

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ **WARNING:** Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

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

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

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

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

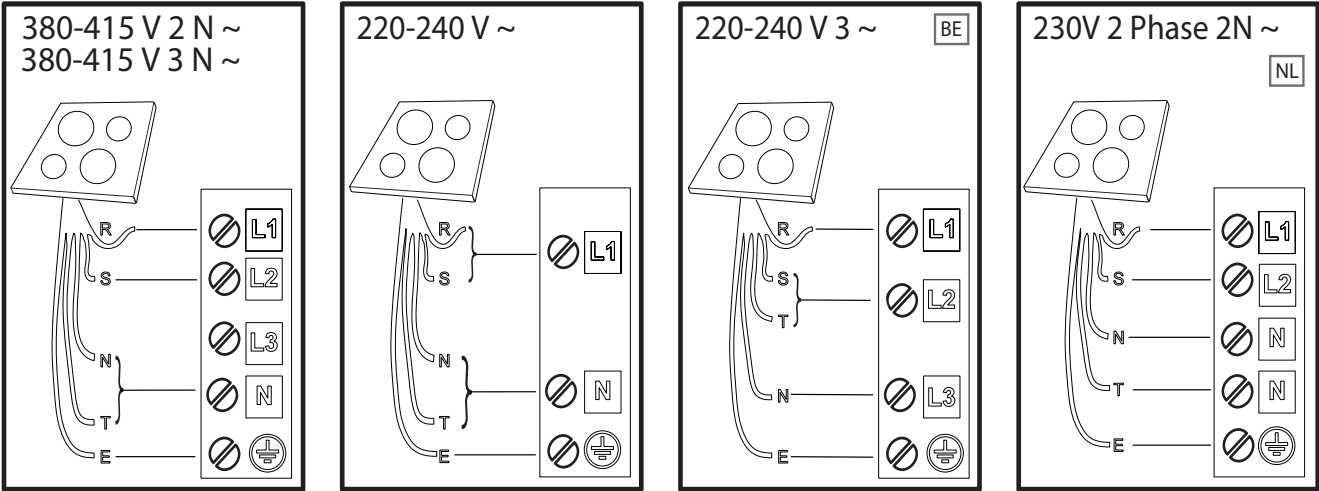
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

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



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

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

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

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

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



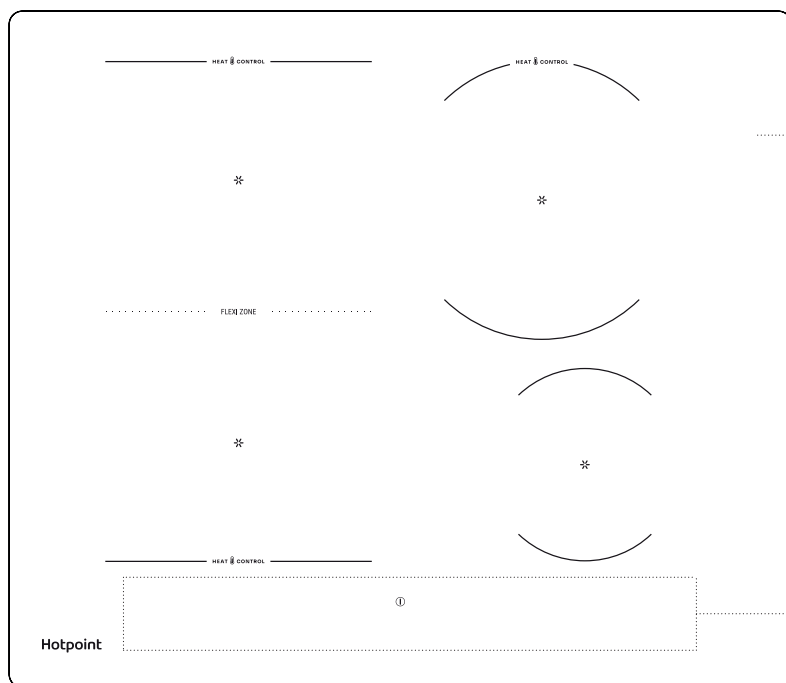
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



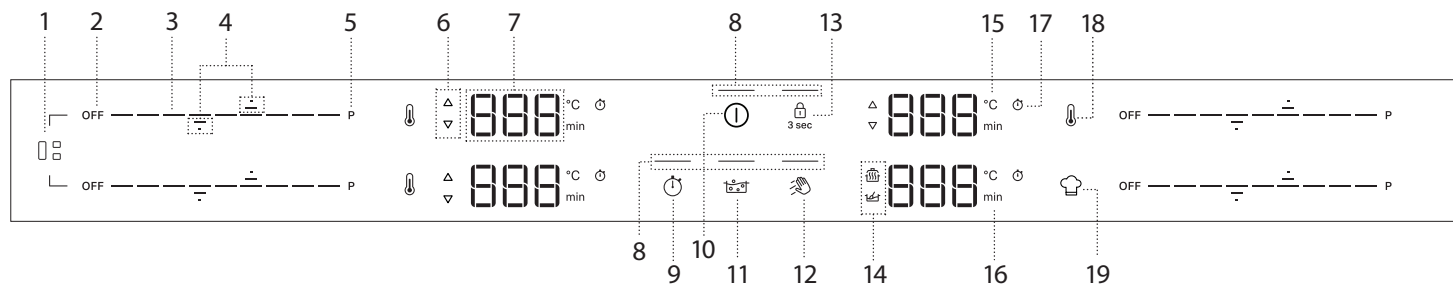
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



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

NOTE: Press the ON/OFF button(10); all the available functions will become visible for a few moments, after which only the main ones will remain active. The others can be used, and will be activated, during the subsequent use of the device.

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

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the

cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency and performance may be significantly reduced. If these guidelines are not followed, there may be a heat build-up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

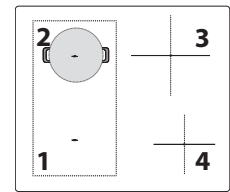
The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic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

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

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

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

Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.



COOKWARE USAGE BY ZONE

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

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

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

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

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

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

Setting Menu: Changing the basic settings

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

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

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

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

SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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

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

CONTROL PANEL LOCK

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

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

WIPE FUNCTION

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

To activate the Wipe function:

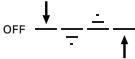
1. Press Wipe function button (). You will hear an acoustic sound when the function is active.
2. The LED above the button will turn on and stay on while the button itself flashes for the entire duration of the function activity.
3. The control panel remains locked for 30 seconds.

TIMER

The timer controls all the active cooking zones.

To activate the timer:

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



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

To deactivate the timer:

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

TIMER INDICATOR

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

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

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

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

Examples regarding the values in the table above:

If you turn on a cooking zone and set its power to level 14, the cooking zone will continue working for a maximum of 2 hours. After 2 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

If you activate the Booster function on cooking zone 4, it will automatically drop to power level 18 after 5 minutes. On the other hand, if you activate the Booster function on cooking zone 1, 2 or 3, it will automatically drop to power level 18 after 10 minutes. After 1.5 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones, and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

FUNCTIONS

P BOOSTER FUNCTION

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

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

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

2

3

1

4

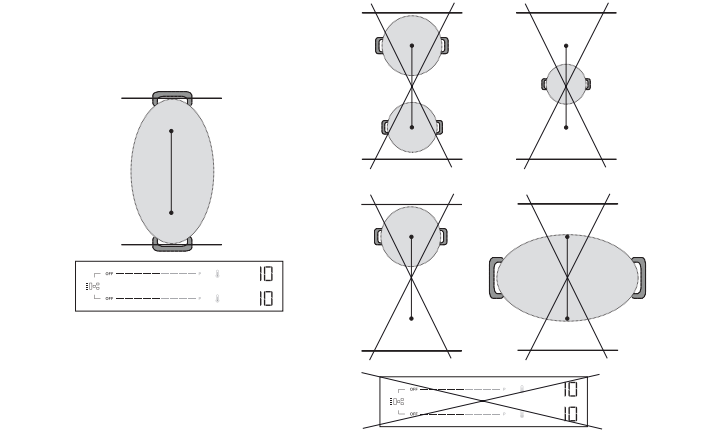
ZONE DESCRIPTION			
Zone	Nominal power (Level 18, kW)	Power Booster (kW)	Booster Duration (min.)
1 or 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

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

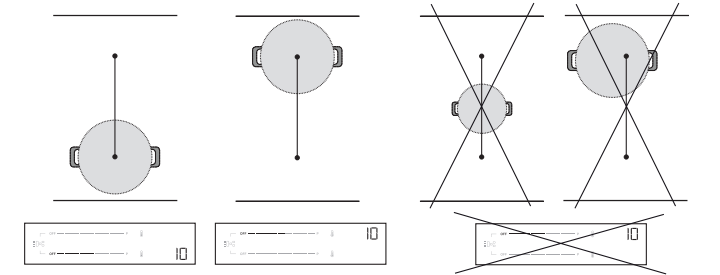
F FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

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

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



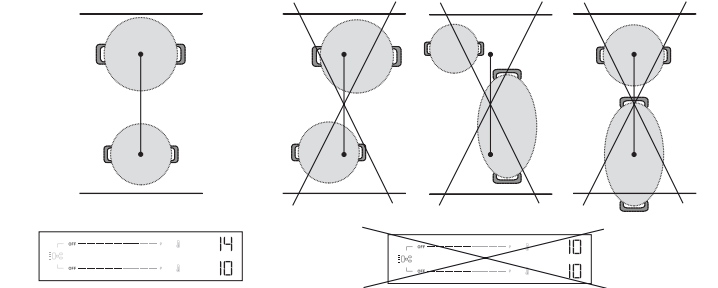
IMPORTANT: With pots and pans with a ferromagnetic base of 21 cm or smaller, it is recommended to use the single cooking zones **without activating the flexible cooking mode (Flexi Zone)**. Place the cookware on either the front or rear zone, then activate that zone. If the Flexi Zone is active, the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



Flexi Zone used as two individual zones

When used with two pots or pans at the same time, it is advisable to place the first one on the rear zone and the second on the front zone (refer to figure below). In this case, the zones should be activated **without using the flexible cooking mode (Flexi Zone)**.

For optimal performance, make sure both pans are centred in their respective zones. Do not move one pot/pan off-centre to make space for the other one. When positioning the cookware, do not go outside the cooking zone area or on top of the control panel. Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



AUTOMATIC FUNCTIONS

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

MELTING

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

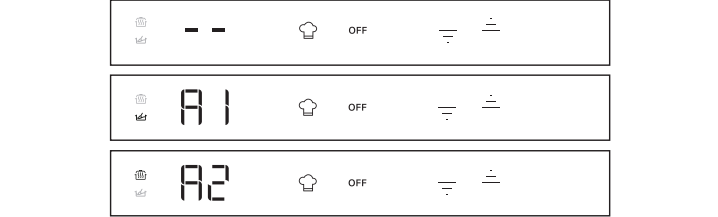
KEEP WARM

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

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

How to activate automatic functions:

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



HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE

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

This function is available only on cooking zones with the icon.

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

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

How to activate Heat Control:

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

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

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

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

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

NOTE:

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



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

INDICATORS

 RESIDUAL HEAT

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



ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

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

NOTE: When using this function, the pot must have a base diameter of 160 - 210 mm and be filled with water to between 1/2 and 3/4 of its volume. Consider that the maximum volume that can be used with this function is about 4 lt. Do not add salt to the water before it has reached the boil, as this will prevent the system from working as expected.

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

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

How to activate Assisted Boil:

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

NOTE:

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



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

*Booster is a special mode that uses a power level higher than 18, to heat up water faster. This mode can be maintained for a maximum time of 10 min. depending on the zone used. After this time, the power will be automatically reduced to level 18.

** For deep frying frozen products such as French fries, it is recommended to use non Flexi Zone cooking zones. If you want to deep fry using Flexi Zone cooking zones, it is recommended to use the front one.

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

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

- Liquid spills in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If there is the CleanProtect logo on the glass, the hob has been treated with CleanProtect technology. This exclusive coating ensures excellent cleaning results and keeps the hob surface shiny for longer.

It is advisable to clean daily, after each use.

To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

AFTER-SALES SERVICE

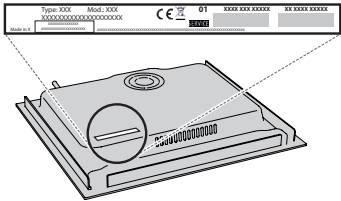
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

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

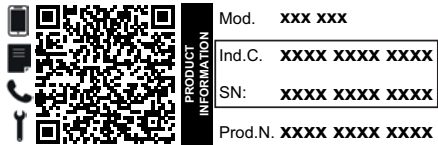
When contacting our customer after-sales service, always give:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



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

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

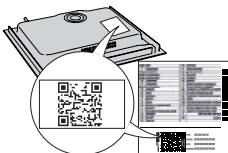


- your full address;
- your telephone number;

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

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website **docs.hotpoint.eu**;
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE:** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

⚠ **AVERTISSEMENT:** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE:** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

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

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

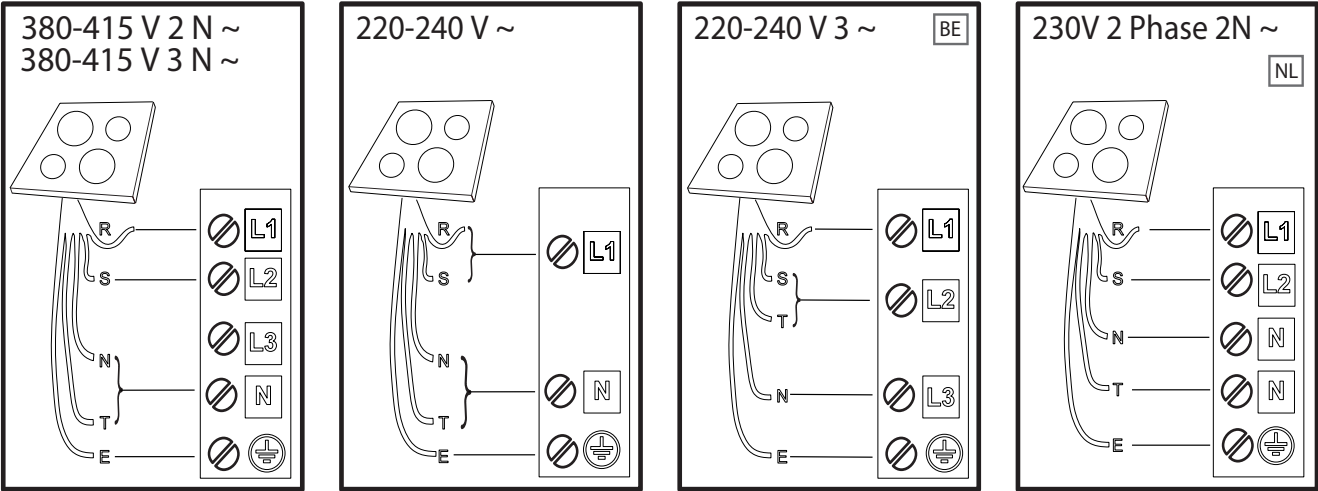
REMARQUE

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



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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



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

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

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

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

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

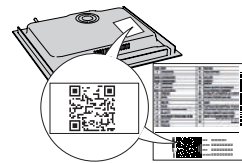

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT

Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

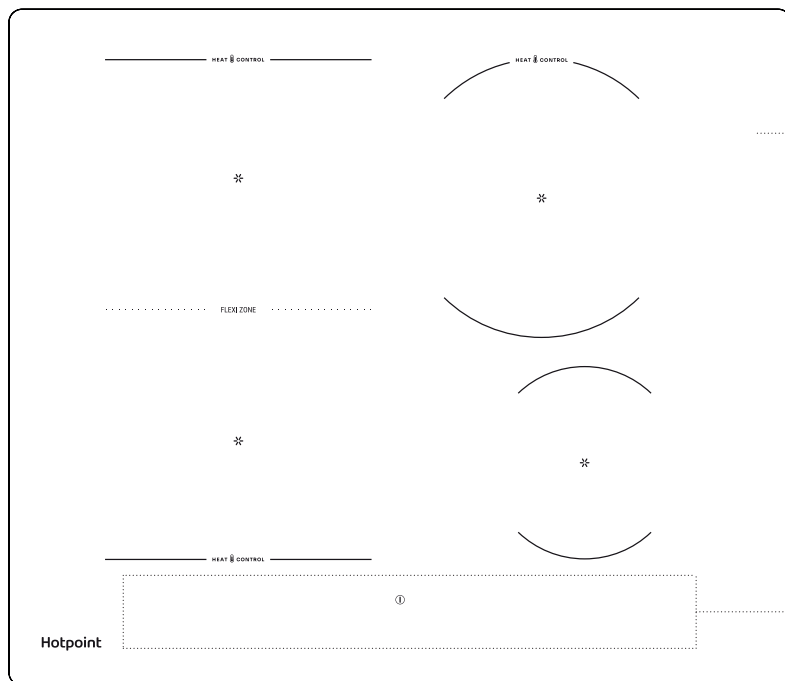


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

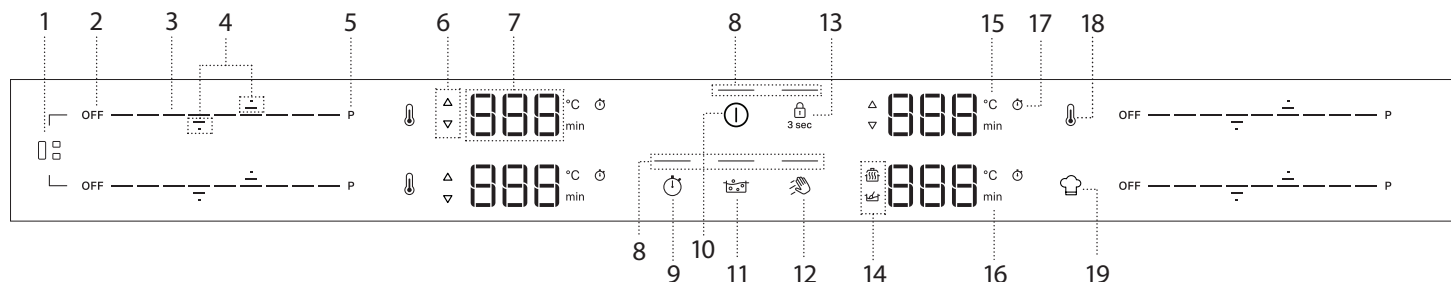


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



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

REMARQUE : Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT(10) ; toutes les fonctions disponibles deviennent visibles pendant quelques instants, puis seules les fonctions principales restent actives. Les autres peuvent être utilisées et seront activées lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

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

ACCESSOIRES

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

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

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

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

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

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

Exemples en référence aux valeurs du tableau ci-dessus :
Si vous réglez le «Gestion de la puissance» sur 4 kW et activez de multiples zones de cuisson simultanément, la plaque de cuisson ajustera automatiquement les niveaux de puissance afin qu'ils ne dépassent pas la limite de puissance totale (par exemple 4 kW).
Par exemple, avec le «Gestion de la puissance» réglé sur 4 kW, si vous réglez la zone 3 sur «Booster» (=3,7 kW) et que vous essayez ensuite d'activer la zone 1

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

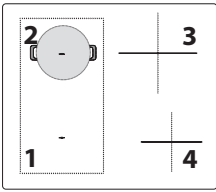
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la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

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

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

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

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



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE

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

au niveau 18 (2,2 kW), la puissance totale fournie dépassera la limite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). C'est pourquoi la table de cuisson ajuste automatiquement les niveaux de puissance comme suit : la zone de cuisson réglée sur «Booster» sera réglée au niveau 18 (= 2,2 kW), tandis que la deuxième zone de cuisson sera réglée au niveau 15 (= 1,6 kW, la puissance maximale ne devant pas dépasser la limitation de 4 kW).

Menu de réglage: Changer les réglages de base

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

- Après avoir branché la table de cuisson au secteur, attendez que toutes les LED s'allument et s'éteignent consécutivement.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton On/Off () pour allumer la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche de verrouillage des touches () pendant au moins 6 secondes pour accéder au menu de réglage. Ignorez le son d'activation de la serrure que vous entendrez après 3 secondes de pression.
- Le type de réglage (par exemple «PL») s'affiche en haut à gauche de la zone de cuisson et sa valeur par défaut (ou actuelle) (par exemple «2_5») s'affiche en bas à gauche de la zone de cuisson.
- Vous pouvez sélectionner le type de réglage en utilisant les flèches vers le haut () et vers le bas () de la zone de cuisson supérieure gauche. Vous pouvez modifier sa valeur en utilisant les flèches vers le haut () et vers le bas () de la zone de cuisson en bas à gauche. Voir le tableau ci-dessous pour les types de réglages, les valeurs par défaut et les valeurs possibles.
- Appuyez sur la touche On/Off pour confirmer.
- Sans confirmation, la table de cuisson quittera le menu Réglages et reviendra aux valeurs précédentes dans les 30 secondes.

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

① MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

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

POSITIONNEMENT

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

Note: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



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



Pour activer les foyers:

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

Pour désactiver les foyers:

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

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



BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

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

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



FONCTION D'ESSUYAGE

La fonction d'essuyage verrouille temporairement les boutons de l'interface utilisateur afin d'éviter toute modification accidentelle des paramètres pendant le processus de nettoyage. La fonction n'interrompt pas le processus de cuisson.

La fonction d'essuyage permet d'éviter tout bruit si de l'eau se répand sur l'interface utilisateur pendant le processus de cuisson ou lors du nettoyage habituel.

Pour des raisons de sécurité, le bouton ON/OFF peut être activé, même involontairement, pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Essuyage:

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

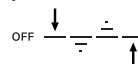


MINUTERIE

Le minuteur commande toutes les zones de cuisson actives.

Pour activer la minuterie :

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



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

Pour désactiver la minuterie:

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



INDICATEUR DE MINUTERIE

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

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON ET DES FONCTIONS

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

* Zone de cuisson 1, 2, 3

** Zone de cuisson 4

Exemples concernant les valeurs du tableau ci-dessus :

Si vous allumez une zone de cuisson et que vous réglez sa puissance sur le niveau 14, la zone de cuisson continuera à fonctionner pendant un maximum de 2 heures. Au bout de 2 heures, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 4, elle passera automatiquement au niveau de puissance 18 après 5 minutes. D'autre part, si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 1, 2 ou 3, elle chutera automatiquement au niveau de puissance 18 après 10 minutes. Au bout de 1,5 heure, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

FONCTIONS

P FONCTION BOOSTER

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

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

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

N'oubliez pas non plus que la puissance délivrée peut varier en fonction de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.

DESCRIPTION DES ZONES

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

REMARQUE : les valeurs du tableau se réfèrent aux conditions d'essai décrites dans la norme d'évaluation des performances des appareils de cuisson.

La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille ou du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.



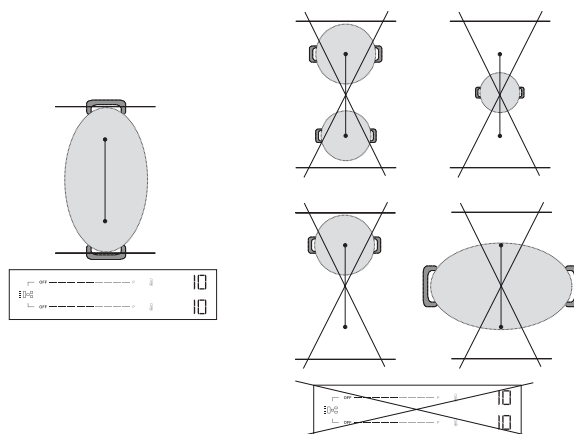
ZONE DE CUISSON FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

Cette fonction permet de combiner deux zones de cuisson en une seule, plus longue, pour accueillir des ustensiles rectangulaires, ovales ou allongés, et d'utiliser un seul réglage pour l'ensemble de la zone combinée.

Pour garantir des résultats corrects, n'utilisez que des casseroles et des poêles à fond ferromagnétique suffisamment longues pour couvrir les deux zones en même temps. Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone rectangulaire de cuisson flexible.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.

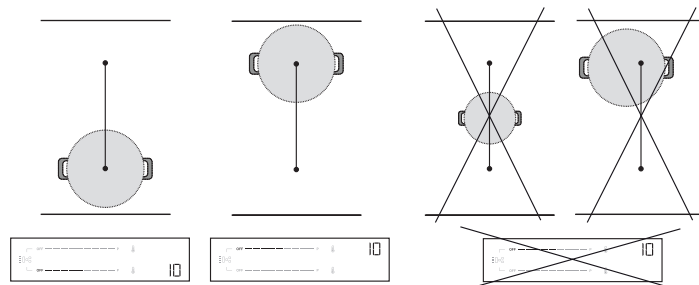
REMARQUE : Une grande casserole ronde utilisée au milieu peut chauffer moins rapidement et la chaleur peut être répartie de manière moins uniforme.



IMPORTANT : Pour les casseroles et poêles dont la base ferromagnétique est inférieure ou égale à 21 cm, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson simples **sans activer le mode de cuisson flexible (Flexi Zone)**. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone avant ou arrière, puis activez cette zone.

Si la fonction Flexi Zone est activée, la fonction Heat Control n'est pas disponible et ne s'affiche donc pas sur le panneau de commande.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



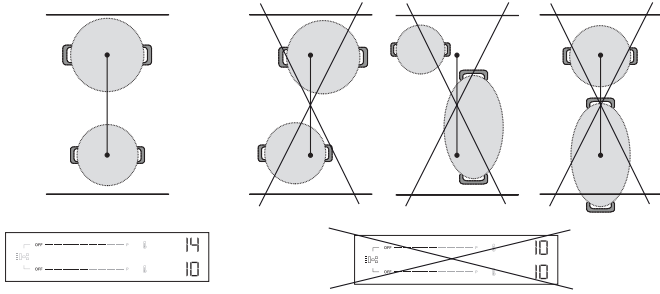
Flexi Zone utilisée comme deux zones individuelles

En cas d'utilisation simultanée de deux casseroles ou poêles, il est conseillé de placer la première sur la zone arrière et la seconde sur la zone avant (voir figure ci-dessous). Dans ce cas, les zones doivent être activées **sans utiliser le mode de cuisson flexible (Flexi Zone)**.

Pour une performance optimale, assurez-vous que les deux casseroles sont centrées dans leurs zones respectives. Ne décalez pas une poêle/une casserole

pour faire de la place à l'autre. Lorsque vous positionnez les ustensiles de cuisine, ne sortez pas de la zone de cuisson et ne montez pas sur le panneau de commande.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



FONCTIONS AUTOMATIQUES

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



FAIRE FONDRE

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



MAINTIEN AU CHAUD

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

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

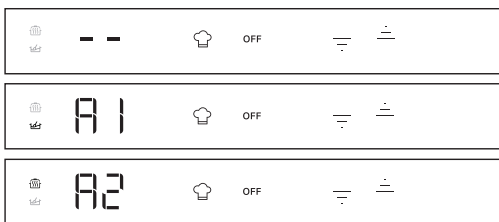
Comment activer les fonctions automatiques :

Pour activer les fonctions automatiques, appuyez sur l'icône .

L'écran affiche deux icônes faiblement éclairées :  (maintien au chaud) sur le dessus et  (faire fondre) sur le dessous.

Utilisez les flèches vers le haut () et vers le bas () pour sélectionner la fonction souhaitée.

L'écran affiche «A1» pour faire fondre ou «A2» pour le maintien au chaud, et l'icône correspondante devient plus lumineuse.



HEAT CONTROL - CUISSON ASSISTÉE PAR LA TEMPÉRATURE

Cette fonction vous permet de sélectionner et de cuire à la température souhaitée (comme vous le feriez avec un four), plutôt que d'utiliser les niveaux de puissance standard.

Grâce à cette fonction, la table de cuisson ajuste automatiquement la chaleur et maintient une température stable pour les ustensiles de cuisine, éliminant ainsi la nécessité de procéder à des réglages constants.

Cette fonction n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

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

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

Comment activer Heat Control:

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

HEAT CONTROL - CONSEILS DE CUISSON

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

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

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

REMARQUE :

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



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

étape par étape.



ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK)

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

L'ébullition assistée n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

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

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

Comment activer l'Ébullition assistée :

1. Remplissez la marmite d'eau (voir les notes ci-dessus).
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone portant l'icône .
3. Sélectionnez le bouton Ébullition assistée ().
4. Appuyez une fois sur la touche d'Ébullition assistée () si le contrôle de la Heat Control n'est disponible que pour une seule zone de cuisson. Si le Contrôle de la Heat Control est disponible sur plus d'une zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que vous atteigniez la zone de cuisson où vous souhaitez utiliser la fonction d'Ébullition Assistée. Une indication «-b-» apparaît sur l'écran pour vous guider à travers les zones.
5. Lorsque la zone est sélectionnée, vous verrez -b- clignoter sur l'écran de la zone pendant quelques secondes, puis la fonction démarrera automatiquement.
6. Lorsque la fonction d'Ébullition assistée démarre, une animation apparaît sur l'écran pendant la phase d'échauffement.
7. Dans les 90 secondes qui suivent le début de l'ébullition de l'eau, la fonction vous en informe par un signal sonore. L'animation disparaît et la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance à 15 pour maintenir une ébullition douce.

8. En fonction de l'ustensile de cuisson utilisé, le niveau de puissance peut descendre automatiquement au niveau 15 sans atteindre le point d'ébullition de l'eau. Pour atteindre le point d'ébullition, vous pouvez augmenter la puissance de la zone de cuisson utilisée. Vous pouvez également essayer d'utiliser une autre casserole compatible avec la cuisson par induction. Si les conditions décrites ci-dessus ne se produisent pas, nous vous conseillons de désactiver la fonction Boil&Cook et de régler manuellement les niveaux de puissance pour poursuivre la cuisson.
9. Ajoutez vos aliments et, si nécessaire, modifiez le niveau de puissance pour ajuster la force de l'ébullition en fonction des besoins. La sélection de la puissance sera limitée aux niveaux adaptés à l'entretien des chaudières (c'est-à-dire les niveaux 10 à 18).

REMARQUE :

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

INDICATEURS

CHALEUR RÉSIDUELLE

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

Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le message «Hot» disparaît.

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

*Le mode Booster est un mode spécial qui utilise un niveau de puissance supérieur à 18 pour chauffer l'eau plus rapidement. Ce mode peut être maintenu pendant une durée maximale de 10 minutes en fonction de la zone utilisée. Après cela, le niveau de puissance sera automatiquement réduit au niveau 18.

** Pour frire des produits surgelés tels que des frites, il est recommandé d'utiliser des zones de cuisson non Flexi Zone. Si vous souhaitez frire en utilisant les zones de cuisson Flexi Zone, il est recommandé d'utiliser la zone avant.

Important :

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

Si le logo CleanProtect est présent sur le verre, la plaque de cuisson a été traitée avec la technologie CleanProtect. Ce revêtement exclusif assure d'excellents résultats de nettoyage et maintient la surface de la plaque de cuisson brillante plus longtemps.

Il est conseillé de le nettoyer quotidiennement, après chaque utilisation.

Pour nettoyer des plaques de cuisson CleanProtect, il convient de suivre ces recommandations :

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

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

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des bruits continus de cliquetis et/ou de tic-tac lorsqu'une casserole est positionnée. Ces sons peuvent se produire lorsque la casserole n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Utilisez une casserole dont le diamètre est supérieur au minimum indiqué dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole plus performante (voir la section «Accessoires»).

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

N'oubliez pas que la touche ON/OFF est toujours active.

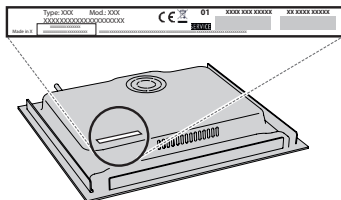
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

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

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

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

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



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



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

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



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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ Los alimentos no deben permanecer dentro o sobre el producto más de una hora, ya sea antes o después de la cocción.

USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a

distancia.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ **ADVERTENCIA:** La placa de inducción puede generar un sonido acústico cuando se deja algo encima del panel de mandos. Apague la placa utilizando el botón de encendido/apagado.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato; hay riesgo de cortarse.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Impida que los niños se acerquen a la zona de la instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado, los residuos del embalaje (plástico, porexpan, etc.) se deben guardar fuera del alcance de los niños; hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No ponga en marcha el aparato hasta que no haya terminado el proceso de instalación.

⚠ Realice todas las operaciones de corte de armarios antes de encistar el aparato y limpie todas las astillas y el serrín.

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

 No se permite la instalación con un enchufe de cable de alimentación, a menos que el producto ya esté equipado con aquel proporcionado por el fabricante.

 Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

 No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.

La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.

Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.

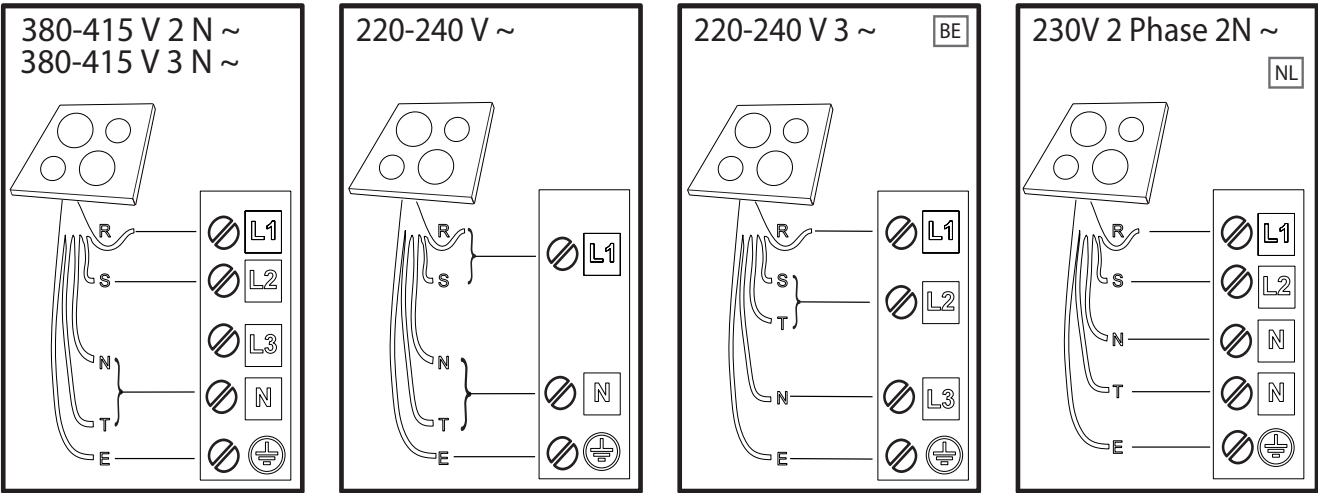
La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

NOTA

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe realizarse antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
La instalación debe ser realizada por personal cualificado familiarizado con la normativa vigente en materia de seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Asegúrese de que el voltaje especificado en la placa de datos de la parte inferior del aparato es el mismo que el de la vivienda.
La normativa exige que el aparato esté conectado a tierra; utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



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

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

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

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

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

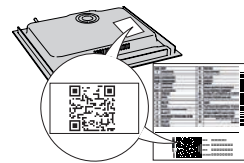


GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO HOTPOINT
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu.

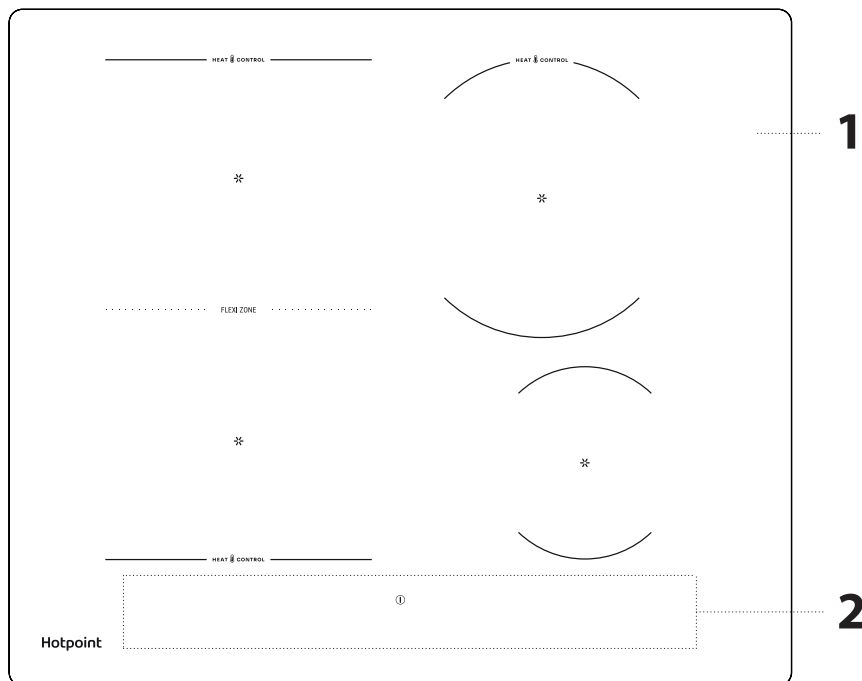


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

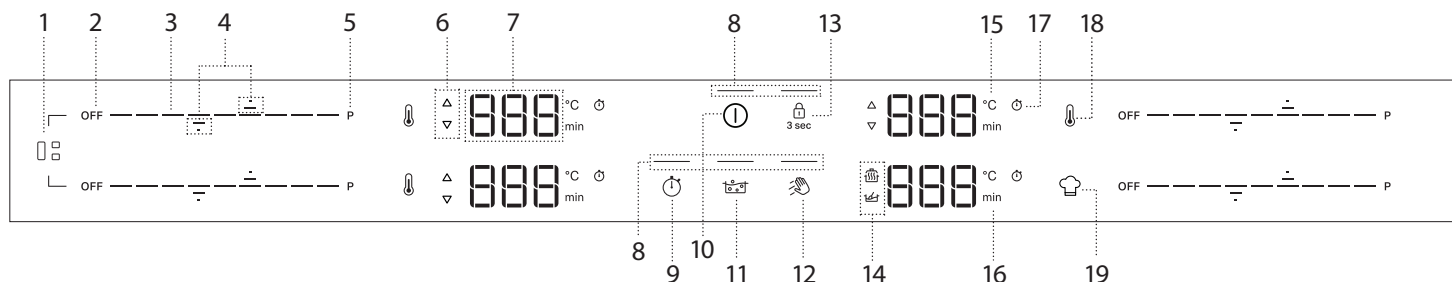


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



- | | | |
|--|---|---|
| 1. Botón Flexi Zone | 8. Luz del indicador: función activa | 15. Indicador de temperatura (grados Celsius) |
| 2. Botón OFF de la zona de cocción | 9. Botón del temporizador | 16. Indicador de minutos |
| 3. Teclado de desplazamiento | 10. Botón de On/Off | 17. Símbolo de indicador de temporizador |
| 4. Flechas para ajustar Temperatura/Temporizador | 11. Botón de ebullición asistida (Boil&Cook) | 18. Botón Heat Control |
| 5. Botón de calentamiento rápido (Booster) | 12. Botón de función de limpieza | 19. Botón de función especial |
| 6. Indicador de precalentamiento/enfriamiento | 13. Botón de bloqueo de teclas - 3 segundos | |
| 7. Visualización de la zona de cocción | 14. Símbolos/activación de funciones especiales | |

NOTA: Pulse el botón ON/OFF (10); todas las funciones disponibles se harán visibles durante unos instantes, tras los cuales sólo permanecerán activas las principales. Los demás pueden utilizarse, y se activarán, durante el uso posterior del dispositivo.

IMPORTANTE: Todas las funciones disponibles se iluminarán con una intensidad de luz tenue, que se hará más intensa sólo cuando se activen.

ACCESORIOS

Utilice sólo ollas y sartenes de material ferromagnético aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). También se puede utilizar un imán para comprobar si la base del utensilio de cocina es magnética.

UTENSILIO DE COCINA	MATERIAL	PROPIEDADES
Utensilio de cocina recomendado 	Base de acero inoxidable con diseño de sándwich, acero esmaltado, hierro fundido.	Garantiza un rendimiento óptimo, calienta rápidamente y distribuye el calor uniformemente..
Utensilio de cocina adecuado 	La base no es totalmente ferromagnética (el imán sólo se adhiere a una parte de la base del utensilio de cocina).	Sólo se calienta la zona ferromagnética. Como resultado, puede calentarse menos rápidamente y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme.
Utensilio de cocina adecuado 	La base ferromagnética contiene zonas con aluminio, o tiene una zona rebajada en el centro.	La zona ferromagnética es menor que el área real de la base del utensilio de cocina. Como resultado, puede que se suministre menos potencia y que los utensilios de cocina no se calienten lo suficiente. Puede que no se detecte el utensilio de cocina.
No adecuado	Acero fino normal, vidrio, arcilla, cobre, aluminio y otros materiales no ferromagnéticos, o utensilios de cocina con patas de goma	El utensilio de cocina no se detecta y no se calienta.

NOTA: Todos los utensilios de cocina deben tener una base plana. Compruebe periódicamente si la base presenta algún signo de deformación, ya que algunos utensilios de cocina pueden sufrir deformaciones debido al calor. El uso de utensilios de cocina que no se ajusten a los tamaños y propiedades recomendados puede afectar significativamente al rendimiento de la cocción y provocar resultados insatisfactorios.

ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN
El uso de placas adaptadoras afecta a la eficiencia y, por lo tanto, aumenta el tiempo necesario para calentar agua o alimentos. Asegúrese de que el diámetro

ferromagnético de la base del utensilio de cocina coincide tanto con el diámetro de la placa adaptadora como con el diámetro de la zona de cocción. Si estas mediciones no coinciden, la eficiencia y el rendimiento pueden reducirse considerablemente. Si no se siguen estas pautas, puede producirse una acumulación de calor que no se transfiera eficazmente a la olla o sartén, pudiendo provocar el ennegrecimiento de la placa y la placa de cocción.

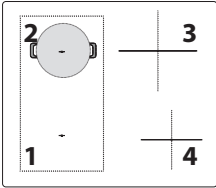
OLLAS Y SARTENES VACÍAS

La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad interno que activa la función «Apagado Automático» cuando se detecta una temperatura excesivamente alta. No se recomienda el uso de ollas y sartenes vacías con fondo de poco grosor, pero si se utilizan, la temperatura podría subir más rápido que el tiempo necesario para que el «Apagado Automático» se active rápidamente, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa. Si esto ocurre, no toque la sartén ni la superficie de la placa. Espere a que se enfrien todos los componentes. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

TAMAÑO ADECUADO DE LA BASE DE LA OLLA PARA LAS DIFERENTES ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción, utilice ollas con un diámetro de base adecuado para cada zona (consulte la tabla siguiente). Tenga en cuenta que los fabricantes de utensilios de cocina suelen indicar el tamaño del diámetro superior del utensilio, en lugar del diámetro de la base. Para que la placa de cocción funcione como es debido, utilice siempre una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el tamaño ferromagnético de la base del utensilio de cocina. Centre la sartén/olla correctamente en la zona de cocción en uso. Se recomienda no utilizar ollas mayores que el tamaño de la zona de cocción.

USO DEL UTENSILIO DE COCINA POR ZONA



Zona	Forma adecuada del utensilio de cocina	Base ferromagnética adecuada (cm)
1 o 2	Redonda o cuadrada	16 - 21
3	Redonda	16 - 21
4	Redonda	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovalada o Rectangular	Lado corto 16 - 21 Lado largo 24 - 38

PRIMER USO

POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa de cocción está ajustada a la potencia máxima. Ajuste la configuración en función de los límites de su instalación eléctrica doméstica, como se explica en el párrafo siguiente.

NOTA: Dependiendo de la potencia seleccionada para la placa de cocción, algunos de los niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (por ejemplo, hervir o calentamiento rápido) pueden limitarse automáticamente para evitar que se supere el límite seleccionado.

La tabla siguiente muestra la potencia utilizada por cada zona para cada función, para ayudarle a comprender las posibles limitaciones de uso en función del ajuste de potencia elegido.

ZONA	1 o 2	1 + 2	3	4
NIVEL DE POTENCIA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
EBULLICIÓN ASISTIDA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
DERRETIR (KW)	NA	NA	NA	0,045
MANTENIMIENTO DEL CALOR (KW)	NA	NA	NA	0,145

Ejemplos con referencia a los valores de la tabla anterior:
Si ajusta el «Configuración de gestión de potencia» a 4 kW y activa varias zonas de cocción simultáneamente, la placa de cocción ajustará automáticamente los niveles de potencia para no superar el límite de potencia global (por ejemplo, 4 kW). Por ejemplo, con el «Configuración de gestión de potencia» ajustado en 4 kW, si ajusta la zona 3 en «Booster» (=3,7 kW) y luego intenta activar la zona 1 en el nivel

18 (2,2 kW), la potencia total suministrada superaría el límite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Por esta razón, la placa ajustará automáticamente los niveles de potencia de la siguiente manera: la zona de cocción ajustada en «Booster» se ajustará en el nivel 18 (=2,2 kW), mientras que la segunda zona de cocción en el nivel 15 (=1,6 kW), el nivel máximo de potencia para no superar la limitación de 4 kW).

Menú de configuración: Modificación de la configuración básica

Una vez que haya conectado el aparato a la red eléctrica, puede cambiar los ajustes predeterminados entrando en el menú Ajuste en un plazo de 60 segundos:

- Después de conectar la placa a la red eléctrica, espere hasta que todos los LED se enciendan y apaguen consecutivamente.
- Mantenga pulsado el botón de On/Off () para encender la placa.
- Pulse el botón de bloqueo de teclas () durante al menos 6 segundos para acceder al menú de configuración. Ignore el sonido de activación del bloqueo de teclas que oirá tras 3 segundos de pulsación.
- El tipo de ajuste (por ejemplo, «PL») se mostrará en la pantalla de la zona de cocción superior izquierda, y su valor predeterminado (o actual) (por ejemplo, «2_5») aparecerá en la pantalla de la zona de cocción inferior izquierda.
- Puede seleccionar el tipo de ajuste utilizando las flechas arriba () y abajo () de la zona de cocción superior izquierda. Puede modificar su valor con las flechas arriba () y abajo () de la zona de cocción inferior izquierda. Consulte en la tabla siguiente los tipos de ajustes, los valores por defecto y los valores posibles.
- Pulse el botón On/Off para confirmar.
- Sin la confirmación, la placa saldrá del menú Ajuste y volverá a los valores anteriores en 30 segundos.

ORDEN	TIPO DE AJUSTE	PARTE SUPERIOR IZQUIERDA	PARTE INFERIOR IZQUIERDA (POR DEFECTO)	VALORES POSIBLES
1	Limitación de potencia	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Tono de audio	Aud	Activado	On/Off
3	Modo Demostración	dE	Off	Off/On

OBSERVACIONES: una vez activada la función de modo de demostración, permanecerá activada aunque se interrumpa la alimentación principal.

USO DIARIO

① ON/OFF DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido. El LED situado sobre el botón se encenderá y oír una señal acústica. Tras unos segundos, podrás interactuar con la placa. Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón; Todas las zonas de cocción se desactivarán.

UBICACIÓN

No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: En las zonas de cocción cercanas al panel de control, es aconsejable mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto el fondo de la olla como su borde superior, ya que éste suele ser más grande). De este modo se evita un sobrecalentamiento excesivo del teclado. Al asar o freír, utilice las zonas de cocción traseras si es posible.



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA



Para activar las zonas de cocción:

Al encender la placa de cocción, el teclado de desplazamiento (SLIDER) de todas las zonas de cocción disponibles se encenderá en baja luminosidad. Coloque el dedo sobre el teclado de desplazamiento (SLIDER) de la zona que desea activar y deslícelo suavemente hacia la derecha si desea aumentar el nivel de potencia o hacia la izquierda para disminuirlo. Observará que los segmentos del teclado de control cambiarán a alta luminosidad en función del nivel de potencia seleccionado, y los dígitos de la pantalla mostrarán el número correspondiente al nivel de potencia seleccionado (de 1 a 18).

El botón «P» permite seleccionar la función de calentamiento rápido (Booster) para hervir agua rápidamente.

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione el botón «OFF» situado al principio del teclado de desplazamiento.

NOTA: El derrame de agua, el rebosamiento de alimentos y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden imitar su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción. Si estos elementos no se retiran en 8 segundos, la placa emite dos sonidos acústicos cortos y se apaga sola mientras muestra el mensaje «OFF».

🔒 BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control está diseñada para bloquear los ajustes de la placa de cocción, para evitar cambios accidentales en los ajustes o la activación/desactivación involuntaria de las funciones. Puede que necesite utilizar esta función, por ejemplo. En caso de posible derrame de líquidos o alimentos, o por razones de seguridad (interacción accidental de los niños con la placa de cocción) para evitar cualquier riesgo de que la placa de cocción se encienda por accidente. Para utilizar la función de bloqueo del panel de control, mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos. El botón se ilumina y emite un pitido y una luz sobre el símbolo indican que se ha activado esta función. Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

NOTA: El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. Si apaga la placa con el bloqueo del panel de control activado,

pulse el botón ON/OFF y, a continuación, pulse el botón de bloqueo durante 3 segundos para desbloquear la placa.



FUNCIÓN DE LIMPIEZA

La función de limpieza bloquea temporalmente los botones de la interfaz de usuario para evitar cambios accidentales en los ajustes durante el proceso de limpieza. La función no interrumpe el proceso de cocción.

La función de limpieza evita cualquier sonido si se derrama agua sobre la interfaz de usuario durante el proceso de cocción o durante la limpieza habitual.

Por razones de seguridad, el botón ON/OFF puede activarse, incluso involuntariamente, durante la limpieza.

Pulse para activar la función Limpieza:

1. Pulse el botón de función de limpieza (). Oír un sonido acústico cuando la función esté activada.
2. El LED situado sobre el botón se encenderá y permanecerá encendido mientras el propio botón parpadea durante toda la actividad de la función.
3. El panel de control permanece bloqueado durante 30 segundos.

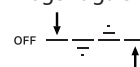


TEMPORIZADOR

El temporizador controla todas las zonas de cocción activas.

Para activar el temporizador:

1. Seleccione la zona de cocción y configure el nivel de potencia deseado.
2. El botón del temporizador se encenderá aproximadamente 5 segundos después de reconocer el utensilio de cocina. Púlselo hasta que se encienda una luz indicadora en línea con el símbolo específico de la zona de cocción elegida.
3. Utilice las flechas arriba () y abajo () para ajustar la hora (no las mantenga pulsadas más de 8 segundos, de lo contrario la placa mostrará OFF. Para más información, consulte la sección «Resolución de problemas»). El tiempo cambiará de 000 segundos a 30 minutos, aumentando 1 minuto cada vez; de 30 a 150 minutos, el tiempo aumentará en intervalos de 5 minutos. Si necesita cambiar la hora en intervalos de 10 minutos, utilice los guiones laterales. El guión de la izquierda restará 10 minutos, mientras que el guión de la derecha añadirá 10 minutos (véase la imagen siguiente).



4. Para confirmar la hora ajustada, puede pulsar el botón del reloj (). De lo contrario, la hora se confirmará automáticamente transcurridos 5 segundos sin que se realice ninguna acción.
5. Puede cambiar la hora en cualquier momento y activar varios temporizadores simultáneamente.
6. Durante la cuenta atrás, pulse con el dedo en el control deslizante para ver el nivel de potencia. Pulse la flecha hacia arriba () o hacia abajo () para ver la temperatura ajustada. Transcurridos 3 segundos, reaparecerá la cuenta atrás.
7. Una vez que el temporizador haya finalizado, se emitirá un pitido y la zona de cocción se apagará automáticamente.

Para desactivar el temporizador:

Pulse la flecha hacia abajo () hasta que aparezca 000, y se desactivará al cabo de 5 segundos.



INDICADOR DE TIEMPO

Este led (cuando está activado) indica que se ha ajustado el temporizador para la zona de cocción.

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS Y FUNCIONES DE COCCIÓN

Nivel de potencia o función	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Cocción a fuego lento	Mantener caliente
Tiempo máximo de funcionamiento	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Nivel de potencia tras el tiempo de espera	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona de cocción 1, 2, 3

** Zona de cocción 4

Ejemplos relativos a los valores de la tabla anterior:

Si enciende una zona de cocción y ajusta su potencia al nivel 14, la zona de cocción seguirá funcionando durante un máximo de 2 horas. Transcurridas 2 horas, el nivel de potencia descenderá al nivel 0 y la zona de cocción se apagará automáticamente. Si no hay otras zonas de cocción activas y no se interactúa con los botones del panel de control en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

Si activa la función Booster en la zona de cocción 4, esta bajará automáticamente al nivel de potencia 18 transcurridos 5 minutos. Por otro lado, si activa la función Booster en la zona de cocción 1, 2 ó 3, bajará automáticamente al nivel de potencia 18 transcurridos 10 minutos. Transcurridas 1,5 horas, el nivel de potencia descenderá al nivel 0 y la zona de cocción se apagará automáticamente. Si no hay otras zonas de cocción activas, y no hay ninguna interacción con los botones del panel de control en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

FUNCIONES

P FUNCIÓN BOOSTER

Booster es un modo especial con un nivel de potencia superior al nivel 18, para un calentamiento más rápido. Este modo puede tener una duración diferente en función de la zona utilizada (consulte la tabla siguiente). Una vez transcurrido el tiempo de la función Booster, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18.

IMPORTANTE: No utilizar con la sartén vacía o con aceite/mantequilla. Esta función es ideal para hervir agua.

NOTA: Dependiendo de la configuración de Gestión de Potencia, la función Booster puede no estar disponible para determinadas zonas de cocción. Además, si ajusta una zona de cocción al modo Booster y luego activa otra zona, la primera se reducirá al nivel máximo disponible (incluso a un nivel muy inferior al 18) para permitir el uso de la segunda. La segunda zona de cocción se ajustará o limitará en función de la potencia restante disponible en ese lado de la placa.

Tenga en cuenta también que la potencia suministrada puede variar en función del tamaño y el material del utensilio de cocina utilizado.

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS

Zona	Potencia nominal (Nivel 18, kW)	Potencia Booster (kW)	Duración función Booster (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

NOTA: los valores de la tabla hacen referencia a las condiciones de prueba descritas en la normativa para evaluar el rendimiento de los aparatos de cocción.

La potencia indicada puede variar en función del tamaño o del material del utensilio de cocina utilizado.

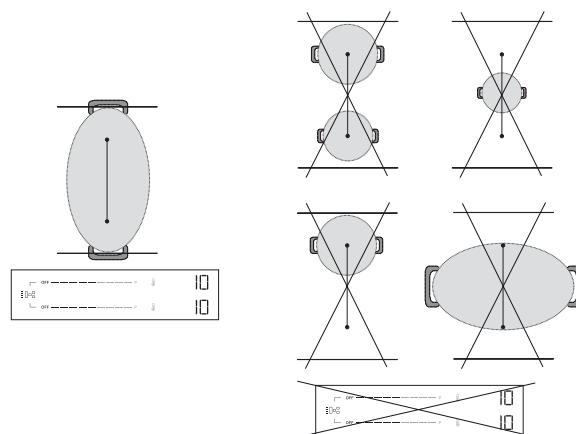
☐ ☐ ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

Con esta función puede combinar dos zonas de cocción en una sola de mayor longitud para adaptarla a utensilios de cocina rectangulares, ovalados o alargados, y utilizar un único ajuste para toda la zona combinada.

Para garantizar un resultado correcto, utilice únicamente ollas y sartenes con una base ferromagnética lo suficientemente larga como para cubrir las dos zonas al mismo tiempo. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona rectangular de cocción flexible.

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

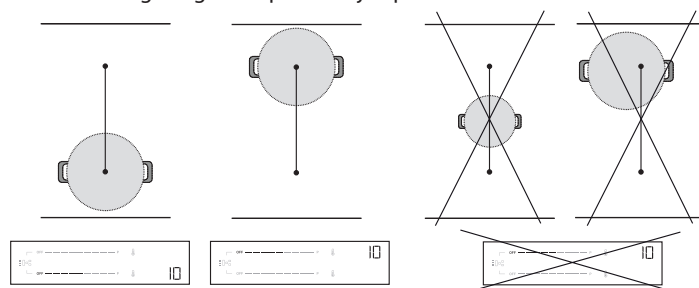
NOTA: Una olla redonda grande utilizada en el centro puede calentarse con menos rapidez y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme.



IMPORTANTE: Con ollas y sartenes con una base ferromagnética de 21 cm o inferior, se recomienda utilizar las zonas de cocción individuales **sin activar el modo de cocción flexible (Flexi Zone)**. Coloque los utensilios de cocina en la zona delantera o trasera y, a continuación, active esa zona.

Si la Zona Flexi está activa, la función Heat Control no estará disponible, por lo que no la visualizará en el panel de control.

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



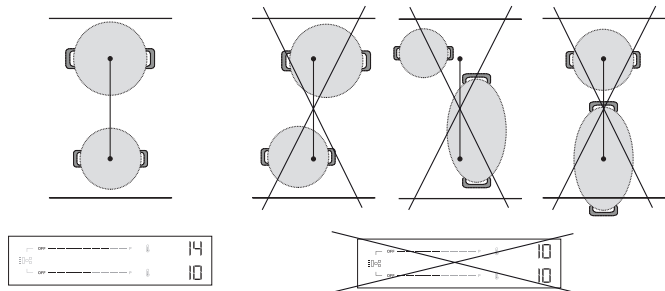
Zona Flexi utilizada como dos zonas individuales

Cuando se utiliza con dos ollas o sartenes al mismo tiempo, es aconsejable colocar la primera en la zona trasera y la segunda en la zona delantera (consulte la imagen siguiente). En este caso, las zonas deben activarse **sin utilizar el modo de cocción flexible (Flexi Zone)**.

Para un rendimiento óptimo, asegúrese de que ambas sartenes están centradas en sus respectivas zonas. No descentre una sartén/olla para dejar espacio a la

otra. Al colocar el utensilio de cocina, no lo haga fuera del área de la zona de cocción ni encima del panel de control.

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



FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Esta placa le ofrece algunas funciones automáticas para ayudarle en el proceso de cocción. Tenga en cuenta que pueden no estar disponibles, dependiendo de la configuración de gestión de energía (consulte la sección «Gestión de potencia»). Por ejemplo, si la gestión de la potencia se ha ajustado a 2,5 kW y ya se están utilizando algunas zonas, es posible que la potencia restante no sea suficiente para activar una función automática. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.



DERRETIR

Esta función ajusta automáticamente el nivel de potencia ideal para derretir. Permite fundir alimentos delicados, como chocolate o mantequilla, y mantenerlos derretidos sin riesgo de que se quemen o se peguen a la olla/sartén.



MANTENIMIENTO DEL CALOR

Esta función ajusta automáticamente la potencia ideal para mantener calientes los alimentos después de cocinarlos y antes de servirlos. Tenga en cuenta que los líquidos se reducen con el tiempo cuando los alimentos se mantienen calientes.

Estas funciones automáticas sólo están disponibles en las zonas de cocción estándar (zonas con el icono ).

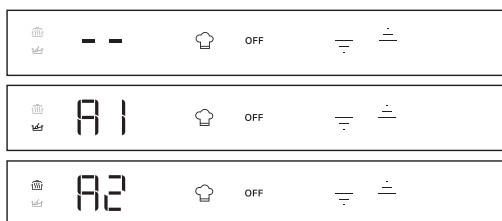
Cómo activar las funciones automáticas:

Para activar las funciones automáticas, pulse el icono .

La pantalla mostrará dos iconos tenuemente iluminados:  (mantenimiento del calor) por arriba y  (derretir) por debajo.

Utilice las flechas arriba () y abajo () para seleccionar la función deseada.

La pantalla mostrará «A1» para derretir o «A2» para mantener caliente, y el icono correspondiente se volverá más brillante.



HEAT CONTROL - COCCIÓN ASISTIDA POR TEMPERATURA

Esta función le permite seleccionar y cocinar a la temperatura que desee (como haría con un horno), en lugar de utilizar los niveles de potencia estándar.

Con esta función, la placa ajustará automáticamente el calor y mantendrá una temperatura estable de los utensilios de cocina, eliminando la necesidad de ajustes constantes.

Esta función sólo está disponible en las zonas de cocción con el icono .

NOTA: La temperatura indicada se refiere al centro del utensilio de cocina vacío. Dependiendo del utensilio de cocina específico que esté utilizando, la temperatura mostrada puede ser diferente de la temperatura real del utensilio de cocina. Para un rendimiento óptimo, se aconseja colocar el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción y activar la función cuando no haya ningún indicador de «calor residual» (H_{OT}) activo.

IMPORTANTE: Esta función no está pensada para hervir agua o freír. Por esta razón, el agua no hervirá aunque se seleccione una temperatura superior a 100°C. Consulte la sección «Ebullición asistida» o utilice la función Booster para una ebullición rápida.

Cómo activar Heat Control:

1. Coloque el utensilio de cocina en la zona con el icono .
2. Pulse el icono .
3. Utilice la flecha hacia arriba () para seleccionar la temperatura deseada. El ajuste por defecto es de 45°C. Puede aumentar la temperatura hasta 200°C, según sus necesidades (consulte la tabla siguiente para obtener consejos de cocción). Utilice la flecha hacia abajo () para reducir la temperatura.
4. Durante la fase de calentamiento, una flecha hacia arriba () parpadeará junto a la temperatura seleccionada.
5. Cuando la batería de cocina haya alcanzado la temperatura ajustada, la placa se lo notificará con una señal acústica y la flecha hacia arriba () dejará de parpadear. Ya se pueden añadir alimentos.
6. Una vez alcanzado el punto de ajuste, puede utilizar las flechas hacia arriba () y hacia abajo () para ajustar la temperatura en intervalos de 5°C.
7. Si la nueva temperatura seleccionada es inferior a la actual, una flecha hacia abajo () parpadeará junto a la temperatura seleccionada hasta que se haya alcanzado el nuevo punto de ajuste. Si la nueva temperatura seleccionada es superior a la actual, una flecha hacia arriba () parpadeará junto a la temperatura seleccionada hasta que se alcance el nuevo punto de ajuste.
8. Si ajusta un temporizador en una zona en la que está activa la función de Heat Control, el temporizador se iniciará sólo después de que se haya alcanzado el punto de ajuste. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador en lugar de la temperatura. Durante la cuenta atrás, pulse la flecha hacia arriba () o hacia abajo () para ver la temperatura programada. Transcurridos 3 segundos, reaparecerá la cuenta atrás.

HEAT CONTROL- RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

La tabla siguiente ofrece algunas sugerencias sobre técnicas de cocción para cada temperatura.

TEMPERATURA BAJA		TEMPERATURA MEDIA		TEMPERATURA ALTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Derretir (chocolate, mantequilla)	Mantener caliente	Freír a fuego lento (mezcla de base vegetal)	Revuelto (huevos)	Rehogar Saltear	Grill (carne, verduras)
Descongelar (carne, pescado)	Fundir, cremar (risotto)	Confit (verduras) Desglasar	Caramelizar (azúcar, verduras)	Integral (tortitas, tostadas)	Sellar (filete, asado)
		Cocción a fuego lento (120°C)			

Consulte la sección «Ebullición asistida» o utilice la función Booster para una ebullición rápida.

NOTA:

- El sistema es capaz de controlar la temperatura de cocción, pero siempre se recomienda permanecer cerca cuando la placa esté en uso.
- Dependiendo de la secuencia de activación de la zona de cocción, la función Heat Control podría no estar disponible. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.



Escanee el código QR para conocer en profundidad la cocina con Heat Control. Descubra lo fácil y gratificante que es cocinar con temperatura visitando nuestro sitio web, donde encontrará consejos sobre diversas técnicas culinarias, comidas cotidianas y platos nuevos e interesantes a través de recetas paso a paso.



EBULLICIÓN ASISTIDA (BOIL&COOK)

Esta función lleva el agua a ebullición y ajusta automáticamente la potencia para mantenerla hirviendo a fuego lento hasta que esté lista para añadir los alimentos. Esta función también ayuda a evitar el exceso de ebullición y el derroche de energía en comparación con el modo Booster. Para ahorrar energía y acelerar el proceso de ebullición, recomendamos cubrir la olla con una tapa. La Ebullición asistida sólo está disponible en las zonas de cocción con el icono .

NOTA: Para utilizar esta función, la olla debe tener un diámetro de base de 160 - 210 mm y estar llena de agua hasta entre 1/2 y 3/4 de su volumen. Tenga en cuenta que el volumen máximo que se puede utilizar con esta función es de unos 4 L. No añada sal al agua antes de que haya alcanzado el punto de ebullición, ya que impedirá que el sistema funcione como es debido.

Para un rendimiento óptimo, se aconseja colocar el utensilio en el centro de la zona de cocción, utilizar agua a temperatura ambiente y activar la función cuando no haya ningún indicador de «calor residual».

IMPORTANTE: Esta función sólo está pensada para hervir agua, no leche ni otros tipos de líquidos.

En función de los utensilios de cocina disponibles en el mercado, es posible que la función no funcione como se espera.

Cómo activar la Ebullición asistida:

1. Llene la olla con agua (véanse las notas anteriores).
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción con el icono
3. Seleccione el botón de Ebullición Asistida()
4. Pulse una vez el botón de Ebullición Asistida() si el Heat Control sólo está disponible en una zona de cocción. Si el Heat Control está disponible en más de una zona de cocción, pulse el botón  varias veces hasta llegar a la zona de cocción en la que desea utilizar la función de Ebullición Asistida. En la pantalla aparecerá una indicación «b-» para guiarle por las zonas.
5. Una vez seleccionada la zona, verá parpadear «b-» en la pantalla de la zona durante unos segundos y, a continuación, la función se iniciará automáticamente.
6. Cuando se inicia la función de Ebullición Asistida, aparecerá un icono en la pantalla durante la fase de calentamiento.
7. En un plazo de 90 segundos desde que el agua empieza a hervir, la función se lo notificará con una señal acústica. El icono desaparecerá y la placa ajustará automáticamente el nivel de potencia a 15 para mantener un hervor suave.
8. Dependiendo del utensilio de cocina utilizado, el nivel de potencia puede bajar automáticamente al nivel 15 sin alcanzar el punto de ebullición del agua. Para alcanzar el punto de ebullición, puede aumentar el nivel de

potencia de la zona de cocción en uso. Como alternativa, puede intentar utilizar otra sartén que sea compatible con la cocina de inducción. Si no se dan las condiciones descritas anteriormente, le sugerimos que desactive la función Boil&Cook y ajuste manualmente los niveles de potencia para seguir cocinando.

9. Añada los alimentos y, si es necesario, cambie el nivel de potencia para ajustar la fuerza del hervor según sea necesario. La selección de potencia se limitará a los niveles adecuados para el mantenimiento del hervor (es decir, los niveles 10 - 18).

NOTA:

- Tanto si el agua está hirviendo como si no, transcurridos unos 15 minutos desde la activación de la función, la placa de cocción ajusta automáticamente el nivel de potencia a 15 y el icono desaparece.
- Dependiendo del ajuste de Gestión de Potencia o de la secuencia de activación de la zona de cocción, la función de Ebullición Asistida podría no estar disponible. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.
- Cuando utilice esta función, no podrá programar un temporizador durante la fase de calentamiento del agua. El temporizador sólo puede activarse tras recibir la notificación acústica de que el agua ha alcanzado el punto de ebullición.
- El sistema es capaz de controlar el proceso de ebullición, pero siempre es aconsejable permanecer cerca cuando la placa está en uso.
- Si existe la posibilidad de utilizar Boil&Cook en varias zonas de la placa de cocción, sólo se podrá activar una función Boil&Cook para cada lado. Sin embargo, durante el proceso de selección, se visualizará durante unos segundos el icono (serpiente) en el mismo lado aunque no se pueda activar la función.

INDICADORES

CALOR RESIDUAL

Si aparece «Hot» en la pantalla, significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se enciende incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado (debido al uso de zonas adyacentes o porque se ha colocado una olla caliente). Cuando la zona de cocción se ha enfriado, desaparece el mensaje «Hot».

LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocción ofrece consejos de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real suministrada para cada nivel de potencia depende de la dimensión de la zona de cocción y de los utensilios de cocina utilizados.

NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE COCINA
Potencia máxima (P)	Booster* - Llevar el agua a ebullición lo antes posible. No utilizar con la sartén vacía o con aceite/mantequilla.
17 – 18	Llevar agua a ebullición, freír** los productos congelados.
15 – 16	Mantener la ebullición, sellar, empanar, saltear, dorar.
10 – 14	Mantener una ebullición suave, precalentar, asar (durante mucho tiempo), saltear, rehogar, caramelizar, dorar, hacer tortitas.
5 – 9	Hervir a fuego lento, guisar, espesar, cocinar a fuego lento.
3 – 4	Mantener el calor, descongelar.
1 – 2	Fundir, cremar (risotto).
Potencia cero (APAGADO)	La placa de cocción está en modo de espera o apagada (posible calor residual de fin de cocción, indicado por «Caliente»).

*Booster es un modo especial que utiliza un nivel de potencia superior a 18, para calentar el agua más rápidamente. Este modo puede mantenerse durante un tiempo máximo de 10 min en función de la zona utilizada. Transcurrido este tiempo, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18.

** Para freír productos congelados como patatas fritas, se recomienda utilizar zonas de cocción que no sean Flexi Zone. Si desea freír utilizando las zonas de cocción Flexi Zone, se recomienda utilizar la frontal.

Importante:

- **Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual («Hot»).**
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa de cocción (cuando esté fría) para eliminar cualquier depósito de restos de comida o manchas.
- Una superficie que no se mantenga adecuadamente limpia puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador sólo si quedan residuos adheridos a la placa de cocción. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- Los derrames de líquidos en las zonas de cocción pueden hacer que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si aparece el logotipo CleanProtect en el cristal, la placa de cocción ha sido tratada con la tecnología CleanProtect. Este revestimiento exclusivo garantiza unos resultados de limpieza excelentes y mantiene el brillo de la superficie de la placa durante más tiempo.
Se recomienda limpiar a diario, después de cada uso.

Para limpiar las placas CleanProtect, siga estas recomendaciones:

- Moje bien con agua las zonas que necesite limpiar, asegurándose de cubrir toda el área manchada. Tenga cuidado de no derramar agua sobre el panel de control.
- Procedimiento de humectación:
 - En condiciones normales, espere al menos 2 minutos.
 - En condiciones de mucha suciedad, espere al menos 5 minutos.
 - Si el agua se seca en la placa, vuelva a mojarla.
- Utilice una esponja no abrasiva para eliminar los residuos y seque la placa después de limpiarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se ha cortado el suministro eléctrico.
- Si no puede apagar la placa de cocción después de utilizarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, o de líquido derramado de ollas o de cualquier objeto apoyado sobre un botón de la placa de cocción, puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

CÓDIGO DE VISUALIZACIÓN / PROBLEMA DETECTADO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F9E0	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión de la fuente de alimentación no es exactamente como se indica en la sección «Conexión eléctrica».	Establezca la conexión de la fuente de alimentación de acuerdo con el apartado «Conexión eléctrica».
F0EA	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F0E9 El nivel de potencia disminuye automáticamente. La zona de cocción se apaga automáticamente. La placa se apaga automáticamente.	La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas. El nivel de potencia disminuye, o la zona de cocción se apaga o la placa de cocción se apaga cuando las temperaturas son demasiado altas.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva. Es posible que la ventilación de la placa de cocción no sea la adecuada para garantizar su correcto funcionamiento.	Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de volver a utilizarla. Para que el aparato funcione correctamente, la placa de cocción debe recibir una ventilación adecuada de un suministro suficiente de aire fresco. Compruebe que la placa de cocción se ha instalado respetando las indicaciones descritas en el apartado «Instalación». Asegúrese de que ningún objeto obstruye la parte trasera e inferior de la placa de cocción.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos (más de 10) y, a continuación, vuelva a conectar la placa de cocción a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
dE [con la placa apagada]	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones de la sección «Primer uso».
Una función especial no se enciende y la placa de cocción emite una señal acústica.	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con el ajuste de gestión de potencia seleccionado para la placa de cocción (por ejemplo, 2,5 kW).	Consulte la sección «Gestión de potencia».
Cuando elige un nivel de potencia o utiliza la función Booster, el nivel de potencia disminuye automáticamente.	La placa de cocción ajusta automáticamente el nivel de potencia máximo disponible (incluso inferior al ajustado) para garantizar el uso de la zona de cocción.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con el ajuste de gestión de potencia seleccionado para la placa de cocción (por ejemplo, 2,5 kW). La función Booster puede tener una duración diferente según la zona utilizada. Una vez transcurrido el tiempo de la función Booster, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18. Es posible que la ventilación de la placa de cocción no sea la adecuada para garantizar su correcto funcionamiento.	Consulte la sección «Gestión de potencia» o «Función Booster». Para que el aparato funcione correctamente, la placa de cocción debe recibir una ventilación adecuada de un suministro suficiente de aire fresco. Compruebe que la placa de cocción se ha instalado respetando las indicaciones descritas en el apartado «Instalación». Asegúrese de que ningún objeto obstruye la parte trasera e inferior de la placa de cocción.

CÓDIGO DE VISUALIZACIÓN / PROBLEMA DETECTADO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
	No se detectan los utensilios de cocina. La zona de cocción se apaga después de 30 segundos.	Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.	Si el utensilio de cocina es adecuado para la cocción por inducción (consulte la sección «Accesorios») y está colocado correctamente en la zona de cocción requerida, pruebe a utilizarlo en una zona de cocción más pequeña. En caso contrario, utilice utensilios de cocina adecuados (consulte la sección «Accesorios»).
La placa de cocción emite dos breves sonidos acústicos y se apaga sola. A continuación aparece el mensaje «APAGADO» durante un máximo de 60 segundos, durante los cuales la placa de cocción no puede volver a encenderse y repite los dos breves sonidos acústicos cada 5 segundos.	El derrame de agua, el rebosamiento de comida y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden simular su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción: - el botón ON/OFF, haciendo que la placa se apague involuntariamente; - el botón de bloqueo, provocando la activación no deseada de la función de bloqueo si se pulsa de forma continuada durante más de 3 segundos. La función permanece activa incluso después de apagar la placa, con el icono de bloqueo de teclas y el LED encendidos; - el teclado de desplazamiento, provocando el cambio no deseado de los niveles de potencia. La placa de cocción se apaga sola (mostrando el mensaje «APAGADO») si no se limpia en 8 segundos.		Seque y/o limpie y/o retire el objeto para poder volver a encender la placa 60 segundos después de que apareciera el mensaje APAGADO. Si la función de bloqueo de teclas se ha activado accidentalmente, pulse el botón de bloqueo durante 3 segundos para desactivarla. Pulse el botón ON/OFF para encender la placa.
El agua no hierve cuando se utiliza el Heat Control ()	El agua no hierve cuando la temperatura se ajusta mediante la función de Heat Control.	Está utilizando el Heat Control para hervir agua.	Utilice la Ebullición Asistida (Boil&Cook) o la función Booster.
Al colocar los utensilios de cocina se oye un chasquido y/o un tic-tac.	Estos ruidos continuos de clic y/o tic-tac se producen cuando la sartén no recibe toda la potencia suministrada para el nivel de potencia ajustado. El diámetro de la sartén podría ser inferior al mínimo indicado en el manual del usuario para zonas de cocción específicas. Aunque utilice una sartén con las dimensiones correctas, algunos modelos de sartenes tienen la base parcialmente cubierta por insertos metálicos (o sin una distribución ferromagnética uniforme), y no siempre rinden como se espera.		Utilice una sartén con un diámetro superior al mínimo indicado en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una sartén de mayor rendimiento (consulte la sección «Accesorios»).
La placa está apagada.	La placa de cocción se apagará automáticamente en las siguientes situaciones: - En caso de derrame de agua, desbordamiento de alimentos u objetos colocados sobre los botones del panel de control que puedan activar accidentalmente el botón ON/OFF. Si estos elementos no se retiran en 8 segundos, la placa de cocción se apagará automáticamente emitiendo un sonido. - Si no se produce ninguna interacción con el panel de control durante más de 30 segundos y no hay ninguna zona de cocción activa. - Si no se ha detectado ningún utensilio de cocina durante más de 30 segundos, y no ha habido ninguna interacción con el panel de control durante el mismo tiempo. - Ha transcurrido el tiempo máximo de funcionamiento de un nivel de potencia o función y no se ha producido ninguna interacción con la placa de cocción durante más de 30 segundos. - Otros casos no especificados aquí.		Para más información, consulte la sección «Uso Diario». Encienda la placa de cocción manualmente.
Mientras se utiliza la función Ebullición Asistida (Boil&Cook), el agua no alcanza el punto de ebullición. o La función no indica que se ha alcanzado el punto de ebullición en unos 90 segundos desde que el agua empieza a hervir.	Dependiendo del utensilio de cocina o de la cantidad de agua utilizada, es posible que no se alcance el punto de ebullición. Tanto si el agua está hirviendo como si no, el nivel de potencia puede bajar automáticamente a 15 después de unos 15 minutos desde que se activa la función.		Si el agua no hierve, puede llevarla a ebullición aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción en uso. Como alternativa, puede intentar utilizar otra sartén adecuada para la cocción por inducción. Si la función no indica ebullición en unos 90 segundos desde que el agua empieza a hervir, le sugerimos que desactive la función Boil&Cook y utilice los niveles de potencia para seguir cocinando.

SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal.

Estos ruidos proceden en realidad de los utensilios de cocina y están relacionados con las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, cuando los fondos están hechos de diferentes capas de material, o son desiguales).

Pueden variar según el tipo de utensilio de cocina utilizado y la cantidad de alimentos que contengan, y no indican necesariamente la existencia de un fallo.

Las placas de inducción pueden producir chasquidos continuos y/o sonidos de tic-tac con una olla/sartén colocada. Estos sonidos pueden producirse cuando la sartén no recibe toda la potencia suministrada para el nivel de potencia ajustado. Utilice una sartén con un diámetro superior al mínimo indicado en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una sartén de mayor rendimiento (consulte la sección «Accesorios»).

El derrame de agua, el rebosamiento de comida y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden simular su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción, además de producir señales acústicas debido al contacto entre los objetos y los botones. Si estos objetos no se retiran en un plazo de 8 segundos, la placa de cocción se desconectará automáticamente emitiendo un sonido que se repetirá cada 5 segundos hasta que el objeto o el agua se retiren del panel de control, incluso después del apagado. Para evitar que se apague, retire cualquier líquido derramado de la interfaz de usuario y séquela a fondo en 8 segundos, o utilice la función Limpieza, que le proporciona 30 segundos para limpiarla y secarla. Recuerde que el botón ON/OFF siempre estará activo.

SERVICIO POSTVENTA

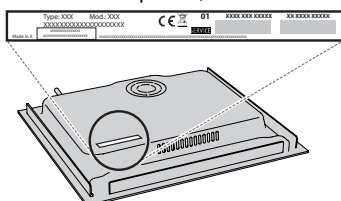
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSVENTA:

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones con la ayuda de la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

SI LA AVERÍA PERSISTE INCLUSO DESPUÉS DE LAS COMPROBACIONES ANTERIORES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSVENTA MÁS CERCANO.

Cuando se ponga en contacto con nuestro servicio posventa, indique siempre:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;



- Ind. C.
- el número de serie (número que aparece después de las letras SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

En caso de reparación, diríjase a un servicio posventa autorizado (para garantizar la utilización de piezas de recambio originales y la correcta ejecución de las reparaciones).

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación;
- Visitando nuestro sitio web **docs.hotpoint.eu**;
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

