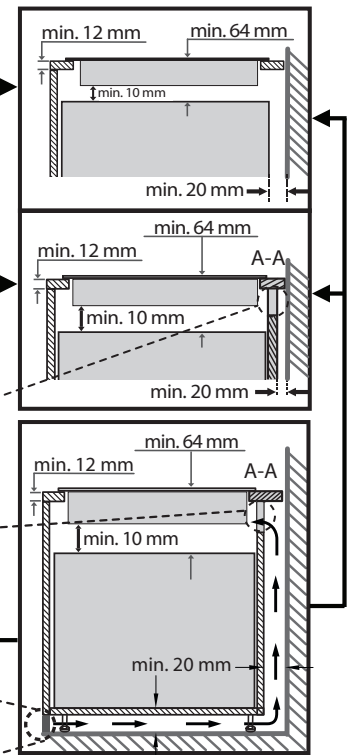
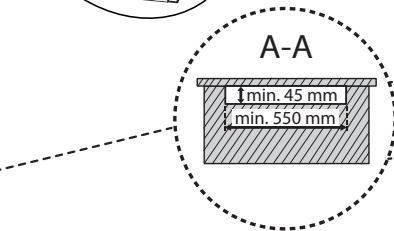
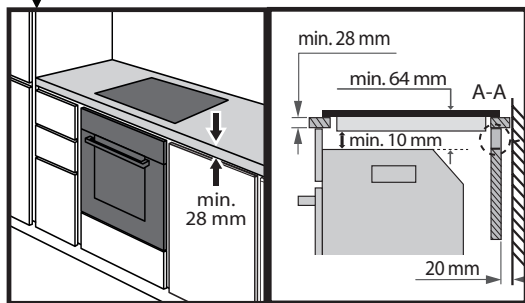
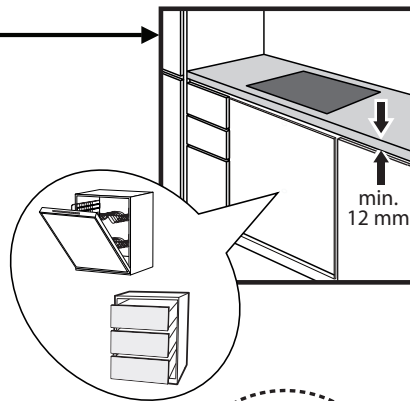
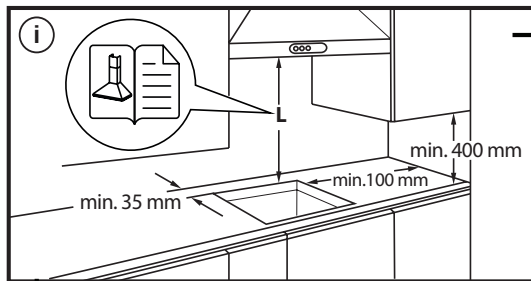
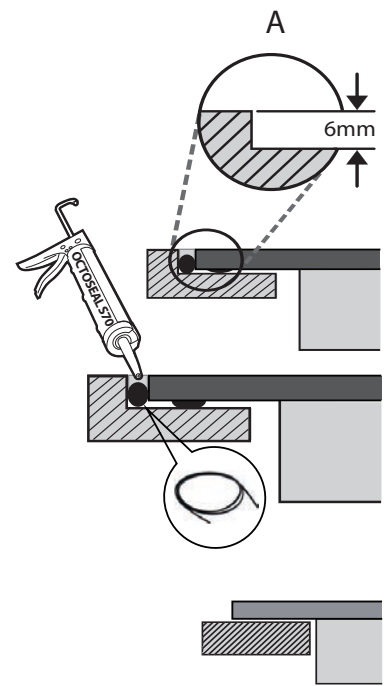
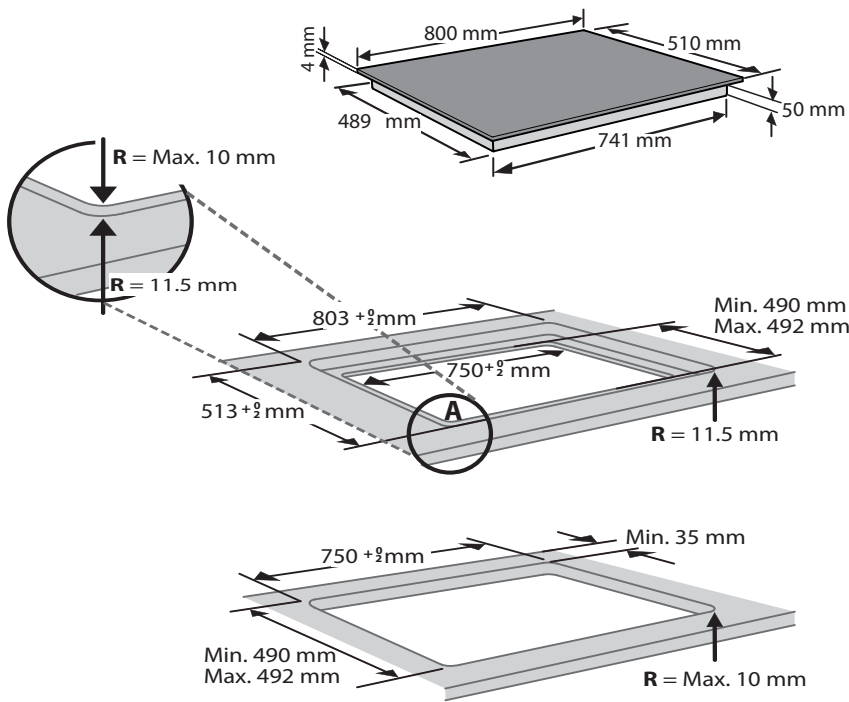


SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

INSTALLATION

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

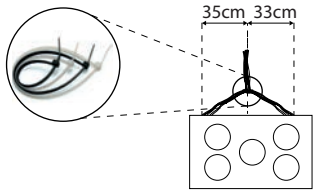
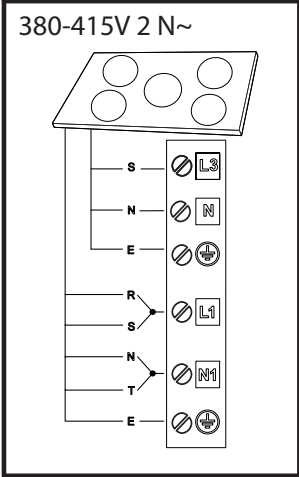
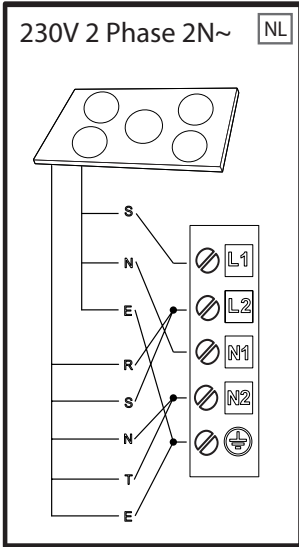
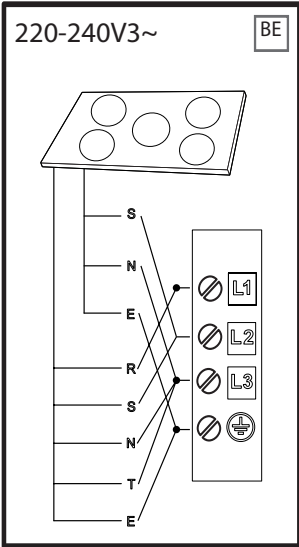
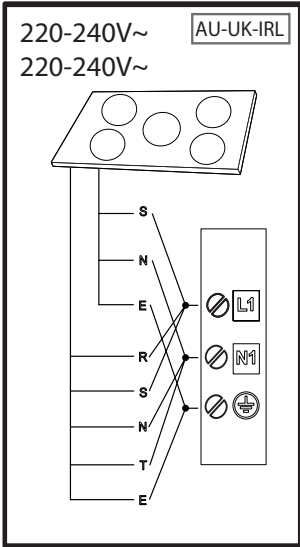
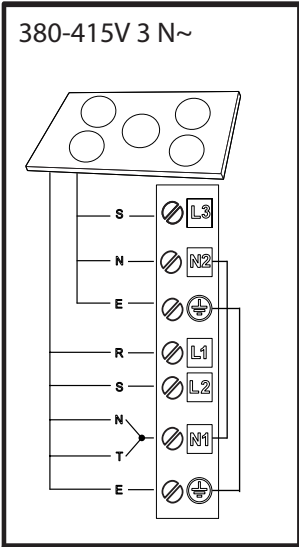
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



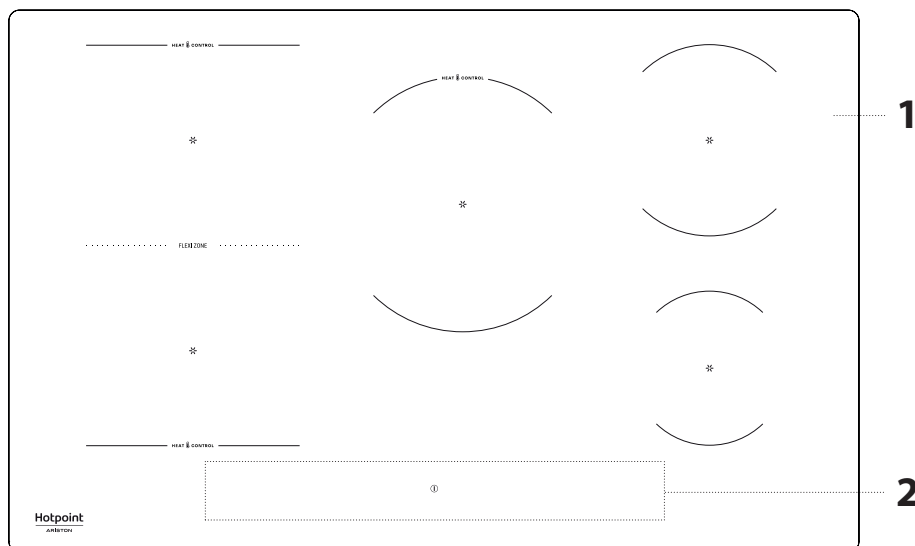
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ARISTON PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



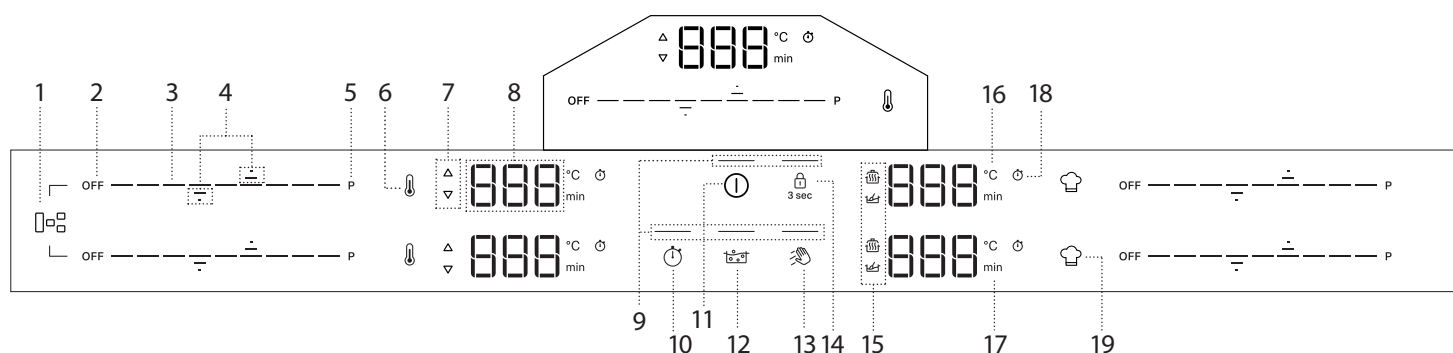
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



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

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

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

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

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

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

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

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

EMPTY POTS AND PANS

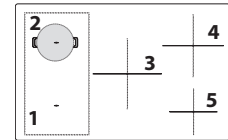
The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic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

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

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

To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.
Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

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



Setting Menu: Changing the basic settings

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

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

ORDER	SETTING TYPE	TOP-LEFT	BOTTOM-LEFT (DEFAULT)	POSSIBLE VALUES
1	Power Limitation	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 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.

SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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

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

CONTROL PANEL LOCK

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

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

WIPE FUNCTION

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

To activate the Wipe function:

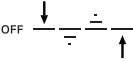
1. Press Wipe function button (). You will hear an acoustic sound when the function is active.
2. The LED above the button will turn on and stay on while the button itself flashes for the entire duration of the function activity.
3. The control panel remains locked for 30 seconds.

TIMER

The timer controls all the active cooking zones.

To activate the timer:

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



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

To deactivate the timer:

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

TIMER INDICATOR

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

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

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

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

Examples regarding the values in the table above:

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

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

FUNCTIONS

P BOOSTER FUNCTION

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

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

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

ZONE DESCRIPTION

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

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

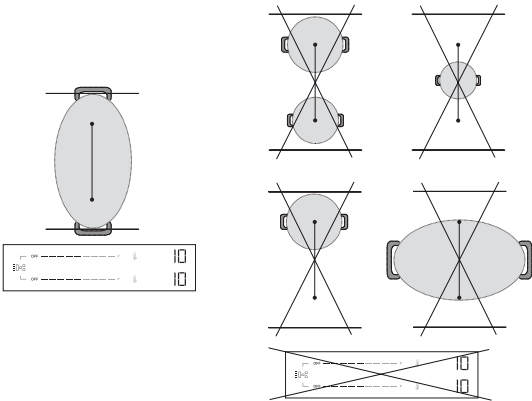
FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

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

To ensure the correct results, use only pots and pans with a ferromagnetic base long enough to cover the two zones at the same time. Place the cookware in the centre of the flexible rectangular area.

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

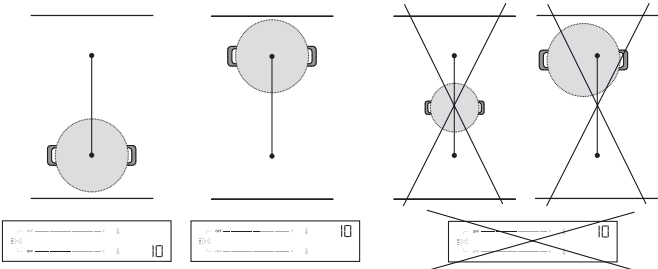
NOTE: A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.



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.

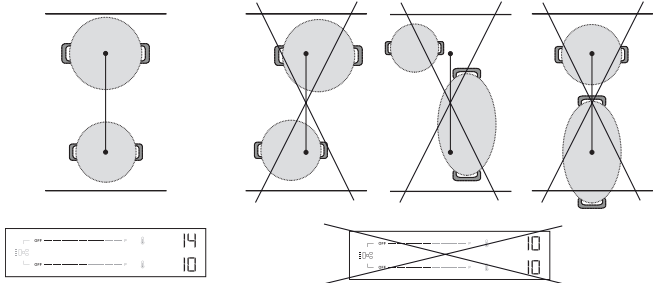


Flexi Zone used as two individual zones

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.

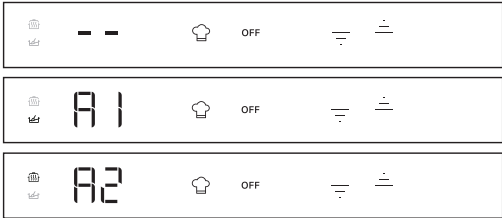
KEEP WARM

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 (Hot) active.

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

How to activate Heat Control:

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

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

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

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

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

NOTE:

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



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

INDICATORS

 RESIDUAL HEAT

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



ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

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

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

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

How to activate Assisted Boil:

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

NOTE:

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



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Important:**

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

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
 - If you cannot 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.		
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.

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

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

AFTER-SALES SERVICE

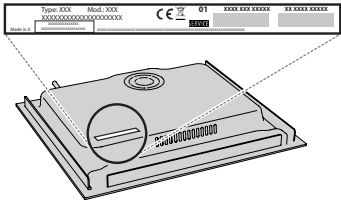
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

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

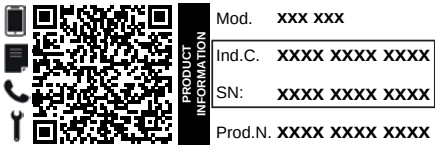
When contacting our customer after-sales service, always give:

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



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

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

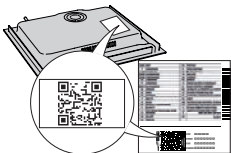


- your full address;
- your telephone number;

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

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

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



NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismo; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ **AVVERTENZA:** Il piano di cottura a induzione può generare un segnale acustico quando viene lasciato qualcosa sul pannello di controllo. Spegnerne il piano cottura tramite il pulsante ON/OFF.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

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

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

 **Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori.** Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

 **L'installazione tramite spina del cavo di alimentazione non è consentita a meno che il prodotto non sia già dotato di quella fornita dal Produttore.**

 **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

 **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

 **Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.**

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura.

La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia.

Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore.

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

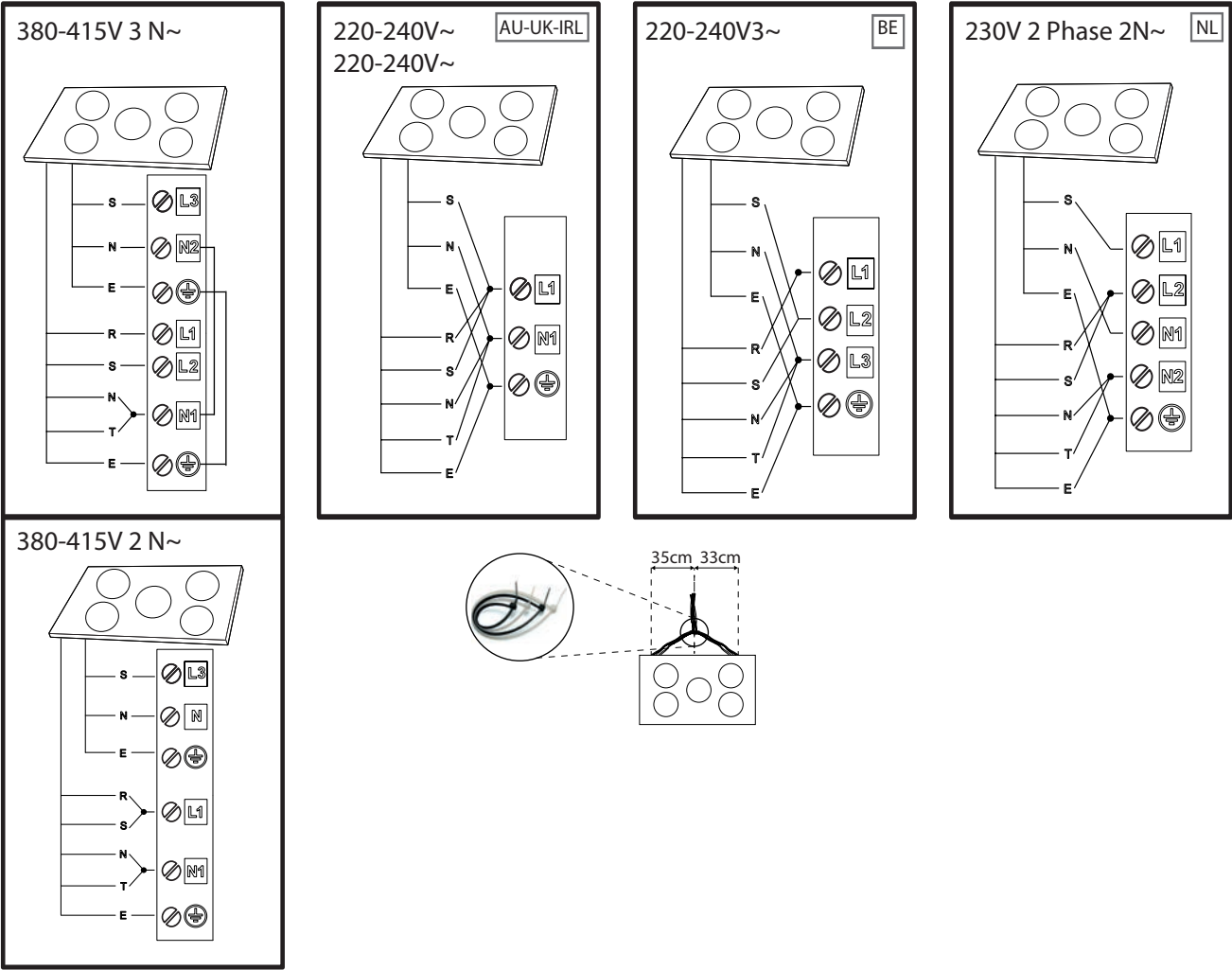
NOTA

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



COLLEGAMENTO ELETTRICO

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



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

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

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrίvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zólty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүтө/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-bui/glas- gulur/grænn-בוהצ/קור

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

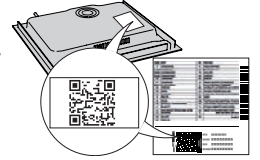

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT/ARISTON

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu.

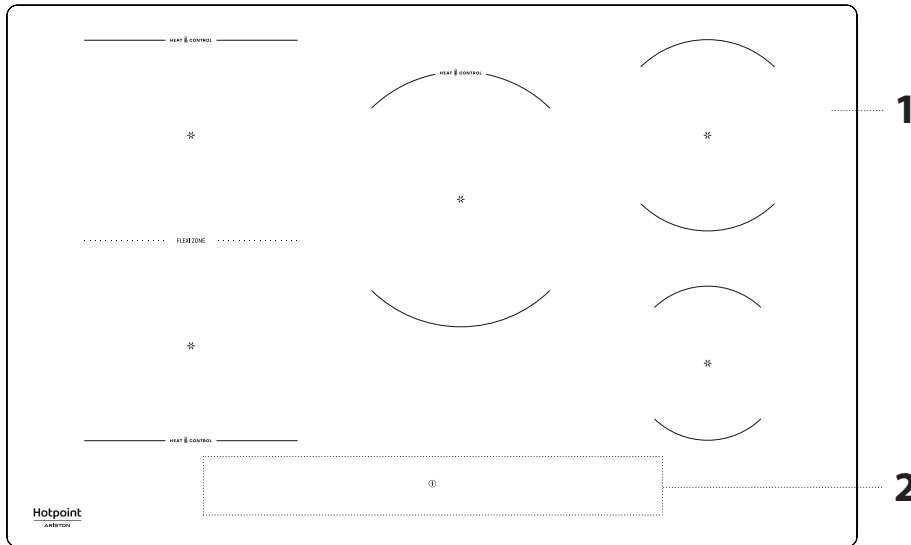


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI,
SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO**

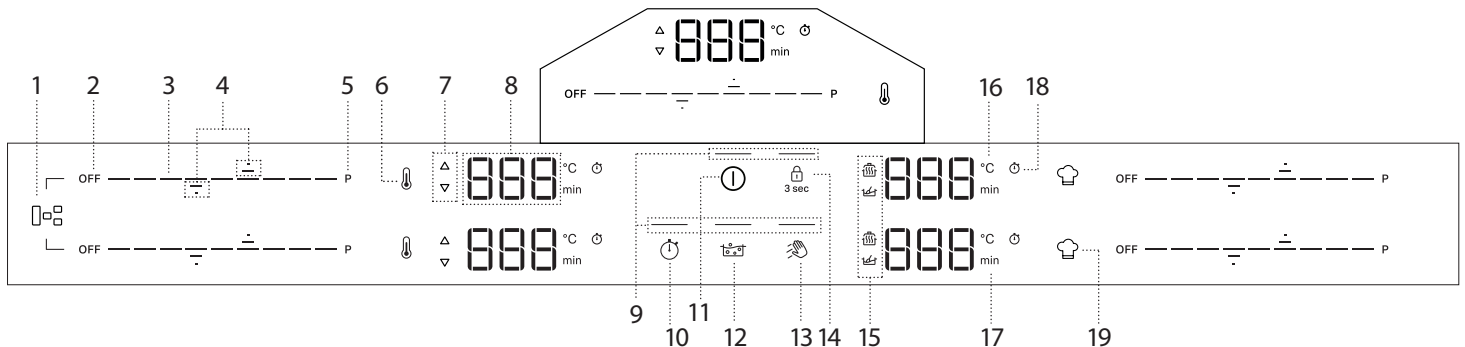


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



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

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

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

ACCESSORI

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

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

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

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro

della piastra di adattamento e con il diametro della zona di cottura. Se queste misure non corrispondono, possono diminuire significativamente l'efficienza e le prestazioni. La mancata osservanza di queste linee guida potrebbe causare un accumulo di calore che non viene trasferito efficacemente alla pentola o alla padella, causando potenzialmente l'annerimento della piastra e del piano di cottura.

PENTOLE E PADELLE VUOTE

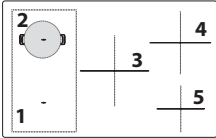
Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che attiva la funzione "Automatic off" (Spegnimento automatico) quando viene rilevata una temperatura troppo elevata. L'uso di pentole e padelle vuote con un fondo sottile non è raccomandato ma, in caso di utilizzo, la temperatura potrebbe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

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

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

UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA

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



PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA

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

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

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

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

Esempi con riferimento ai valori della tabella precedente:
Se si imposta "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) a 4 kW e si attivano più zone di cottura contemporaneamente, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza per non superare il limite di potenza complessivo (ad esempio, 4 kW).
Ad esempio, con "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) impostato a 4 kW, se si imposta la zona 3 su "Booster" (=3,7 kW) e poi si cerca di attivare la zona 1 al livello 18 (2,2 kW), la potenza complessiva erogata

supererebbe il limite di 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Per questo motivo, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza come segue: la zona di cottura impostata su "Booster" sarà impostata al livello 18 (=2,2 kW), mentre la seconda zona di cottura al livello 15 (=1,6 kW, il livello massimo di potenza per non superare la limitazione di 4 kW).

Menu Impostazioni: modifica delle impostazioni di base

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

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

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

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

USO QUOTIDIANO

① ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

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

POSIZIONAMENTO

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

Note: Nelle zone di cottura vicine al pannello di controllo, è consigliabile tenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (prendendo in considerazione sia il fondo della padella sia il suo bordo superiore, poiché questo tende ad essere più grande).

Questo previene un eccessivo surriscaldamento della tastiera. Quando si griglia o si frigge, utilizzare le zone di cottura posteriori, se possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF — — — — — P

Per attivare le zone cottura:

Quando il piano di cottura viene acceso, la tastiera a scorrimento (SLIDER) di tutte le zone di cottura disponibili si accende a bassa luminosità. Posizionare il dito sul tastierino di scorrimento (SLIDER) della zona che si desidera attivare, e farlo scorrere delicatamente verso destra se si desidera aumentare il livello di potenza o verso sinistra per diminuirlo. Si noterà che i segmenti della tastiera di controllo passeranno ad alta luminosità in base al livello di potenza selezionato, e le cifre del display mostreranno il numero corrispondente al livello di potenza selezionato (da 1 a 18).

Il pulsante "P" può essere utilizzato per selezionare la funzione di riscaldamento rapido (Booster) per far bollire rapidamente l'acqua.

Per disattivare le zone cottura:

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

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

🔒 BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

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

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



FUNZIONE DI PULIZIA

La funzione di pulizia blocca temporaneamente i pulsanti dell'interfaccia utente per evitare modifiche accidentali alle impostazioni durante il processo di pulizia. La funzione non interrompe il processo di cottura.

La funzione di pulizia aiuta a prevenire eventuali rumori se l'acqua si rovescia sull'interfaccia utente durante il processo di cottura o durante la pulizia abituale. Per motivi di sicurezza, il pulsante ON/OFF può essere attivato, anche involontariamente, durante la pulizia.

Per attivare la funzione di pulizia:

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

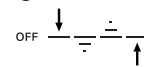


CONTAMINUTI

Il timer controlla tutte le zone di cottura attive.

Per attivare il contaminuti:

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



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

Per disattivare il contaminuti:

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



INDICATORE CONTAMINUTI

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

TEMPO MASSIMO DI LAVORO DELLE ZONE DI COTTURA E DELLE FUNZIONI

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

* Zona di cottura 1, 2, 3, 4

** Zona di cottura 5

Esempi relativi ai valori della tabella precedente:

Se si accende una zona di cottura e si imposta la sua potenza sul livello 14, la zona di cottura continuerà a funzionare per un massimo di 2 ore. Dopo 2 ore, il livello di potenza scende a 0 e la zona di cottura si spegne automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 5, questa scenderà automaticamente al livello di potenza 18 dopo 5 minuti. D'altra parte, se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 1, 2, 3 o 4, dopo 10 minuti scenderà automaticamente al livello di potenza 18. Dopo 1,5 ore, il livello di potenza scenderà al livello 0 e la zona di cottura si spegnerà automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

FUNZIONI

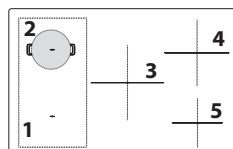
P FUNZIONE BOOSTER

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

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

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

DESCRIZIONE DELLE ZONE



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

NOTE: i valori della tabella si riferiscono alle condizioni di prova descritte nello standard normativo per la valutazione delle prestazioni degli apparecchi di cottura.

La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni o del materiale delle pentole utilizzate.

☐ ☐ ZONA DI COTTURA FLESSIBILE (FLEXI ZONE)

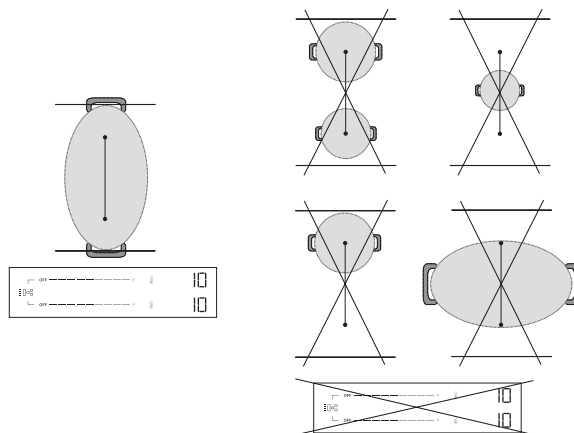
Con questa funzione è possibile combinare due zone di cottura in una sola, più lunga, per accogliere pentole rettangolari, ovali o allungate, e utilizzare un'unica impostazione per l'intera zona combinata.

Per garantire i risultati corretti, utilizzare sempre pentole e padelle con una base ferromagnetica abbastanza lunga da coprire le due zone contemporaneamente. Posizionare la pentola al centro dell'area rettangolare di cottura flessibile.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

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

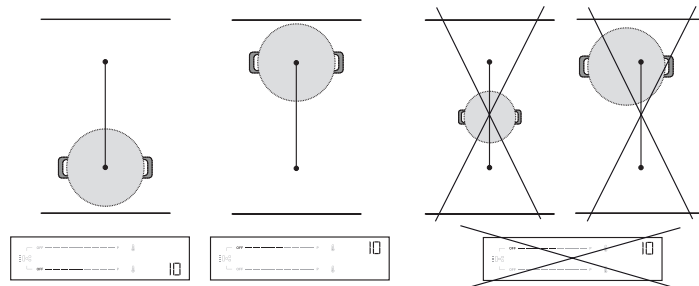
meno uniforme.



IMPORTANTE: Con le pentole e le padelle con un fondo ferromagnetico di 21 cm o più piccolo, si raccomanda di utilizzare le zone di cottura singole **senza attivare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**. Posizionare le pentole sulla zona anteriore o posteriore, quindi attivare la zona in questione.

Se la Flexi Zone è attiva, la funzione Heat Control non sarà disponibile né visualizzata sul pannello di controllo.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

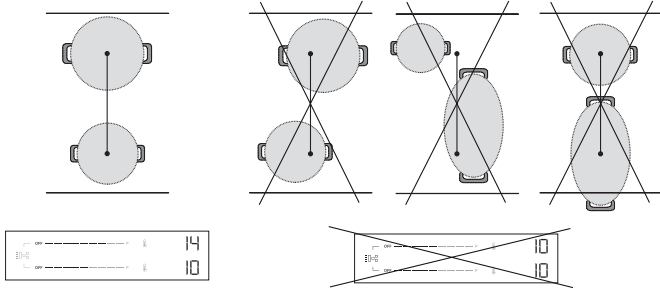


Flexi Zone utilizzata come due zone singole

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

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

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.



FUNZIONI AUTOMATICHE

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



SCIOGLIERE

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



MANTENIMENTO IN CALDO

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

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

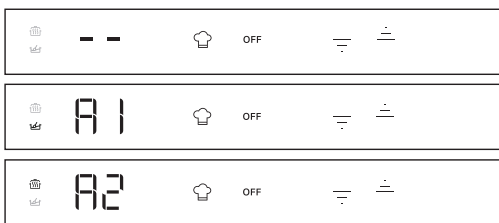
Come attivare le funzioni automatiche:

Per attivare le funzioni automatiche, premere l'icona ☪.

Il display visualizzerà due icone poco illuminate: ☪ (mantenere in caldo) in alto e ☪ (sciogliere) in basso.

Utilizzare le frecce verso l'alto (▲) e verso il basso (▼) per selezionare la funzione richiesta.

Il display visualizzerà "A1" per sciogliere o "A2" per mantenere in caldo e l'icona corrispondente diventerà più luminosa.



HEAT CONTROL - COTTURA ASSISTITA CON LA TEMPERATURA

Questa funzione consente di selezionare e cuocere alla temperatura desiderata (come farebbe con un forno), anziché utilizzare i livelli di potenza standard.

Con questa funzione, il piano di cottura regolerà automaticamente il calore e manterrà una temperatura stabile della pentola, eliminando la necessità di continue regolazioni.

Questa funzione è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona ☪.

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

IMPORTANTE: Questa funzione non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua o per friggere. Per questo motivo, l'acqua non bollerà anche se si

seleziona una temperatura superiore a 100°C. Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

Come attivare Heat Control:

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

HEAT CONTROL - SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

La seguente tabella fornisce alcuni suggerimenti sulle tecniche di cottura per ogni temperatura.

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

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

NOTE:

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



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



EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK)

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

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

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

IMPORTANTE: Questa funzione deve essere utilizzata solo per far bollire l'acqua, non per il latte o altri tipi di liquidi.

In base alle pentole disponibili sul mercato, la funzione potrebbe non operare come previsto.

Come attivare l'ebollizione assistita:

1. Riempire la pentola d'acqua (vedere le note precedenti).
2. Posizionare la pentola su una zona di cottura con l'icona
3. Selezionare il pulsante di Ebollizione assistita (
4. Premere il pulsante per l'Ebollizione assistita () una volta se il Heat Control è disponibile solo su una zona di cottura. Se il Heat Control è disponibile su più di una zona di cottura, premere il pulsante più volte fino a raggiungere la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione di Ebollizione assistita. Un'indicazione "-b-" apparirà sul display per consentire la navigazione tra le zone.
5. Quando la zona è selezionata, sul display della zona verrà visualizzata la lettera -b- lampeggiante per alcuni secondi, quindi la funzione si avvierà automaticamente.
6. Quando si avvia la funzione di Ebollizione assistita, sul display apparirà un'animazione durante la fase di riscaldamento.
7. Entro 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, la funzione avvertirà l'utente con un segnale acustico. L'animazione scomparirà e il piano di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza a 15 per mantenere un'ebollizione delicata.
8. A seconda della pentola utilizzata, il livello di potenza può scendere automaticamente al livello 15 senza raggiungere il punto di ebollizione

dell'acqua. Per raggiungere il punto di ebollizione, è possibile aumentare il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, è possibile provare a utilizzare un'altra padella compatibile con la cottura a induzione. Se non si verificano le condizioni sopra descritte, suggeriamo di spegnere la funzione di Boil&Cook e di impostare manualmente i livelli di potenza per continuare a cucinare.

9. Aggiungere gli alimenti e, se necessario, cambiare il livello di potenza per regolare l'intensità dell'ebollizione, come richiesto. La selezione della potenza sarà limitata ai livelli adatti al mantenimento della bollitura (ovvero i livelli 10 - 18).

NOTA:

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

INDICATORI

CALORE RESIDUO

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

Quando la zona di cottura si è raffreddata, il messaggio "Hot" scompare.

PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

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

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

*Il Booster è una modalità speciale che utilizza un livello di potenza superiore a 18, per riscaldare l'acqua più velocemente. Questa modalità può essere mantenuta per un tempo massimo di 10 minuti, a seconda della zona utilizzata. Dopo questo lasso di tempo, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

** Per friggere prodotti surgelati come le patatine fritte, si raccomanda di utilizzare zone di cottura non-Flexi Zone. Se si desidera friggere utilizzando le zone di cottura Flexi Zone, si consiglia di utilizzare quella anteriore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo ("Hot").**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi o macchie di residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo se il residuo è attaccato al piano di cottura.

Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.

- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano di cottura e devono essere eliminati immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le trascinazioni di liquidi nelle zone di cottura possono far spostare o vibrare le pentole.
- Dopo aver pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F9E0	Collegamento errato del cavo di alimentazione.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nella sezione "Collegamento elettrico".	Effettuare il collegamento dell'alimentazione in base alla sezione "Collegamento elettrico".
F0EA	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F0E9 Il livello di potenza viene diminuito automaticamente. Una zona di cottura si spegne automaticamente. Il piano di cottura si spegne automaticamente.	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate. Il livello di potenza viene diminuito, la zona di cottura si spegne o il piano di cottura si spegne quando le temperature sono troppo elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di utilizzarla di nuovo. Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi (più di 10), quindi ricollegare il piano di cottura all'alimentazione. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		
dE [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni della sezione "Primo utilizzo".
Una funzione speciale non si attiva e il piano di cottura emette un segnale acustico.	Il piano di cottura non consente di attivare una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW).	Vedere la sezione "Gestione della potenza".
Quando si sceglie un livello di potenza o si utilizza la funzione Booster, il livello di potenza diminuisce automaticamente.	Il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza massimo disponibile (anche inferiore a quello impostato) per garantire l'utilizzo della zona di cottura.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW). La funzione Booster può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata. Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Vedere la sezione "Gestione della potenza" o "Funzione Booster". Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.
U U	La pentola non viene rilevata. La zona di cottura si spegne dopo 30 secondi.	Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.	Se la pentola è adatta alla cottura a induzione (vedere la sezione "Accessori") e posizionata correttamente sulla zona di cottura richiesta, provare a utilizzarla su una zona di cottura più piccola. Altrimenti, utilizzare pentole adeguate (vedere la sezione "Accessori").

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

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi delle padelle (ad esempio, quando i fondi sono composti da diversi strati di materiale o sono irregolari).

Possono variare in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti contenuti, e non sono il sintomo di qualcosa di sbagliato.

I piani di cottura a induzione possono produrre continui scatti e/o ticchettii con una pentola/padella posizionata. Questi suoni possono verificarsi quando il piatto non è in grado di ricevere l'intera potenza erogata per il livello di potenza impostato. Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").

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

Ricordarsi che il pulsante ON/OFF sarà sempre attivo.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

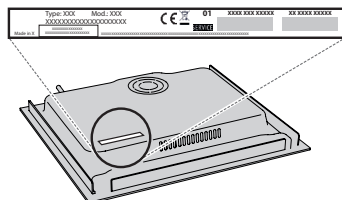
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA:

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

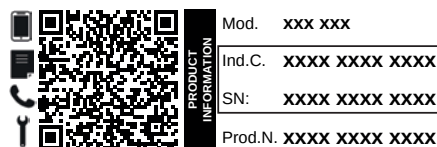
SE IL GUASTO PERSISTE ANCHE DOPO I CONTROLLI DI CUI SOPRA, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA PIÙ VICINO.

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

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



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



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

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

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

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

