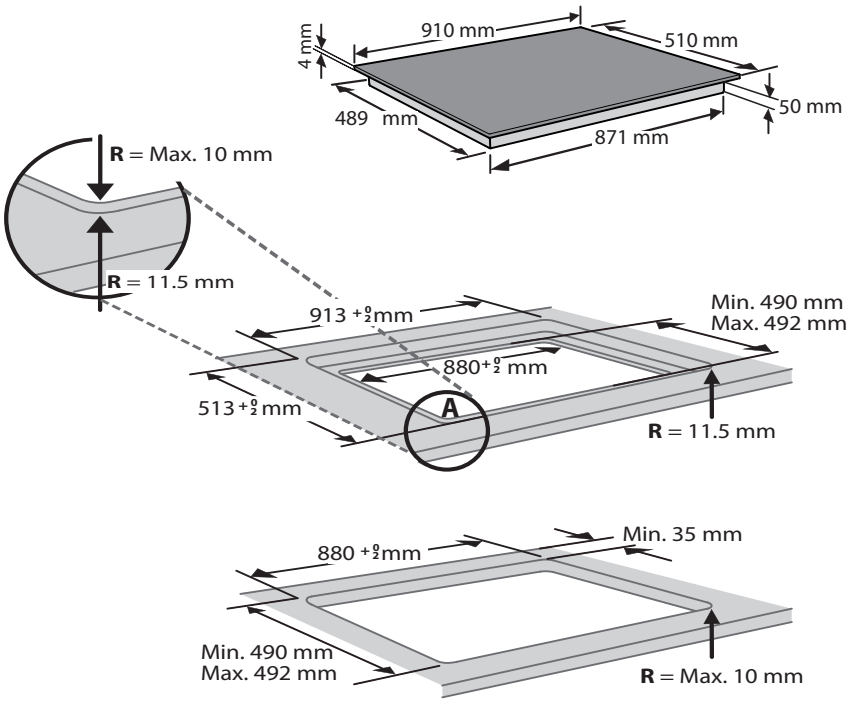
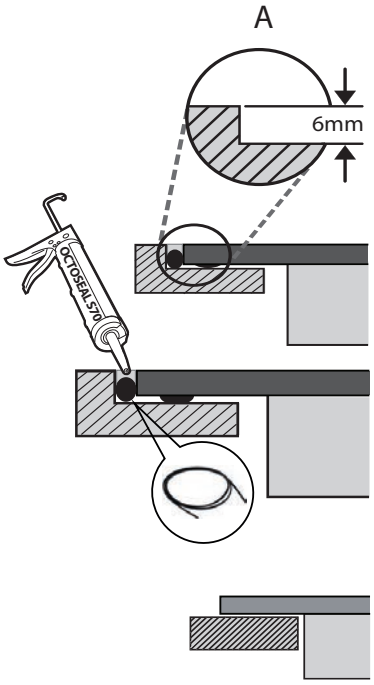
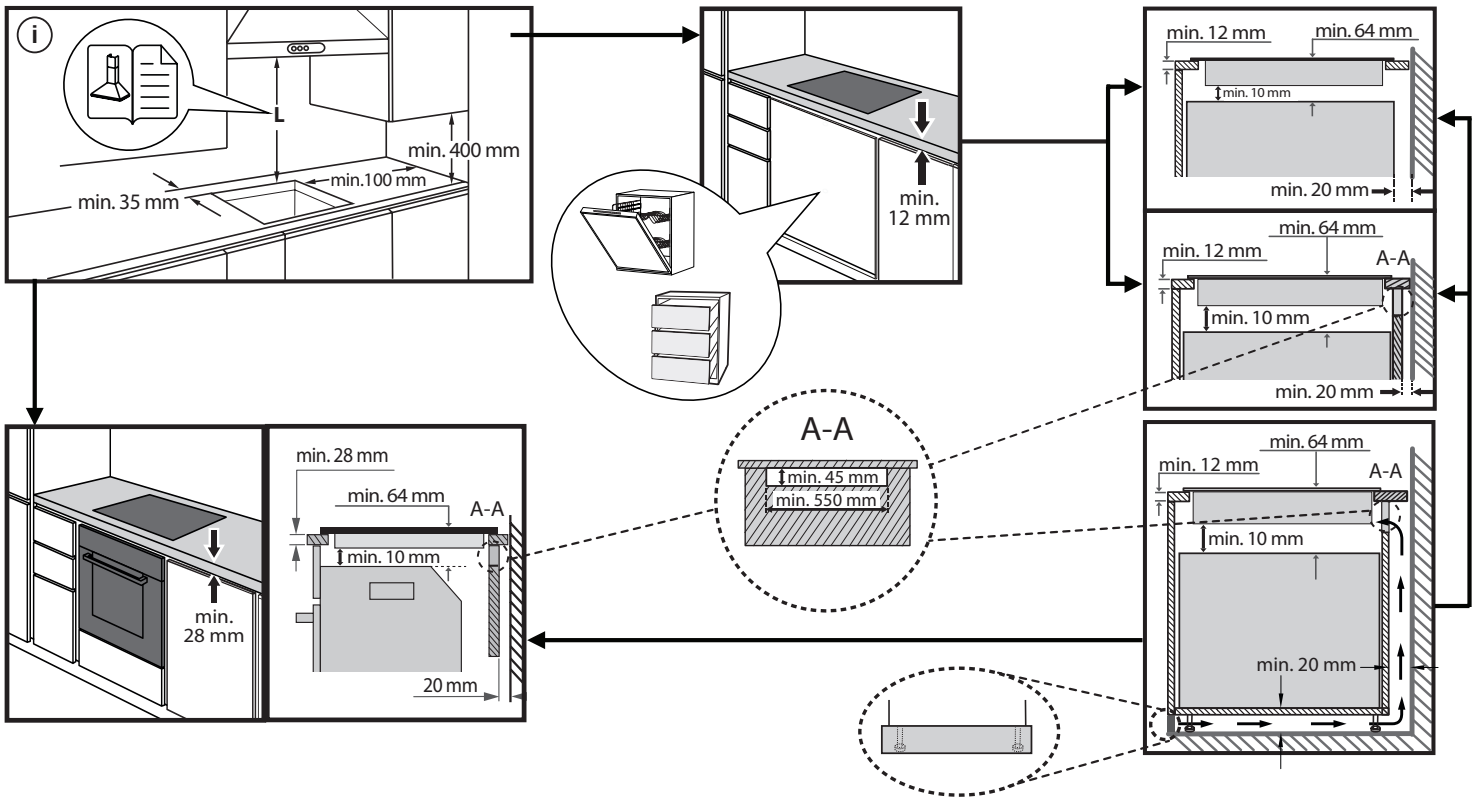
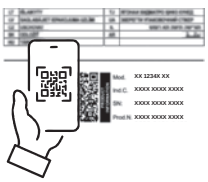
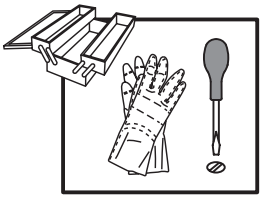
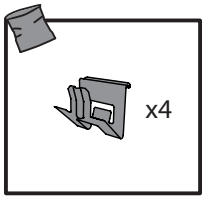

910 mm
510 mm
4 mm
489 mm
871 mm
50 mm
R = Max. 10 mm
R = 11.5 mm
913 +2 mm
880 +2 mm
513 +2 mm
Min. 490 mm
Max. 492 mm
A
R = 11.5 mm
880 +2 mm
Min. 35 mm
Min. 490 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

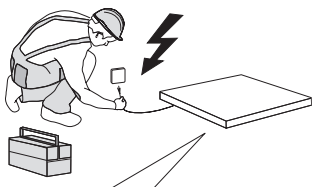

A
6mm
OCTOSEAL 570

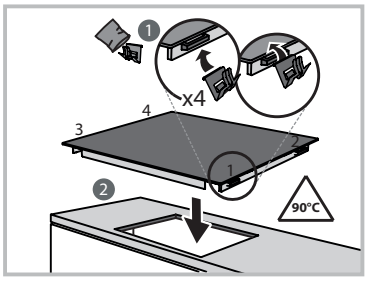

i
L
min. 400 mm
min.100 mm
min. 35 mm
min.
12 mm
min. 12 mm
min. 64 mm
min. 10 mm
min. 20 mm
A-A
min. 28 mm
20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm

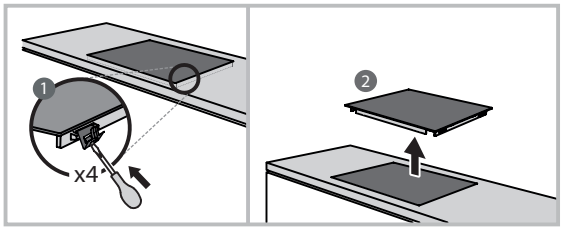


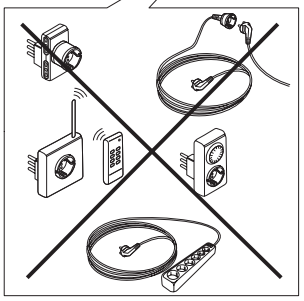



x4




x4
90°C


x4



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

PERMITTED USE

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

INSTALLATION

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

DECLARATION OF CONFORMITY

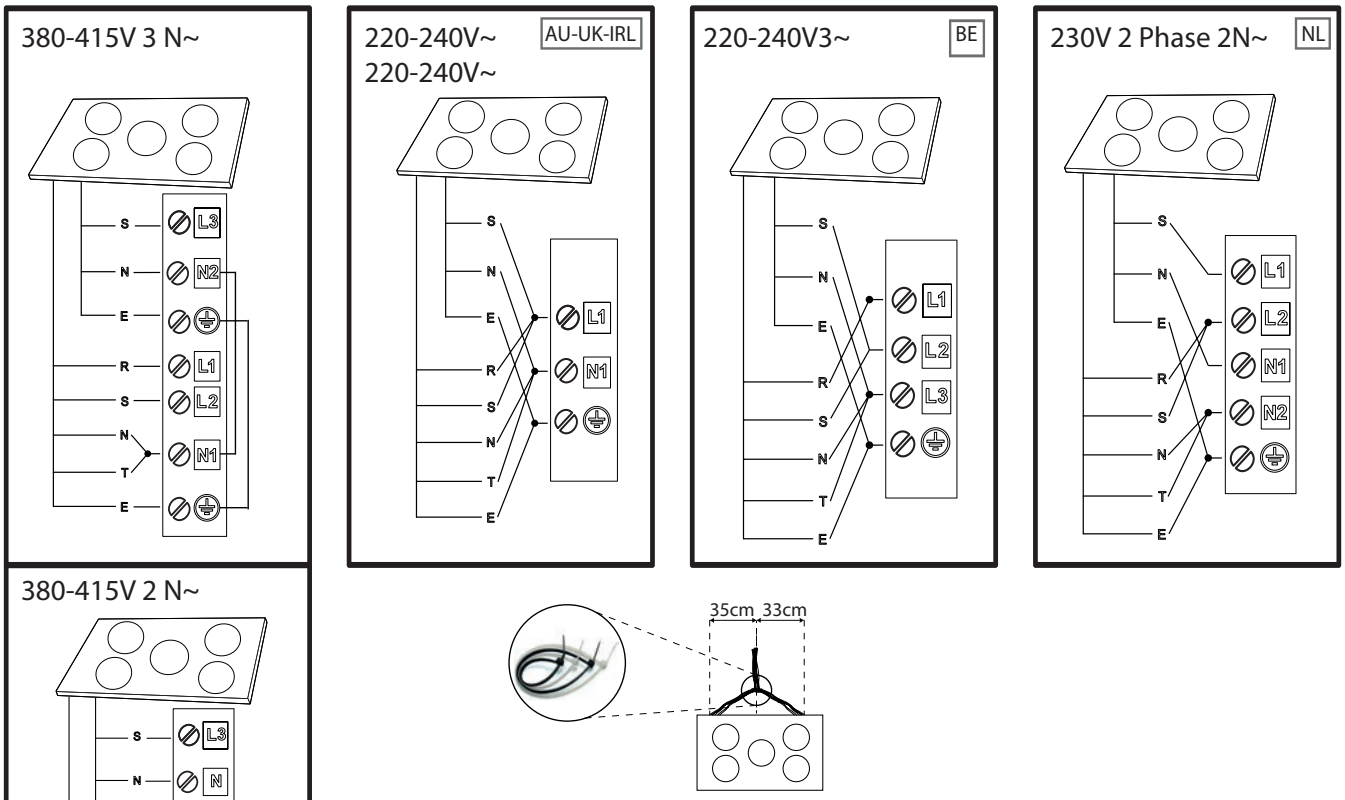
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.
The information related to low power mode of the appliance in accordance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

NOTE

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

ELECTRICAL CONNECTION

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



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

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

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

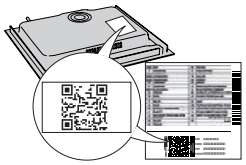
⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bu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

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

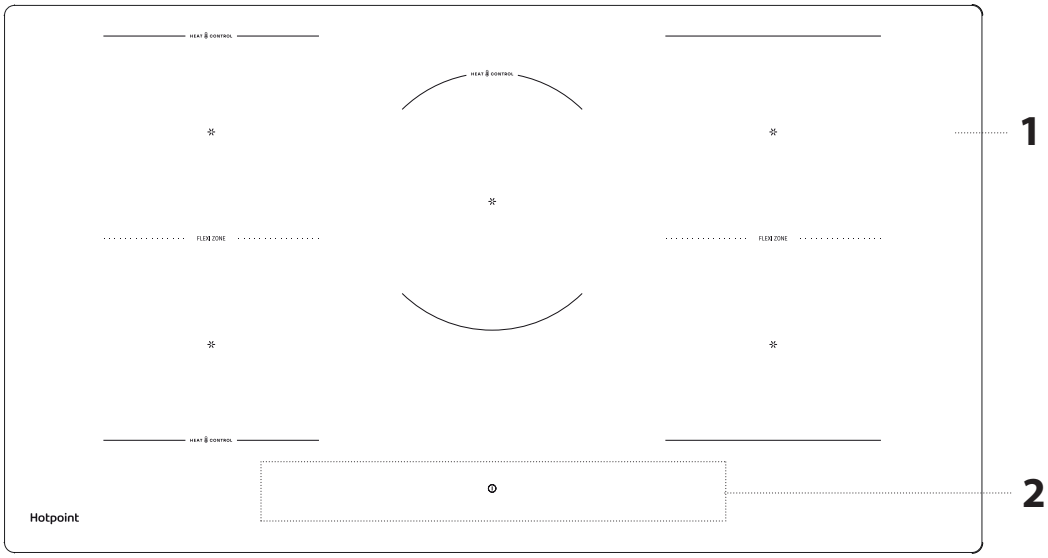
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu.**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

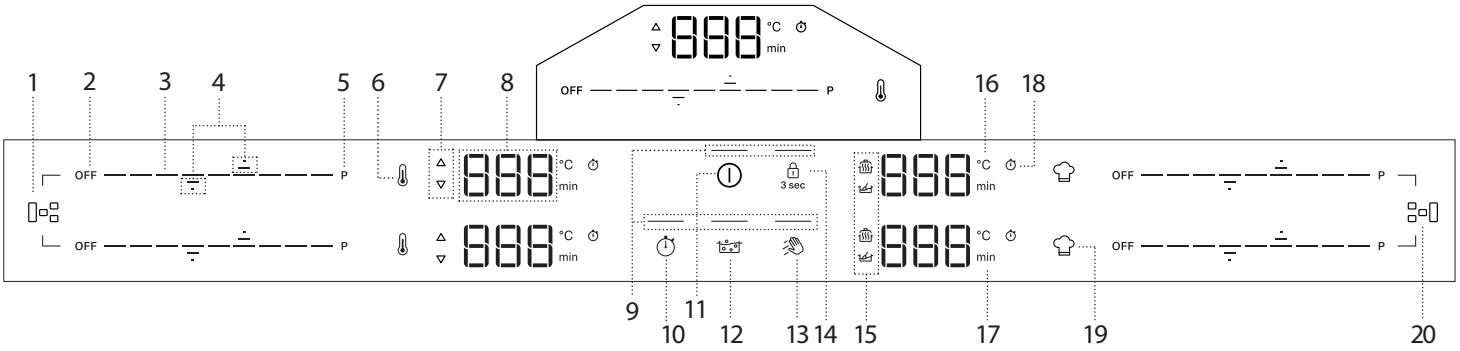


PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



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

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

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

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

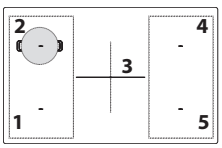
The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency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

EMPTY POTS AND PANS

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

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

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



COOKWARE USAGE BY ZONE

Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1 or 2	Round or Square	16 - 21
3	Round	16 - 21
4 or 5	Round or Square	16 - 21
1+2 or 4+5 (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 or 5	4 + 5
POWER LEVEL 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.2	2.2
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTED BOIL (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
MELTING (KW)	NA	NA	NA	0.05	NA
KEEP WARM (KW)	NA	NA	NA	0.2	NA

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 4 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 4, previously set at "Booster", will be set at level 18 (=2.2 kW), while the cooking zone 1 at level 15 (=1.6 kW, the maximum power level not to exceed the 4 kW limitation).

Setting Menu: Changing the basic settings

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

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

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

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

DAILY USE

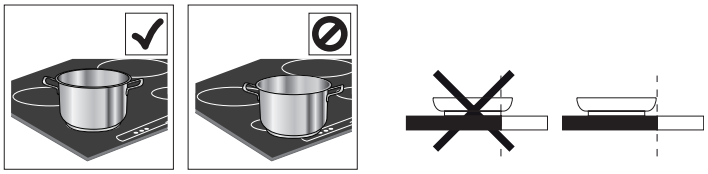
SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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

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

CONTROL PANEL LOCK

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

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

WIPE FUNCTION

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

To activate the Wipe function:

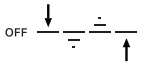
1. Press Wipe function button ( ). You will hear an acoustic sound when the function is active.
2. The LED above the button will turn on and stay on while the button itself flashes for the entire duration of the function activity.
3. The control panel remains locked for 30 seconds.

TIMER

The timer controls all the active cooking zones.

***To activate the timer*:**

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



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

To deactivate the timer:

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

TIMER INDICATOR

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

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

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

Examples regarding the values in the table above:
If you turn on a cooking zone and set its power to level 14, it 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 any cooking zone, it will automatically drop to power level 18 after 10 minutes. After 1.5 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones, and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

FUNCTIONS

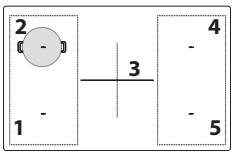
P BOOSTER FUNCTION

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

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

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

ZONE DESCRIPTION



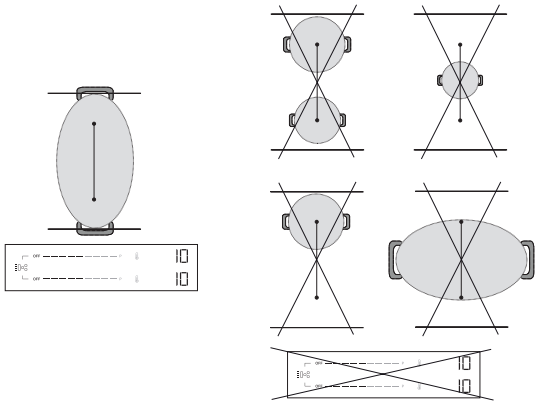
Zone	Nominal power (Level 18, kW)	Power Booster (kW)	Booster Duration (min.)
1 or 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4 or 5	2.2	3.7	10
1+2 or 4+5 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

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

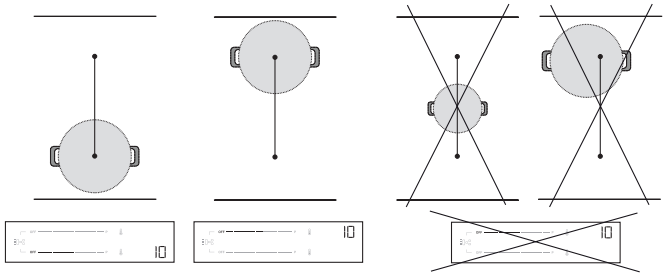
FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

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

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

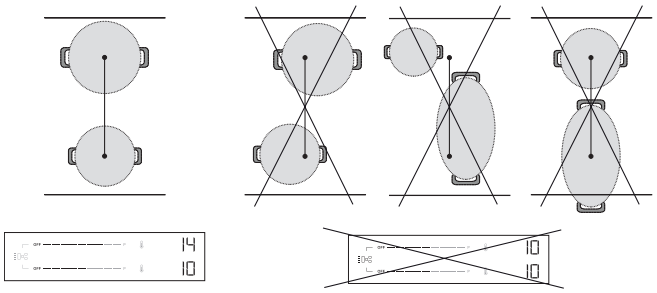


IMPORTANT: With pots and pans with a ferromagnetic base of 21 cm or smaller, it is recommended to use the single cooking zones **without activating the flexible cooking mode (Flexi Zone).** Place the cookware on either the front or rear zone, then activate that zone.
If the Flexi Zone is active, the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



Flexi Zone used as two individual zones

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



AUTOMATIC FUNCTIONS

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

MELTING

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

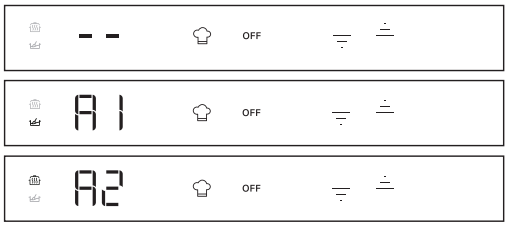
KEEP WARM

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

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

How to activate automatic functions:

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



HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE

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

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

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

How to activate Heat Control:

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

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

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

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

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

NOTE:

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

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

ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

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

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

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

How to activate Assisted Boil:

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

NOTE:

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

INDICATORS

RESIDUAL HEAT

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

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

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

AFTER-SALES SERVICE

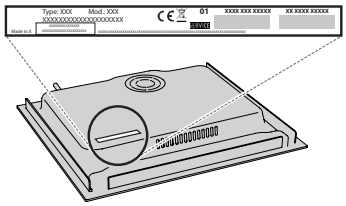
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

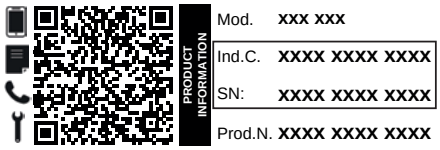
IF THE FAULT STILL OCCURS EVEN AFTER THE ABOVE CHECKS, GET IN TOUCH WITH YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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

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



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

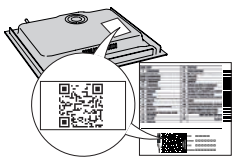


- your full address;
- your telephone number;

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

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

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website **docs.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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

USAGE AUTORISÉ

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

INSTALLATION

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

REMARQUE

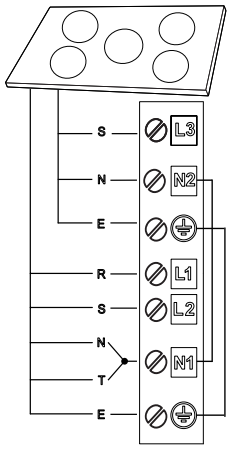
Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif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

⍁

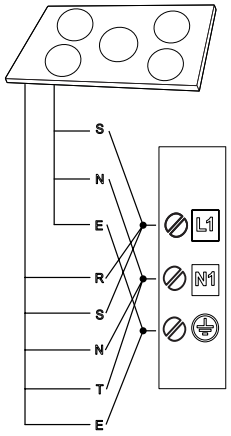
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

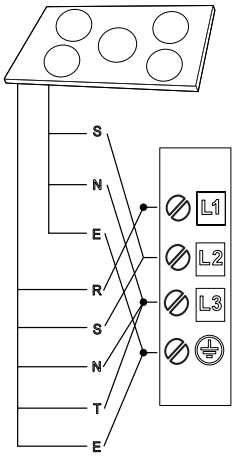
380-415V 3 N~



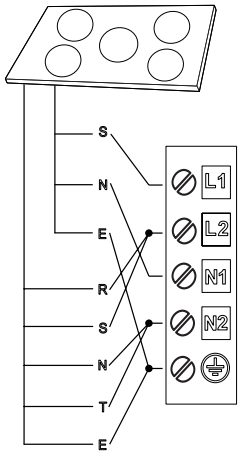
220-240V~ AU-UK-IRL
220-240V~



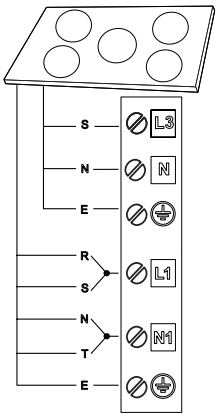
220-240V3~ BE

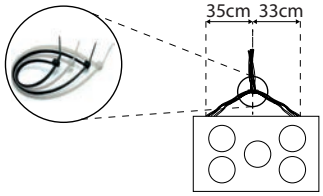


230V 2 Phase 2N~ NL



380-415V 2 N~





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

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

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

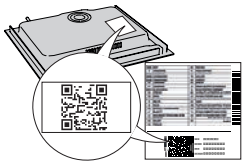
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

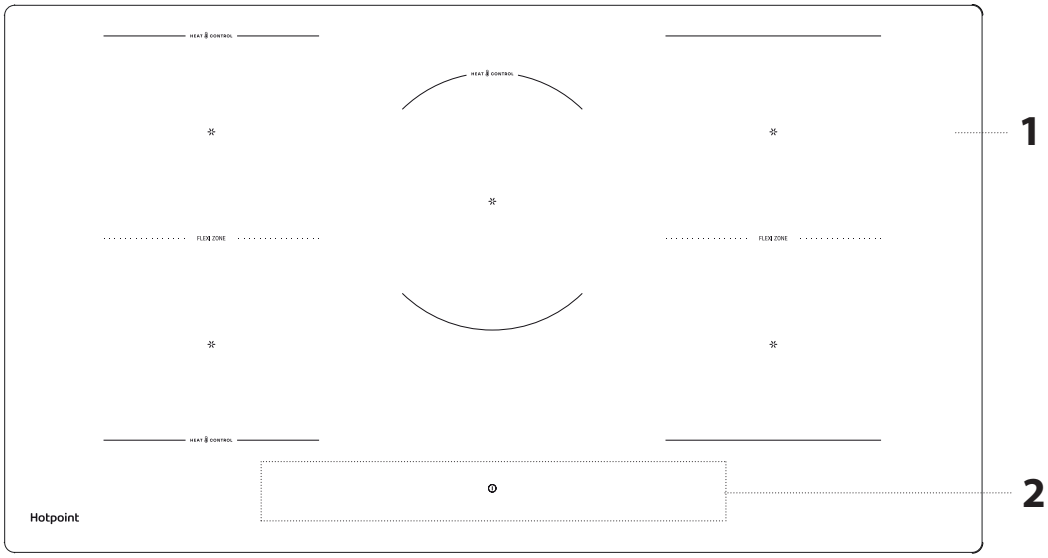
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu.**

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

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

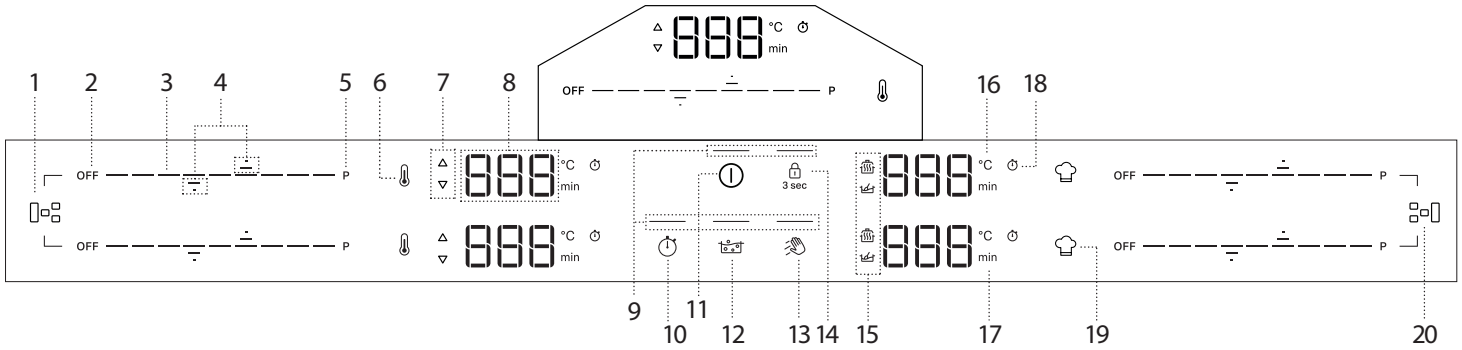


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



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

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

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

ACCESSOIRES

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

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

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

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

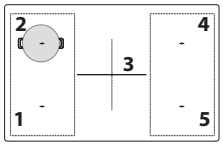
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la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

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

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

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

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



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE

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

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

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

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

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

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

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

Menu de réglage: Changer les réglages de base

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

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

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

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

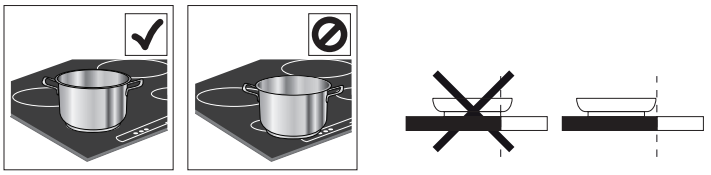
MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

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

POSITIONNEMENT

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

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



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

Pour activer les foyers:

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

Pour désactiver les foyers:

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

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

BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

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

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

FONCTION D'ESSUYAGE

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

Pour activer la fonction Essuyage:

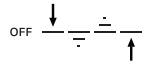
1. Appuyez sur la touche de fonction d'essuyage ( ). Vous entendrez un signal sonore lorsque la fonction est active.
2. La LED située au-dessus du bouton s'allume et reste allumée tandis que le bouton lui-même clignote pendant toute la durée de l'activité de la fonction.
3. Le panneau de commande reste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

MINUTERIE

Le minuteur commande toutes les zones de cuisson actives.

***Pour activer la minuterie* :**

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



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

Pour désactiver la minuterie:

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

INDICATEUR DE MINUTERIE

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

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON ET DES FONCTIONS

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

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, elle 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 une zone de cuisson, celle-ci passera 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

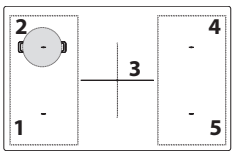
P FONCTION BOOSTER

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



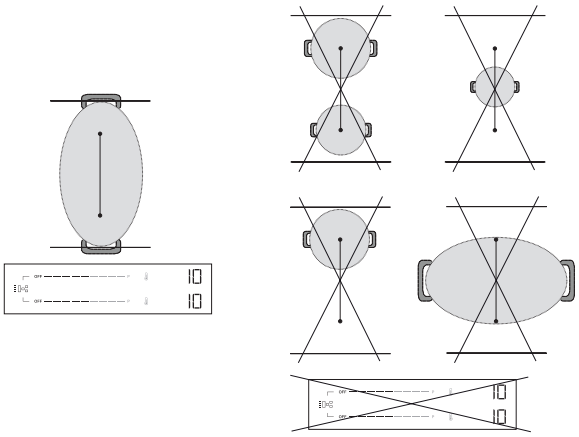
Zone	Puissance nominale (Niveau 18, kW)	Power Booster (kW)	Durée du Booster (min.)
1 ou 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 ou 5	2,2	3,7	10
1+2 ou 4+5 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

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

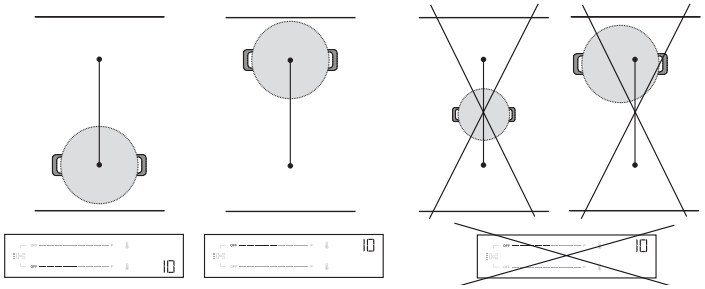
ZONE DE CUISSON FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

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

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



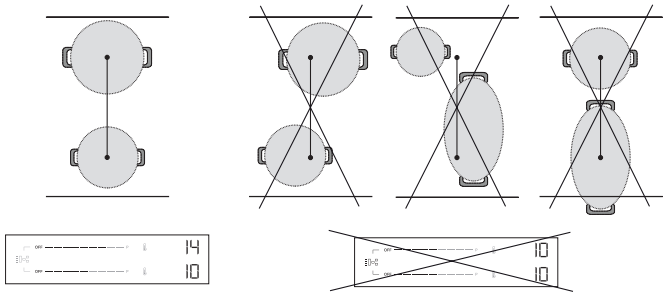
IMPORTANT : Pour les casseroles et poêles dont la base ferromagnétique est inférieure ou égale à 21 cm, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson simples **sans activer le mode de cuisson flexible (Flexi Zone).** Placez l'ustensile de cuisson sur la zone avant ou arrière, puis activez cette zone.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



Flexi Zone utilisée comme deux zones individuelles

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

Pour une performance optimale, assurez-vous que les deux casseroles sont centrées dans leurs zones respectives. Ne décalez pas une poêle/une casserole pour faire de la place à l'autre. Lorsque vous positionnez les ustensiles de cuisine, ne sortez pas de la zone de cuisson et ne montez pas sur le panneau de commande.
La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



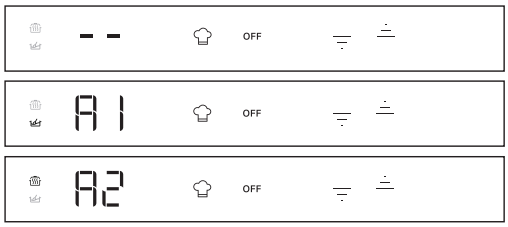
FONCTIONS AUTOMATIQUES
Cette table de cuisson propose des fonctions automatiques pour vous aider dans le processus de cuisson. Veuillez noter qu'elles peuvent ne pas être disponibles, en fonction des paramètres de Gestion de la puissance (voir la section «Régler la puissance»). Par exemple, si la gestion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

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

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

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

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



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

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

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

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

HEAT CONTROL - CONSEILS DE CUISSON
Le tableau ci-dessous donne quelques suggestions de techniques de cuisson pour chaque température.

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

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

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

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

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

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

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

Comment activer l'Ébullition assistée :

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

REMARQUE :

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

INDICATEURS

Hot CHALEUR RÉSIDUELLE

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

U U CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

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

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

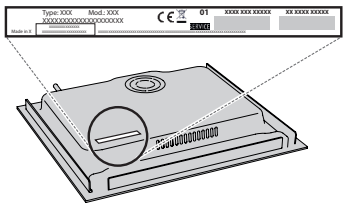
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

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

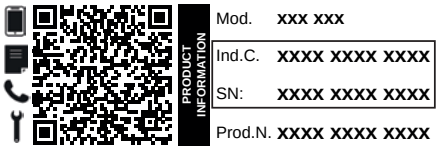
SI LE PROBLÈME PERSISTE MÊME APRÈS LES VÉRIFICATIONS CI-DESSUS, CONTACTEZ VOTRE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

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

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

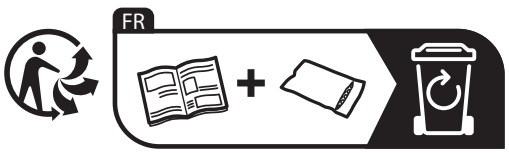


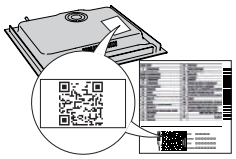
- Ind. C.
- le numéro de série (numéro après les lettres SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation ;



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

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



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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil;
- En visitant notre site Internet **docs.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.