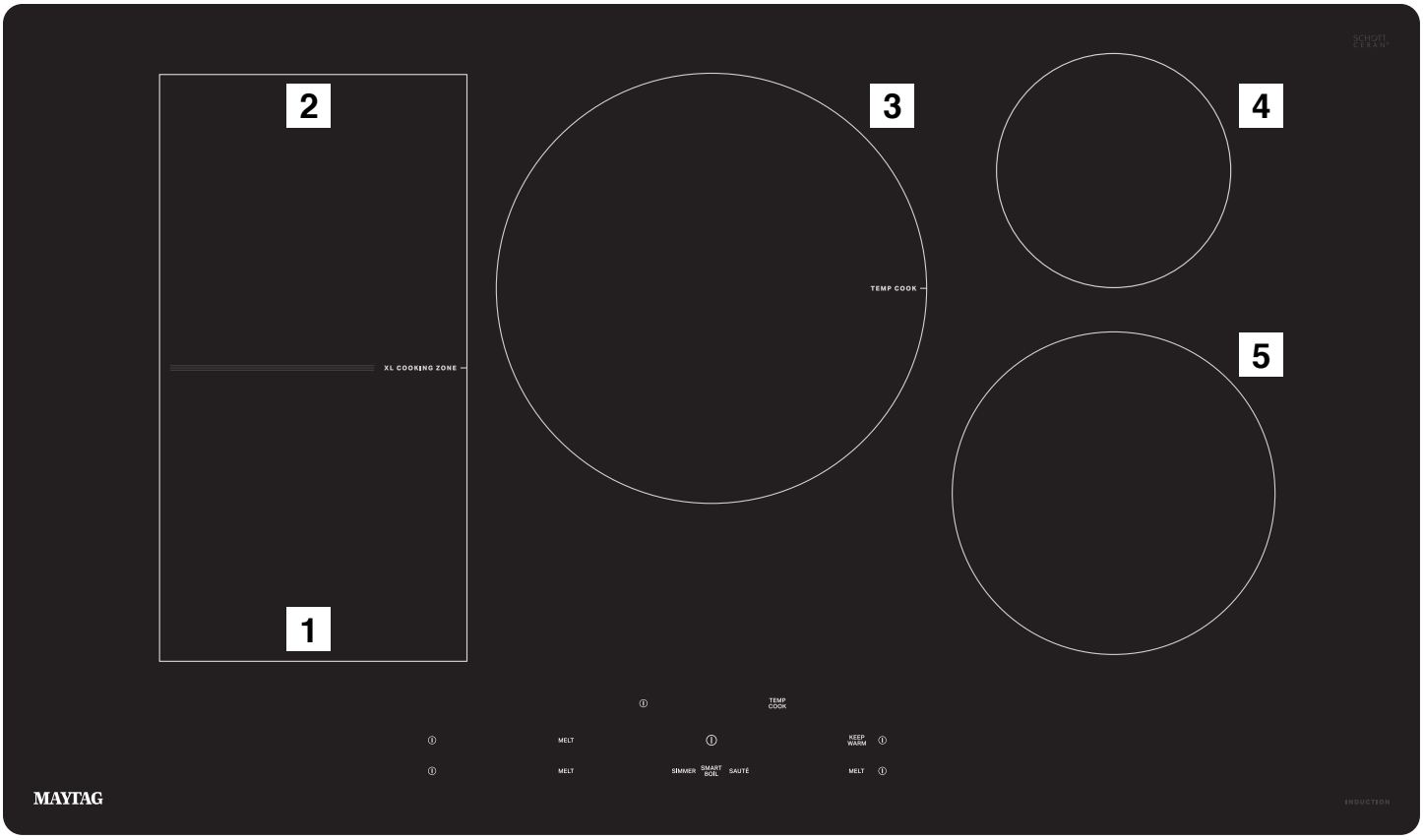
CODE D'AFFICHAGE/ PROBLÈME DÉTECTÉ	DESCRIPTION	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
F9E0	Connexion d'un mauvais câble d'alimentation.	La connexion de l'alimentation n'est pas exactement celle indiquée dans le « Manuel d'utilisation » qui accompagne le produit.	Régler la connexion de l'alimentation conformément au « Manuel d'utilisation » qui accompagne le produit.
F0E9	Le panneau de commandes s'éteint en raison d'une température excessivement élevée.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendre que la table de cuisson refroidisse avant de l'utiliser de nouveau.
F0E9 Le niveau de puissance diminue automatiquement. Une zone de cuisson S'ÉTEINT automatiquement. La table de cuisson S'ÉTEINT automatiquement.	La zone de cuisson s'éteint lorsque la température est trop élevée. Le niveau de puissance diminue, ou la zone de cuisson s'éteint ou la table de cuisson s'éteint lorsque les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée. La ventilation de la table de cuisson peut ne pas être suffisante pour assurer le bon fonctionnement de celle-ci.	Attendre que la zone de cuisson ait refroidi avant de l'utiliser à nouveau. Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être suffisamment ventilée par une alimentation en air frais suffisante. Vérifier et s'assurer que la table de cuisson est installée en respectant les indications décrites dans la section Installation. S'assurer qu'aucun objet n'obstrue la partie arrière et inférieure arrière de la table de cuisson.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Débrancher l'alimentation de la table de cuisson. Attendre quelques secondes (plus de 10), puis rebrancher l'alimentation électrique de la table de cuisson. Si le problème persiste, effectuer un appel de service et indiquer le code d'erreur qui apparaît à l'écran.		
d E [lorsque la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne chauffe pas. Les fonctions ne se mettent pas en marche.	MODE DÉMO activé.	Suivre les instructions du paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».
Une fonction spéciale ne s'active pas et la table de cuisson produit un effet sonore.	La table de cuisson ne permet pas l'activation d'une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale selon le réglage de gestion de puissance sélectionné pour la table de cuisson (p. ex. 4 kW).	Consulter le paragraphe « Limitation de puissance ».

Lors du choix du niveau de puissance ou de l'utilisation de la fonction Power Boost (Puissance augmentée), le niveau de puissance diminue automatiquement.	La table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance maximale disponible, même inférieur à celui réglé, pour garantir l'utilisation de la zone de cuisson.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale selon le réglage de limitation de puissance sélectionné pour la table de cuisson (p. ex. 4 kW). La fonction Power Boost (Puissance augmentée) peut avoir une durée différente selon la zone utilisée. Une fois le délai d'augmentation de puissance écoulé, la puissance est automatiquement réduite au niveau 18.	Consulter le paragraphe « Limitation de puissance » ou « Puissance augmentée ». Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être suffisamment ventilée par une alimentation en air frais suffisante. Vérifier et s'assurer que la table de cuisson est installée en respectant les indications décrites dans la section Installation. S'assurer qu'aucun objet n'obstrue la partie arrière et inférieure arrière de la table de cuisson.
U 1	Ustensiles de cuisson non détectés. La zone de cuisson s'éteint au bout de 30 secondes.	Ce symbole s'affiche si la casserole ne convient pas pour la cuisson par induction, n'est pas correctement positionnée ou n'est pas d'une taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole est détectée dans les 30 secondes après avoir effectué la sélection, la zone de cuisson s'éteint.	Si votre ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction (voir la section Accessoires) et est correctement positionné sur la zone de cuisson souhaitée, essayer de l'utiliser sur une zone de cuisson plus petite. Sinon, utiliser un ustensile de cuisson approprié (voir la section Accessoires).
La table de cuisson émet deux sons brefs et s'ÉTEINT d'elle-même tout en affichant le message « OFF » (ARRÊT) pendant un maximum de 30 secondes sans possibilité de la rallumer). Toutes les 5 secondes, la table de cuisson émet deux sons brefs.	Les éclaboussures d'eau, les débordements d'aliments ou les objets placés sur les boutons du tableau de commande peuvent imiter le doigt, ce qui peut activer ou désactiver l'un des boutons de la table de cuisson, notamment : ■ le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT), ce qui provoque l'arrêt involontaire de la table de cuisson, ■ le bouton key-Lock (verrouillage des touches) ce qui provoque l'activation non souhaitée de la fonction de verrouillage des touches, s'il est enfoncé en continu pendant plus de 3 secondes. La fonction reste active même après l'extinction de la table de cuisson, avec l'icône Key-Lock (Verrouillage des touches) et la DEL allumées, ■ le clavier de défilement, ce qui provoque le changement indésirable des niveaux de puissance.		Sécher, nettoyer ou retirer l'objet. Si la fonction Key lock (Verrouillage des touches) a été activée, appuyer sur le bouton Key lock (Verrouillage des touches) pendant 3 secondes pour désactiver cette fonction. Appuyer sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) pour allumer la table de cuisson.
L'eau ne bout pas lors de l'utilisation de Fonction Temp Cook™ (Température de cuisson).	L'eau ne bout pas après le réglage de la température à l'aide de la fonction Temp Cook™ (Température de cuisson).	La fonction Temp Cook™ (Température de cuisson) est utilisée pour faire bouillir de l'eau.	Utiliser la fonction Smart Boil (Ébullition intelligente) ou Power Boost (Puissance augmentée).

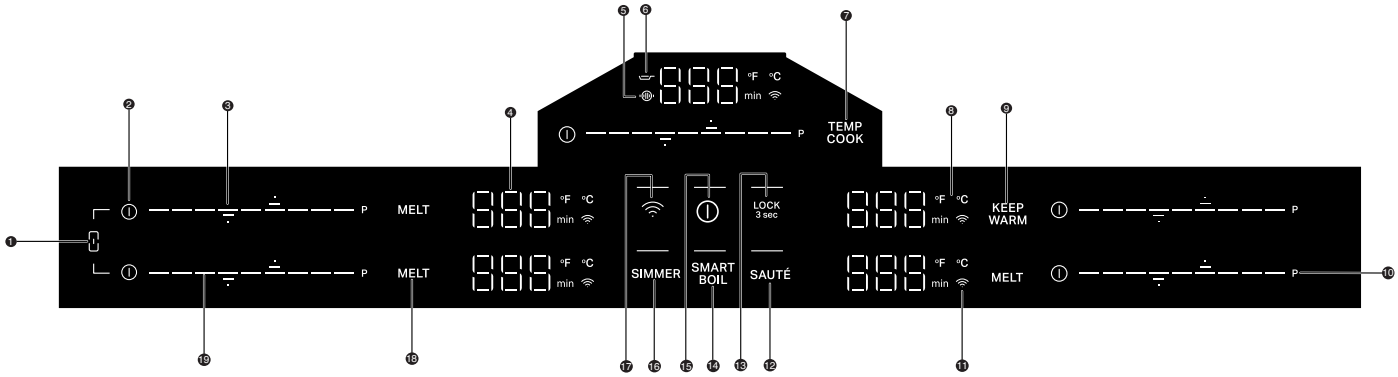
Un clic ou un bruit de tic-tac avec un ustensile de cuisson positionné.	Ce bruit continu de clic ou de tic-tac se produit lorsque la casserole utilisée n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Le diamètre de la casserole ou de la poêle peut être inférieur au minimum décrit dans le manuel d'utilisation pour des zones de cuisson spécifiques. Même en cas d'utilisation de casserole ou de poêle de bonnes dimensions, certains modèles de casserole ont une base partiellement recouverte d'inserts métalliques (ou sans une distribution ferromagnétique uniforme), et ne fonctionnent pas toujours comme prévu.	Utiliser une poêle à frire ou une casserole d'un diamètre supérieur au diamètre minimal décrit dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole ou une poêle plus performante (se reporter à la section Accessoires).
La table de cuisson a été trouvée éteinte.	La table de cuisson s'éteint automatiquement dans les situations suivantes : **1.** En cas de déversement d'eau, de débordement de nourriture ou d'objets placés sur les boutons du tableau de commande qui pourraient activer le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT). Si une telle présence n'est pas supprimée dans les 8 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement tout en émettant un son. **2.** S'il n'y a pas d'interaction avec le tableau de commande pendant plus de 30 secondes et aucune zone de cuisson n'est active. **3.** Si aucun récipient de cuisson n'a été détecté pendant plus de 30 secondes et qu'il n'y a pas eu d'interaction avec le tableau de commande pendant la même période. **4.** Le temps de travail maximal pour un niveau de puissance ou une fonction est écoulé et s'il n'y a pas d'interaction avec la table de cuisson pendant plus de 30 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement. **5.** Autres cas non spécifiés ici.	Se reporter au paragraphe « Utilisation quotidienne » pour plus de renseignements. Allumer manuellement la table de cuisson.

Guía de controles de la superficie de cocción

Descripción del producto



Panel de control



1. Botón de Zona de cocción XL
2. Botón ON/OFF (ENCENDIDO/ APAGADO) de la zona de cocción
3. Flechas de ajuste de temperatura
4. Pantalla de la zona de cocción
5. Botón Asar
6. Indicador de Fritura ligera
7. Botón de función Temp Cook™ (Temperatura de cocción)
8. Indicador de escala de temperatura (°F/°C)
9. Botón Keep Warm (Mantener caliente)
10. Botón de Aumento de potencia
11. Indicador de control remoto
12. Botón Sauté (Saltear)
13. Botón de bloqueo del panel de control
14. Botón Smart Boil (Hervor inteligente)
15. Botón ON/OFF (ENCENDIDO/ APAGADO) de la superficie de cocción
16. Botón Simmer (Cocinar a fuego lento)
17. Botón Wi-Fi
18. Botón Melt (Derretir)
19. Control deslizante

NOTA: Algunos botones, indicadores e iconos se vuelven visibles solo mientras la superficie de cocción está en uso.

Accesorios

Use solo ollas y sartenes hechas de material ferromagnético, aptas para utilizarse con superficies de cocción por inducción. Para determinar si una olla es adecuada, compruebe si tiene el símbolo (generalmente estampado en la parte inferior). También se puede usar un imán para verificar si la base del utensilio de cocina es magnética.

UTENSILIOS DE COCINA	MATERIAL	PROPIEDADES
Utensilios de cocina recomendados 	La base es de acero inoxidable con diseño tipo sándwich, acero esmaltado, hierro fundido.	Garantiza una eficiencia óptima, se calienta rápidamente y distribuye el calor de manera uniforme.
Utensilios de cocina adecuados 	La base no es completamente ferromagnética (el imán se adhiere solo a una parte de la base del utensilio de cocina).	Solo se calienta el área ferromagnética. Debido a eso, puede demorar más tiempo en calentarse y la distribución del calor puede ser menos uniforme.
Utensilios de cocina adecuados 	La base ferromagnética contiene áreas con aluminio o tiene una zona hundida en el centro.	El área ferromagnética es más pequeña que la superficie real de la base del utensilio de cocina. Debido a eso, es posible que se suministre menos potencia y que el utensilio de cocina no se caliente lo suficiente. Es posible que el utensilio no se detecte.
No adecuado	Utensilios de cocina de acero normal delgado, vidrio, cerámica, cobre, aluminio y otros materiales no ferromagnéticos, y utensilios con patas de goma.	El utensilio de cocina no se detecta y no se calentará.

NOTA: Todos los utensilios de cocina deben tener una base plana. Revise periódicamente la base en busca de signos de deformación, ya que el calor elevado puede causar deformaciones en algunos utensilios de cocina.

Adaptadores para ollas/sartenes no aptas para inducción

El uso de placas adaptadoras afecta la eficiencia y por lo tanto, incrementa el tiempo necesario para calentar agua o alimentos. Asegúrese de que el diámetro ferromagnético de la base del utensilio de cocina coincida con el diámetro de la placa adaptadora y el diámetro de la zona de cocción. Si estas medidas no coinciden, la eficiencia y el rendimiento pueden disminuir considerablemente. No seguir estas pautas podría provocar que se acumule el calor que no se transfiere eficazmente a la olla o sartén, lo cual puede causar el ennegrecimiento de la placa y la superficie de cocción.

Ollas y sartenes vacías

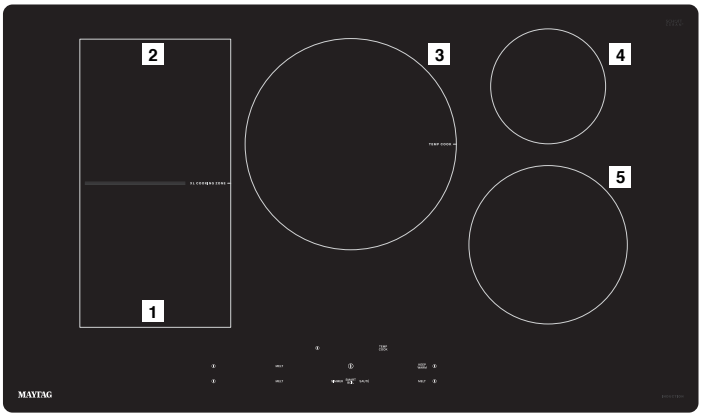
La superficie de cocción está equipada con un sistema interno que activa la función de “Automatic off” (Apagado automático) cuando se detecta una temperatura demasiado alta. No se recomienda el uso de ollas y sartenes vacías con base delgada. Sin embargo, si las usa, la temperatura puede aumentar más rápido que el tiempo necesario para que se active la función de “Automatic off” (Apagado automático), con el riesgo de dañar la sartén o la superficie de cocción. Si esto ocurre, no toque la sartén ni la superficie de cocción y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Centro de servicio.

Tamaño adecuado de la base de la olla/sartén para las distintas zonas de cocción

Para garantizar el correcto funcionamiento de la superficie de cocción, use ollas con el diámetro de base adecuado para cada zona (consulte la tabla a continuación). Tenga en cuenta que los fabricantes de utensilios de cocina suelen indicar el tamaño del diámetro superior del utensilio y no el de la base.

Para asegurarse de que la superficie de cocción funcione con el rendimiento esperado, utilice siempre una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el tamaño ferromagnético de la base del utensilio de cocina.

Acomode la olla/sartén asegurándose de que esté centrada en la zona de cocción que va a utilizar. Se recomienda no usar ollas más grandes que el tamaño de la zona de cocción.



USO DE UTENSILIOS DE COCINA POR ZONA

Zona	Forma adecuada del utensilio de cocina	Apto para base ferromagnética (pulgadas)/(cm)
1 o 2	Redonda o cuadrada	7 - 9 in/16 - 21 cm
3	Redonda	7 - 10 in/18 - 27 cm
4	Redonda	4 - 6 in/10 - 15 cm
5	Redonda	7 - 9 in/16 - 21 cm
1+2 (Zona de cocción XL)	Ovalada o rectangular	Lado corto 7 - 8 in/ 16 - 21 cm Lado largo 10 - 14 in/ 24 - 36 cm

Primer uso

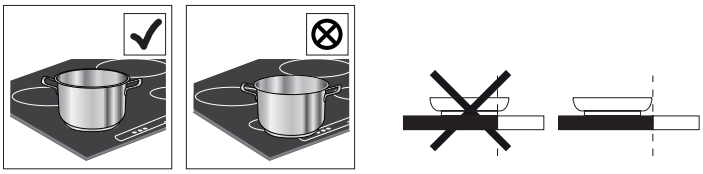
⏻ Encendido/apagado de la superficie de cocción

Para encender la superficie de cocción, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo. Para apagar la superficie de cocción, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

Colocación de los utensilios de cocina

No cubra el panel de control con la olla.

NOTA: En las zonas de cocción cercanas al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la parte inferior como el borde superior de la sartén, ya que tiende a ser más grande). Así se evita el sobrecalentamiento excesivo del panel de control. Al asar o freír, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



Activación/desactivación de zonas de cocción y ajuste de los niveles de potencia

Para activar las zonas de cocción:

- Active la zona deseada pulsando el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la zona.
- Deslice el control deslizante de la zona suavemente con el dedo hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia o hacia la izquierda para disminuirlo.



- Notará que los segmentos del control deslizante se iluminarán más intensamente según el nivel de potencia seleccionado y la pantalla correspondiente mostrará el nivel de potencia seleccionado (de 1 a 18).
- El botón “P” permite seleccionar la función Power Boost (Aumento de potencia) para hervir agua rápidamente.

Para desactivar las zonas de cocción:

- Pulse el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) de la zona ⏻.

NOTA: Los derrames de agua, desbordamientos de alimentos y objetos colocados sobre los botones del panel de control pueden imitar el dedo de una persona y activar o desactivar cualquiera de los botones de la superficie de cocción. Si el elemento que está presionando botones no se elimina en 8 segundos, aparecerá OFF (Apagado) en la zona y la superficie de cocción se apagará automáticamente emitiendo un sonido.

Bloqueo del panel de control

La función de bloqueo del panel de control está diseñada para bloquear la superficie de cocción y evitar cambios en los ajustes. Se recomienda usar esta función durante la limpieza del vidrio. Para activar el bloqueo del panel de control, mantenga pulsado el botón LOCK 3 sec durante 3 segundos. El botón se iluminará intensamente y una luz sobre el símbolo indicará que la función está activada. Para desbloquear la superficie de cocción, vuelva a pulsar el botón durante 3 segundos. Solo puede desactivar esta función si la superficie de cocción está encendida.

NOTA: Cuando la función de bloqueo del panel de control está activa, no es posible activar ninguna otra función. Si intenta interactuar con el producto, el botón parpadeará. De todas formas puede encender y apagar el producto.

Calor residual HOt

Si aparece “Hot” (Caliente) en la pantalla de una zona de cocción, significa que esa zona está caliente. El indicador puede encenderse incluso si la zona no se ha utilizado, pero se ha calentado debido al uso de una zona adyacente, o porque se colocó una olla caliente sobre ella. Cuando la zona de cocción se ha enfriado, la indicación “Hot” desaparece.

Olla ausente o en posición incorrecta

Este símbolo aparece si la olla no es apta para cocción por inducción, no está posicionada correctamente o no tiene el tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos, la zona de cocción se apaga.

Menú de configuración: Cambio de ajustes básicos

Una vez que haya conectado el aparato a la red eléctrica, podrá cambiar los ajustes predeterminados SOLO dentro de los primeros 60 segundos después de encender la máquina, siguiendo estas instrucciones:

1. Pulse el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la superficie de cocción y encienda la superficie de cocción.
2. Mantenga pulsado el botón LOCK 3 sec durante 6 segundos para acceder al Menú de configuración.
3. Después de 3 segundos el producto emitirá un sonido, mantenga pulsado el botón hasta que aparezca el Menú de configuración.
4. La pantalla trasera izquierda mostrará uno de los tipos de configuración indicados en la siguiente tabla. La pantalla delantera izquierda mostrará la configuración actual.
5. Utilice las flechas hacia arriba o hacia abajo de la parte trasera izquierda para cambiar el tipo de configuración.
6. Cuando la pantalla muestre el tipo de configuración que desea cambiar, utilice las flechas hacia arriba o hacia abajo de la parte delantera izquierda para cambiar el valor.
7. Pulse el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la superficie de cocción y encienda la superficie de cocción.

NOTA: Sin esta confirmación, la superficie de cocción saldrá del menú de configuración y volverá a los valores anteriores en 30 segundos.

Orden	Tipo de configuración	Pantalla trasera izquierda	Pantalla delantera izquierda (predeterminado)	Valores posibles
1	Limitación de potencia	PL	11 kW	4, 6, 7,4, 9, 11 kW
2	Temperatura en F/C	tP	°F	°F/°C
3	Tono de audio	Aud	On (Encendido)	On/Off (Encendido/apagado)
4	Modo Demo	dE	Off (Apagado)	Off/On (Apagado/encendido)

Limitación de potencia

Al momento de la compra, la superficie de cocción está configurada con la máxima potencia.

NOTA: Dependiendo del nivel de limitación de potencia seleccionado, es posible que algunas funciones se limiten automáticamente para no superar el límite seleccionado. Por ejemplo: si establece la configuración de Limitación de potencia de la superficie de cocción en 4 kW, no se podrá activar la función Power Boost (Aumento de potencia) en más de una zona a la vez.

Funciones

Niveles de potencia

Esta superficie de cocción cuenta con 18 niveles de potencia para brindar un control más preciso de la potencia durante la cocción. La tabla de cocción siguiente ofrece consejos de uso para cada nivel de potencia. La potencia real obtenida depende del tamaño de la zona de cocción y del utensilio de cocina.

NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE COCINA
Power Boost (Aumento de potencia)	Hacer hervir el agua lo más rápido posible. No utilice una sartén vacía ni aceite/mantequilla.
17-18	Hacer hervir agua, freír productos congelados.
15-16	Mantener un hervor intenso, sellar rápidamente, quemar piel, saltear en wok, dorar.
10-14	Mantener un hervor suave, precalentar, asar (durante un período prolongado), saltear, saltear en wok, caramelizar, dorar, hacer panqueques.
5-9	Cocinar a fuego lento, guisar, espesar, cocinar a fuego lento prolongado.
3-4	Mantener caliente, descongelar.
1-2	Derretir, lograr textura cremosa (risotto)
Potencia cero (Apagado)	La superficie de cocción está en modo de espera o apagada, con posible calor residual al final de la cocción, indicado con la palabra “Hot” (Caliente).

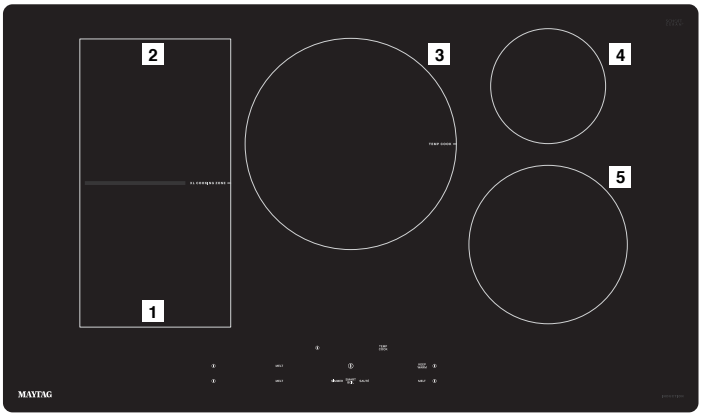
Power Boost (Aumento de potencia) “P”

El aumento de potencia es un modo especial con una potencia superior al nivel 18, que permite hervir agua más rápidamente. Este modo se puede mantener durante un tiempo máximo de 10 minutos, dependiendo de la zona utilizada (consulte la tabla siguiente). Después de este tiempo, la potencia se reduce automáticamente al nivel 18.

IMPORTANTE: No utilice este modo con una sartén vacía ni con aceite/mantequilla. Esta función está destinada a hervir agua.

NOTA: Si configura una zona de cocción en Power Boost y luego activa otra zona, la primera podría reducirse al nivel 18 para permitir el uso de la segunda. También es posible que la segunda zona de cocción esté limitada según la potencia restante disponible.

NOTA: Dependiendo de la configuración de limitación de potencia, puede que el modo Power Boost no esté disponible para ciertas zonas de cocción.



Zona	Nivel de potencia 18 (kW)	Power Boost (kW)	Duración de Power Boost (mínimo)
1 o 2	2,5	3,7	10
3	2,6	3,7	10
4	1,5	2,2	5
5	2,5	3,7	10
1+2 (Zona de cocción XL)	2,5	3,7	10

NOTA: La potencia indicada puede variar dependiendo del tamaño o material del utensilio de cocina utilizado.

Zona de cocción XL

Con esta función puede combinar dos zonas de cocción en una sola, más larga, para acomodar utensilios rectangulares, ovalados o alargados, y utilizar una sola configuración para toda la zona combinada.

Cómo activar la Zona de cocción XL:

1. Después de encender el producto, pulse el botón de la Zona de cocción XL.
2. Puede usar cualquiera de los controles deslizantes delantero o trasero para ajustar el nivel de potencia deseado.

La pantalla de las dos zonas mostrará la configuración seleccionada y el calor se distribuirá en ambas zonas.

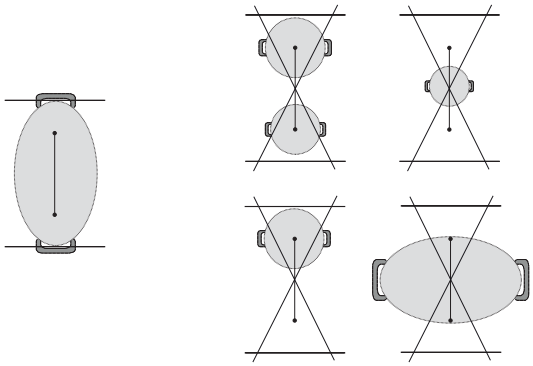
Durante la cocción, puede usar cualquiera de los controles deslizantes para ajustar el nivel de potencia.

Para deseleccionar la Zona de cocción XL, puede pulsar nuevamente el botón de la Zona de cocción XL o pulsar el botón de encendido/apagado de una de las zonas de cocción.

NOTA: No se puede seleccionar la Zona de cocción XL si ambas zonas están encendidas. El botón de la función no estará disponible.

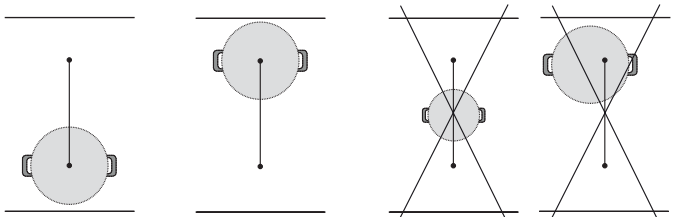
Para asegurar un rendimiento adecuado, utilice únicamente ollas y sartenes con base ferromagnética lo suficientemente largas para cubrir ambas zonas al mismo tiempo. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la Zona de cocción XL.

Consulte la figura siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.



IMPORTANTE: Una olla redonda grande puesta en el centro puede calentarse más lentamente y distribuir el calor de manera menos uniforme. Para ollas y sartenes con base ferromagnética de 9 pulgadas (21 cm) o menos, se recomienda utilizar las zonas de cocción individuales sin activar la Zona de cocción XL.

Consulte la figura siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.



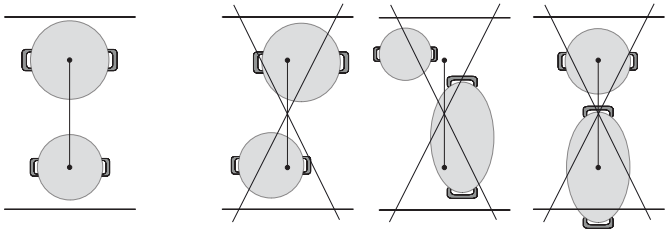
Uso de la Zona de cocción XL como dos zonas individuales

Cuando se utiliza con dos ollas o sartenes al mismo tiempo, se recomienda colocar una en la zona trasera y la otra en la zona delantera (consulte la figura siguiente). En este caso, las zonas se deben activar de forma independiente sin usar la Zona de cocción XL.

En este caso, proceda como con cualquier activación de zona, pulsando el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) de la zona y ajustando el nivel de potencia con el control deslizante por separado para cada zona.

Para un rendimiento óptimo, asegúrese de que ambos utensilios de cocina estén centrados en sus respectivas zonas. No mueva una olla/sartén fuera del centro para hacer espacio para la otra. No lo coloque el utensilio de cocina fuera del área de la zona de cocción ni sobre el panel de control.

Consulte la figura siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.



Función Temp Cook™ (Temperatura de cocción)

La función le permite seleccionar y cocinar a la temperatura deseada, de manera similar a como lo haría con un horno, en lugar de usar niveles de potencia estándar. Con esta función, la superficie de cocción ajustará el calor automáticamente y mantendrá estable la temperatura del utensilio de cocina, eliminando la necesidad de hacer ajustes constantes.

Esta función está disponible solo en zonas de cocción con este símbolo: TEMP COOK

NOTA: La temperatura indicada se refiere al centro del utensilio de cocina vacío. Dependiendo del utensilio de cocina específico que esté utilizando, la temperatura indicada puede ser diferente a la temperatura real del utensilio. Para un rendimiento óptimo, se recomienda colocar el utensilio en el centro de la zona de cocción y activar la función cuando el indicador de “calor residual” no esté activado.

IMPORTANTE: Esta función no está diseñada para hervir agua ni para freír por inmersión. Por esta razón, incluso si selecciona una temperatura superior a 212 °F (100 °C), el agua no hervirá. Consulte la sección “Hervor inteligente” o utilice Power Boost (Aumento de potencia) para hervir rápidamente.

Cómo activar la función Temp Cook™ (Temperatura de cocción):

1. Coloque el utensilio de cocina en la zona que tiene este símbolo: TEMP COOK
2. Active la zona pulsando el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la zona.
3. Pulse el botón TEMP COOK.
4. Utilice la flecha hacia arriba (⏶) para seleccionar la temperatura deseada. La configuración predeterminada es 120 °F (49 °C). Puede aumentar la temperatura hasta 400 °F (204 °C), según sus necesidades (consulte los consejos de cocción en tabla a continuación). Use la flecha hacia abajo (⏷) para reducir la temperatura.
5. Una vez que la temperatura deseada aparezca en la pantalla, espere unos segundos: el sistema iniciará la fase de precalentamiento, durante la cual la pantalla alternará entre “PrE” y la temperatura seleccionada.
6. La superficie de cocción le avisará con una señal sonora cuando el utensilio alcance la temperatura establecida. Ahora puede agregar los alimentos.
7. Después de alcanzar el punto de ajuste, puede afinar aún más la temperatura pulsando las flechas hacia arriba y hacia abajo. Así puede ajustar la temperatura en pasos de 10 °F (5,5 °C). En esta fase, el rango de ajuste de temperatura se ampliará según la tabla a continuación.
8. Si la nueva temperatura seleccionada es superior a la temperatura actual, la pantalla alternará entre “PrE” y la nueva temperatura seleccionada hasta alcanzar el nuevo punto de ajuste. En este caso, no recibirá una notificación sonora.

NOTA:

- Dependiendo de la secuencia de activación de las zonas de cocción, la función Temp Cook™ (Temperatura de cocción) podría no estar disponible. La superficie de cocción le notificará mediante avisos sonoros.

Función Temp Cook™ (Temperatura de cocción) - Consejos de cocción

La siguiente guía de temperatura ofrece sugerencias sobre técnicas de cocina para cada temperatura.

Calor bajo		Calor medio		Calor alto	
120 °F **Melt (Derretir)**	**180 °F** **Keep Warm (Mantener caliente)**	**270 °F** **Confitar, desglasar**	**300 °F** **Revolver, caramelizar**	**350 °F** **Freír en sartén, saltear, dorar**	**400 °F** **Saltear en wok, sellar, asar**
Rangode ajuste: 120-140 °F	Rangode ajuste: 160-200 °F	Rangode ajuste: 200-280 °F	Rangode ajuste: 280-330 °F	Rangode ajuste: 330-370 °F	Rangode ajuste: 370-440 °F

NOTA:

- Para un rendimiento óptimo, se recomienda no levantar, desplazar ni mover el utensilio de cocina durante el precalentamiento.
- Las temperaturas indicadas en el producto podrían diferir de las indicadas en este documento. Conecte su producto para recibir actualizaciones de software y mantenerse al día con las funciones más recientes.

Cocción asistida - Técnicas de cocina

Esta superficie de cocción le ofrece funciones que establecen y mantienen la temperatura ideal para técnicas de cocina populares y le avisan cuándo agregar ingredientes. Estos modos están disponibles solo en zonas de cocción con este símbolo: TEMP COOK

Smart Boil (Hervor inteligente)

Esta función hace hervir el agua y ajusta automáticamente la potencia para mantenerla en un estado de hervor suave, lista para agregar los alimentos. Para ahorrar energía, se recomienda cubrir la olla con una tapa durante la fase de calentamiento del agua.

NOTA: Al usar esta función, la olla debe tener un nivel de agua entre la mitad y tres cuartos de su capacidad. No agregue sal al agua antes de que hierva, ya que esto impedirá el funcionamiento adecuado del sistema.

Para un rendimiento óptimo, se recomienda colocar el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción, usar agua a temperatura ambiente y activar la función cuando el indicador de “calor residual” no esté activado.

IMPORTANTE: Esta función está diseñada únicamente para hervir agua, no para leche ni otros líquidos.

Cómo activar Smart Boil (Hervor inteligente):

1. Llene la olla con agua y tápela.
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción que tenga el icono TEMP COOK.
3. Active la zona pulsando el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la zona.
4. Seleccione el botón SMART BOIL.
5. La letra -b- parpadeará en la pantalla de la zona durante unos segundos y luego, la función se iniciará automáticamente. Se encenderá luz indicadora sobre el botón.
6. Cuando se inicie la función Smart Boil (Hervor inteligente), la pantalla mostrará una animación durante la fase de calentamiento.
7. La superficie de cocción emitirá una señal sonora cuando el agua haya alcanzado el punto de ebullición y la potencia se reducirá automáticamente.
8. Agregue los alimentos y, si es necesario, cambie el nivel de potencia para ajustar la intensidad del hervor según su preferencia. La selección de potencia estará limitada únicamente a niveles adecuados para mantener la ebullición, es decir, dentro del rango de los niveles 10 a 18. Tenga en cuenta que es más probable que el agua se derrame si aumenta demasiado la potencia o si mantiene la tapa puesta durante la cocción.

NOTA:

- Dependiendo de la configuración de Limitación de potencia o de la secuencia de activación de las zonas de cocción, la función Smart Boil (Hervor inteligente) podría no estar disponible. La superficie de cocción le notificará mediante avisos sonoros.

Simmer (Cocinar a fuego lento)

Ideal para cocinar a fuego lento salsas y sopas durante un período prolongado, con el objetivo de lograr el espesor deseado.

Sauté (Saltear)

Ideal para freír verduras y champiñones con una pequeña cantidad de grasa.

Cómo activar Simmer (Cocinar a fuego lento)/Sauté (Saltear):

1. Coloque el utensilio de cocina en la zona que tiene este símbolo: TEMP COOK
2. Active la zona pulsando el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la zona.
3. Pulse SIMMER o SAUTE, según el modo que desee activar.
4. La función se iniciará después de unos segundos. La superficie de cocción ajustará automáticamente la temperatura ideal para la técnica de cocción seleccionada, la cual se indicará en la pantalla de la zona. Sin embargo, después de alcanzar el punto de ajuste, puede usar las flechas hacia arriba (▲) y hacia abajo (▼) para ajustar la temperatura seleccionada en pasos de 10 °F (5,5 °C).

Pan Fry (Freír en sartén)

Ideal para freír diversos alimentos en sartén con una pequeña cantidad de grasa.

Grill (Asar)

Ideal para asar carnes, pescados, aves y verduras con calor seco.

Cómo activar Freír en sartén/Asar:

1. Coloque el utensilio de cocina en la zona que tiene este símbolo: TEMP COOK
2. Active la zona pulsando el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la zona.
3. Pulse TEMP COOK: la pantalla mostrará dos iconos atenuados junto a los dígitos de temperatura, correspondientes a los modos Freír en sartén y Asar.
4. Pulse el botón TEMP COOK una vez más para activar Freír en sartén. Pulse una tercera vez para activar Asar. El indicador correspondiente se iluminará.
5. Si pulsa TEMP COOK una cuarta vez, la zona de cocción se apagará.
6. Cuando se selecciona el modo deseado, la función se inicia automáticamente después de unos segundos.

Modos adicionales

Los modos están disponibles solo en zonas de cocción estándar, que no están equipadas con la función Temp Cook™ (Temperatura de cocción).

Melt (Derretir)

La función ajusta automáticamente la potencia ideal para derretir. Con esta función puede derretir alimentos delicados, como chocolate o mantequilla, y mantenerlos derretidos sin riesgo de que se quemen o se peguen a la olla o sartén.

Keep Warm (Mantener caliente)

La función ajusta automáticamente la potencia ideal para mantener la comida caliente después de la cocción y antes de servir. Tenga en cuenta que los líquidos se reducen con el tiempo mientras la comida se mantiene caliente.

Cómo activar la función Melt (Derretir)/Keep Warm (Mantener caliente):

1. Coloque el utensilio de cocina en la zona que tiene este símbolo: KEEP WARM MELT
2. Active la zona pulsando el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ⏻ de la zona.
3. Pulse KEEP WARM MELT.
4. La función se activará automáticamente después de unos segundos.

Configuración de Wi-Fi

1. Este producto se puede operar a través de una aplicación. Solo necesita una red Wi-Fi y la aplicación en su teléfono.
2. Descargue la aplicación Maytag™ desde App Store o Play Store.
3. Una vez que instale la aplicación, se le indicarán los pasos para activarla.
4. La operación remota de todas formas requiere su presencia cerca de la superficie de cocción para ejecutar algunos pasos de activación. Conectar su producto a Wi-Fi también le permitirá recibir actualizaciones de software para mantenerse al día con las funciones más recientes.
5. Tenga en cuenta que si el producto se desconecta de la corriente, será necesario repetir el procedimiento de conectividad.

Sonidos producidos durante el funcionamiento

La superficie de cocción de inducción puede silbar o crujir durante el funcionamiento normal. Estos ruidos provienen en realidad del utensilio de cocina y se relacionan con las características del fondo de la sartén (por ejemplo, si está hecho de diferentes capas de material o si es irregular).

Los ruidos pueden variar según el tipo de utensilio de cocina que use y la cantidad de alimento que contiene, y no son síntoma de ningún problema. La superficie de cocción de inducción puede producir sonidos continuos de clic o tac-tac cuando hay una olla/sartén colocada. Esos sonidos pueden producirse cuando la sartén utilizada no es capaz de recibir toda la potencia suministrada del nivel de potencia ajustado. Utilice una olla/sartén con un diámetro mayor que el diámetro mínimo descrito en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una olla/sartén de mejor rendimiento (consulte la sección de accesorios).

Cuando activa dos o más zonas simultáneamente, puede escuchar un silbido. Notará que al cambiar los ajustes, la intensidad del silbido disminuye o desaparece por completo.

Los derrames de agua, desbordamientos de alimentos y objetos colocados sobre los botones del panel de control pueden imitar el dedo de una persona y activar o desactivar cualquiera de los botones de la superficie de cocción, generando uno o más avisos sonoros.

Localización de problemas

Verifique que el suministro eléctrico no se haya interrumpido.

- Si no puede apagar la superficie de cocción después de usarla, desconéctela del suministro eléctrico.
- Si aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla cuando enciende la superficie de cocción, consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.

NOTA: La presencia de agua, líquido derramado de ollas o cualquier objeto sobre los botones de la superficie de cocción puede activar o desactivar la función de bloqueo del panel de control.

CÓDIGO EN PANTALLA/ PROBLEMA DETECTADO	DESCRIPCIÓN	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
F9E0	Conexión del cable de alimentación incorrecta.	La conexión al suministro eléctrico no es exactamente como se indica en el “Manual del propietario” incluido con el producto.	Ajuste la conexión al suministro eléctrico según las instrucciones del “Manual del propietario” incluido con el producto.
F0E9	El panel de control se apaga debido a temperaturas extremadamente altas.	La temperatura interna de las piezas electrónicas es muy alta.	Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe antes de volver a utilizarla.
F0E9 El nivel de potencia se reduce automáticamente. Una zona de cocción se apaga automáticamente. La superficie de cocción se apaga automáticamente.	La zona de cocción se apaga cuando las temperaturas son demasiado altas. Cuando las temperaturas son demasiado altas, se reduce el nivel de potencia, o se apaga la zona de cocción, o se apaga la superficie de cocción.	La temperatura interna de las piezas electrónicas es muy alta. Es posible que la ventilación de la superficie de cocción no sea adecuada para garantizar su correcto funcionamiento.	Espere hasta que el área de cocción se enfríe antes de volver a utilizarla. Para asegurar el correcto funcionamiento del electrodoméstico, la superficie de cocción debe contar con ventilación adecuada mediante un suministro suficiente de aire fresco. Verifique y asegúrese de que la superficie de cocción esté instalada respetando las indicaciones descritas en la sección de instalación. Asegúrese de que ningún objeto esté obstruyendo la parte trasera y la parte trasera inferior de la superficie de cocción.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Desconecte la superficie de cocción del suministro eléctrico. Espere unos segundos (más de 10) y vuelva a conectarla. Si el problema persiste, llame al centro de servicios y especifique el código de error que aparece en la pantalla.		
d E [cuando la superficie de cocción está apagada]	La superficie de cocción no se calienta. Las funciones no se activan.	El MODO DEMO está activado.	Siga las instrucciones de la sección “PRIMER USO”.
Una función especial no se activa y la superficie de cocción emite una señal sonora.	La superficie de cocción no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con la configuración de gestión de potencia seleccionada para la superficie de cocción (por ejemplo, 4 kW).	Consulte la sección “Limitación de potencia”.

Cuando elige un nivel de potencia o utiliza la función Power Boost (Aumento de potencia), el nivel de potencia se reduce automáticamente.	La superficie de cocción ajusta automáticamente el nivel máximo de potencia disponible, incluso si es inferior al nivel configurado, para asegurar que la zona de cocción se pueda utilizar.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con la configuración de limitación de potencia seleccionada para la superficie de cocción (por ejemplo, 4 kW). La función Power Boost (Aumento de potencia) puede tener una duración diferente según la zona utilizada. Una vez transcurrido el tiempo de Power Boost (Aumento de potencia), la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18.	Consulte la sección “Limitación de potencia” o “Aumento de potencia”. Para asegurar el correcto funcionamiento del electrodoméstico, la superficie de cocción debe contar con ventilación adecuada mediante un suministro suficiente de aire fresco. Verifique y asegúrese de que la superficie de cocción esté instalada respetando las indicaciones descritas en la sección de instalación. Asegúrese de que ningún objeto esté obstruyendo la parte trasera y la parte trasera inferior de la superficie de cocción.
U	El utensilio de cocina no se detecta. La zona de cocción se apaga después de 30 segundos.	Este símbolo aparece si la sartén no es apta para cocción por inducción, no está posicionada correctamente o no tiene el tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta una olla 30 segundos después de realizada la selección, la zona de cocción se apagará.	Si su utensilio de cocina es adecuado para la cocción por inducción (consulte la sección Accesorios) y está correctamente colocado en la zona de cocción deseada, intente utilizarlo en una zona de cocción más pequeña. De lo contrario, utilice un utensilio de cocina adecuado (consulte la sección Accesorios).
La superficie de cocción emite dos señales sonoras cortas y se apaga sola mostrando el mensaje “OFF” (Apagado) por un máximo de 30 segundos sin posibilidad de encenderla. La superficie de cocción emite dos señales sonoras cortas cada 5 segundos.	Los derrames de agua, desbordamientos de alimentos y objetos colocados sobre los botones del panel de control pueden imitar el dedo de una persona y activar o desactivar cualquiera de los botones de la superficie de cocción, incluyendo: ■ el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO), provocando el apagado no deseado de la superficie de cocción, ■ el botón key-lock (bloqueo de botones), provocando la activación no deseada de la función de bloqueo de botones si se mantiene pulsado durante más de 3 segundos. La función permanece activa incluso después de apagar la superficie de cocción, y el icono y LED de Key-lock (Bloqueo de botones) se mantienen encendidos, ■ el deslizador táctil, provocando el cambio no deseado de los niveles de potencia.		Seque o limpie o retire el objeto. Si se activó la función key lock (bloqueo de botones), pulse el botón de bloqueo de botones durante 3 segundos para desactivarla. Pulse el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) para encender la superficie de cocción.
El agua no hierve al usar la función Temp Cook™ (Temperatura de cocción).	El agua no hierve al haber ajustado la temperatura usando la función Temp Cook™ (Temperatura de cocción).	Está utilizando la función Temp Cook™ (Temperatura de cocción) para hervir agua.	Utilice Smart Boil (Hervor inteligente) o Power Boost (Aumento de potencia).

Sonido de clic o tac-tac cuando hay un utensilio colocado.	Los sonidos continuos de clic o tac-tac pueden producirse cuando la sartén utilizada no es capaz de recibir toda la potencia suministrada del nivel de potencia ajustado. Es posible que el diámetro de la olla/sartén sea inferior al mínimo descrito en el manual de usuario para las zonas de cocción específicas. Incluso si utiliza una olla/sartén con las dimensiones correctas, algunos modelos tienen una base parcialmente cubierta por insertos metálicos (o sin una distribución ferromagnética uniforme) y no siempre funcionan como se espera.	Utilice una olla/sartén con un diámetro mayor que el diámetro mínimo descrito en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una olla/sartén de mejor rendimiento (consulte la sección de accesorios).
La superficie de cocción se encontró apagada.	La placa se apaga automáticamente en las siguientes situaciones: **1.** En caso de derrame de agua, desbordamiento de alimentos u objetos colocados sobre los botones del panel de control que hayan activado el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO). Si el elemento que está presionando el botón no se elimina en 8 segundos, la superficie de cocción se apagará automáticamente emitiendo un sonido. **2.** Si no hay interacción con el panel de control durante más de 30 segundos y no hay ninguna zona de cocción activa. **3.** Si no se detecta ningún utensilio de cocina durante más de 30 segundos y no ha habido interacción con el panel de control durante el mismo tiempo. **4.** Si ha transcurrido el tiempo máximo de funcionamiento de un nivel de potencia o función, y si no hay interacción con la superficie de cocción durante más de 30 segundos, el electrodoméstico se apaga automáticamente. **5.** Otros casos no especificados aquí.	Consulte la sección “Uso diario” para obtener más información. Encienda la superficie de cocción manualmente.

®/™ ©2025 Maytag. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11756676A
05/25