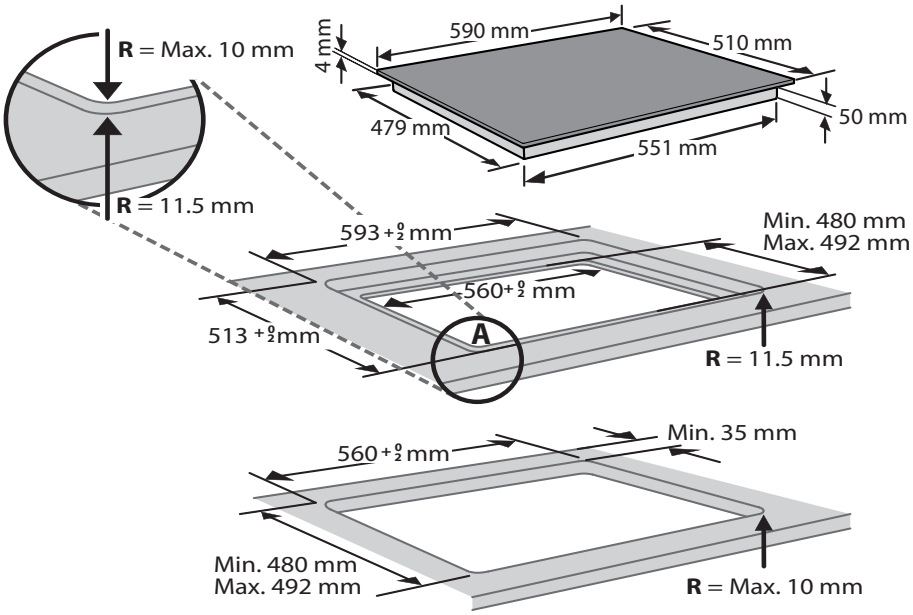
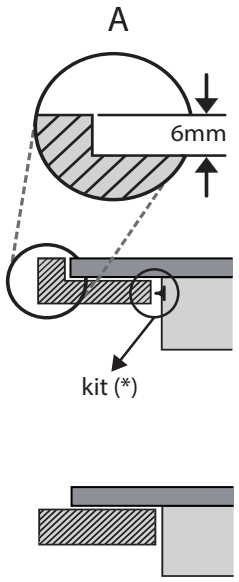
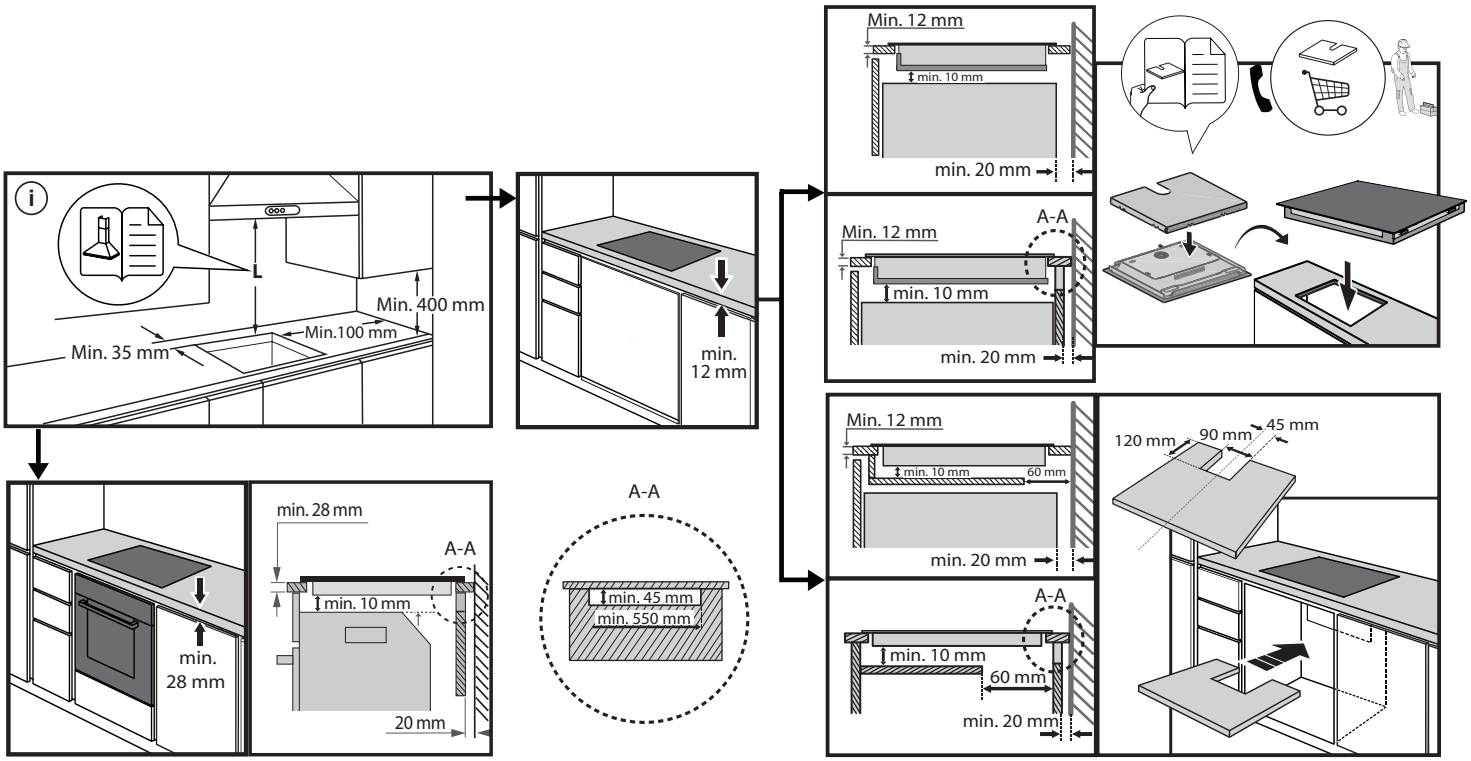
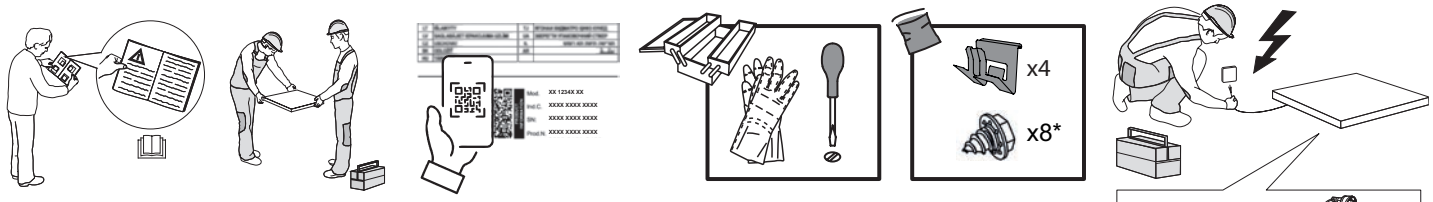
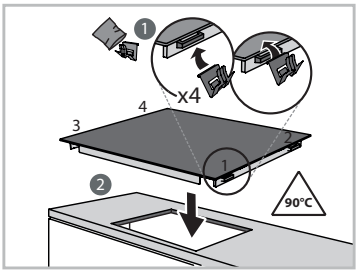
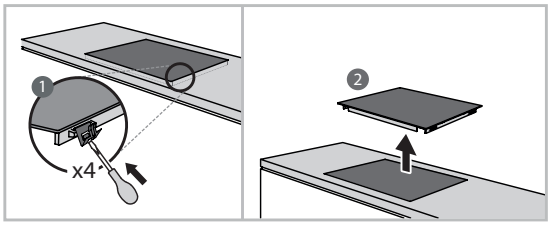


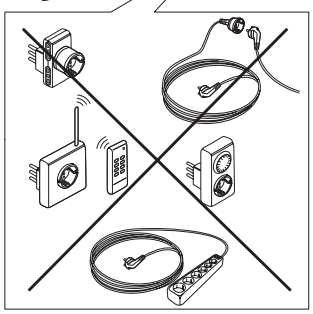












* Available only on certain models - Налично само при определени модели - Dostupné pouze u určitých modelů - Kun disponibel på visse modeller - Nur für bestimmte Modelle erhältlich - Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα - Disponible en determinados modelos solamente - Saadaval ainult teatud mudelitel - Saatavana vain eräissä malleissa - Disponible sur certains modèles seulement - Dostupno samo na određenim modelima - Kizárólag bizonyos típusok esetén - Disponibile solo su alcuni modelli - Tik tam tikruose modeliuose - Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem - Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen - Kun tilgjengelig på noen modeller - Dostępne tylko w wybranych modelach - Disponível apenas em determinados modelos - Disponibile numai la anumite modele - K dispozícii len na niektorých modeloch - Na voljo le pri določenih modelih - Dostupno samo na određenim modelima - Endast på vissa modeller - Доступно лише в деяких моделях - متاحة في بعض الموديلات فقط - מינון רק בדגמים מסוימים

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

PERMITTED USE

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

INSTALLATION

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

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.

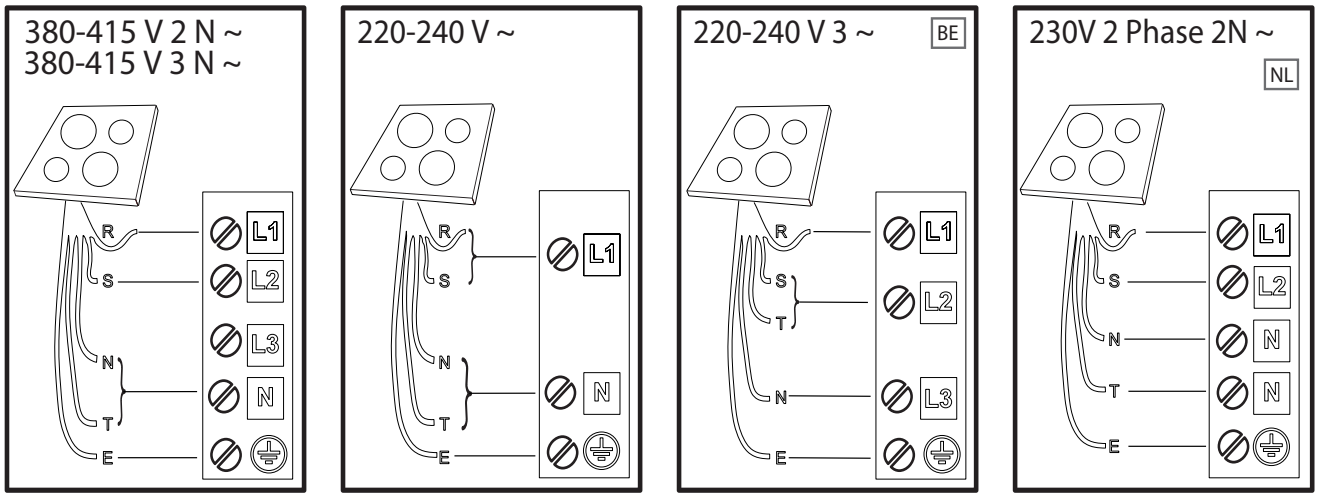
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

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 who know 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

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

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

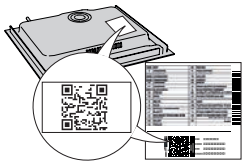
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/ye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

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

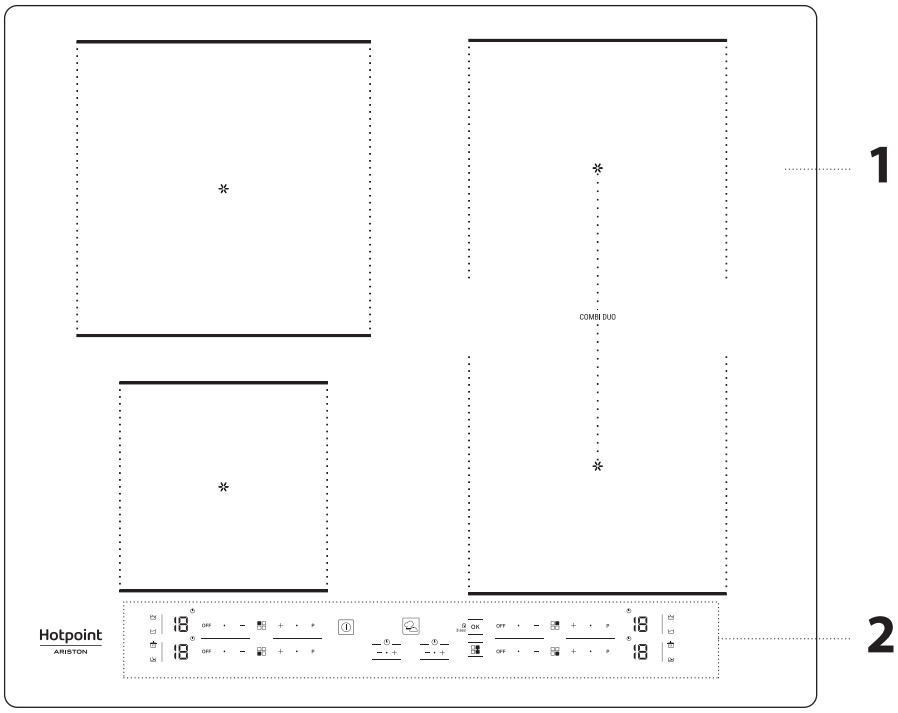
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu.**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

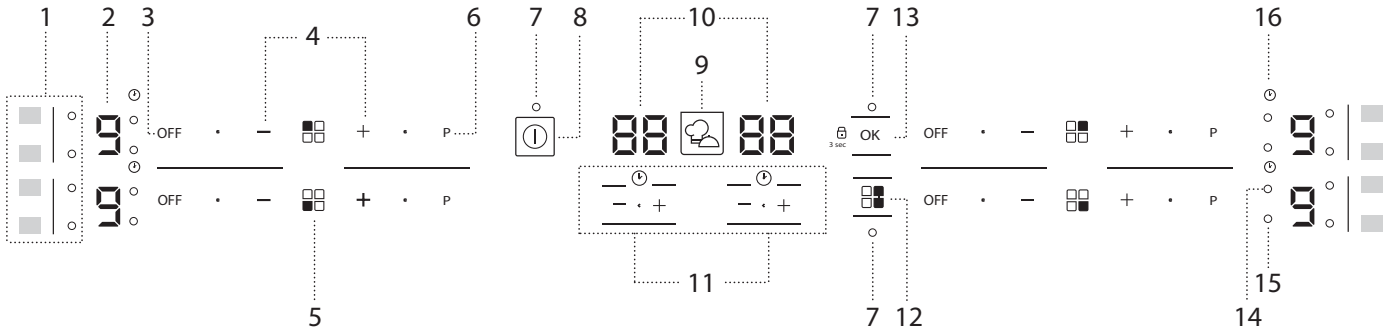


PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



1. Symbols/activation of special functions
2. Cooking level selected
3. Cooking zone off button
4. Power adjustment buttons
5. Identifying the cooking zone
6. Fast heating button (Booster)
7. Indicator light – function active
8. On/Off button
9. My menu button
10. Cooking time indicator
11. Timer
12. COMBI DUO button
13. OK/Key lock button – 3 seconds
14. Timer active indicator
15. Zone selection indicator
16. Timer indicator symbol

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

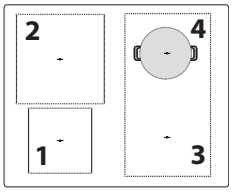
The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency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

EMPTY POTS AND PANS

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

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

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



COOKWARE USAGE BY ZONE

Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1	Round	10
2	Round	15
3 or 4	Round or Square	12
3+4 (COMBI DUO)	Oval or Rectangular	Short side 16-21 Long side 24 - 38

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

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

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.
Press the far right timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".
Press the 3 sec OK button to confirm.
Use the "+" and "–" buttons to select the desired power level.
The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.
Confirm by pressing 3 sec OK .

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.
To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation.
If the error persists, contact the After-Sales Service.

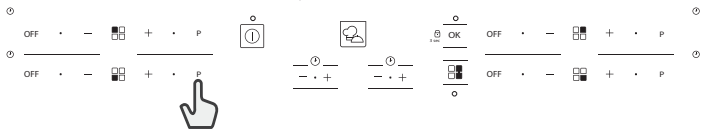
ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:
- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Press the "P" button of the first keypad at the top left for 5 seconds.

Any alarms set will remain active.

DEMO MODE (reheating deactivated, see the section on "Troubleshooting")

To switch the demo mode on and off:
- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within the first minute, press the fast heating button "P" of the bottom left keypad for 5 seconds (as shown below);
- "DE" will show on the display.



DAILY USE

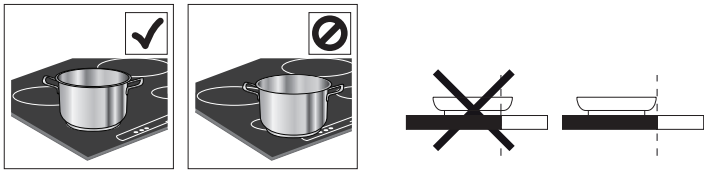
SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.
Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF · – + · P

To activate the cooking zones:

Press the "+" or "–" button of the required cooking zone to activate it and adjust the power. The level will be shown in line with the area and the indicator light identifying the active cooking zone. The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster).

To deactivate the cooking zones:

Press the "OFF" button to the left of the power adjustment.

CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the OK/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function ( ). To unlock the controls, repeat the activation procedure.

TIMER

There are two timers - one controls the left-hand cooking zones, while the other controls the right-hand cooking zones.

To activate the timer:

Press the "+" or "–" button to set the desired time on the cooking zone in use. An indicator light will be activated in line with the specific symbol . Once the set time has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.
The time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
In case 2 timers on the same side of the hob are activated simultaneously, "Zone selection indicator" flashes and the relative cooking time selected is displayed on the central display".

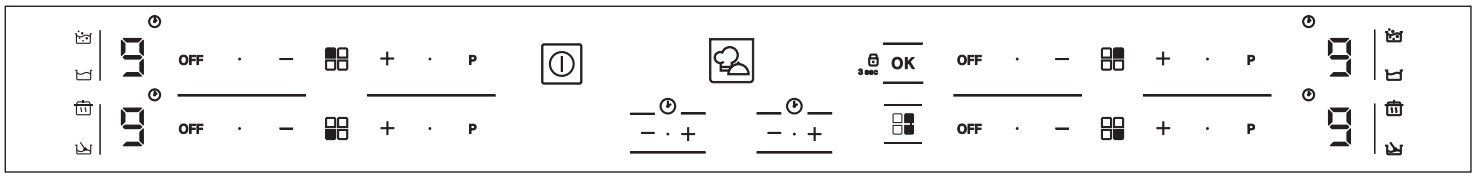
To deactivate the timer:

Press the "+" and "–" buttons together until the timer is deactivated.

TIMER INDICATOR

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

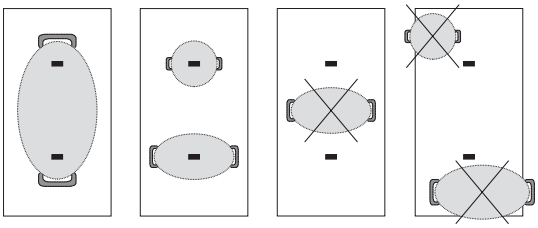
FUNCTIONS



COMBI DUO

It allows to combine two cooking zones and use them as a single large area.
Ideal for fish kettles, pots or grilles that cover the entire cooking surface.
The function is de-activated if the bridge area is not entirely covered.
Either of the keypads on the right can be used.
To activate/deactivate the function, press the "COMBI DUO" button.
N.B. Special functions cannot be selected when using this feature.

IMPORTANT: Place the pots in the center of the cooking zone so that they cover at least one of the reference points (as shown below).



MY MENU

The "My menu" button activates the special functions.
Place the pot in position and select the cooking zone.
Press the "My menu" button. The display of the selected area will show "A".
The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.

Select the desired special function by pressing the "My menu" button one or more times.
The function is activated once the OK button has been pressed to confirm.
To select another special function, press "OFF" and then the "My menu" button to choose the required function.
To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF".
The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning.
This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.

KEEP WARM

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete or reducing liquids very slowly.
Ideal for serving foods at the perfect temperature.

SLOW COOKING

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning.
Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.

BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.
About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.

In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly.
If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

INDICATORS

H RESIDUAL HEAT

If "H" 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 adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it.
When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.

PU 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 an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	OFF	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") 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 deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid 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, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
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 cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds 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 switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g. 0 → –	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g. P → 5 *[Power level lower than level requested]*	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

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 pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used, and to the amount of food, it contains and are not the symptom of something wrong.

AFTER-SALES SERVICE

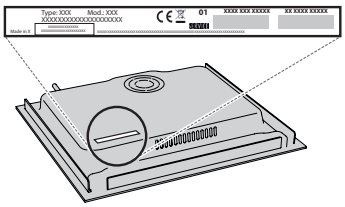
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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.

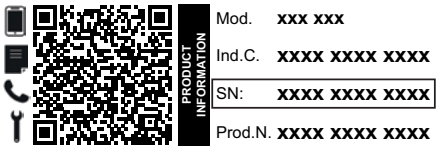
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

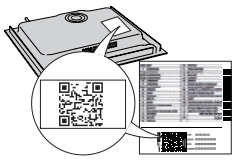
If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit (if not present).

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628721 (cooktop 77 cm).
If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

USAGE AUTORISÉ

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

INSTALLATION

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

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

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

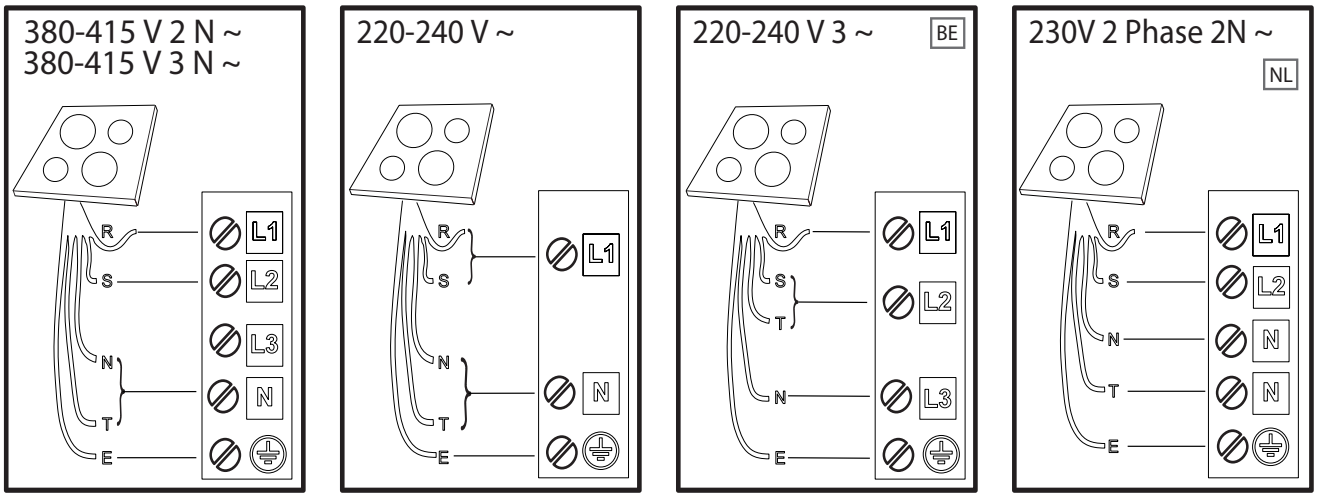
Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

REMARQUE

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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



R black-nero-negro-preto-μαύροϛ-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

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

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

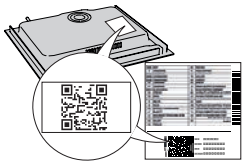
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/ye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

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

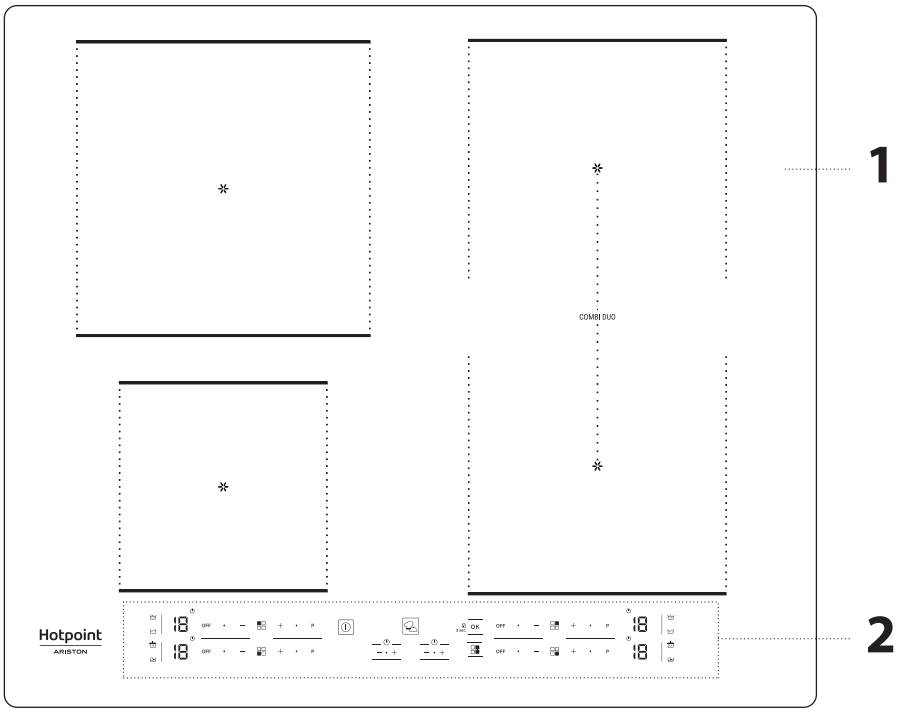
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu.**

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

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

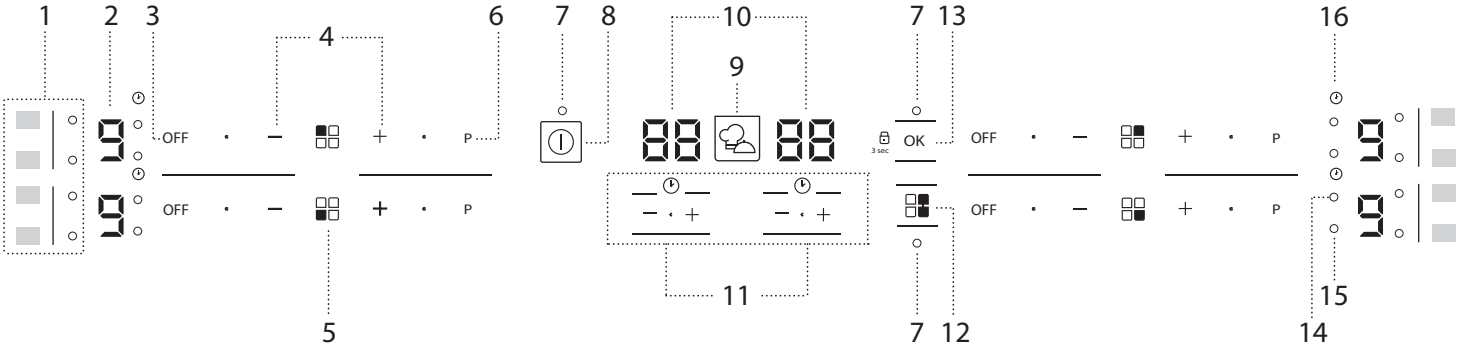


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



1. Symboles/activation de fonctions spéciales
2. Niveau de cuisson choisie
3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
4. Boutons de réglage de puissance
5. Identification de la zone de cuisson
6. Bouton de chauffage rapide (Booster)
7. Témoin indicateur – fonction active
8. Touche Marche/Arrêt
9. Bouton My menu
10. Indicateur de temps de cuisson
11. Minuterie
12. Bouton COMBI DUO
13. Bouton OK/Verrouillage des touches – 3 secondes
14. Indicateur de minuterie active
15. Indicateur de sélection de zone
16. Symbole indicateur de minuterie

ACCESSOIRES

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

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

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

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

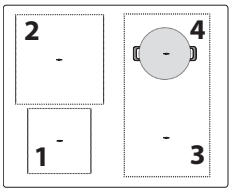
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la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

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

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

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

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



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE

Zone	Forme d'ustensile de cuisine adaptée	Base ferromagnétique adaptée (cm)
1	Ronde	10
2	Ronde	15
3 ou 4	Ronde ou carrée	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovale ou Rectangulaire	Côté court 16-21 Côté long 24 - 38

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

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

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.
Appuyer sur le bouton "+" de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.
Appuyez sur le bouton 3 SEC OK pour confirmer.
Utilisez les boutons "+" et "–" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.
Confirmer avec la touche 3 SEC OK .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.
Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

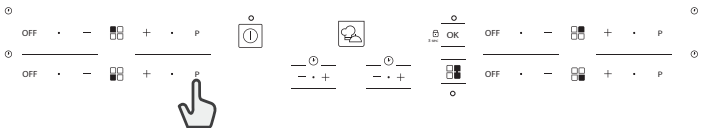
MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner/exclure le signal sonore:
- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Appuyer sur le bouton "P" du premier clavier dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives

MODE DÉMO (réchauffage désactivé, voir la section sur le "Guide de dépannage")

Pour allumer et éteindre le mode démo:
- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Pendant la première minute, appuyer sur le bouton de chauffage rapide "P" du clavier inférieur gauche pendant 5 secondes (comme indiqué ci-dessous);
- L'afficheur indiquera "DE".



USAGE QUOTIDIEN

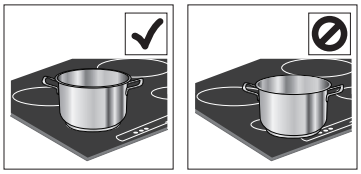
MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

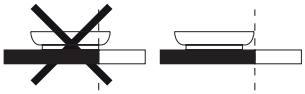
Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton marche pendant environ 1 seconde. Pour arrêter la table de cuisson, appuyer sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

POSITIONNEMENT

Localiser la zone de cuisson souhaitée en se référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

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





ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

OFF · – + · P

Pour activer les zones de cuisson:

Appuyer sur le bouton " + " ou "–" de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton " P " peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide (Booster).

Pour désactiver les zones de cuisson:

Appuyer sur le bouton "OFF" sur la gauche du réglage de puissance.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/Verrouillage des touches pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt ( ). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

MINUTERIE

Il existe deux minuteries - l'une commande les zones de cuisson à gauche, tandis que l'autre commande les zones de cuisson à droite.

Pour activer la minuterie:

Appuyer sur le bouton "+" ou "–" pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique . Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.
Si 2 minuteries du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, un "Indicateur de sélection de zone" clignote et la durée de cuisson correspondante sélectionnée est affichée sur l'écran central.

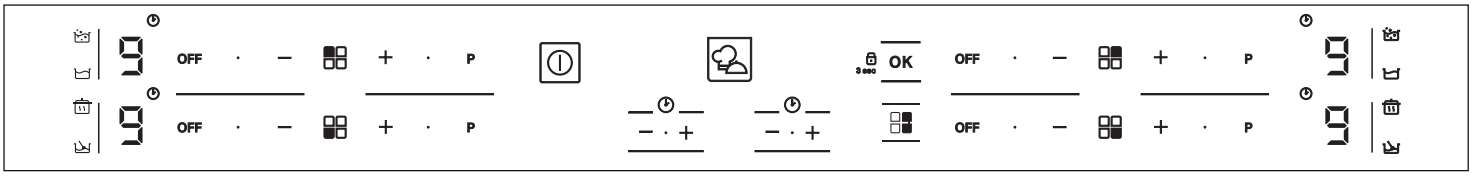
Pour désactiver la minuterie:

Appuyer sur les boutons "+" et "–" ensemble jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

INDICATEUR DE MINUTERIE

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

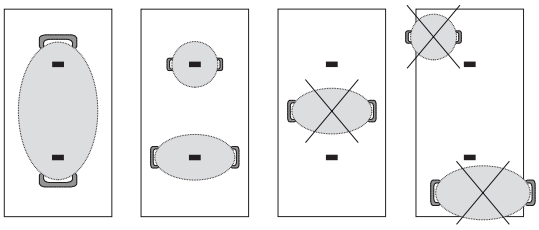
FONCTIONS



COMBI DUO

Il permet de combiner deux zones de cuisson et de les utiliser comme une grande superficie unique.
Idéal pour les poissonnières, les casseroles ou grilles qui recouvrent toute la surface de cuisson.
La fonction est désactivée si la zone de pont n'est pas entièrement couverte.
N'importe lequel des claviers sur la droite peut être utilisé.
Pour activer/désactiver la fonction, appuyez sur le bouton "COMBI DUO".
N.B. Les fonctions spéciales ne peuvent pas être sélectionnées en utilisant cette fonction.

IMPORTANT: Placer les casseroles au centre de la zone de cuisson afin qu'elles couvrent au moins un des points de repère (comme indiqué ci-dessous).



MY MENU

Le bouton "My menu" active les fonctions spéciales.
Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.
Appuyer sur le bouton "My menu". Un "A" apparaîtra sur l'écran.
L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.
Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton "My menu" une ou plusieurs fois.
La fonction est activée une fois que le OK bouton a été actionné pour confirmer.
Pour sélectionner une autre fonction spéciale, appuyez sur "OFF", puis sur le bouton "My menu" pour choisir la fonction requise.
Pour désactiver les fonctions spéciales et revenir en mode manuel, appuyez sur "OFF".
Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est préréglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.

FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle. Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.

MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir votre aliment à une température idéale, habituellement une fois que la cuisson est terminée, ou lors de la réduction de liquides de manière très lente.
Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.

CUISSON LENTE

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent.
Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.

BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.
Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole.
Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.
Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.

INDICATEURS

H CHALEUR RÉSIDUELLE

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

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisi. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

La table de cuisson offre un exemple du type de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson.

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	**P**	Chauffer rapidement/Booster	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frire – bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frire des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer – sauter – bouillir – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition douce, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume: riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 – 2	Fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance nulle	**OFF**	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un " H ").

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".	Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patientez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E *[quand la table de cuisson est éteinte]*	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DÉMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO" .
par ex. 0 → –	La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".
par ex. P → 5 *[Niveau de puissance inférieur au niveau requis]*	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.
Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

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

SERVICE APRÈS-VENTE

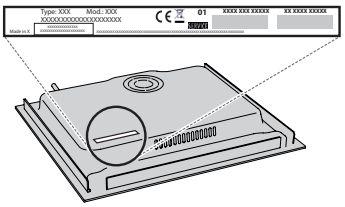
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE.**
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

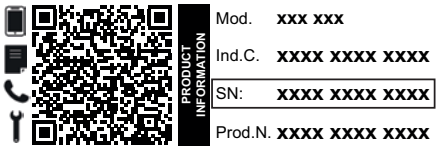
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

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



- le numéro de série (le numéro après le mot «SN» sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également disponible dans la documentation;

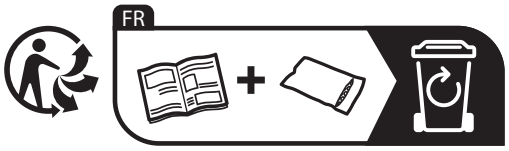


- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

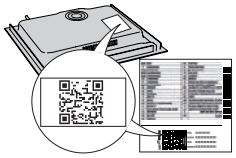
En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage (si non présent).

Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).
Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



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

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



Hotpoint ARISTON

400020000835-B

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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, cucchiai 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.

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; agriturismi; 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. Spegnere 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.
⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

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.

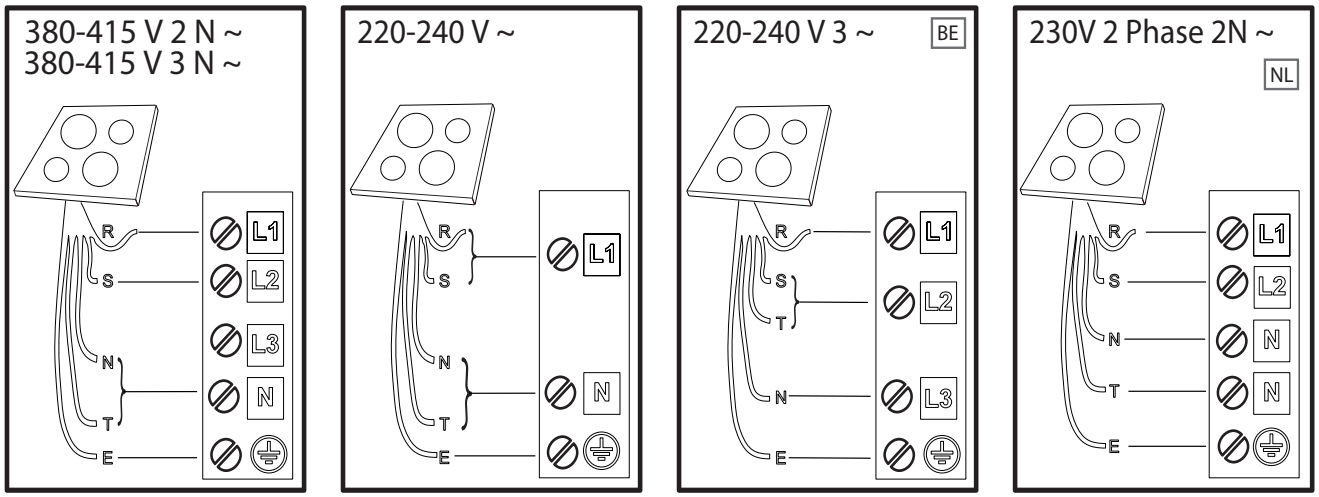
Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

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

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

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

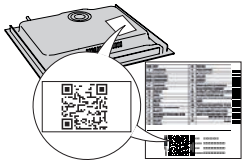
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-
geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-
rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-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

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

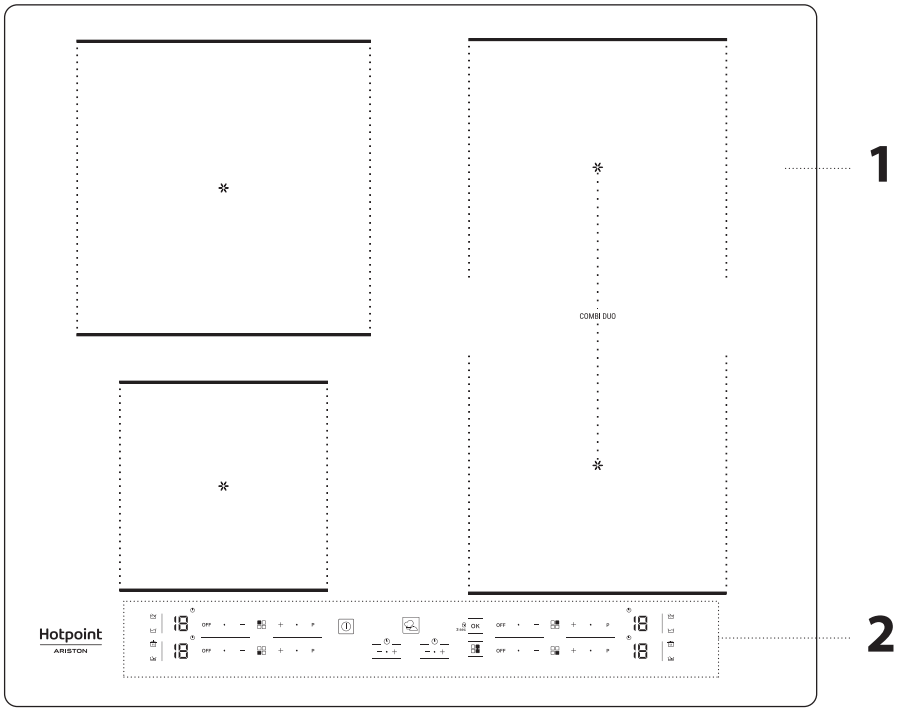
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu.**

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

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

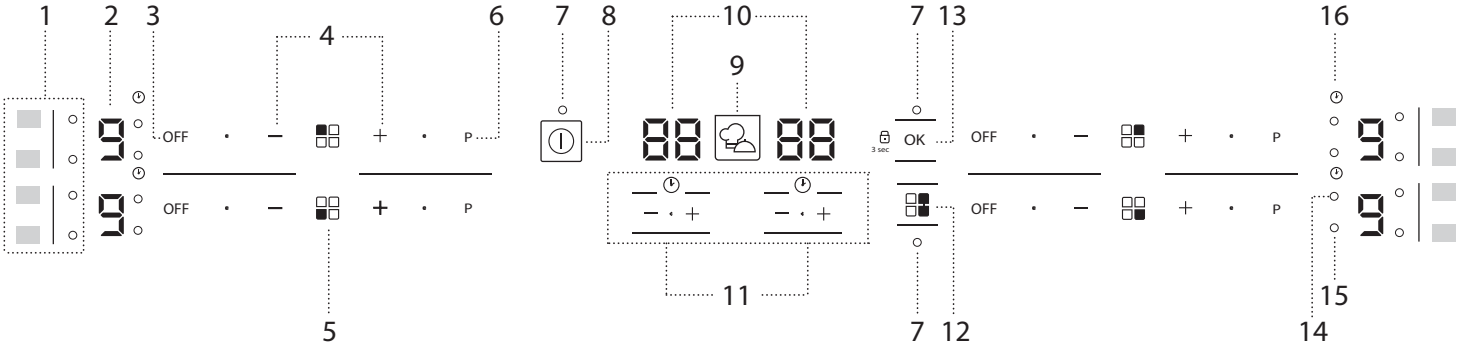


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Icone/attivazione funzioni speciali
2. Livello di cottura selezionato
3. Tasto di spegnimento della zona cottura
4. Tasti regolazione potenza
5. Identificazione della zona di cottura
6. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)
7. Spia luminosa funzione attiva
8. Tasto di Accensione/Spegnimento
9. Tasto My menu
10. Indicatore tempo di cottura
11. Contaminuti
12. Tasto COMBI DUO
13. Tasto OK/Blocco Tasti – 3secondi
14. Indicatore contaminuti attivo
15. Indicatore zona selezionata
16. Icona indicatore contaminuti

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

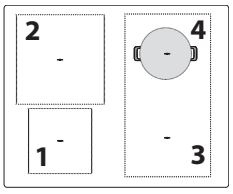
L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro della piastra di adattamento e con il diametro della zona di cottura. 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	Rotonda	10
2	Rotonda	15
3 o 4	Rotonda o quadrata	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovale o rettangolare	Lato corto 16-21 Lato lungo 24 - 38

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.
Premere per almeno 5 secondi il tasto "+" del contaminuti posizionato più a destra. Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto 3 sec OK per confermare.

Utilizzare i tasti "+" e "–" per selezionare la potenza desiderata.
I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confermare con il tasto 3 sec OK .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione. Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione.
Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "P" della prima tastiera in alto a sinistra per 5 secondi.

Eventuali allarmi rimangono attivi.

MODALITÀ DEMO (riscaldamento disattivato, vedi il paragrafo "Risoluzione dei problemi")

Per attivare e disattivare la modalità demo:
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro il primo minuto premere per 5 secondi il tasto riscaldamento rapido "P" della tastiera in basso a sinistra (come illustrato di seguito);
- Sul display viene visualizzato "DE".

USO QUOTIDIANO

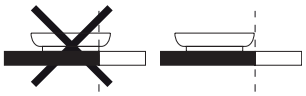
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere premere lo stesso tasto, tutte le zone di cottura vengono disattivate.

POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione. Evitare di coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo)
Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF · – + · P

Per attivare le zone cottura:

Premere sul tasto "+" o "–" della zona cottura scelta per attivarla e regolare la potenza. In corrispondenza della zona appare il livello e la spia luminosa che identifica la zona di cottura attiva. Tramite il tasto "P" è possibile selezionare la funzione riscaldamento rapido (Booster).

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il tasto "OFF" presente alla sinistra della regolazione di potenza.

BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto OK/Blocco tasti. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento (). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.

CONTAMINUTI

Sono presenti due contaminuti, uno gestisce le zone di cottura di sinistra, mentre l'altro le zone di cottura di destra.

Per attivare il contaminuti:

Premere i tasti "+" o "–" per impostare il tempo desiderato sulla zona in uso. Una spia luminosa si accende in corrispondenza dell'icona dedicata . Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.
E' possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.
Se vengono attivati contemporaneamente 2 timer dello stesso lato del piano di cottura, "Indicatore zona selezionata" lampeggia e il relativo tempo di cottura selezionato viene visualizzato sul display centrale.

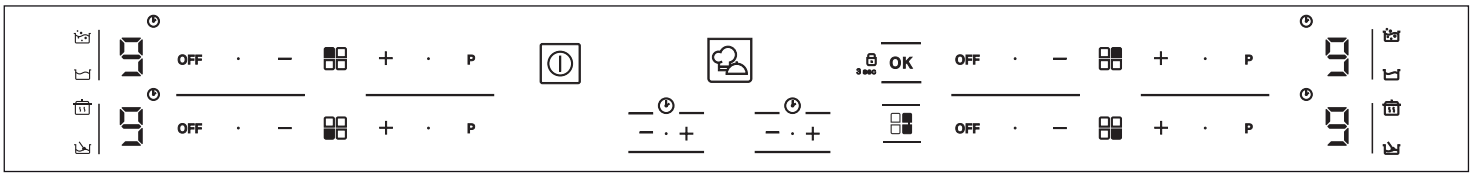
Per disattivare il contaminuti:

Premere contemporaneamente i tasti "+" e "–" fino alla disattivazione.

INDICATORE CONTAMINUTI

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

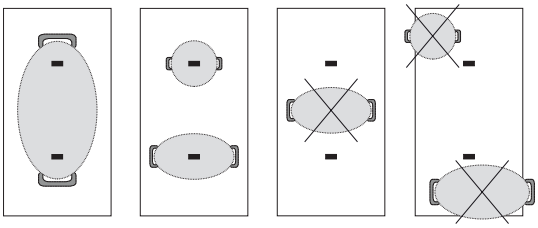
FUNZIONI



COMBI DUO

Consente di unire due zone di cottura e utilizzarle come un'unica grande area. Ideale per pesciere, pentole o griglie che coprono interamente la superficie di cottura.
Se l'area di bridge non è coperta interamente, la funzione si disattiva.
E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere di destra.
Per attivare/disattivare la funzione premere il tasto "COMBI DUO".
N.B. Le funzioni speciali non possono essere selezionate quando si utilizza questa funzione.

IMPORTANTE: Collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo che coprano uno o più punti di riferimento (come illustrato di seguito).



MY MENU

Con il tasto "My menu" è possibile attivare le funzioni speciali.
Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.
Premere il tasto "My menu". Sul display della zona selezionata appare "A".
L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona si accende.
Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "My menu".
La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto OK.
Per selezionare un'altra funzione speciale, premere il pulsante "OFF" e successivamente il pulsante "My menu" per selezionare la funzione desiderata.
Per disattivare le funzioni speciali e ritornare in modalità manuale premere il tasto "OFF".
Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.

FONDERE

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature. Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di mantenere la preparazione ad una temperatura ideale, generalmente dopo che ha già effettuato la cottura o per far evaporare molto lentamente i liquidi e servire l'alimento alla temperatura ideale.

COTTURA LENTA

Funzione ideale per mantenere l'alimento ad una temperatura di sobbollore e poter cuocere per tempi lunghi senza rischio di far bruciare il cibo.
Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti,) in presenza di liquidi di accompagnamento.

BOLLIRE

La funzione consente di portare l'acqua ad ebollizione e di mantenerla in questo stato con un minor consumo energetico.
Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente).
In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.
Se le pentole sono grandi e la quantità d'acqua è superiore a 2 litri, si consiglia di utilizzare un coperchio per ottimizzare il tempo di ebollizione.

INDICATORI

H CALORE RESIDUO

Se sul display compare "H" significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche nel caso in cui la zona non è stata mai attivata ma si è surriscaldata a causa dell'utilizzo di altre zone limitrofe o sulla zona è stata collocata la pentola calda.
Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" 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 un esempio del tipo di cottura per ogni livello di potenza. L'effettiva potenza erogata di ciascun livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO LIVELLO (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza massima	**P**	Riscaldamento rapido/Booster	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura.
	8 – 9	Friggere – bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente.
Potenza alta	7 – 8	Rosolare – soffriggere – bollire – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in ebollizione, cuocere e grigliare (per brevi durate, 5-10 minuti).
	6 – 7	Rosolare – cuocere – stufare – soffriggere – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere e grigliare (per durate di 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
Potenza media	4 – 5	Cuocere – stufare – soffriggere – grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta.
	3 – 4	Cuocere – sobbollire – addensare – mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
	2 – 3		Ideale per cotture prolungate (con volumi inferiori a un litro: riso, salse, arrosti, pesce) con l'uso di liquidi (ad esempio vino, brodo, latte).
Potenza bassa	1 – 2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo – mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e tenere caldi gli alimenti appena cotti (ad esempio, salse, zuppe, minestrone).
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione).
Potenza zero	**OFF**	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

CODICE DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere due volte il tasto Accensione/ Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse.
F0E7	Connessione del cavo di alimentazione errata.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello di controllo 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 riutilizzarlo.
F0E9	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display.		
d E *[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 presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO".
es. 0 → –	Il piano non consente l'attivazione di una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".
es. P → 5 *[Livello di potenza inferiore rispetto a quello richiesto]*	Il piano imposta automaticamente un livello di potenza minimo per garantire l'utilizzo della zona cottura.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".

SUONI FUNZIONALI

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 (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

SERVIZIO ASSISTENZA

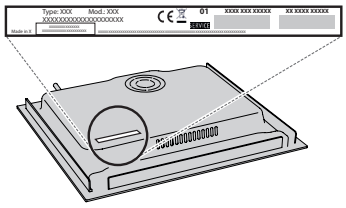
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI".**
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

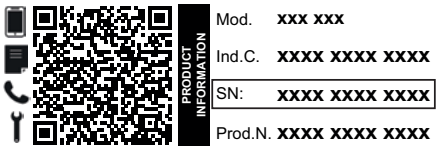
SE DOPO I SUDDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza,indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero di serie (è il numero che si trova dopo la parola SN sulla targhetta matricola posta sotto l'apparecchio); Il numero di serie è indicato anche nella documentazione;



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

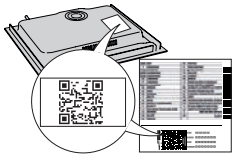
Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Nel caso di installazione a incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti (se non presente).

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628720 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628721 (piano cottura 77 cm).
Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

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.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.
Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.
⚠ ADVERTÊNCIA: Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.
⚠ ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.
⚠ CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.
⚠ ADVERTÊNCIA: A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.
⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.
⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.
⚠ ADVERTÊNCIA: Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.
⚠ Os alimentos não devem ser deixados dentro ou sobre o produto durante mais de uma hora, antes ou depois da cozedura.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ CUIDADO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.
⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.
⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).
⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.
⚠ AVISO: A placa de indução pode gerar som acústico, quando algo é deixado no painel de controlo. Desligue a placa do fogão com o botão LIGAR/DESLIGAR.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.
⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.
⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.
⚠ Caso o aparelho não seja instalado sobre um forno, deverá instalar um painel de separação (não incluído) no compartimento localizado sob o aparelho.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ A instalação utilizando uma tomada do cabo de alimentação não é permitida exceto se o roduto já estiver equipado com uma tomada fornecida pelo Fabricante.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem ♻.

As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está classificado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) e com os regulamentos referentes à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos de 2013 (conforme alteração).

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

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.

A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.

Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de concepção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

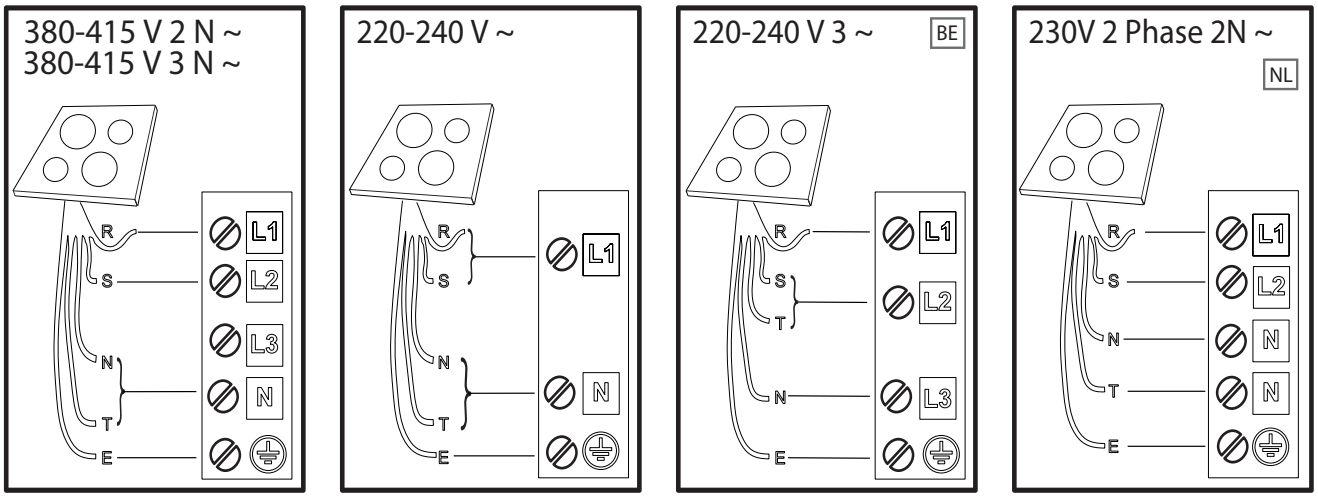
As informações relacionadas com o modo de baixo consumo do aparelho, em conformidade com o Regulamento (UE) 2023/826, podem ser encontradas na seguinte hiperligação: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTA

As pessoas com um pacemaker ou um dispositivo médico semelhante devem ter cuidado quando estiverem perto da placa de indução durante o seu funcionamento. O campo eletromagnético pode afetar o pacemaker ou dispositivo médico semelhante. Consulte o seu médico, ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico semelhante, para obter informações adicionais sobre os efeitos do campo eletromagnético da placa de indução no seu dispositivo.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.
O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.
Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
A ligação à terra do aparelho é obrigatória: utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas.



R black-nero-negro-preto-μαύροϛ-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

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

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

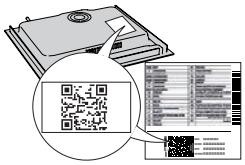
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/ye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

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

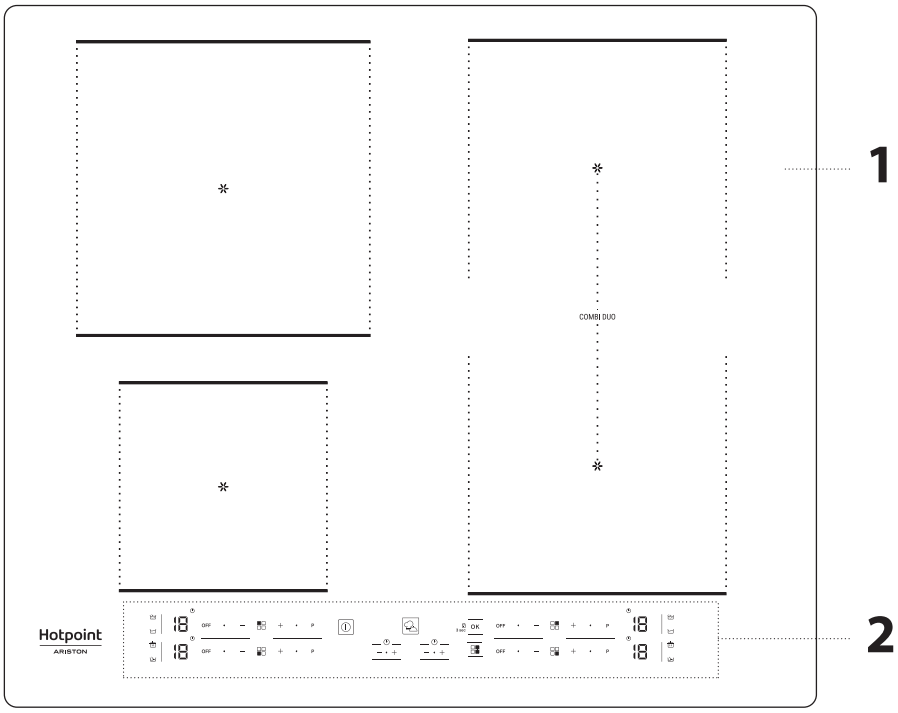
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO HOTPOINT
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu.**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR NO SEU APARELHO PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES

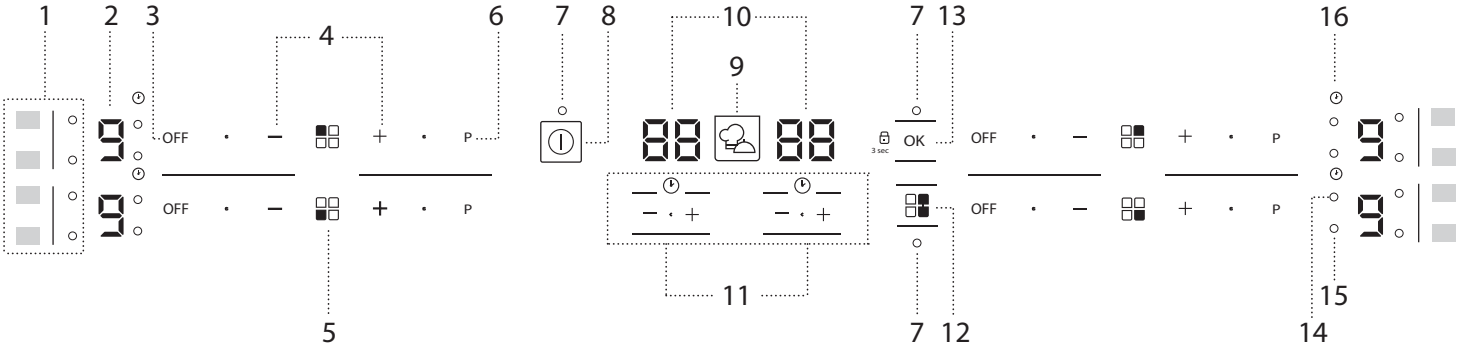


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

PAINEL DE COMANDOS



1. Símbolos/ativação de funções especiais
2. Nível de cozedura selecionado
3. Botão de desligar a zona de cozedura
4. Botões de regulação da potência
5. Identificar a zona de cozedura
6. Botão de aquecimento rápido (Booster)
7. Indicador luminoso – função ativa
8. Botão Ligar/Desligar
9. Botão My menu
10. Indicador de tempo de cozedura
11. Temporizador
12. Botão COMBI DUO
13. Botão OK/Bloqueio de botões – 3 segundos
14. Indicador de ativação do temporizador
15. Indicador de seleção de zona
16. Símbolo do indicador do temporizador

ACESSÓRIOS

Utilize apenas tachos e panelas feitos de material ferromagnético adequado para placas de indução. Verifique o símbolo (geralmente estampado no fundo) para determinar se uma panela é adequada. Também se pode utilizar um íman para verificar se a base do utensílio de cozinha é magnética.

UTENSÍLIOS DE COZINHA	PROPRIEDADES	DOS MATERIAIS
Utensílios de cozinha recomendados	A base é feita de aço inoxidável com design tipo sanduíche, aço esmaltado, ferro fundido.	Garante uma eficiência ideal, aquece rapidamente e distribui o calor uniformemente.
Utensílios de cozinha adequados	A base não é totalmente ferromagnética (o íman só adere a uma parte da base do recipiente).	Só a zona ferromagnética é que aquece. Consequentemente, pode aquecer mais lentamente e o calor pode ser distribuído de forma menos uniforme.
Utensílios de cozinha adequados	A base ferromagnética contém áreas com alumínio ou tem uma área rebaixada no centro.	A área ferromagnética é mais pequena do que a área real da base do utensílio de cozinha. Consequentemente, a potência pode ser menor e os utensílios de cozinha podem não aquecer o suficiente. Os utensílios de cozinha podem não ser detetados.
Não adequado	Aço fino normal, vidro, argila, cobre, alumínio e outros materiais não ferromagnéticos, utensílios de cozinha com pés de borracha.	Os utensílios de cozinha não são detetados e não aquecem.

NOTA: Todos os utensílios de cozinha devem ter uma base plana. Verifique periodicamente se a base apresenta sinais de deformação, uma vez que alguns utensílios de cozinha podem sofrer deformações devido ao calor elevado.
A utilização de utensílios de cozinha que não correspondam às dimensões e propriedades recomendadas pode afetar significativamente o desempenho da cozedura e provocar resultados insatisfatórios.

ADAPTADORES PARA TACHOS/PANELAS QUE NÃO SÃO ADEQUADOS PARA A COZEDURA DE INDUÇÃO

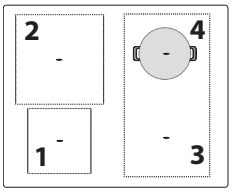
A utilização de placas adaptadoras afeta a eficiência e, por conseguinte, aumenta o tempo necessário para aquecer água ou alimentos. Certifique-se de que o diâmetro ferromagnético da base do recipiente de cozinha está alinhado com o diâmetro da placa de adaptação e com o diâmetro da zona de cozedura. Se estas medidas não corresponderem, a eficiência e o desempenho podem ser significativamente reduzidos. Se estas indicações não forem respeitadas, pode ocorrer uma acumulação de calor que não é transferida eficazmente para a panela ou frigideira, podendo provocar o escurecimento da placa e da placa.

TACHOS E PANELAS VAZIOS

A placa está equipada com um sistema de segurança interno que ativa a função "Desligar automático" quando é detetada uma temperatura demasiado elevada. Não se recomenda a utilização de tachos e panelas vazios com fundo fino, mas, se forem utilizados, a temperatura pode subir mais rapidamente do que o tempo necessário para que o "Desligar automático" seja acionado de imediato, com o risco de danificar a panela ou a superfície da placa. Se isso acontecer, não tocar na frigideira ou na superfície da placa. Aguardar que todos os componentes arrefeçam. Se for apresentada uma mensagem de erro, contacte o centro de assistência.

DIMENSÕES DE BASE DE TACHO/PANELA ADEQUADAS ÀS DIFERENTES ZONAS DE COZEDURA

Para garantir o bom funcionamento da placa, utilize recipientes com um diâmetro de base adequado para cada zona (ver tabela abaixo). Tenha em atenção que os fabricantes de utensílios de cozinha fornecem frequentemente a dimensão do diâmetro superior do utensílio, em vez do diâmetro da base.
Para que a placa de cozedura funcione como previsto, utilize sempre uma zona de cozedura com uma dimensão correspondente à dimensão ferromagnética da base do recipiente para cozinhar.
Centrar corretamente o tacho/panela na zona de cozedura utilizada. Recomenda-se que não se utilizem recipientes maiores do que a dimensão da zona de cozedura.



UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA POR ZONA

Zona	Formato adequado dos utensílios de cozinha	Ferromagnético adequado base (cm)
1	Redondo	10
2	Redondo	15
3 ou 4	Redondo ou quadrado	12
3+4 (COMBI DUO)	Oval ou retangular	Lado curto 16 - 21 Lado comprido 24 - 38

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

DEFINIÇÃO DE POTÊNCIA

Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima. Regule a definição de acordo com os limites do sistema elétrico da sua casa, conforme descrito no seguinte parágrafo.

NOTA: Dependendo da potência selecionada para a placa, alguns níveis de potência e funções de cozedura (e.x., fervura ou aquecimento rápido) poderão ser limitados automaticamente, de forma a evitar que os limites selecionados sejam ultrapassados.

Para definir a potência da placa:

Depois de ligar o dispositivo à rede elétrica, pode definir o nível de potência num período de 60 segundos.
Pressione o botão "+" do temporizador mais à direita durante, pelo menos, 5 segundos. No visor será apresentada a mensagem "PL".

Prima o botão 3 sec OK para confirmar.
Utilize os botões "+" e "–" para selecionar o nível de potência pretendido. Os níveis de potência disponíveis são: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme premindo 3 sec OK.

O nível de potência selecionado mantém-se na memória mesmo que a alimentação elétrica seja interrompida.
Para alterar o nível de potência, desligue o aparelho da rede elétrica durante pelo menos 60 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo e repita os passos anteriores.

Se ocorrer um erro durante a sequência de definição, aparece o símbolo "EE" e irá ouvir um sinal sonoro. Se isso acontecer, repita a operação.
Se o erro persistir, contacte o Serviço Pós-Venda.

LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

Para ligar/desligar o sinal sonoro:
- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Prima o botão "P" no canto superior esquerdo do primeiro teclado durante 5 segundos.

Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.

MODO DE DEMONSTRAÇÃO

Para ligar e desligar o modo de demonstração:
- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- No primeiro minuto, prima o botão de aquecimento rápido "P" do teclado do canto inferior esquerdo durante 5 segundos (como ilustrado abaixo).
- "DE" surgirá no visor.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

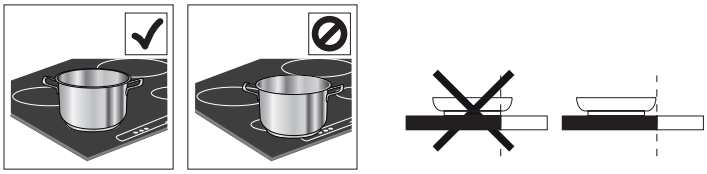
LIGAR/DESLIGAR A PLACA

Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo. Para desligar a placa, volte a premir o mesmo botão, e todas as zonas de cozedura serão desativadas.

COLOCAÇÃO

Consulte os símbolos de posição para localizar a zona de cozedura desejada. Não tape os símbolos do painel de controlo com o tacho.

Lembre-se: Nas zonas de confeção perto do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração a parte de inferior da frigideira e extremidade superior, uma vez que esta tende a ser mais larga).
Tal evita o excesso de sobreaquecimento no ecrã tátil. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura traseiras sempre que possível.



ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR OS NÍVEIS DE POTÊNCIA

OFF · – + · P

Para ativar as zonas de cozedura:
Prima o botão "+" ou "–" da zona de cozedura requerida para ativá-la e regular a potência. O nível será apresentado em linha com a zona, juntamente com o indicador luminoso que identifica a zona de cozedura ativa. O botão "P" pode ser utilizado para selecionar a função de aquecimento rápido (Booster).

Para desativar as zonas de cozedura:
Prima o botão "OFF" à esquerda da regulação da potência.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

Para bloquear as definições e evitar que a placa seja ligada inadvertidamente, prima e mantenha premido o botão OK/Bloqueio de botões durante 3 segundos. Um sinal sonoro e um indicador luminoso de aviso indicam que esta função foi ativada. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função de desligar ( ). Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação.

TEMPORIZADOR

Existem dois temporizadores – um controla as zonas de cozedura do lado esquerdo e outro controla as zonas de cozedura do lado direito.

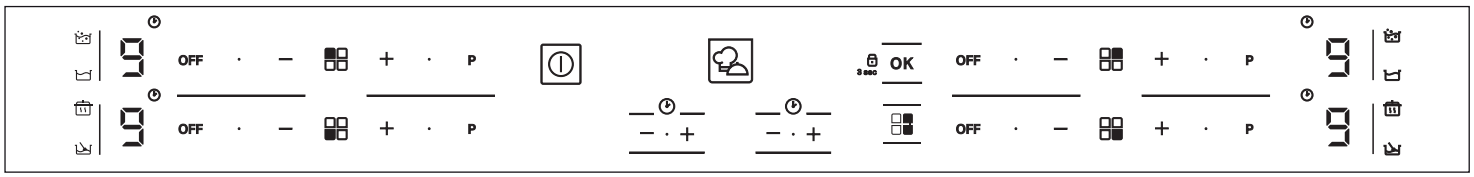
Para ativar o temporizador:
Prima o botão "+" ou "–" para definir o tempo pretendido na zona de cozedura que está a ser utilizada. Um indicador luminoso será ativado juntamente com o símbolo específico . Depois de decorrido o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.
O tempo pode ser alterado a qualquer altura, sendo possível ativar vários temporizadores em simultâneo.
Caso sejam ativados dois temporizadores no mesmo lado da placa em simultâneo, o "indicador de seleção de zona" começará a piscar e o tempo de cozedura selecionado é apresentado no visor central.

Para desativar o temporizador:
Prima os botões "+" e "–" m conjunto até que o temporizador seja desativado.

INDICADOR DO TEMPORIZADOR

Este LED (quando ativado) indica que o temporizador foi definido para a zona de cozedura.

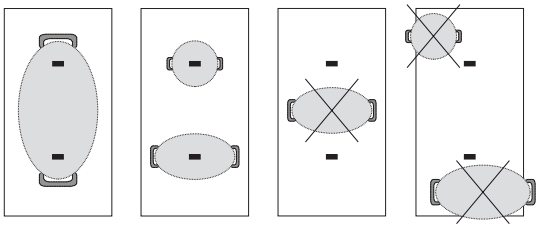
FUNÇÕES



COMBI DUO

Permite combinar duas zonas de cozedura e utilizá-las como uma única área grande. Ideal para panelas de peixe, tachos ou grelhas que cubram toda a superfície de cozedura.
A função é desativada se a zona da ponte não estiver completamente coberta.
Qualquer um dos teclados do lado direito poderá ser utilizado.
Para ativar/desativar a função, prima o botão "COMBI DUO".
NOTA: não é possível selecionar as funções especiais ao utilizar esta funcionalidade.

IMPORTANTE: Coloque os recipientes de cozedura no centro da zona de cozedura, de forma a que os mesmos cubram, pelo menos, um dos pontos de referência (conforme apresentado abaixo).



MY MENU

O botão "My menu" ativa as funções especiais.
Posicione o tacho na devida posição e selecione a zona de cozedura.
Prima o botão "My menu". No visor, a área selecionada irá apresentar "A".
O indicador da primeira função especial disponível para a zona de cozedura acende-se.
Selecione a função especial pretendida premindo o botão "My menu" uma ou várias vezes.
A função é ativada quando premir o botão OK para confirmar.
Para selecionar outra função especial, prima "OFF" (Desligado) e, em seguida, o botão "My menu" para selecionar a função requerida.
Para desativar as funções especiais e regressar ao modo manual, prima "OFF" (Desligado).
O nível de potência para utilizar as funções especiais é predefinido pela placa e não pode ser modificado.

DERRETER

Esta função permite que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem.
Este método é ideal, pois não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.

MANTER QUENTE

Esta função permite manter a comida a uma temperatura ideal, normalmente depois de a cozedura estar concluída, ou quando pretender reduzir líquidos muito lentamente.
Ideal para servir alimentos à temperatura perfeita.

FERVER EM LUME BRANDO

Esta função é ideal para manter uma temperatura de cozedura lenta, permitindo cozinhar alimentos durante períodos de tempo longos sem que haja risco de quei'marem.
Ideal para receitas que impliquem uma cozedura longa (arroz, molhos, assados) com molhos líquidos.

FERVER

Esta função permite ferver água e mantê-la a ferver com um menor consumo de energia.
Deverá encher a panela com cerca de 2 litros de água (preferencialmente à temperatura ambiente).
Em todos os casos, recomenda-se que os utilizadores fiquem atentos à água a ferver e verifiquem regularmente a quantidade de água restante.
Se as panelas forem grandes e a quantidade de água for superior a 2 litros, recomendamos a utilização de uma tampa para otimizar o tempo de ebulição.

INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Se a letra "H" for apresentada no visor, tal significa que a zona de cozedura está quente. O indicador acende-se mesmo que a zona de cozedura não tenha sido ativada mas tenha sido aquecida devido à utilização das zonas adjacentes, ou à colocação de um recipiente de cozedura quente sobre a respetiva zona.
Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, a letra "H" desaparece do visor.

TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

TABELA DE COZEDURA

A tabela de cozedura fornece um exemplo do tipo de cozedura para cada nível de potência. A potência real proporcionada por cada nível de potência depende da dimensão da zona de cozedura.

NÍVEL DE POTÊNCIA		TIPO DE COZEDURA	UTILIZAÇÃO DO NÍVEL (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	**P**	Aquecimento rápido/Booster	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos para uma rápida ebulição no caso de água ou para aquecer rapidamente líquidos.
	8 – 9	Fritar – ferver	Ideal para alourar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente.
Alta potência	7 – 8	Alourar – saltear – ferver – assar	Ideal para saltear, manter uma fervura viva, cozinhar e asar (por um curto período de tempo 5-10 minutos).
	6 – 7	Alourar – cozer – guisar – saltear – assar	Ideal para saltear, manter uma fervura ligeira, cozer e assar (por um curto período de tempo 10-20 minutos), acessórios de pré-aquecimento.
Média potência	4 – 5	Cozer – guisar – saltear – assar	Ideal para guisar, mantendo uma fervura ligeira, cozer (durante um longo período de tempo). Massa cremosa.
	3 – 4	Cozer – fervilhar – espessar – fazer creme	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite), pasta cremosa.
	2 – 3		Ideal para receitas de cozedura lenta (inferior a um litro em volume): arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite).
Baixa potência	1 – 2	Derreter – descongelar – manter alimentos quentes – fazer creme	Ideal para amolecer manteiga, derreter chocolate suavemente, descongelar pequenos produtos e manter quentes os alimentos acabados de cozinhar (exemplo: molhos, sopas, minestrone).
	1		Ideal para manter quentes os alimentos acabados de cozinhar, para risotos cremosos e para manter quentes os pratos de servir (com o acessório adequado).
Potência zero	**OFF**	Superfície de suporte	Placa em modo de espera ou desligada (possível calor residual de final de cozedura, indicado por um "H").

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante:

- **Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("H") não está aceso.**
- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Uma superfície que não esteja adequadamente limpa poderá reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Apenas utilize um raspador se existirem resíduos colados na superfície da placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

CÓDIGO VISOR	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
F0E1	Foi detetada a presença de recipientes para cozedura mas os mesmos não são compatíveis com a operação requerida.	O recipiente para cozedura em questão não está bem posicionado na zona de cozedura ou não é compatível com uma ou mais zonas de cozedura.	Prima o botão "On/Off" (Ligar/Desligar) duas vezes para remover o código F0E1 e repor a funcionalidade da zona de cozedura. Em seguida, tente utilizar um recipiente para cozedura numa zona de cozedura diferente ou utilizar um outro recipiente para cozedura.
F0E7	Cabo de alimentação ligado incorretamente.	A ligação à fonte de alimentação não foi realizada exatamente conforme o estabelecido na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".	Ajuste a ligação à fonte de alimentação em conformidade com as instruções contidas na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".
F0EA	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F0E9	A zona de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a zona de cozedura arrefeça antes de voltar a utilizá-la.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desligue a placa da corrente elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho		
d E *[quando a placa está desligada]*	A placa não aquece. Não é possível ativar as funções.	MODO DE DEMONSTRAÇÃO ligado.	Siga as instruções contidas no parágrafo "MODO DE DEMONSTRAÇÃO" .
Ex.: 0 → –	A placa não permite a ativação de uma função especial.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Definição de potência".
Ex.: P → 5 *[Nível de potência inferior ao nível requerido]*	A placa define automaticamente um nível de potência mínimo para garantir que a zona de cozedura possa ser utilizada.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Definição de potência".

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal. Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).

Estes ruídos podem variar consoante o tipo de recipiente utilizado e a quantidade de alimentos que contém, não sendo sintoma de qualquer problema.

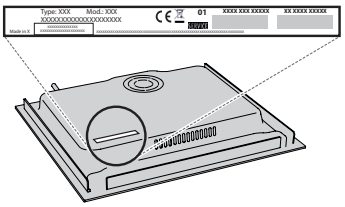
SERVIÇO PÓS-VENDA

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

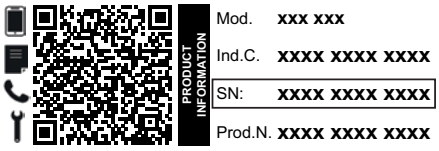
1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:
- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;



- o número de série (número situado após a palavra SN na chapa de características localizada por baixo do aparelho). O número de série também se encontra indicado na documentação;



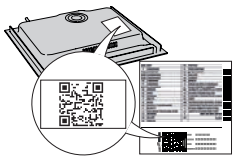
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

No caso de uma instalação de encastramento, contacte o Serviço PósVenda para solicitar o kit de parafusos de montagem (caso não exista).

No caso da instalação da placa não ser efetuada sobre um forno encastrado, pode contactar o Serviço de Pós-Venda para adquirir o kit do separador C00628720 (placas de 60 e 65 cm) ou C00628721 (placa de 77 cm).
Se preferir não adquirir o kit do separador, certifique-se de que instala um separador de acordo com as instruções de instalação.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:
- Utilizar o código QR no seu aparelho;
- Visitando o nosso website **docs.hotpoint.eu**;
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia).
  Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Hotpoint
ARISTON

400020000835-B

OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.
Nendes juhistes ja seadmel endal on toodud olulised hoiatused, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhiseid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatu seadistus.
⚠ HOIATUS! Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.
⚠ HOIATUS! Süttimisoht: ärge hoidke toiduvalmistamise pindadel esemeid.
⚠ TÄHELEPANU! Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.
⚠ HOIATUS! Rasva või õliga toidu küpsemine pliidil ilma järelevalveta võib olla ohtlik, sest tekib tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja seejärel katke leegid näiteks kaane või tuletekiga.
⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.
⚠ Pliidiplaadile ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
⚠ Lülitage plaadielement peale kasutamist välja ja ärge lootke ainult panniandurile.
⚠ HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.
⚠ Toitu ei tohi enne või pärast valmistamist jätta toote peale ega sisse kauemaks kui üheks tunniks.

LUBATUD KASUTUS

⚠ TÄHELEPANU! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer, ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
⚠ Seadeonettenähtudkasutamisekskodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusöögiga majutusasutustes ja teistes majutusettevõtetes.
⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.
⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
⚠ HOIATUS! Induktsioonpliit võib teha heli, kui midagi on jäetud juhtpaneelile. Lülitage pliidiplaat välja nupust SISSE/VÄLJA.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimisel ja paigaldamisel kandke kaitsekindaid, sest tekib lõikeoht.
⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamistöid tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.
⚠ Kapi mõõtulõikamine peab toimuma enne seadme paikapanekut, eemaldada tuleb ka puidutükid ja saepuru.
⚠ Kui seadet ei paigaldata ahju kohale, peab selle alla vastavasse ruumi panema eraldusplaadi (ei ole komplektis).

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutusstandarditele.
⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.
⚠ Paigaldamine toitekaabli pistiku abil ei ole lubatud, välja arvatud juhul, kui toode on juba varustatud tootja poolt pakutava pistikuga.
⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, volitatud teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle samaväärse juhtmega asendama, et vältida elektrilöögiohtu.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud;ärgekunagikasutageaurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

⚠ Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga ♻.

Pakendi osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus).

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

Sümbol seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Kasutage maksimaalselt ära pliidiplaadi jääksoojust - lülitage pliit välja mõni minut enne toiduvalmistamise lõppu.

Poti või panni põhi peaks pliidirõnga täielikult katma; pliidirõngast väiksem nõu laseb osa energiast raisku.

Katke potid-pannid toiduvalmistamise ajal tihedalt sulguva kaanega ja kasutage võimalikult vähe vett. Kaaneta toiduvalmistamine suurendab märgatavalt energiatarbimist.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

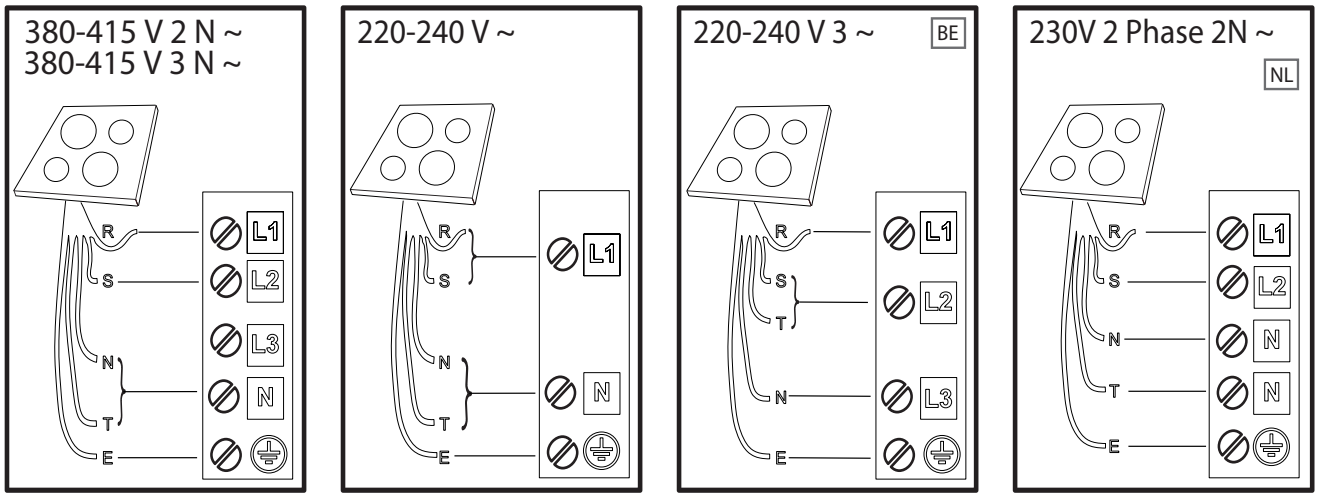
Teave seadme vähese energiatarbega režiimi kohta määruse (EL) 2023/826 kohaselt on saadaval järgmisel veebisaidil: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

MÄRKUS

Südamesimulaatori või muu sarnase meditsiinilise seadmega inimesed peaksid olema ettevaatlikud, kui nad seisavad töötava induktsioonplaadi lähedal. Elektromagnetväli võib mõjutada südamestimulaatorit või sarnast seadet. Lisainformatsiooni saamiseks selle mõju kohta koos induktsiooniplaadi elektromagnetväljadega konsulteerige oma arsti või südamestimulaatori või muu sarnase meditsiiniseadme tootjaga.

ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.
Paigalduse peavad teostama kvalifitseeritud töötajad, kes tunnevad kehtivaid ohutus- ja paigalduseeskirju. Paigaldus tuleb teha vastavalt kohaliku elektriettevõtte eeskirjadele.
Veenduge, et seadme põhjal olevale andmeplaadile märgitud pinge vastab teie koduse vooluvõrgu pingele.
Eeskirjad, mis nõuavad seadme maandamist: Kasutage ainult sobiva suurusega elektrijuhte (k.a maandusjuht).



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

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

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

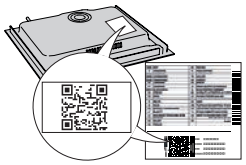
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/ye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

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

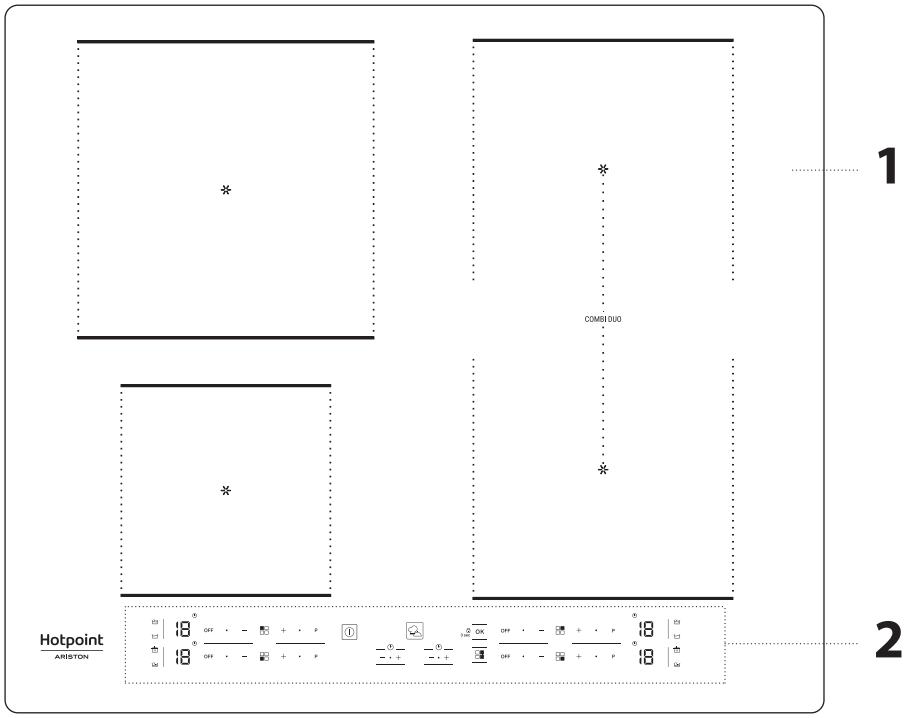
TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil **www.register10.eu.**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD

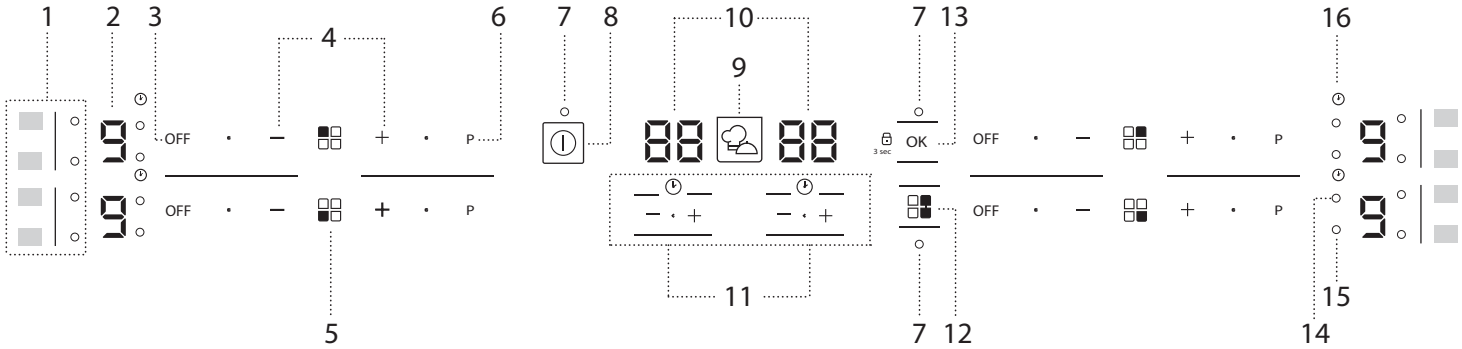


TOOTE KIRJELDUS



1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

JUHTPANEEL



1. Sümbolid/erifunktsioonide käivitamine
2. Küpsetustase valitud
3. Keeduala väljalülitusnupp
4. Võimsuse reguleerimisnupud
5. Keeduala tuvastamine
6. Kiire ülessoojendamise nupp (Booster)
7. Indikaatortuli – funktsioon aktiivne
8. Sisse-väljalülitusnupp
9. My menu nupp
10. Toiduvalmistamise aja näidik
11. Taimer
12. COMBI DUO nupp
13. OK/Klahvilukk nupp – 3 sekundit
14. Taimerii aktiivsuse näidik
15. Tsooni valiku näidik
16. Taimeri näidiku sümbol

TARVIKUD

Kasutage ainult induktsioonpliidile sobivatest ferromagnetilistest materjalidest valmistatud potte ja panne. Poti sobivust näitab sümbol (tavaliselt põhja all). Samuti võib kasutada magnetit, et kontrollida, kas toidunõude põhi on magnetiline.

TOIDUNÕUD	MATERJAL	OMADUSED
Soovitatavad toidunõud	Põhi on valmistatud kokkupressitud konstruktsiooniga roostevabast terasest, emailitud terasest, malmist.	Tagab optimaalse tõhususe, soojeneb kiiresti ja jaotab soojust ühtlaselt.
Sobivad toidunõud	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline (magnet kinnitub ainult osal sööginõu põhjast).	Kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Selle tulemusel võib kuumutada aeglasemalt ja soojus võib jaotuda ebaühtlasemalt.
Sobivad toidunõud	Ferromagnetiline põhi sisaldab alumiiniumist kohti või on selle keskel süvend.	Ferromagnetiline ala on toidunõu põhjast väiksem. Selle tulemusel võib energia halvemini edasi kanduda ja toidunõud ei pruugi piisavalt kuumeneda. Nõusid ei pruugita tuvastada.
Ei sobi	Tavaline õhuke teras, klaas, savi, vask, alumiinium ja muud mitteferromagnetilised materjalid või kummist jalgadega kööginõud.	Nõusid ei tuvastata ja need ei kuumene.

MÄRKUS: Kõik toidunõud peavad olema lameda põhjaga. Kontrollige regulaarselt, kas põhi ei ole deformeerunud, sest osa kööginõusid võib kõrge kuumuse tõttu deformeeruda.
Kui kasutate toidunõud, mis ei vasta soovitatud suurustele ja omadustele, võib see oluliselt mõjutada toiduvalmistamist ja põhjustada soovimatuid tulemusi.

INDUKTSIOONIKS SOBIMATUTE POTTIDE/PANNIDE ADAPTER

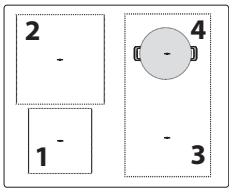
Adapterplaatide kasutamine mõjutab tõhusust ja suurendab seega vee või toidu soojendamiseks kuluvat aega. Veenduge, et kööginõu põhja ferromagnetiline läbimõõt oleks sama suur nii adapterplaadi kui ka küpsetusala läbimõõduga. Kui need mõõdud pole vastavuses, võib see märkimisväärselt vähendada tõhusust ja jõudlust. Kui neid suuniseid eiratakse, võib see kaasa tuua kuumuse kogunemise, mis ei kandu tõhusalt potti või panni ja võib põhjustada plaadi ning pliidi mustumist.

TÜHJAD POTID JA PANNID

Pliit on varustatud sisemise ohutussüsteemiga, mis aktiveerib automaatse väljalülituse funktsiooni, kui tuvastatakse liiga kõrge temperatuur. Tühjade, õhukese põhjaga pottide ja pannide kasutamine ei ole soovitatav, kuid kui neid kasutatakse, võib temperatuur tõusta kiiremini ajast, mis on vajalik automaatse väljalülitamise õigeaegseks käivitamiseks, millega kaasneb panni või pliidipinna kahjustamise oht. Kui see juhtub, ärge puudutage panni ega pliidipinda. Oodake, kuni kõik komponendid on jahtunud. Kui kuvatakse mõni tõrketeade, helistage teeninduskeskusesse.

ERI KÜPSETUSALADE JAOKS SOBIVA SUURUSEGA PANNI/POTI PÕHI

Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks kasutage sobiva põhja läbimõõduga potte (vt allolevat tabelit). Arvestage, et nõude valmistajad märgivad tootele sageli pigem nõude ülemise läbimõõdu, mitte põhja läbimõõdu.
Et pliit töötaks ootuspäraselt, kasutage alati küpsetusala, mille suurus on vastavuses kööginõu ferromagnetilise suurusega.
Asetage pann/pott õigesti kasutatava keeduala keskele. Soovitatav on mitte kasutada keedualast suuremaid potte.



NÕUDE KASUTAMINE TSOONIDE KAUPA

Tsoon	Sobiva nõu kuju	Sobiv ferromagnetiline põhi (cm)
1	Ümmargune	10
2	Ümmargune	15
3 või 4	Ümmargune või kandiline	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovaalne või ristkülikukujuline	Lühike külg 16–21 Pikk külg 24–38

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Vaikimisi on pliit maksimaalsel võimaliku võimsustasemel. Reguleerige seadet oma koduse elektrisüsteemi piiranguid arvestades, nagu on kirjeldatud järgmises jaotises.

NB: Olenevalt pliidile valitud võimsusest võivad osad küpsetustsooni võimsustasemed ja funktsioonid (nt keetmine või kiire ülessoojendus) olla automaatselt piiratud, et vältida valitud piirangu ületamist.

Pliidi võimsuse määramiseks:

Kui olete seadme vooluvõrku ühendanud, saate 60 sekundi jooksul määrata võimsustaseme.
Vajutage parempoolse taimeri "+" nuppu vähemalt 5 sekundi. Ekraanil kuvatakse sümbol "PL".
Kinnitamiseks vajutage nuppu 3 sec OK.
Soovitud võimsuse valimiseks kasutage nuppe "+" ja "–".
Valida saab järgmiste võimsustasemete seast: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Vajutage kinnituseks nuppu 3 sec OK .

Valitud võimsustase jääb mällu alles ka elektrikatkestuse korral.
Võimsustaseme muutmiseks ühendage pliit elektrivõrgust vähemalt 60 sekundiks välja, lülitage tagasi sisse ning korrake eespool kirjeldatud etappe.

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse sümbol "EE" a kostub helisignaal ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korrake toimingut.
Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

HELISIGNAAL SEES/VÄLJAS

Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:
- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekventsi;
- Vajutage 5 sekundit esimese klaviatuuri "P" nuppu, mis asub ülaosas vasakul.

Seadistatud alarmid jäävad aktiivseks.

DEMO REŽIIM (ülessoojendus inaktiveeritud, vt jaotist "Veaotsing")

Demorežiimi sisse ja välja lülitamiseks:
- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekventsi;
- Vajutage esimese minuti jooksul 5 sekundi kiirsoojenduse nuppu "P", mis asub vasaku klaviatuuri allosas (nagu all on näidatud);
- Ekraanil kuvatakse "DE".

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

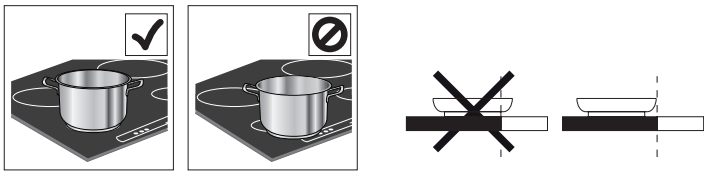
PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage 1 sekundiks toitenuppu. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage sama nuppu uuesti ning kõik keedualad desaktiveeritakse.

ASENDID

Leidke asukoha sümbolite järgi vajalik küpsetustsoon.
Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboleid.

Pange tähele! Juhtpaneelil asuvatel toidukuumtöötlemisaladel on soovitatav hoida potte ja panne tähistatud alade sees (võttes arvesse nii panni põhja kui ka ülemist serva, kuna see kipub olema laiem).
See hoiab ära puuteplaadi ülekuumenemise. Grillimisel või praadimisel kasutage võimaluse korral tagumist toidukuumtöötlemisala.



KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

OFF · – ⊞ + · P

Keeduala sisselülitamine:

Vajutage soovitud küpsetusala aktiveerimiseks "+" või "–" nuppu ning reguleerige võimsust. Taset näidatakse koos alaga, koos aktiivset toiduvalmistamisala näitava indikaatortulega. "P" nuppu võib kasutada kiirsoojendusfunktsiooni (Booster) valimiseks.

Keeduala väljalülitamine:

Vajutage võimsuse reguleerimise nupust vasakul olevat "OFF" nuppu.

JUHTPANEELI LUKK

Seadete lukustamiseks ja kogemata sisselülitamise ennetamiseks vajutage ja hoidke all OK/Klahvilukk nupp 3 sekundit. Helisignaal ja hoiatustule süttimine sümboli kohal kinnitavad funktsiooni käivitamist. Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon (⏻). Juhtnuppude lukust vabastamiseks korrake sama toimingut.

TAIMER

Kasutusel on kaks taimerit – ühega juhitakse vasakpoolset keeduala ja teistega parempoolset keeduala.

Taimeri sisselülitamiseks:

Vajutagenuppu "+" või "–" et määrata kasutatava keeduala jaoks soovitud aeg. Indikaatortuli aktiveeritakse vastavalt konkreetsele sümbolile ⏲. Kui määratud aeg saab täis, kõlab piiks ning keeduala lülitub automaatselt välja.
Aega saab igal ajal muuta ning samaaegselt saab aktiveerida mitmeid taimereid.
Kui pliidiplaadi samal küljel aktiveeritakse korraga kaks taimerit, hakkab tsooni valiku näidik vilkuma ja keskmisel ekraanil kuvatakse vastav valitud küpsetusaeg.

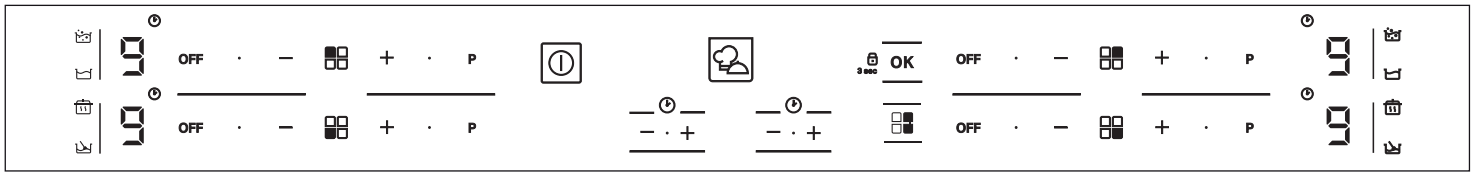
Taimeri väljalülitamiseks:

Vajutage samal ajal nuppe "+" ja "–", kuni taimer välja lülitub.

TAIMERI NÄIDIK

See LED (kui on sees) näitab, et küpsetusalale on määratud taimer

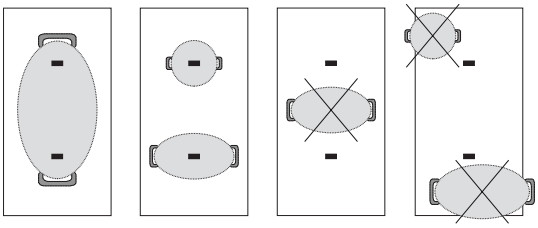
FUNKTSIOONID



COMBI DUO

See võimaldab kombineerida kaks küpsetustsooni ja kasutada neid ühe suure alana.
Sobib ideaalselt kalakeedupottide, padade ja grillaluste jaoks, mis katavad kogu küpsetuspinna.
Funktsioon inaktiveeritakse, kui ühendusala ei ole täielikult kaetud.
Kasutada võib ükskõik kumba parempoolset klahvistikku.
Funktsiooni aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks vajutage nuppu "COMBI DUO".
NB Selle omaduse kasutamise korral ei saa erifunktsioone valida.

NB! Asetage potid küpsetusala keskele nii, et need kataksid vähemalt ühe võrdluspunktidest (nagu allpool näidatud).



MY MENU

Nupp "My menu" aktiveerib erifunktsioonid.
Asetage nõu kohale ja valige keeduala.
Vajutage nupule "My menu". Kuvatakse täht "A".
Süttib valitud keedualal kasutatava esimese erifunktsiooni näidik.
Valige soovitud erifunktsioon, vajutades üks või mitu korda nupule "My menu".
Funktsioon on aktiveeritud, kui kinnitamiseks vajutada nuppu OK.
Mõne muu erifunktsiooni valimiseks vajutage "OFF" ja seejärel "My menu" nuppu, valimaks soovitud funktsioon.
Erifunktsioonide inaktiveerimiseks ja manuaalrežiimi naasmiseks vajutage "OFF".
Erifunktsioonide kasutamisel on võimsuse tase pliidiplaadi poolt eelnevalt seatud ja seda ei saa muuta.

ÜLESSULATAMINE

See funktsioon võimaldab toidu viia sulatamiseks ideaalse temperatuurini ja seda hoilda ilma kartmata, et see põhja kõrbeb.
See on ideaalne, sest selliselt ei kahjustata õrnemat toitu nagu sokolaad ning samas võib olla kindel, et see potipõhja külge ei jää.

SOOJASHOID

See funktsioon võimaldab hoida toitu ideaalsel temperatuuril, tavaliselt pärast toidu valmimist või vedelike väga aeglasel redutseerimisel.
Ideaalne toidu serveerimiseks täpselt õigel temperatuuril.

TASASEL TULEL KEETMINE

See funktsioon on ideaalne tasaseks küpsetamiseks, mis võimaldab toitu valmistada pikemat aega ilma põhjakõrbemise ohuta.
Ideaalne kauavalmivate kastmega roogade jaoks (riis, kastmed, praeliha).

KEETMINE

Selle funktsiooni abil saate vee keema lasta ja hoida seda keevana väiksema energiakuluga.
Pannile tuleks panna ligikaudu 2 liitrit vett (eelistatavalt toatemperatuuril).
Vee keemisel tuleb kindlasti silm peal hoida ning kontrollida regulaarselt, kas potis on piisavalt vett.
Kui potid on suured ja veekogus on suurem kui 2 liitrit, soovitame keemisaja optimeerimiseks kasutada kaant.

MÄRGUTULED

H JÄÄKKUUMUS

Kui näidikul kuvatakse "H", tähendab see, et küpsetusala on kuum. Indikaator süttib isegi siis, kui ala ei ole aktiveeritud, kuid seda on soojendanud kõrval olevad küpsetusalad või sellele on pandud kuum pott.
Kui küpsetusala on jahtunud, kaob kuva "H".

NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi induktsioonpliidil kasutamiseks, on valesti paigutatud või kui selle suurus ei vasta valitud keedualale. Kui 30 sekundi jooksul potti ei tuvastata, lülitub pliidiplaat välja.

KÜPSETUSTABEL

Küpsetustabelis on toodud näited iga võimsustaseme küpsetustüübi kohta. Tegelik võimsustaseme võimsus oleneb küpsetustsooni mõõtmetest.

VÕIMSUSTASE		VALMISTAMISVIIS	TASEME KASUTAMINE (tähistab toiduvalmistamise kogemust ja harjumusi)
Maksimaalne võimsus	**P**	Kiire soojendamine/Booster	Sobib toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks keemiseni vee puhul või toiduvedelike kiireks soojendamiseks.
	8 – 9	Praadimine – keetmine	Sobib pruunistamiseks, toidu valmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keemaajamiseks.
Kõrge võimsus	7 – 8	Pruunistamine – aeglane praadimine – keemaajamine – grillimine	Sobib aeglaseks praadimiseks, kõrgel temperatuuril keetmiseks, keetmiseks ja grillimiseks (lühiajaliselt, 5-10 minutit).
	6 – 7	Pruunistamine – keetmine – hautamine – aeglane praadimine – grillimine	Sobib aeglaseks praadimiseks, madalal temperatuuril keetmiseks, keetmiseks ja grillimiseks (keskmiselt 10-20 minutit), eelsoojendamiseks.
Keskmine võimsus	4 – 4	Keetmine – hautamine – aeglane praadimine – grillimine	Suurepärane hautamiseks, tasaseks keetmiseks, keetmiseks ja grillimiseks (pikaajaliselt).
	3 – 4	Keetmine – hautamine – paksendamine – pastakastme valmistamine	Sobib pika valmistamisajaga toitudele (riis, kastmed, praed, kala), mille valmistamiseks kasutatakse vedelikku (nt vesi, vein, puljong, piim), ja pastaroogade kreemja kastme valmistamiseks.
	2 – 3		Sobib pikaajaliseks keetmiseks (toidu maht alla liitri: riis, kastmed, praed, kala) vedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim).
Väike võimsus	1 – 2	Sulatamine – ülessulatamine – toidu soojas hoidmine – kreemja risotto hautamine	Sobib või pehmendamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikeste toodete sulatamiseks, toidu soojana hoidmiseks (nt kastmed, supid, minestrone).
	1		Sobib toidu soojana hoidmiseks, kreemjate risottode hautamiseks, serveerimisnõude kuumana hoidmiseks (induktsiooniga sobiva tarvikuga).
Nullvõimsus	**OFF**	Aluspind	Pliidiplaat on oote- või väljalülitatud režiimis (toiduvalmistamise lõpus on võimalik jääkkuumus, millest annab märku täht "H").

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Tähtis:

- **Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik ("H") ei ole kuvatud.**
- Ärge kasutage abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkrusisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaaspinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

RIKKEOTSING

- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
- Kui pliidiplaati ei ole pärast kasutamist võimalik välja lülitada, lahutage seade vooluvõrgust.
- Kui pliidiplaadi sisselülitamisel kuvatakse näidikul tähtarvkoodid, siis vaadake järgmises tabelis olevaid juhiseid.

Pange tähele! Vee olemasolu, pottidest pliidile sattunud vedelik või nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku juhuslikult kas sisse või välja lülitada.

KUVATUD KOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
F0E1	Tuvastatud on kööginõu, mis ei sobi valitud toiminguks.	Kööginõu ei ole korralikult küpsetustsooni paigutatud või pole see ühe või mitme küpsetustsooni jaoks sobiv.	Vajutage kaks korda toitenuppu, et kood F0E1 eemaldada ja taastada küpsetustsooni funktsionaalsus. Seejärel proovige kasutada kööginõud muu küpsetustsooniga või kasutage muud kööginõud.
F0E7	Toitejuhtme vale ühendus.	Elektriühendus ei ole loodud täpselt nii, nagu on kirjeldatud jaotises “ELEKTRIÜHENDUS“.	Kohandage elektriühendust jaotises “ELEKTRIÜHENDUS“ toodud kirjelduse järgi.
F0EA	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F0E9	Kui temperatuur on liiga kõrge, lülitub kuumutusala välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake, kuni kuumutusala on jahtunud, enne kui seda uuesti kasutate.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Tõmmake pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		
d E *[kui pliidiplaat ei tööta]*	Pliidiplaat ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioonid ei aktiveeru.	DEMOREŽIIM on sisse lülitatud.	Järgige olevaid juhiseid “DEMOREŽIIM“ peatükis .
Nt 0 → –	Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt “Võimsuse reguleerimine“.
Nt P → S *[Võimsustase nõutust madalam]*	Pliit määrab automaatselt minimaalse võimsustaseme, et küpsetustsooni kasutamine oleks võimalik.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt “Võimsuse reguleerimine“.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Pliidiplaadid võivad tavapärasel töötamisel müra tekitada.
Poti tuvastamise etapis teeb pliidiplaat klõpsuva heli, toiduvalmistamise ajal võib aga kuulda kahisevat või krõbisevat heli. Kahinad ja krõbinad pärinevad pottidest ning seda tekitavad pottide teatud omadused (näiteks kui põhi on valmistatud mitmest materjalikihist või on ebatavaline).

Müra võib erineda olenevalt tarvikutest ja nendes oleva toidu kogusest ning see ei tähenda viga.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

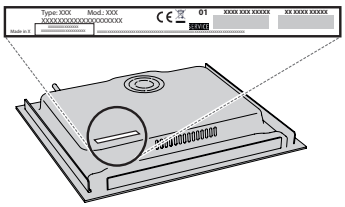
ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

1. Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

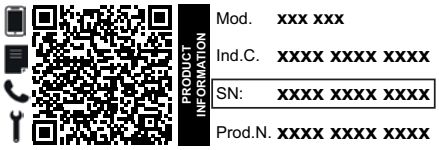
KUI VIGA JÄÄB PÜSIMA KA PÄRAST ÜLALKIRJELDATUD KONTROLLIMISI, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA TEENINDUSEGA.

Kui võtate ühendust meie klientidele mõeldud müügijärgse teenindusega, olge valmis esitama järgmisi andmeid:

- tõrke lühike kirjeldus;
- seadme tüüp ja täpne mudel;



- seerianumber (number, mis järgneb seadme all oleval andmesildil tähisele SN). Seerianumber on toodud ka dokumentatsioonis;



- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber

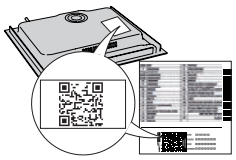
Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud teenindusse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

Süvispaigalduse korral pöörduge garantiiremonditeeninduse ja küsige koostekruvide omplekti (kui pole olemas).

Kui seadet ei paigaldata integreeritud ahju kohale, võite helistada järelmüügiteenindusse, et osta eralduskomplekt C00628720 (pliidiplaat suurusega 60 või 65 cm) või C00628721 (pliidiplaat suurusega 77 cm).
Kui te ei soovi eralduskomplekti osta, paigaldage kindlasti eraldaja, järgides paigaldusjuhtnööre.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- kasutage oma seadme QR-koodi;
- külastage meie veebisaiti **docs.hotpoint.eu;**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Hotpoint ARISTON

400020000835-B

SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.
Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei kaitlentės paviršius subraižytas, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Ugnies pavojus: nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.
⚠ DĖMESIO. Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. JOKIU BŪDU nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.
⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.
⚠ Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių, nes jie gali įkaisti.
⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.
⚠ Baigę prietaisą naudoti, jungikliu išjunkite kaitlentės elementą; pasikliaukite prikaistuvio jutikliu.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.
⚠ Maisto negalima palikti gaminyje arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ DĖMESIO. Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įrenginį, pvz., laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. "Bed and Breakfast"), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.
⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).
⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.
⚠ ĮSPĖJIMAS: indukcinė kaitlentė gali skleisti garsinį signalą, jei kas nors palikta ant valdymo skydelio. Spausdami įjungimo/išjungimo mygtuką išjunkite viryklę.

MONTAVIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.
⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.
⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.
⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepridedama).

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.
⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.
⚠ Įrengti naudojant maitinimo laido kištuką draudžiama, išskyrus atvejus, kai gamintojas pateikia gaminį su kištuku.
⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokiu būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu ♻.

Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EĮĮA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas).

Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis 🗑 nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Kad išnaudotumėte visas savo kaitlentės galimybes, likus kelioms minutėms iki gaminimosi pabaigos, kaitlentę išjunkite ir pasinaudokite likutine šiluma.

Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždengti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija.

Gamindami puodus ir keptuves uždenkite gerai priglundančiu dangčiu ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos.

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

Informaciją, susijusią su prietaiso mažos galios režimu pagal Reglamentą (ES) 2023/826, rasite paspaudę šią nuorodą: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

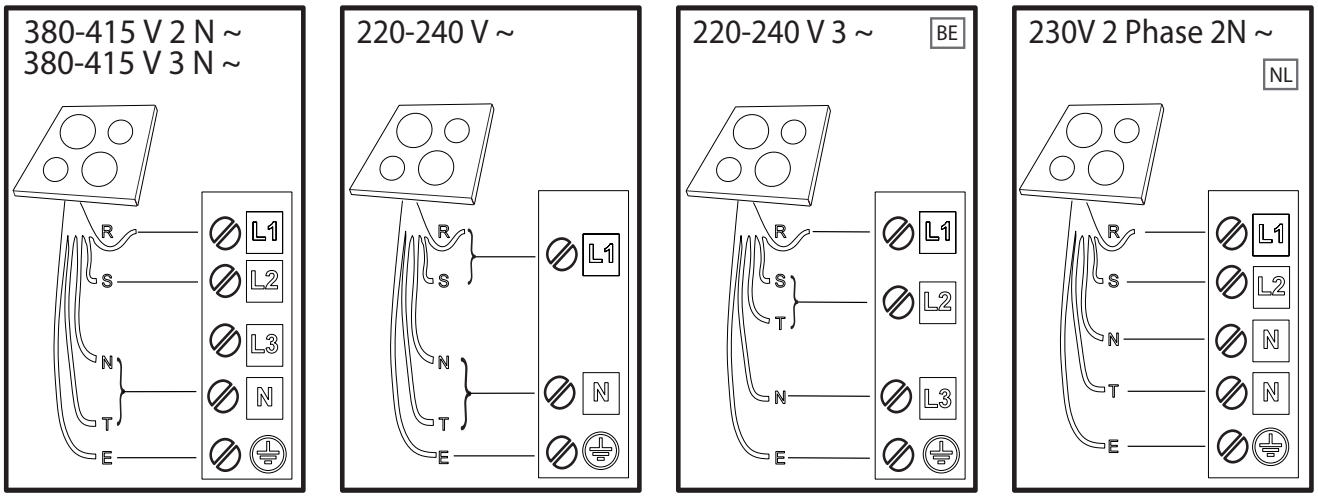
PASTABA

Žmonės su širdies stimuliatoriais arba kitais panašiais medicininiais prietaisais, turėtų būti atsargūs ir nestovėti prie šios indukcinės kaitlentės jai veikiant. Elektromagnetinis laukas gali paveikti širdies stimuliatorių arba kitus panašius prietaisus. Jei reikia daugiau informacijos apie indukcinės kaitlentės elektromagnetinių laukų poveikį, pasitarkite su gydytoju, širdies stimuliatoriaus ar kitų panašių prietaisų gamintojais.

🗑

ELEKTROS PRIJUNGIMAS

Prieš įjungiant prietaisą į elektros tinklą reikia sujungti visas elektros jungtis.
Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais.
Įsitikinkite, kad ant prietaiso dugno esančioje duomenų lentelėje nurodyta įtampa būtų tokia pat kaip namų.
Reglamentuose reikalaujama, kad prietaisas būtų įžemintas. Naudokite tik tinkamus konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorių).



R black-nero-negro-preto-μαύροϛ-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

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

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

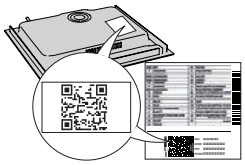
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/ye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

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

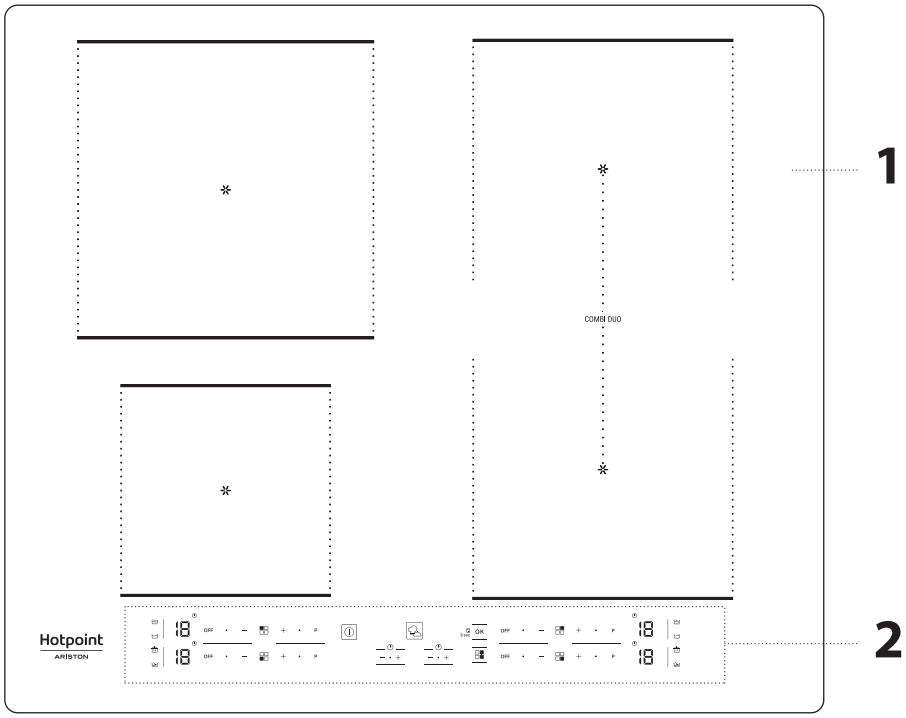
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.register10.eu.**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU

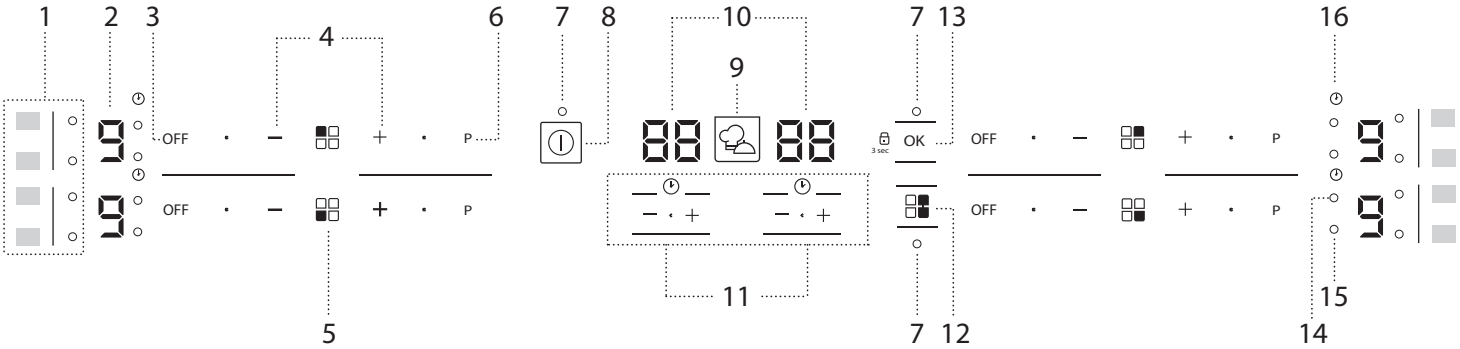


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis

VALDYMO SKYDELIS



1. Simboliai/specialiųjų funkcijų suaktyvinimas
2. Pasirinktas ruošimo lygis
3. Kaitvietės išjungimo mygtukas
4. Galios reguliavimo mygtukai
5. Kaitviečių identifikavimas
6. Spartaus įkaitinimo mygtukas (Booster)
7. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi
8. Įjungimo/Išjungimo mygtukas
9. My menu mygtukas
10. Ruošimo laiko indikatorius
11. Laikmatis
12. COMBI DUO mygtukas
13. OK/Klavišo užrakinimo mygtukas: 3 sekundes
14. Įjungto laikmačio indikatorius
15. Zonos pasirinkimo indikatorius
16. Laikmačio indikatoriaus simbolis

PRIEDAI

Naudokite tik indukcinėms kaitlentėms tinkamus puodus ir keptuves, pagamintus iš feromagnetinės medžiagos. Norėdami nustatyti puodo tinkamumą patikrinkite, ar ant jo yra simbolis (įprastai jis būna įspaustas dugne). Magnetu taip pat galite patikrinti, ar indų pagrindas yra magnetinis.

INDAI	MEDŽIAGA	YPATYBĖS
Rekomenduojami indai	Pagrindas pagamintas iš nerūdijančio plieno su daugiasluoksniu dizainu, emaliuoto plieno, ketaus.	Užtikrina optimalų efektyvumą, greitai įkaista ir tolygiai paskirsto šilumą.
Tinkami virimo indai	Dugnas nėra visiškai feromagnetinis (magnetas prilimpa tik prie konkrečios indo pagrindo dalies).	Įkaista tik feromagnetinė sritis. Dėl to indas gali įkaisti ne taip greitai ir šiluma gali pasiskirstyti ne taip tolygiai.
Tinkami virimo indai	Feromagnetiniame pagrinde yra aliuminio arba ties viduriu yra įdubimas.	Feromagnetinis plotas yra mažesnis už faktinį indo pagrindo plotą. Dėl to gali būti perduodama mažiau energijos ir indas gali nepakankamai įkaisti. Kaitlentė tokio indo gali neaptikti.
Netinka	Įprastas plonas plienas, stiklas, molis, varis, aliuminis ir kitos neferomagnetinės medžiagos arba indai su guminėmis kojelėmis	Indai neaptinkami ir neįkaista.

PASTABA: Visi indai turi būti plokščiu pagrindu. Reguliariai pasižiūrėkite, ar indo pagrindas nesideformuoja, nes kai kurie indai dėl didelio karščio gali deformuotis. Naudojant rekomenduojamų dydžių ir savybių neatitinkančius indus, gali labai nukentėti maisto gaminimo našumas ir rezultatai gali būti nepatenkinami.

INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ/KEPTUVIŲ ADAPTERIAI

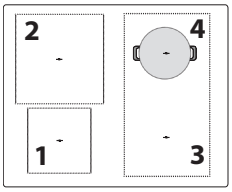
Indukcinės kaitlentės adapterio naudojimas turi įtakos efektyvumui, todėl vanduo ir maistas įšyla ilgiau. Įsitikinkite, kad feromagnetinis indų pagrindo skersmuo sutampa su adapterio skersmeniu ir kaitvietės skersmeniu. Jei šie išmatavimai nesutampa, kaitlentės bus ne tokia veiksminga. Nesilaikant šių nurodymų, gali susikaupti šiluma, kuri nebus perduodama į puodą ar keptuvę, todėl adapteris ir kaitlentė gali pajuoduoti.

TUŠTI PUODAI IR KEPTUVĖS

Kaitlentėje įrengta vidinė saugos sistema, kuri, nustačius per aukštą temperatūrą, automatiškai išjungia kaitlentę. Nerekomenduojama naudoti tuščių puodų ir keptuvių su plonu dugnu, tačiau jei jie naudojami, temperatūra gali pakilti greičiau, nei reikia laiko, kad greitai įsijungtų automatinio išjungimo funkcija, todėl kyla pavojus pažeisti keptuvę arba kaitlentės paviršių. Jei taip atsitiktų, nelieskite keptuvės ar kaitlentės paviršiaus. Palaukite, kol visi šie komponentai atvės. Jei rodomas bet koks klaidos pranešimas, skambinkite į techninės priežiūros centrą.

TINKAMO DYDŽIO KEPTUVĖS/PUODO DUGNAS SKIRTINGOMS KAITVIETĖMS

Kad kaitlentė veiktų pagal paskirtį, kiekvienoje zonoje naudokite reikiamo pagrindo skersmens indą (žr. toliau pateikiamą lentelę). Atkreipkite dėmesį, kad indų gamintojai dažnai nurodo ne pagrindo, o indo viršutinės dalies skersmens ilgį.
Kad kaitlentė veiktų taip, kaip tikimasi, indus statykite ant tos kaitvietės, kurios dydis atitinka feromagnetinio indo pagrindo matmenis.
Tinkamai pastatykite keptuvę/puodą ant pasirinktos kaitvietės. Nerekomenduojama naudoti už pačią kaitvietę didesnių indų.



INDŲ NAUDOJIMAS PAGAL ZONAS

Zona	Tinkami virimo indai	Tinkamas feromagnetinis pagrindas (cm)
1	Apskritas	10
2	Apskritas	15
3 arba 4	Apskritas arba kvadratinis	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovalus arba stačiakampis	Trumpoji kraštinė 16–21 Ilgoji krašinė 24–38

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

GALIOS LYGIO NUSTATYMAS

Pirkimo metu kaitlentės galia yra nustatyta didžiausia. Sureguliuokite nustatymus pagal elektros sistemos apribojimus jūsų namuose, kaip tai aprašoma tolimesniame skyriuje.

Dėmesio: Atsižvelgiant į kaitlentei pasirinktą galią, kaitvietės galios lygiai ir funkcijos (pvz., užvirinimas, greitas pašildymas) gali būti automatiškai apribojamos, kad nebūtų viršytas pasirinktas apribojimas.

Kad nustatytumėte kaitlentės galią:

Įjungę kaitlentę į elektros tinklą, galios lygį galite nustatyti per 60 sekundžių.
Paspauskite dešinįjį laikmačio "+" mygtuką ir palaikykite mažiausiai 5 sek.
Ekrane pasirodys "pl" simbolis.

Paspauskite 3 sec OK ir patvirtinkite.
Mygtukais "+" ir "–" pasirinkite norimą galios lygį.
Galimi galios lygiai: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Patvirtinkite paspaudę 3 sec OK .

Pasirinktas galios lygis atmintyje išlieka net ir nutrūkus elektros tiekimui.
Norėdami pakeisti galios lygį, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo mažiausiai 60 sekundžių, paskui vėl įjunkite ir pakartokite aprašytus veiksmus.

Jei nustatymo metu įvyksta klaida, pasirodo "EE" simbolis ir pasigirsta pyptelėjimas.
Jei taip įvyktų, veiksmus pakartokite.
Jei klaida kartojasi, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad garsinį signalą įjungtumėte/išjungtumėte:
- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Paspauskite "P" mygtuką viršutinėje kairiojoje klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek.

Visi garsiniai signalai liks įjungti.

DEMONSTRACINIS REŽIMAS (pašildymas išjungtas, žr. skyrių "Trikčių šalinimas")

Demonstracinio režimo įjungimas ir išjungimas.
- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per pirmąją minutę paspauskite greitojo kaitinimo mygtuką "P" apatinėje kairiojoje klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek. (kaip parodyta toliau);
- Ekrane bus rodoma "DE" (lietuvių kalba).

KASDIENIS NAUDOJIMAS

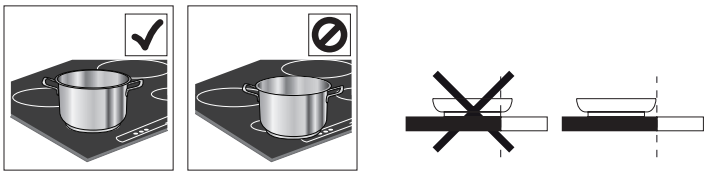
KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad kaitlentę įjungtumėte, paspauskite ir apie 1 sek. palaikykite maitinimo mygtuką. Kad kaitlentę išjungtumėte, paspauskite tą patį mygtuką dar kartą ir visos kaitvietės bus išjungtos.

PADĖTIES NUSTATYMAS

Raskite pageidaujamą kaitvietę pagal padėties simbolius.
Valdymo skydelio simbolių neuždenkite puodu..

Atkreipkite dėmesį: Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose (atkreipiant dėmesį į apatinę ir viršutinę indo dalį, kuri paprastai būna platesnė).
Taip jutiklinis skydelis bus apsaugotas nuo perkaitimo. Jei yra galimybė, kepdami ant grotelių arba kepindami naudokite galines gaminimo zonas.



KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ SUREGULIAVIMAS

OFF · – + · P

Kaitviečių suaktyvinimas:

Pasauskite atitinkamos kaitvietės "+" arba "–" mygtuką, kad ją suaktyvintumėte ir nustatytumėte galią. Lygis bus rodomas prie pasirinktos kaitvietės ir taip pat užsidegs indikatorius, nurodantis, kad kaitvietė veikia. Mygtuku "P" galima pasirinkti greito kaitinimo funkciją (Booster).

Kad išjungtumėte kaitvietes:

Galios reguliavimo zonos kairėje paspauskite išjungimo mygtuką "OFF".

VALDYMO PULTO UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti nustatymus ir apsisaugoti nuo netyčinio įjungimo, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą mygtuką "OK/Klavišo užrakinimo". Pyptelėjimas ir virš simbolio užsidegusi įspėjamoji lemputė reiškia, kad funkcija įjungta. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją ( ). Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo procedūrą.

LAIKMATIS

Kaitlentėje yra du laikmačiai – vienas valdo kairiosios pusės kaitvietes, o kitas – dešiniosios pusės.

Kad įjungtumėte laikmatį:

Paspauskite "+" arba "–" mygtuką, kad nustatytumėte norimą naudojamos kaitvietės laiką. Prie konkretaus simbolio bus suaktyvinta indikatoriaus lemputė . Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas, ir kaitvietė išsijungia automatiškai.
Laiką galima bet kada pakeisti ir vienu metu galima naudoti kelis laikmačius. Jei vienu metu įjungiami 2 kaitlentės laikmačiai vienoje pusėje, ima mirksėti "Zonos pasirinkimo indikatorius" ir pasirinktas atitinkamas gaminimo laikas parodomas centriniame ekrane.

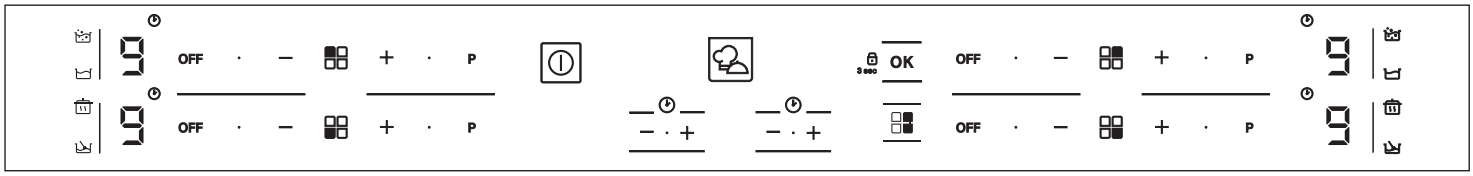
Kad laikmatį išjungtumėte:

Paspauskite "+" ir "–" mygtukus, kad laikmatis išsijungtų.

LAIKMAČIO INDIKATORIUS

Šis LED indikatorius (kai yra įjungtas) rodo, kad nustatytas kaitvietės laikmatis.

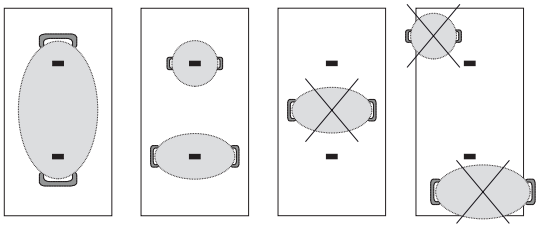
FUNKCIJOS



COMBI DUO

Suteikia galimybę sujungti dvi kaitvietes ir naudoti jas kaip vieną didelę gaminimo zoną.
Puikiai tinka žuvies gaminimo indams, puodams arba keptuvams, kurie užima visą gaminimo paviršių.
Funkcija išjungiama, jei kaitviečių jungiamoji zona visiškai neuždengiama.
Galima naudoti be kurią klaviatūrą dešinėje.
Norėdami įjungti/išjungti šią funkciją, paspauskite mygtuką "COMBI DUO".
ĮSIDĖMĖKITE. Specialiųjų funkcijų negalima pasirinkti, kai naudojama ši funkcija.

SVARBU. Indus kaitvietės centre dėkite taip, kad jie uždengtų bent vieną iš nurodytų atskaitos taškų (kaip parodyta toliau).



MY MENU

"My menu" mygtukas įjungia specialiąsias funkcijas.
Pastatykite puodą ir pasirinkite kaitvietę.
Paspauskite "My menu" mygtuką. Ekrane pasirodys raidė "A".
Užsidegs pirmosios specialiosios kaitvietės funkcijos indikatorius.
Norimą specialiąją funkciją pasirinkite vieną ar kelis kartus paspaudę "My menu" mygtuką.
Funkcija įjungiama, patvirtinimui paspaudus OK mygtuką.
Jei norite pasirinkti kitą specialiąją funkciją, paspauskite "OFF" (Išjungti), tada paspauskite mygtuką "My menu" ir pasirinkite reikiamą funkciją.
Jei norite išjungti specialiąsias funkcijas ir grįžti į rankinio nustatymo režimą, paspauskite "OFF" (Išjungti).
Naudojant specialiąsias funkcijas galios lygį nustato kaitlentė ir šio lygio negalima keisti.

LYDIMAS

Ši funkcija leidžia pasiekti lydymui tinkamą temperatūrą ir palaikyti ją nesudeginant maisto.
Šis būdas yra puikus, nes jį naudojant nesugadinami jautrūs patiekalai, pavyzdžiui, šokoladas, ir neleidžiama maistui prikibti prie puodo dugno.

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Ši funkcija leidžia baigtą gaminti maistą išlaikyti idealios temperatūros arba kai reikia iš lėto nugarinti skysčius.
Puikiai tinka tiekiant idealios temperatūros maistą.

VIRIMAS ANT MAŽOS UGNIES

Ši funkcija puikiai tinka palaikyti virimo temperatūrą, kad maistą galėtumėte ruošti ilgai ir nereikėtų bijoti jį sudeginti.
Idealiai tinka ilgai gaminamiems patiekalams (ryžiams, padažams, mėsai) su skystais padažais.

VIRIMAS

Ši funkcija leidžia užvirinti vandenį ir palaikyti virimo temperatūrą, suvartojant mažai energijos.
Į puodą įpilkite maždaug 2 litrus vandens (pageidaujama kambario temperatūros).
Visais atvejais naudotojams patariama atidžiai stebėti verdantį vandenį ir tikrinti, ar jis nenugaravo.
Jei puodai yra didesni, o vandens kiekis daugiau nei 2 litrai, rekomenduojame naudoti dangtį, kad optimizuotumėte virimo laiką.

INDIKATORIAI

H LIKUTINĖ ŠILUMA

Jei ekrane rodoma raidė "H", kaitvietė yra karšta. Indikatorius įsijungia, net jei kaitvietė nebuvo suaktyvinta, tačiau įkaito naudojant gretimas kaitvietes arba dėl to, kad ant jos buvo pastatytas karštas indas.
Kaitvietei atvėsus "H" raidė užgęsta.

PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinei kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Gaminimo lentelėje pateikiami gaminimo tipo pavyzdžiai kiekvienam galios lygiui. Tikroji tiekiama galia kiekvienam galios lygiui priklauso nuo kaitvietės išmatavimų.

GALIOS LYGIS		GAMINIMO RŪŠIS	LYGIŲ NAUDOJIMAS (nurodo gaminimo patirti ir įpročius)
Didžiausia galia	**P**	Greitas pakaitinimas/Booster	Idealiai tinka norint padidinti maisto temperatūrą iki greito užvirinimo, jei verdamas vanduo arba greitai įkaistantys gaminti skirti skysčiai.
	8 – 9	Kepimas – užvirinimas	Ideali tinka norint apskrudinti, pradėti gaminti, kepinti užšaldytus produktus, greitai užvirinti.
Didelė galia	7 – 8	Skrudinimas – lėtas kepimas – užvirinimas – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka norint kepinti ant lėtos ugnies, išlaikyti skysčius verdančius, virti ir kepti ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių).
	6 – 7	Skrudinimas – virimas – troškinimas – kepinimas ant lėtos ugnies – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka norint kepinti ant lėtos ugnies, išlaikyti skysčius verdančius ant lėtos ugnies, virti ir kepti ant grotelių (vidutini laiko tarpa, 10-20 minučių), pirminiam pakaitinimui.
Vidutinė galia	4 – 5	Virimas – troškinimas – kepinimas ant lėtos ugnies – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka norint troškinti, virinti ant nestiprios ugnies, virti ir kepti ant grotelių (ilgą laiko tarpą).
	3 – 4	Virimas – kaitinimas ant lėtos ugnies – tirštinimas – makaronų apkepimas	Idealiai tinka ilgesniam virimui (ryžiams, padažams, kepsniams, žuviai) skysčiuose (pvz., vandenyje, vyne, sultinyje, piene), makaronams apkepti.
	2 – 3		Idealiai tinka ilgesniam virimui (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiams, padažams, kepsniams, žuviai) skysčiuose (pvz., vandenyje, vyne, sultinyje, piene)
Nedidelė galia	1 – 2	Tirpinimas – atitirpinimas – maisto šilumos išlaikymas – daugiaryžių apkepinimas	Idealiai tinka norint suminkštinti sviestą, švelniai ištirpdyti šokoladą, atšildyti nedidelius produktus ir išlaikyti ką tik pagamintą maistą (pvz., padažus, sriubas, daržovių sriubas) karštą.
	1		Idealiai tinka norint išlaikyti ką tik pagamintą maistą karštą, apkepinti daugiaryžius ir išlaikyti patiekalų šilumą (indukcijai tinkamas priedas).
Nulinė galia	**OFF**	Atraminis paviršius	Kaitlentė budėjimo režime arba išjungta (galimas gaminimo užbaigimas likutine šiluma, nurodoma "H".)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Svarbu:

- **Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius ("H").**
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
- Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusausinkite.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.

RODOMAS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
F0E1	Aptiktas gaminimo indas, bet jis nesuderinamas su pageidaujama operacija.	Gaminimo indas netinkamai uždėtas ant gaminimo zonos arba jis yra nesuderinamas su viena arba keliomis gaminimo zonomis.	Du kartus paspauskite mygtuką On/Off (Įjungti/Išjungti), kad pašalintumėte F0E1 kodą ir atkurtumėte gaminimo zonos funkcijas. Tada pabandykite naudoti gaminimo indą kitoje gaminimo zonoje arba bandykite naudoti kitą gaminimo indą.
F0E7	Netinkamai prijungtas maitinimo laidas.	Maitinimo tiekimo jungtis neatitinka nurodymų, kurie pateikiami skyriuje “ELEKTROS PRIJUNGIMAS“.	Pakoreguokite maitinimo tiekimo jungtį, kad ji atitiktų nurodymus, kurie pateikiami skyriuje “ELEKTROS PRIJUNGIMAS“.
F0EA	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F0E9	Gaminimo zona išsijungia, kai temperatūra yra per aukšta.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Palaukite, kol gaminimo zona atvės, ir tik tada vėl ją naudokite.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		
d E *[kai kaitlentė išjungta]*	Kaitvietė neįsijungia ir nekaista. Funkcijos nesuaktyvinamos.	DEMONSTRACINIS REŽIMAS įjungtas.	Vadovaukite instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje “DEMONSTRACINIS REŽIMAS“ .
pvz.: 0 → –	Kaitlentė neleidžia suaktyvinti specialiosios funkcijos.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių “Galios lygio nustatymas“.
pvz.: P → 5 *[Galios lygis žemesns nei pageidaujamas lygis]*	Kaitlentė automatiškai nustato mažiausią galios lygį ir taip užtikrina galimybę naudoti kaitvietę.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių “Galios lygio nustatymas“.

VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

Įprastai veikdamos indukcinės kaitlentės gali skleisti šnypštimo ar traškėjimo garsus. Šiuos garsus iš tiesų skleidžia maisto ruošimo indai ir jie yra susiję su keptuvių dugnų ypatybėmis (pavyzdžiui, kai dugnas yra pagamintas iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba yra nelygus).

Šie garsai skiriasi atsižvelgiant į maisto ruošimo indo tipą ir jame esančio maisto kiekį. Tai nereiškia, kad su kaitlente yra kažkas negerai.

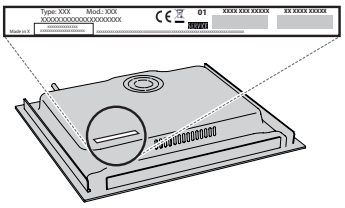
TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

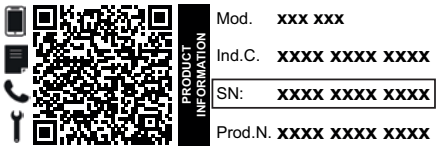
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

JEI ATLIKUS ŠIAS PATIKRAS TRIKTIS NEPAŠALINAMA, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:
- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;



- serijos numeris (numeris nurodomas po žodžio SN techninių duomenų plokštelėje). Serijos numeris taip pat yra nurodytas dokumentacijoje;



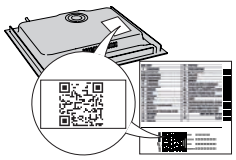
- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Jei prietaisas integruojamas, paskambinkite aptarnavimo po pardavimo tarnybai užsakyti aržtų rinkinį (jei jo nėra).

Jei kaitlentė montuojama ne virš integruotos orkaitės, skambinkite į klientų aptarnavimo centrą ir įsigykite paskirstymo rinkinį C00628720 (60 ir 65 cm kaitlentė) arba C00628721 (77 cm kaitlentė).
Jei paskirstymo rinkinio neperkate, užtikrinkite, kad skyriklis būtų sumontuotas vadovaujantis montavimo instrukcijomis.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:
- Naudodami QR kodą ant jūsų prietaiso;
- Apsilankę mūsų svetainėje **docs.hotpoint.eu;**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Hotpoint ARISTON

400020000835-B

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.
Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi – pastāv strāvas trieciena risks.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: neuzglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmas.
⚠ UZMANĪBU! Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama – aizdegšanās risks. NEKAD nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni: tā vietā izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai uguns slāpēšanas materiālu.
⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks.
⚠ Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var uzkarst.
⚠ Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3-8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
⚠ Pēc lietošanas ar pogu izslēdziet plīts virsmu un nepaļaujieties uz pannas detektoru.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt izstrādājumā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ UZMANĪBU! Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.
⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).
⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
⚠ BRĪDINĀJUMS: Indukcijas plīts virsma var radīt akustisku skaņu, ja uz vadības paneļa kaut kas ir atstāts. Izslēdziet gatavošanas virsmu ar pogu IESL./IZSL.

MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.
⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā sekojiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.
⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāģēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.
⚠ Ja ierīci neuzstāda virs krāsns, atdalošo paneli (nav iekļauts) jāuzstāda nodalījumā zem ierīces.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.
⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.
⚠ Uzstādīšana, izmantojot elektrokabeļa spraudni, ir aizliegta, ja vien izstrādājums nav aprīkots ar Ražotāja piegādāto kabeli.
⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pārliecinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu ♻.

Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Izmantojiet savas plīts atlikušo karstumu, izslēdzot to dažas minūtes pirms beidzat gatavot.

Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz attiecīgais laukums uz plīts virsmas; tvertne, kas ir mazāka par attiecīgo laukumu uz plīts virsmas, radīs enerģijas izšķērdēšanu.

Gatavojot nosedziet katlus un pannas ar cieši piegulošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavojot, kad noņemts vāks, tiek patērēts daudz vairāk enerģijas.

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

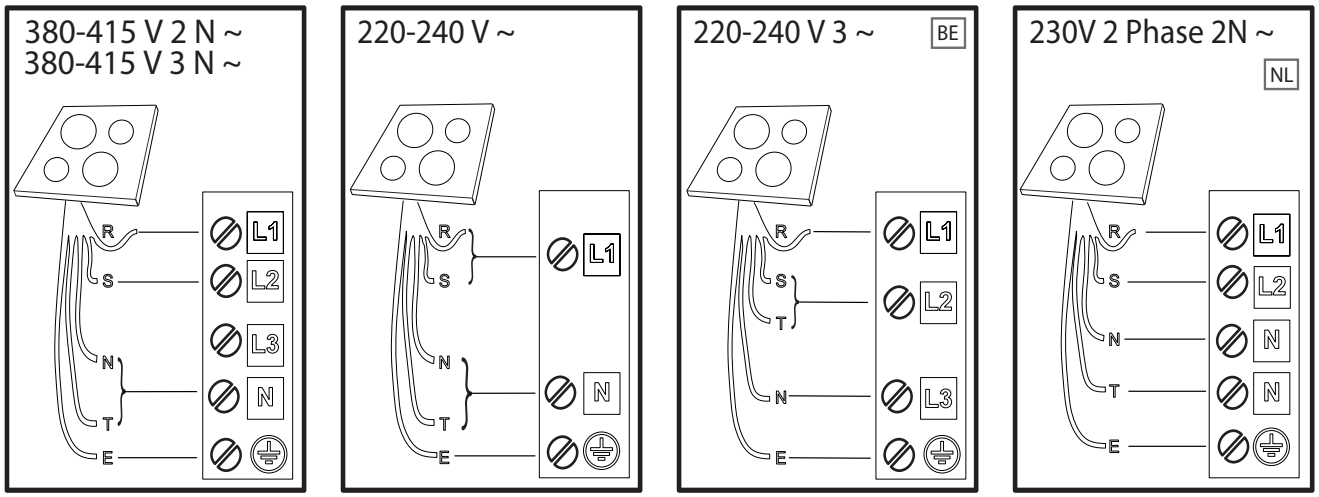
Informāciju par ierīces mazjaudas režīmu saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826 var atrast šajā saitē: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

PIEZĪME

Cilvēkiem ar elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu medicīnisko ierīci jāievēro piesardzība, stāvot pie šīs indukcijas plīts virsmas, kamēr tā ir ieslēgta. Elektromagnētiskais lauks var ietekmēt elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu ierīci. Konsultējieties ar ārstu vai elektrokardiostimulatora, vai līdzīgas medicīniskās ierīces ražotāju, lai iegūtu papildinformāciju par indukcijas plīts virsmas elektromagnētiskā lauka iedarbību uz to.

ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums.
Uzstādīšanu drīkst veikt kvalificēts speciālists, kas pārzina pašreizējos drošības un uzstādīšanas normatīvus. Uzstādīšana it īpaši jāveic saskaņā ar valsts energoapgādes uzņēmuma noteikumiem.
Pārbaudiet, vai datu plāksnītē, kas atrodas ierīces apakšpusē, norādītā sprieguma parametri atbilst mājas elektrotīkla sprieguma parametriem.
Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsazemē: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemējuma vadītāju).



R black-nero-negro-preto-μαύροζ-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

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

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

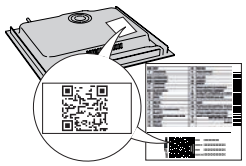
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-
geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-
rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-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

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

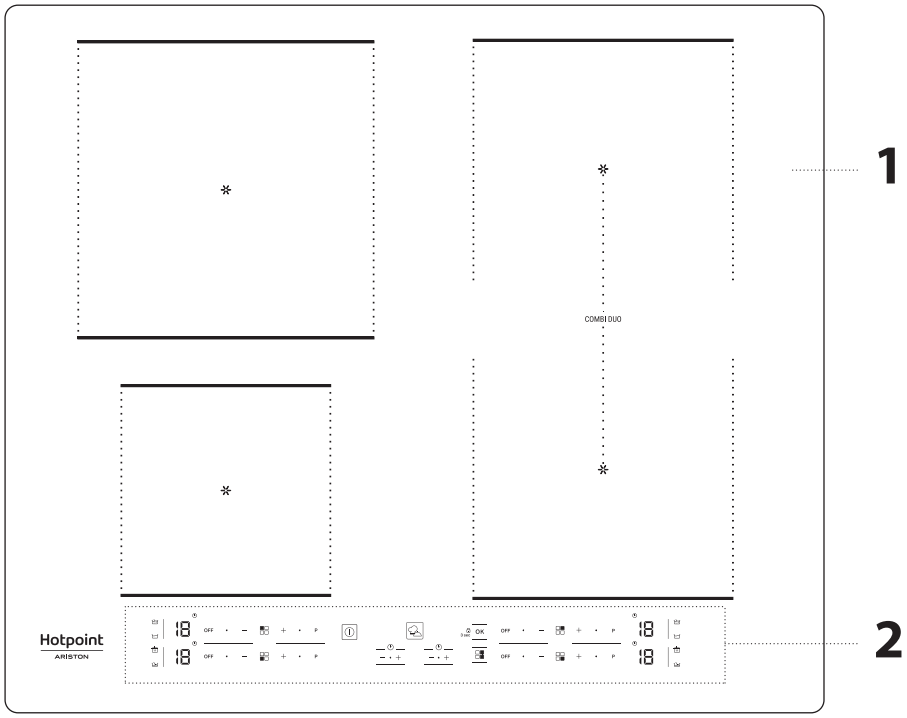
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES HOTPOINT IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē **www.register10.eu.**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES

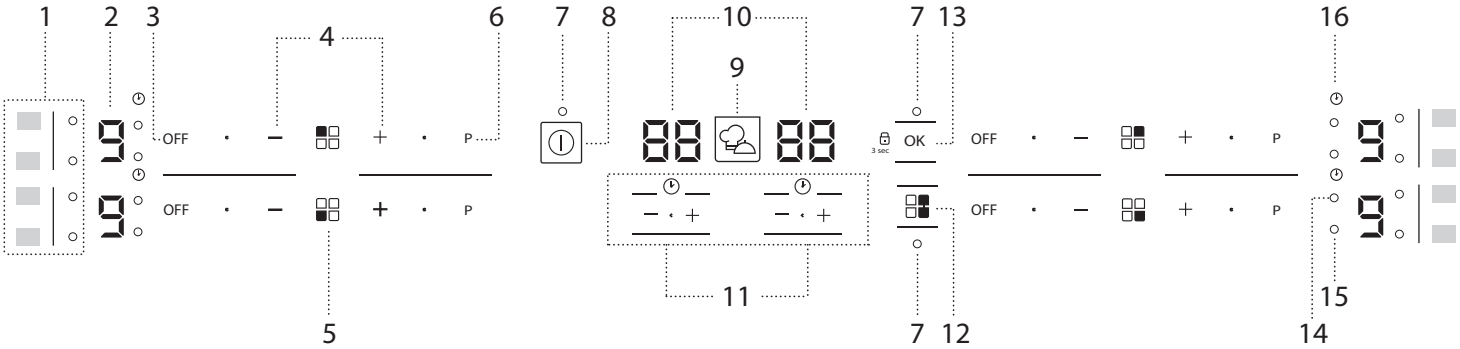


IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

VADĪBAS PANELIS



1. Simboli/īpašo funkciju aktivizēšana
2. Gatavošanas līmenis atlasīts
3. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga
4. Jaudas regulēšanas pogas
5. Gatavošanas zonas noteikšana
6. Ātrās karsēšanas režīma poga (Booster)
7. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva
8. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
9. My menu poga
10. Gatavošanas laika indikators
11. Taimeris
12. COMBI DUO poga
13. OK/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes
14. Aktīva taimera indikators
15. Zonas atlases indikators
16. Taimera indikatora simbols

PIEDERUMI

Izmantojiet tikai katlus un pannas, kas izgatavoti no feromagnētiska materiāla, kas piemērots indukcijas plīts virsmām. Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Var izmantot arī magnētu, lai pārbaudītu, vai trauka pamatne ir magnētiska.

VIRTUVES TRAUKI	MATERIĀLS	ĪPAŠĪBAS
Rekomendētie virtuves trauki	Pamatne ir izgatavota no nerūsējošā tērauda ar sendviča dizainu, emaljēta tērauda, čuguna.	Nodrošina optimālu efektivitāti, ātri uzsilst un vienmērīgi sadala siltumu.
Piemērotie virtuves trauki	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska (magnēts pielīp tikai daļai trauka pamatnes).	Uzsilst tikai feromagnētiskā zona. Rezultātā tā var uzkarst mazāk ātri un siltums var tikt sadalīts mazāk vienmērīgi.
Piemērotie virtuves trauki	Feromagnētiskajā pamatnē ir laukumi, kas satur alumīniju, vai centrā ir padziļinājums.	Feromagnētiskais laukums ir mazāks nekā faktiskais virtuves trauka pamatnes laukums. Tā rezultātā var tikt nodrošināta mazāka jauda, un virtuves trauki var nesakarst pietiekami. Virtuves trauki var netikt noteikti.
Nav piemērots	Parasts plāns tērauds, stikls, māls, varš, alumīnijs un citi neferomagnētiski materiāli, virtuves trauki ar gumijas pamatni	Virtuves trauki netiek noteikti un neuzkarst.

PIEZĪME: Visiem virtuves traukiem jābūt ar plakanu pamatni. Periodiski pārbaudiet, vai pamatnei nav deformācijas pazīmju, jo daži virtuves trauki var deformēties liela karstuma dēļ.
Ēdienu gatavošanas trauku, kas neatbilst ieteiktajiem izmēriem un īpašībām, izmantošana var būtiski ietekmēt gatavošanas veiktspēju un radīt neapmierinošus rezultātus.

ADAPTERI KATLIEM/PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTIJ

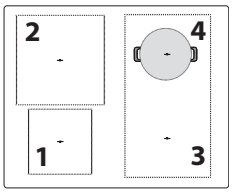
Adaptera plākšņu izmantošana ietekmē efektivitāti un tādējādi palielina laiku, kas nepieciešams ūdens vai pārtikas uzsildīšanai. Pārliecinieties, ka trauka pamatnes feromagnētiskais diametrs atbilst gan adaptera plāksnes diametram, gan gatavošanas zonas diametram. Ja šie mērījumi nesakrīt, efektivitāte un veiktspēja var ievērojami samazināties. Šo norādījumu neievērošana var izraisīt siltuma uzkrāšanos, kas netiek efektīvi pārnesta uz katlu vai pannu, kas var izraisīt plāksnes un plīts virsmas melnēšanu.

TUKŠI KATLI UN PANNAS

Plīts ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, kas aktivizē "Automatic off" (Automātiskā izslēgšanās) funkciju, kad tiek konstatēta pārāk augsta temperatūra. Nav ieteicams izmantot tukšus katlus un pannas ar plānu pamatni, taču, ja tie tiek izmantoti, temperatūra var paaugstināties ātrāk nekā laiks, kas nepieciešams, lai nekavējoties tiktu iedarbināta "Automātiskā izslēgšanās", radot risku sabojāt pannu vai plīts virsma. Ja tā notiek, nepieskarieties pannai vai plīts virsmai. Pagaidiet, līdz visi elementi atdziest. Ja tiek parādīts kļūdas ziņojums, sazinieties ar servisa centru.

PIEMĒROTA IZMĒRA PANNAS/KATLU PAMATNE DAŽĀDĀM GATAVOŠANAS ZONĀM

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, katrai zonai izmantojiet katlus ar piemērotu pamatnes diametru (skatiet tabulu tālāk). Lūdzu, ņemiet vērā, ka virtuves piederumu ražotāji bieži norāda trauka augšējā diametra izmēru, nevis pamatnes diametru.
Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas ar paredzēto veiktspēju, vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kuras izmērs atbilst trauka pamatnes feromagnētiskajam izmēram.
Pareizi centrējiet pannu/katlu uz izmantotās gatavošanas zonas. Nav ieteicams izmantot katlus, kas ir lielāki par gatavošanas zonas izmēru.



VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM

Zona	Piemērotā virtuves trauka forma	Piemērota feromagnētiskā pamatne (cm)
1	Apaļa	10
2	Apaļa	15
3 vai 4	Apaļa vai kvadrātveida	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovāla vai taisnstūrveida	Īsā mala 16-21 Garā mala 24 - 38

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

JAUDAS KONTROLE

Pirkuma brīdī plīts virsmai tiek iestatīts maksimālais iespējamais jaudas līmenis. Noregulējiet iestatījumu atbilstoši elektrības sistēmas ierobežojumiem jūsu mājās, kā aprakstīts nākamajā punktā.

Levērojiet: Atkarībā no plauktam izvēlētās jaudas dažus gatavošanas zonas jaudas līmeņus un funkcijas (piemēram, vārīšanu vai ātro uzsildīšanu) var automātiski ierobežot, lai novērstu izvēlētā ierobežojuma pārsniegšanu.

Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana

Kad ierīce pievienota elektrotīklam, nākamajās 60 sekundēs varat iestatīt jaudas intensitātes līmeni.
Nospiediet tālāko labās puses taimeri "+" pogu un pieturiet vismaz 5 sekundes. Ekrānā tiks parādīts "PL" simbols.

Nospiediet 3 sec OK pogu, lai apstiprinātu.
Izmantojiet "+" un "–" pogas, lai atlasītu vēlamo jaudas intensitāti.
Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Apstipriniet, nospiežot 3 sec OK .

Atlasītais jaudas līmenis tiks saglabāts atmiņā pat tad, ja strāvas padeve tiks pārtraukta.
Lai mainītu jaudas intensitātes līmeņus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla vismaz uz 60 sekundēm, pēc tam atkal to pievienojiet tīklam un atkārtojiet iepriekšminētās secīgās darbības.

Ja, veicot secīgās iestatīšanas darbības, rodas kļūda, tiks parādīts "EE" simbols un būs dzirdams skaņas signāls. Ja tā notiek, atkārtojiet darbību.
Ja kļūda netiek novērsta, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

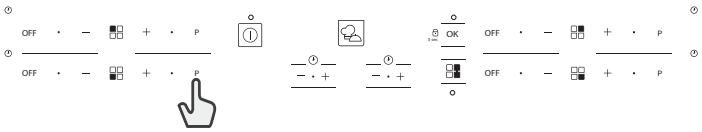
SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Nospiediet pogu "P" pirmajā tastatūrā augšējā kreisajā stūrī un pieturiet 5 sekundes.

Jebkādas iestatītās trauksmes paliks aktīvas.

DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS (uzsildīšana deaktivizēta, skatiet nodaļu "Problēmu risināšana")

Lai ieslēgtu un izslēgtu demonstrēšanas režīmu:
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Pirmās minūtes laikā nospiediet un 5 sekundes pieturiet apakšējās kreisās puses tastatūras ātrās sildīšanas pogu "P" (kā parādīts tālāk);
- Displejā tiks parādīts "DE" (Vācu).



IKDIENAS IZMANTOŠANA

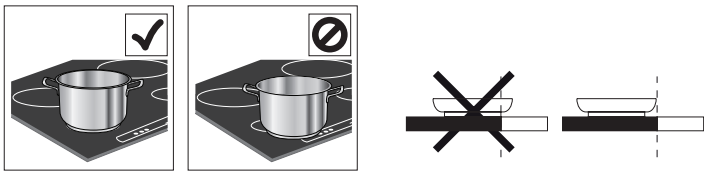
PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu plīts virsmu, jaudas ieslēgšanas pogu turiet nospiestu apmēram 1 sekundi. Lai izslēgtu plīts virsmu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu un visas gatavošanas zonas tiks deaktivizētas.

NOVIETOŠANA

Atrodiet vēlamo gatavošanas zonu, ievērojot pozīciju simbolus.
Neaizsedziet vadības paneļa simbolus ar gatavošanas trauku.

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka).
Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grilējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA

OFF · – + · P

Gatavošanas zonu aktivizēšana:

Nospiediet vajadzīgās gatavošanas zonas pogu "+" vai "–", lai to aktivizētu un noregulējiet jaudu. Līmenis tiks parādīts vienā līnijā ar zonu, kopā ar gaismas indikatoru, kas norāda aktīvo gatavošanas zonu. Pogu "P" var izmantot, lai izvēlētos ātrās uzsildīšanas funkciju (Booster).

Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

Nospiediet pogu "OFF" (Izslēgt), kas atrodas pa kreisi no jaudas regulēšanas.

VADĪBAS PANEĻA BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu iestatījumus un nepieļautu nejaušu ieslēgšanu, nospiediet un 3 sekundes pieturiet OK/Taustiņu bloķēšanas poga. Skaņas signāls un brīdinājuma gaismiņa virs simbola norādīs, ka šī funkcija ir aktivizēta. Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas funkciju ( ). Atkārtojiet aktivizēšanas darbības, lai atbloķētu vadības pogas.

TAIMERIS

Ir divi taimeri – viens kontrolē kreisās puses gatavošanas zonas, bet otrs – labās puses gatavošanas zonas.

Taimera aktivizēšana:

Nospiediet "+" vai "–" pogu, lai iestatītu vēlamo laiku izmantojamajai gatavošanas zonai. Tiks aktivizēts indikators, kas atbilst konkrētajam simbolam . Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.
Laiku var mainīt jebkurā brīdī, kā arī vienlaikus var aktivizēt vairākus taimerus.
Gadījumā, ja vienlaikus tiek aktivizēti divi taimeri vienā plīts virsmas sānā, "Zonu atlases indikators" mirgo un centrālajā displejā tiek attēlots relatīvais gatavošanas ilgums.

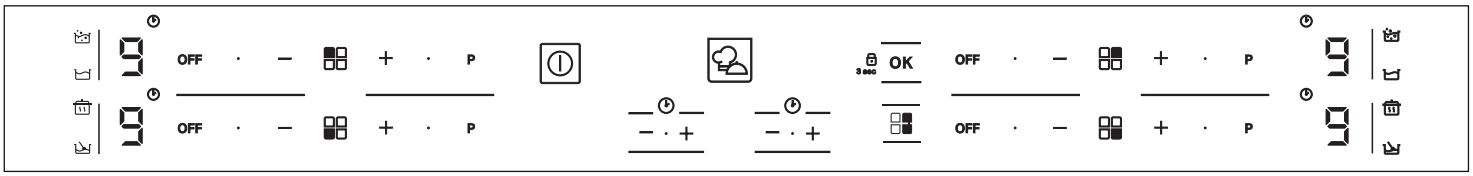
Taimera deaktivizēšana:

Nospiediet "+" un "–" pogas kopā, kamēr taimeris tiek deaktivizēts.

TAIMERA INDIKATORS

Šis LED indikators (kad atrodas stāvoklī "ON" (Ieslēgts)) norāda, ka gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris.

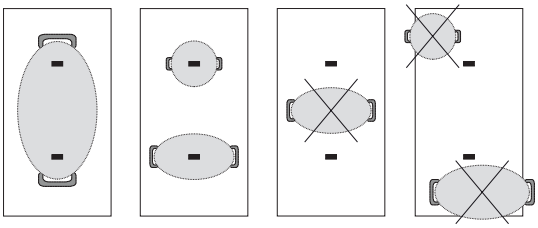
FUNKCIJAS



COMBI DUO

Tas ļauj apvienot divas gatavošanas zonas un izmantot tās kā vienotu lielu platību.
Ideāli piemērots zivju traukiem, kastroļiem vai režģiem, kas nosedz visu gatavošanas virsmu.
Funkcija tiek deaktivizēta, ja pārejas zona pilnībā nosegta.
Var izmantot jebkuru no papildtastatūrām, kas atrodas labajā pusē.
Lai funkciju aktivizētu/deaktivizētu, nospiediet taustiņu "COMBI DUO".
LEVĒROJIET: Izmantojot šo režīmu, nevar izvēlēties īpašās funkcijas.

SVARĪGI! Novietojiet katlus gatavošanas zonas centrā, lai tie nosegtu vismaz vienu atsauces punktu (kā norādīts tālāk).



MY MENU

"My menu" poga aktivizē īpašās funkcijas.
Novietojiet katlu un atlasiet gatavošanas zonu.
Nospiediet "My menu" pogu. Displejā būs redzams "A".
Iedegsies gatavošanas zonai pieejamās pirmās īpašās funkcijas indikators.
Atlasiet vēlamo īpašo funkciju, nospiežot "My menu" pogu vienu vai vairākas reizes.
Funkcija tiek aktivizēta, kad apstiprināšanai nospiesta OK poga.
Lai atlasītu citu īpašo funkciju, nospiediet "OFF" (Izslēgt) un pēc tam pogu "My menu" , lai izvēlētos nepieciešamo funkciju.
Lai deaktivizētu īpašās funkcijas un atgrieztos manuālajā režīmā, nospiediet "OFF" (Izslēgt).
Izmantojot īpašās funkcijas, plīts iepriekš iestata jaudas līmeni, un to nevar mainīt.

KAUSĒŠANA

Šī funkcija ļauj sagatavot ēdienu ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabāt šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt.
Šī metode ir ideāla, jo nekaitē tādiem smalkiem produktiem kā šokolāde, un novērš to pielipšanu katlam.

SAGLABĀT SILTU

Šī funkcija ļauj uzturēt ēdienu ideālā temperatūrā, parasti pēc gatavošanas vai ļoti lēni reducējot šķidrumus.
Ideāli ēdiena pasniegšanai ideālā temperatūrā.

VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNS

Šī funkcija ir ideāla, lai saglabātu tādu temperatūru, kāda ir gatavojot uz lēnas uguns, ļaujot gatavot ilgstoši bez riska piededzināt.
Ideāli ilgstošas gatavošanas receptēm (rīsiem, mērcēm, cepešiem) ar šķidruma mērcēm.

VĀRĪŠANA

Šī funkcija ļauj uzvārīt ūdeni un uzturēt vārīšanos ar mazu enerģijas patēriņu.
Pannā iepildiet aptuveni 2 litrus ūdens (vēlams istabas temperatūrā).
Lietotājiem vienmēr ieteicams uzmanīgi uzraudzīt verdošu ūdeni un regulāri pārbaudīt atlikušā ūdens daudzumu.
Ja katli ir lieli un ūdens daudzums pārsniedz 2 litrus, ieteicams izmantot vāku, lai optimizētu vārīšanās laiku.

INDIKATORI

H ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Ja displejā ir redzams "H", tas nozīmē, ka gatavošanas zona ir karsta. Indikators iedegas pat tad, ja zona nav aktivizēta, bet ir sakarsusi blakus esošo zonu lietošanas dēļ vai tāpēc, ka uz tās ir novietots karsts katls.
Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, "H" nodziest.

KATLS NOVIETOTS NEPAREIZI VAI TĀ NAV VISPĀR

Šis simbols ir redzams tad, kad katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

GATAVOŠANAS TABULA

Ēdienu gatavošanas tabula katram jaudas līmenim piedāvā gatavošanas veida piemēru. Katra jaudas līmeņa faktiskā piegādātā jauda ir atkarīga no gatavošanas zonas izmēriem.

JAUDAS LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	LĪMEŅA LIETOJUMS (norāda ēdiena gatavošanas pieredzi un paradumus)
Maksimālā jauda	**P**	Ātra uzkarsēšana/Bosster	Ideāli piemērots straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai, lai ātri uzvārītu ūdeni vai ātri uzkarsētu ēdiena gatavošanai paredzētos šķidrumus.
	8 – 9	Cepšana – vārīšana	Ideāli piemērots apcepšanai, gatavošanas sākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai uzvārīšanai.
Liela jauda	7 – 8	Apcepšana – lēna cepšana – vārīšana – grilēšana	Ideāli piemērots lēnai cepšanai, augstas vārīšanas, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (īslaicīgi, 5-10 minūtes).
	6 – 7	Apcepšana – vārīšana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli piemērots lēnai cepšanai, zemas vārīšanās, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (vidēji ilgi, 10-20 minūtes), iepriekšējai uzsildīšanai.
Vidēja jauda	4 – 5	Ēdienu gatavošana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli piemērots sautēšanai, lēnas vārīšanas, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (ilgstoši).
	3 – 4	Ēdienu gatavošana – lēna vārīšana – sabiezināšana – krēmīgas pastas gatavošana	Ideāli piemērots ilgstošai gatavošanai (rīsi, mērces, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu, pienu), krēmīgas pastas gatavošanai.
	2 – 3		Ideāli piemērots ilgstošai gatavošanai (ja tilpums ir mazāks par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu, pienu).
Zema jauda	1 – 2	Kausēšana – atkausēšana – karsta ēdiena uzturēšana – krēmīgu risoto gatavošana	Ideāli piemērots sviesta mīkstināšanai, lēnai šokolādes kausēšanai, nelielu produktu atkausēšanai un nupat pagatavota ēdiena (piemēram, mērces, zupas, minestrone) siltuma saglabāšanai.
	1		Ideāli piemērots nupat pagatavota ēdiena siltuma saglabāšanai, krēmveida risoto gatavošanai un pasniedzamā ēdiena porciju siltuma saglabāšanai (ar indukcijas plīts virsmai piemērotiem piederumiem).
Nulles jauda	**OFF**	Palīgvirsma	Plīts virsma ir gaidlaika vai izslēgtā režīmā (iespējams, gatavošanas beigās virsma vēl ir karsta, kas tiek norādīts ar "H").

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Svarīgi!

- **Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.**
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drāniņu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlijuši šķidrumi gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšļakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

DISPLEJA KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
F0E1	Konstatēts gatavošanas trauks, bet tas neatbilst pieprasītajai darbībai.	Gatavošanas trauks nav pareizi novietots uz gatavošanas zonas vai arī tas nav saderīgs ar vienu vai vairākām gatavošanas zonām.	Nospiediet pogu "Ieslēgt/Izslēgt" divas reizes, lai noņemtu F0E1 kodu un atjaunotu gatavošanas zonas funkcionalitāti. Pēc tam mēģiniet izmantot gatavošanas trauku uz citas gatavošanas zonas vai izmantot citu gatavošanas trauku.
F0E7	Nepareizs strāvas vada savienojums.	Elektrotīkla savienojums nav izveidots tā, kā norādīts punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".	Pielāgojiet elektrotīkla savienojumu atbilstoši norādījumiem punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".
F0EA	Vadības panelis izslēdzas pārlieku augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F0E9	Gatavošanas zona izslēdzas, ja temperatūra ir pārāk augsta.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Pirms atkārtotas lietošanas pagaidiet, līdz ēdiena gatavošanas zona ir atdzisusi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes, pēc tam vēlreiz pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.		
d E *[kad plīts virsma ir izslēgta]*	Plīts virsma neieslēdzas sildīšanas režīmā. Funkcijas neieslēdzas.	DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS ieslēgts.	Sekojiet instrukcijām, kas sniegtas paragrāfā "DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS".
piemēram 0 → –	Plaukts neļauj aktivizēt īpašo funkciju.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".
piemēram P → 5 *[Jaudas līmenis zemāks par pieprasīto līmeni]*	Plaukts automātiski iestata minimālo jaudas līmeni, lai nodrošinātu gatavošanas zonas izmantošanu.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Indukcijas plīts virsmas normālas darbības laikā var radīt svilpjošas vai krakšķošas skaņas. Šos trokšņus īstenībā rada gatavošanas piederumi un tie saistīti ar pannu pamatņu īpašībām (piemēram, kad pamatnes ir izgatavotas no dažādu materiālu kārtām vai arī tās ir deformētas).

Šie trokšņi var atšķirties atkarībā no izmantotajiem piederumiem un tajos ievietotā pārtikas daudzuma un nav kādas kļūmes indikators.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

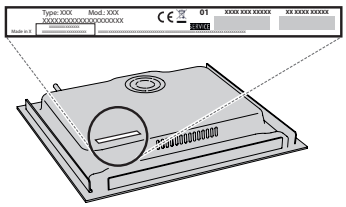
PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA.**
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma ir novērsta.

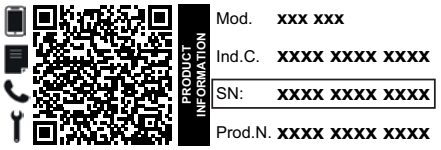
JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTAJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



- sērijas numurs (skaitlis pēc vārda SN uz tehnisko datu plāksnes zem ierīces). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;



- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

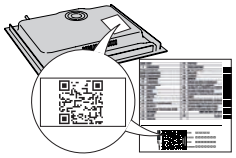
Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu Pēcpārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

Ja ierīces tiks uzstādītas līdzās, zvaniet uz pēcpārdošanas servisu, lai saņemtu skrūvju komplktu, kas nepieciešams uzstādīšanai (ja tas nav iekļauts).

Ja uzstādīšana netiek veikta virs iebūvētas cepeškrāsns, jūs varat zvanīt pēcpārdošanas dienestam (After Sales Service), lai iegādātos dalītāju komplektu C00628720 (plīts virsma 60 un 65 cm) vai C00628721 (plīts virsma 77 cm).
Ja nevēlaties iegādāties dalītāju komplektu lūdzu, pārliecinieties, vai atdalītājs ir uzstādīts saskaņā uzstādīšanas instrukcijām.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot QR kodu jūsu iekārtā;
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.hotpoint.eu;**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Hotpoint ARISTON

400020000835-B

INSTRUCŢIUNI PRIVIND SIGURANŢA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ŞI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi aceste instrucţiuni privind siguranţa. Păstraţi-le la îndemână pentru a le putea consulta şi pe viitor.
Aceste instrucţiuni şi aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranţa, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu îşi asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucţiuni de siguranţă, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.
⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafaţa plitei este crăpată, nu folosiţi aparatul - risc de electrocutare.
⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitaţi articole pe suprafeţele de gătit.
⚠ ATENŢIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puţin trebuie să fie supravegheat în permanenţă.
⚠ AVERTISMENT: Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi un incendiu folosind apă: opriţi aparatul şi apoi acoperiţi flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
⚠ Nu utilizaţi plita ca suprafaţă de lucru sau suport. Nu amplasaţi articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.
⚠ Obiectele metalice precum cuţite, furculiţe, linguri şi capace nu trebuie aşezate pe suprafaţa plitei, deoarece pot deveni fierbinţi.
⚠ Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheaţi în permanenţă. Copiii cu vârsta de peste 8 ani şi persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experienţă şi cunoştinţe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă şi înţeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheaţi.
⚠ După utilizare, opriţi plita folosind butonul de comandă şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit.
⚠ AVERTISMENT: Aparatul şi părţile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementele de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsaţi să se apropie de aparat, cu excepţia cazurilor în care sunt supravegheaţi în permanenţă.
⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ ATENŢIE: aparatul nu trebuie să fie pus în funcţiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanţă separat.
⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuinţe, precum şi în alte spaţii, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri şi alte spaţii de lucru; ferme; de către clienţii din hoteluri, moteluri, unităţi de cazare de tip "bed and breakfast" şi alte spaţii rezidenţiale.
⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).
⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizaţi aparatul afară.
⚠ AVERTISMENT: Plita cu inducţie ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există aşezat un obiect. Deconectaţi plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

⚠ Manevrarea şi instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiţi mănuşi de protecţie la despachetare şi instalare - risc de tăiere.
⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la reţeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) şi la reţeaua de alimentare cu energie electrică, precum şi reparaţiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio componentă a aparatului, cu excepţia cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsaţi copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asiguraţi-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactaţi distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deşeurile de ambalaje (bucăţi de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operaţie de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la reţeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveţi grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activaţi aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.
⚠ Efectuaţi toate operaţiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului şi îndepărtaţi toate aşchiile de lemn şi rumegușul.
⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărţitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la reţeaua electrică fie prin scoaterea ştecherului din priză (dacă ştecherul este accesibil), fie prin

intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, şi trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naţionale privind siguranţa electrică.

⚠ Nu utilizaţi prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizaţi aparatul dacă aveţi părţi ale corpului umede sau când sunteţi desculţi. Nu puneţi în funcţiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ştecherul deteriorat, dacă nu funcţionează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Instalarea folosind o fişă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepţia cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asiguraţi-vă că aparatul este oprit şi deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operaţie de întreţinere; nu folosiţi niciodată aparate de curăţare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizaţi produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureţi de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporţie de 100% şi este marcat cu simbolul reciclării ♻.

Prin urmare, diferitele părţi ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autorităţile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminaţi-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deşeurilor. Pentru informaţii suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactaţi autorităţile locale competente, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi achiziţionat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE) şi cu reglementările din 2013 privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor.

Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoţesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deşeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitaţi din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinţi prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a cratiţei trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei.

Acoperiţi oalele şi cratiţele cu capace etanşe în timpul preparării şi folosiţi cât mai puţină apă. Prepararea fără capac va creşte foarte mult consumul de energie.

Utilizaţi numai oale şi cratiţe cu baza plată.

DECLARAŢIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplineşte Cerinţele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum şi Regulamentele din 2019 (Ieşire UE) (Amendamentul) privind informaţiile energetice şi proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

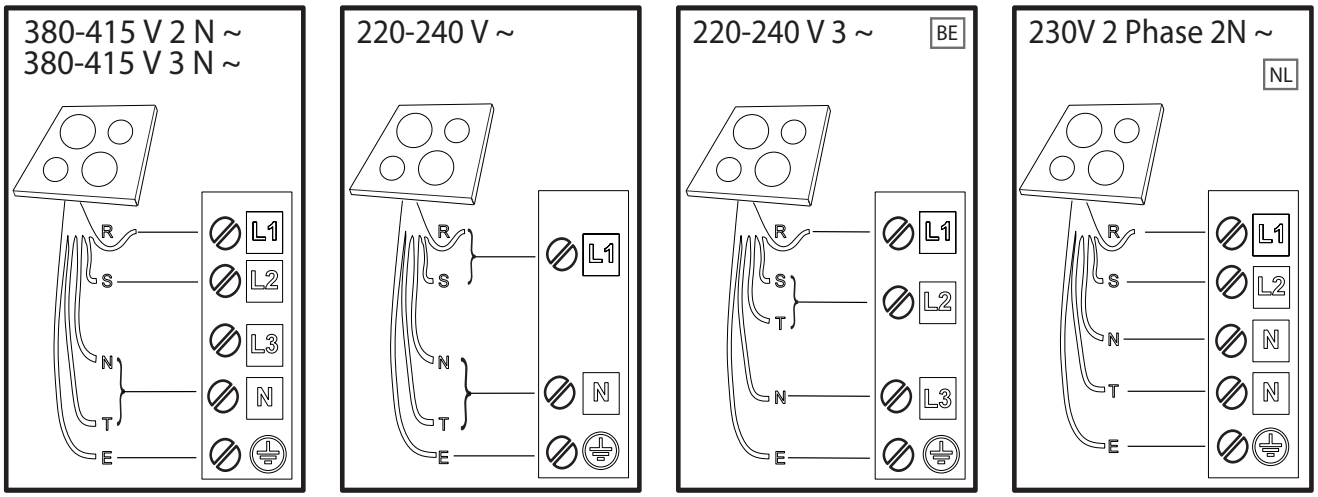
Informaţiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTĂ

Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducţie dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultaţi medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obţine informaţii suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducţie.

CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate.
Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaşte reglementările în vigoare referitoare la instalare şi siguranţă. În special, instalaţia trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice.
Asiguraţi-vă că tensiunea indicată pe plăcuţa cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuinţa unde va fi instalat aparatul.
Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizaţi numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



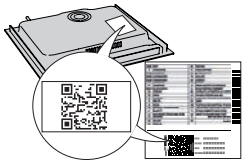
R	black-nero-negro-preto-μαύροϛ-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
⏚ = **E**	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT

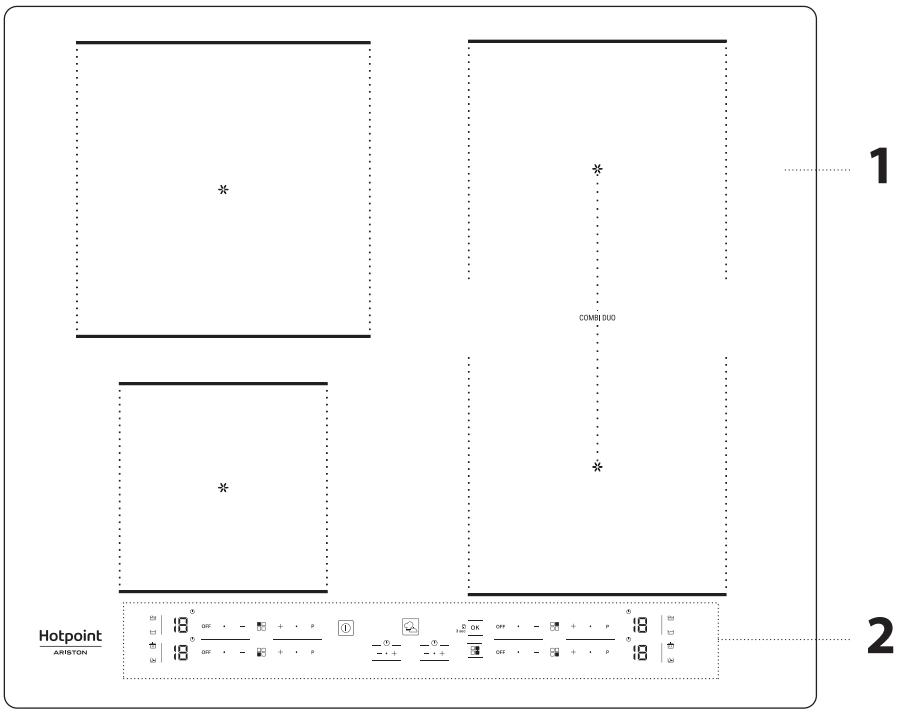
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.register10.eu.**

Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII

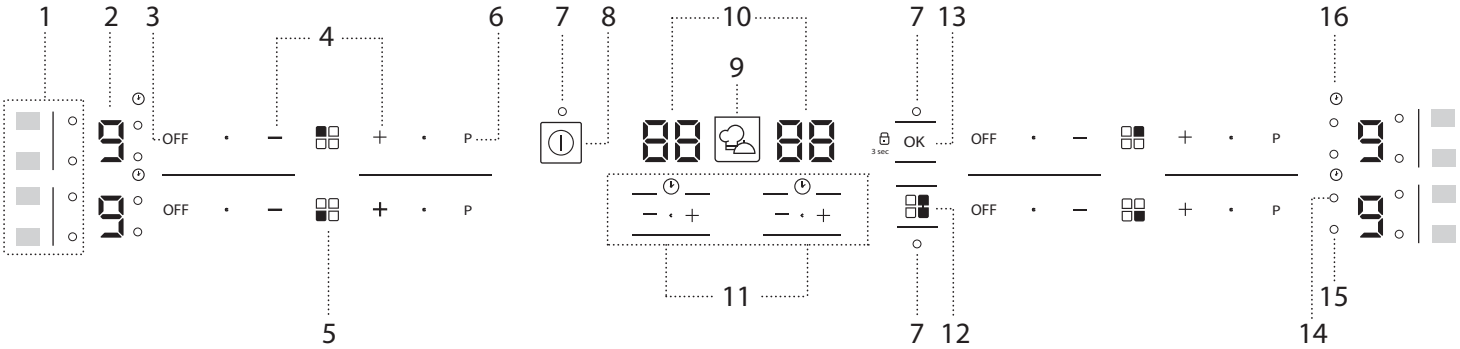


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOUL DE COMANDĂ



1. Simboluri/activarea funcțiilor speciale
2. Nivel de gătit selectat
3. Buton de oprire a zonei de gătit
4. Butoane de reglare a puterii
5. Identificarea zonei de gătit
6. Buton pentru încălzire rapidă (Booster)
7. Indicator luminos – funcție activă
8. Buton de Pornire/Oprire
9. Buton My menu
10. Indicatorul duratei de preparare
11. Temporizator
12. Buton COMBI DUO
13. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde
14. Indicator temporizator activ
15. Indicator de selectare a zonei
16. Simbol indicator temporizator

ACCESORII

Utilizaţi numai oale şi tigăi din material feromagnetic, adecvate pentru plite cu inducţie. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificaţi simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). De asemenea, puteţi utiliza un magnet pentru a verifica dacă baza vaselor de gătit este magnetică.

VASE DE GĂTIT	MATERIAL	PROPRIETĂŢI
Vase de gătit recomandate	Baza este realizată din oţel inoxidabil cu design tip sandwich, oţel emailat, fontă.	Asigură o eficienţă optimă, se încălzeşte rapid şi distribuie uniform căldura.
Vase de gătit adecvate	Baza nu este complet feromagnetică (magnetul se fixează doar într-o parte a bazei vasului de gătit).	Numai zona feromagnetică se încălzeşte. De aceea, aceasta se poate încălzi mai puţin rapid, iar căldura ar putea fi distribuită mai puţin uniform.
Vase de gătit adecvate	Baza feromagnetică conţine zone cu aluminiu sau are o zonă adâncită în centru.	Zona feromagnetică este mai mică decât suprafaţa reală a bazei vasului de gătit. De aceea, este posibil să fie distribuită o putere mai mică, iar vasul de gătit ar putea să nu se încălzească suficient. Este posibil ca vasul de gătit să nu fie detectat.
Nu este adecvat	Oţel subţire normal, sticlă, lut, cupru, aluminiu şi alte materiale neferomagnetice, vase de gătit cu picioruşe de cauciuc.	Vasul de gătit nu este detectat şi nu se încălzeşte.

NOTĂ: Toate vasele de gătit trebuie să aibă baza plată. Verificaţi periodic baza pentru a identifica orice semn de deformare, deoarece unele vase de gătit ar putea suferi deformări din cauza căldurii intense.
Utilizarea unor accesorii pentru gătit care nu corespund dimensiunilor şi proprietăţilor recomandate poate afecta considerabil performanţa de preparare şi poate duce la obţinerea unor rezultate nesatisfăcătoare.

ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCŢIE

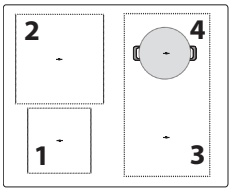
Utilizarea plăcilor adaptoare afectează eficienţa şi, prin urmare, creşte timpul necesar pentru încălzirea apei sau alimentelor. Asiguraţi-vă că diametrul feromagnetic al bazei vasului de gătit se aliniază atât cu diametrul plăcii adaptoare, cât şi cu diametrul zonei de gătit. Dacă aceste dimensiuni nu corespund, eficienţa şi performanţa pot fi semnificativ reduse. Nerespectarea acestor indicaţii ar putea duce la o acumulare de căldură care nu va fi transferată eficient către oală sau tigaie, ceea ce ar putea cauza înnegrirea plăcii şi plitei.

OALE ŞI TIGĂI GOALE

Plita este echipată cu un sistem intern de siguranţă care activează funcţia „Oprire automată” atunci când este detectată o temperatură prea ridicată. Nu este recomandată utilizarea oalelor şi cratiţelor goale cu o bază subţire dar, în cazul în care acestea sunt utilizate, temperatura ar putea creşte mai rapid decât timpul necesar pentru ca funcţia „Oprire automată” să fie declanşată prompt, existând riscul de a deteriora cratiţa sau suprafaţa plitei. În cazul în care se întâmplă acest lucru, nu atingeţi cratiţa sau suprafaţa plitei. Aşteptaţi ca toate componentele să se răcească. Dacă apare un mesaj de eroare, contactaţi centrul de service.

DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a asigura funcţionarea corespunzătoare a plitei, utilizaţi oale cu baze cu un diametru adecvat pentru fiecare zonă (consultaţi tabelul de mai jos). Reţineţi că producătorii de vase de gătit specifică adesea diametrul superior al vasului de gătit, nu diametrul bazei acestora.
Pentru a vă asigura că plita funcţionează la performanţele preconizate, utilizaţi întotdeauna o zonă de gătit cu o dimensiune care să corespundă dimensiunii feromagnetice a bazei vasului de gătit.
Aşezaţi tigaia/oala corect în mijlocul zonei de gătit utilizate. Este recomandat să nu utilizaţi oale mai mari decât dimensiunea zonei de gătit.



UTILIZAREA VASELOR DE GĂTIT ÎN FUNCŢIE DE ZONĂ

Zonă	Dimensiune adecvată a vaselor de gătit	Diametru feromagnetic adecvat bază (cm)
1	Rotunde	10
2	Rotunde	15
3 sau 4	Rotundă sau pătrată	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovală sau dreptunghiulară	Partea scurtă 16-21 Partea lungă 24 - 38

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziţionării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglaţi setarea în funcţie de limitele sistemului electric din locuinţa dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcţie de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere şi funcţiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau reîncălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depăşirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce aţi conectat dispozitivul la reţeaua de alimentare cu energie electrică, aveţi la dispoziţie 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere.
Ţineţi apăsat butonul “+“ al temporizatorului din capătul din dreapta timp de cel puţin 5 secunde. Pe afişaj va apărea simbolul “PL“.

Apăsaţi butonul 3 sec OK pentru a confirma.
Folosiţi butoanele “+“ şi “–“ pentru a selecta nivelul de putere selectat.
Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmaţi apăsând pe 3 sec OK .

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.
Pentru a modifica nivelul de putere, deconectaţi aparatul de la reţeaua de alimentare electrică timp de cel puţin 60 de secunde, apoi reconectaţi-l şi parcurgeţi din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afişat simbolul “EE“ şi se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetaţi operaţiunea.
Dacă apare orice mesaj de eroare, contactaţi centrul de service.

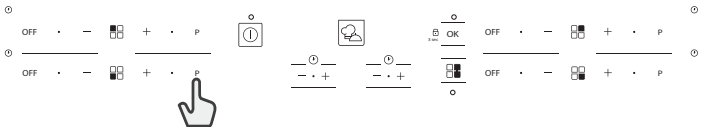
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:
- Conectaţi plita la reţeaua de alimentare cu energie electrică;
- Aşteptaţi secvenţa de pornire;
- Apăsaţi butonul “P“ de pe prima tastatură din stânga sus timp de 5 secunde.

Orice alarme setate vor rămâne active.

MOD DEMO (reîncălzire dezactivată, consultaţi secţiunea „Remedierea defecţiunilor")

Pentru a porni şi opri modul demo:
- Conectaţi plita la reţeaua de alimentare cu energie electrică;
- Aşteptaţi secvenţa de pornire;
- În primul minut, apăsaţi butonul de încălzire rapidă “P“ din partea din stânga jos a tastaturii timp de 5 secunde (conform indicaţiilor de mai jos);
- Pe afişaj va apărea “DE“.



UTILIZAREA ZILNICĂ

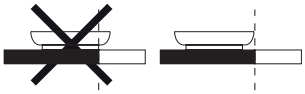
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsaţi butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsaţi din nou pe acelaşi buton şi toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

Localizaţi zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziţie.
Nu acoperiţi cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să reţineţi: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să ţineţi oalele şi cratiţele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât şi marginea superioară a cratiţei, aceasta din urmă având tendinţa să fie mai mare).
Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeţi sau prăjiţi alimente, vă rugăm să utilizaţi onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ŞI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

OFF · – + · P

Pentru a activa zonele de gătit:

Apăsaţi butonul "+" sau "–" al zonei de gătit necesare pentru a o activa şi reglaţi puterea. Nivelul va fi afişat în conformitate cu zona, fiind însoţit de indicatorul luminos pentru identificarea zonei de gătit active. Butonul "P" poate fi utilizat pentru a selecta funcţia de încălzire rapidă (Booster).

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Apăsaţi butonul "OFF" din partea stângă a zonei de reglare a puterii.

BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările şi a preveni activarea accidentală a acestora, apăsaţi şi menţineţi apăsat timp de 3 secunde butonul OK/Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor şi lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcţia a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepţia funcţiei de dezactivare ( ). Pentru a debloca comenzile, repetaţi procedura de activare.

TEMPORIZATOR

Sunt disponibile două temporizatoare - unul controlează zonele de gătit din partea stângă, iar celălalt controlează zonele de gătit din partea dreaptă.

***Pentru a activa temporizator*:**

Apăsaţi butonul "+" sau "–" pentru a seta durata dorită pentru zona de gătit utilizată. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific .
La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.
Durata poate fi modificată oricând şi mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.
În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeaşi parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipeşte şi durata de preparare corespunzătoare selectată este afişată pe afişajul central.

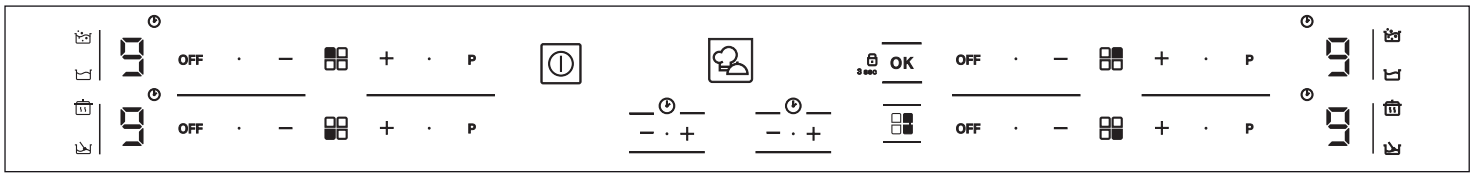
Pentru a dezactiva temporizator:

Apăsaţi simultan butoanele "+" şi "–" până la dezactivarea temporizatorului.

INDICATOR TEMPORIZATOR

Acest LED (când este aprins) indică faptul că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

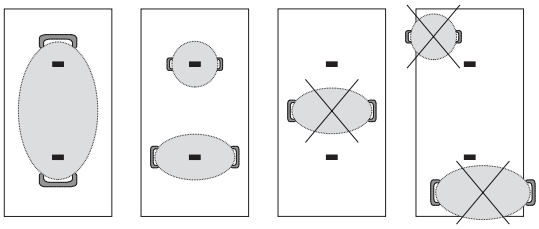
FUNCŢII



COMBI DUO

Permite combinarea a două zone de gătit şi utilizarea acestora ca o singură zonă mare.
Este ideal pentru tăvile pentru gătit peşte, pentru oalele sau grătarele care acoperă întreaga suprafaţă de gătit.
Funcţia este dezactivată dacă zona de legătură nu este în întregime acoperită.
Oricare dintre tastaturile din partea dreaptă pot fi utilizate.
Apăsaţi tasta „COMBI DUO" pentru a activa/dezactiva funcţia.
N.B. Când utilizaţi această funcţie, nu puteţi selecta funcţiile speciale.

IMPORTANT: Aşezaţi oalele centrate pe zona de gătit, astfel încât acestea să acopere cel puţin unul dintre punctele de referinţă (după cum se arată mai jos).



MY MENU

Butonul "My menu" activează funcţiile speciale.
Aşezaţi vasul de gătit şi selectaţi zona de gătit.
Apăsaţi butonul "My menu". Pe afişaj apare litera "A".
Indicatorul pentru prima caracteristică specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde.
Selectaţi funcţia specială dorită apăsând o dată sau de mai multe ori butonul "My menu".
Funcţia este activată la apăsarea butonului 3 sec OK pentru confirmare.
Pentru a selecta o altă funcţie specială, apăsaţi "OFF" şi apoi butonul "My menu" pentru a alege funcţia solicitată.
Pentru a dezactiva funcţiile speciale şi a reveni la modul manual, apăsaţi "OFF".
Nivelul de putere atunci când utilizaţi funcţiile speciale este presetat de plită şi nu poate fi modificat.

TOPIRE

Această funcţie vă permite să aduceţi alimentele la temperatura ideală pentru topire şi să menţineţi starea acestora fără riscul de a le arde.
Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata şi împiedică aderarea acestora la suprafaţa vasului de gătit.

MENŢINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstraţi alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriţi să reduceţi foarte lent nivelul lichidelor.
Funcţia este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

FIERBERE LA FOC MIC

Această funcţie este ideală pentru menţinerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea vă permite să preparaţi alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde.
Aceasta este ideală pentru reţetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.

FIERBERE

Această funcţie vă permite să aduceţi apa la temperatura de fierbere şi să menţineţi fierberea cu un consum de energie mai redus.
Trebuie să turnaţi aproximativ 2 litri de apă (de preferinţă la temperatura camerei) în vasul de gătit.
În orice caz, este recomandat să supravegheaţi apa care fierbe şi să verificaţi cu regularitate cantitatea de apă rămasă.
Dacă vasele de gătit sunt mari şi cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizaţi un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

INDICATORI

H CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afişaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost aşezată pe aceasta.
Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.

U VAS DE GĂTIT POZIŢIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducţie, dacă nu este poziţionat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informaţii privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

NIVELUL DE PUTERE		TIPUL DE PREPARARE	UTILIZAREA NIVELULUI (indicaţia poate fi modificată în funcţie de experienţă şi de obiceiurile de a găti)
Putere maxima	**P**	Încălzire rapidă/Booster	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit.
	8 – 9	Prăjire – fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid.
Putere ridicată	7 – 8	Rumenire – prăjire – fierbere – frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menţine fierberea, a găti şi a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5 - 10 minute).
	6 – 7	Rumenire – preparare – înăbuşire – prăjire – frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menţine fierberea lentă, a găti şi a frige la grătar (pentru o durată medie, 10 - 20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile.
Putere medie	4 – 5	Preparare – înăbuşire – prăjire – frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuşi, a menţine fierberea delicată, a găti şi a frige la grătar (durată lungă).
	3 – 4	Preparare – clocotire – îngroşare – condimentarea pastelor făinoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, peşte) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor făinoase.
	2 – 3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, peşte) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte).
Putere scăzută	1 – 2	Topire – decongelare – menţinere la cald – condimentarea pilafului	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni şi a menţine la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe).
	1		Ideală pentru a menţine la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto şi a menţine la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducţie).
Putere zero	**OFF**	Suprafaţă de sprijin	Plita în poziţie de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu "H").

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Important:

- **Înainte de a începe operaţiunile de curăţare, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**
- Nu utilizaţi bureţi abrazivi sau din sârmă deoarece aceştia pot deteriora suprafaţa din sticlă.
- După fiecare utilizare, curăţaţi plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile şi petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafaţă care nu este menţinută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizaţi o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectaţi instrucţiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgârierea sticlei.
- Zahărul şi alimentele cu un conţinut ridicat de zaharuri deteriorează plita şi trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul şi nisipul pot zgâria suprafaţa de sticlă.
- Folosiţi o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curăţarea plitei (respectaţi instrucţiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscaţi temeinic plita după ce o curăţaţi.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

- Controlaţi să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reuşiţi să o dezactivaţi, deconectaţi-o de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniţi plita, pe afişaj apar coduri alfanumerice, consultaţi tabelul următor pentru instrucţiuni.

Vă rugăm să reţineţi că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcţia de blocare a panoului de comandă.

COD AFIŞAJ	DESCRIERE	POSIBILE CAUZE	SOLUŢIE
F0E1	Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operaţia solicitată.	Accesoriile pentru gătit nu sunt poziţionate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit.	Apăsaţi butonul de Pornire/Oprire (On/Off) de două ori pentru a şterge codul F0E1 şi a restabili funcţionarea zonei de gătit. Apoi, încercaţi să folosiţi accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizaţi alte accesorii pentru gătit.
F0E7	Conectare greşită a cablului de alimentare.	Conectarea la reţeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REŢEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".	Reglaţi conectarea la reţeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REŢEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părţilor electronice este foarte ridicată.	Aşteptaţi ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E9	Zona de gătit se opreşte atunci când temperaturile sunt prea ridicate.	Temperatura internă a părţilor electronice este foarte ridicată.	Aşteptaţi până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Deconectaţi plita de la reţeaua electrică. Aşteptaţi câteva secunde, apoi reconectaţi plita la reţeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelaţi centrul de service şi specificaţi codul de eroare care apare pe afişaj.		
d E *[atunci când plita este oprită]*	Plita nu creşte temperatura de încălzire. Funcţiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Respectaţi instrucţiunile din paragraful "MOD DEMO".
de ex.: 0 → –	Plita nu permite activarea unei funcţii speciale.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultaţi paragraful "Setarea nivelului de putere".
de ex.: P → 5 *[Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat]*	Plita stabileşte automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultaţi paragraful "Setarea nivelului de putere".

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

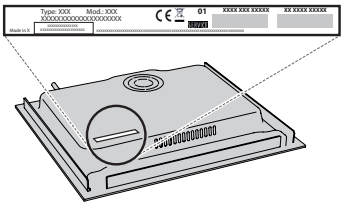
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

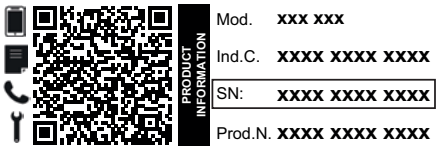
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

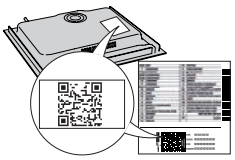
Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

În cazul instalării încastrate, apelați serviciul de asistență tehnică postvânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi (dacă nu în dotare).

În cazul ne instalării deasupra unui cuptor încorporabil, puteți contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare pentru a achiziționa kitul separator C00628720 (plite de 60 și 65 cm) sau C00628721 (plită de 77 cm).
Dacă preferați să nu achiziționați kitul separator, vă rugăm să vă asigurați că este instalat un separator în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web **docs.hotpoint.eu;**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultanți numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Hotpoint ARISTON

400020000835-B

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Індукційна варильна панель може видавати звуковий сигнал, якщо на панелі керування буде залишено будь-який предмет. Вимкніть варильну панель за допомогою кнопки «УВІМКН./ВИМКН.».

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі - існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.

⚠Якщо прилад не встановлений над піччю, то необхідно встановити розділювальну панель (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення за рахунок витягання вилки, якщо вона є доступною, або за допомогою багатополюсного перемикача, який встановлено перед розеткою згідно з нормами прокладення електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електричної безпеки.

⚠Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження провода живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

⚠Установлення виробу зі штепсельною вилкою на кінці кабелю живлення допускається, тільки якщо виріб уже оснащено вилкою від виробника.

⚠Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки -існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом ♻.

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтеся залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

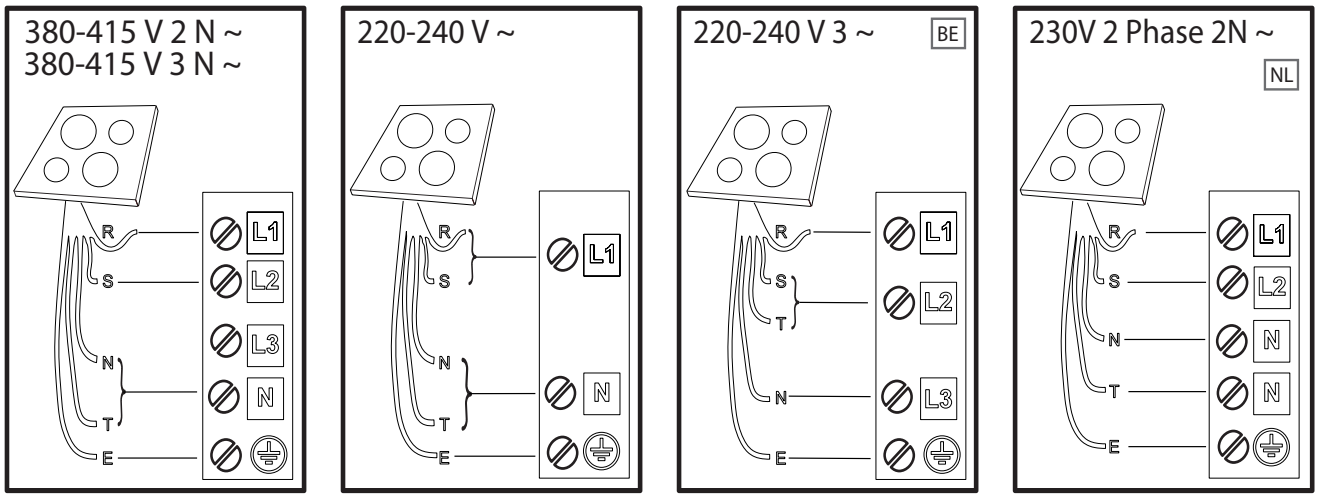
Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

ПРИМІТКА

Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.
Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.
Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.
Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.

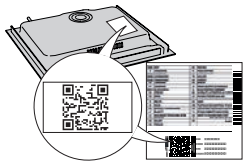


R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
⏚ = **E**	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

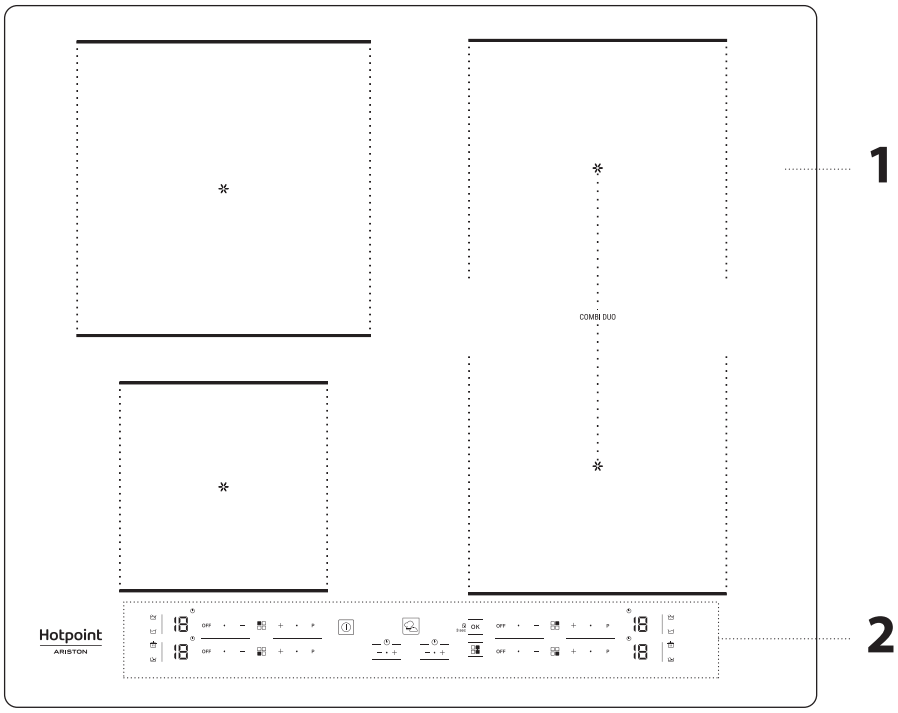
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ HOTPOINT
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.register10.eu.**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

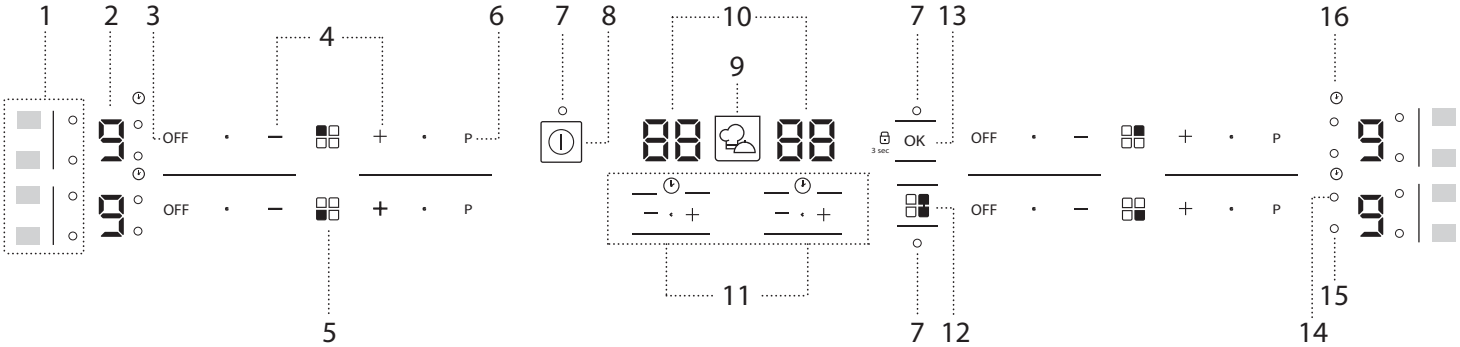


ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Символи/активація спеціальних функцій приготування
2. Вибраний рівень готування
3. Кнопка вимикання конфорки
4. Кнопки регулювання потужності
5. Визначення конфорки
6. Кнопка швидкого підігрівання (Booster)
7. Світловий індикатор – функцію активовано
8. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
9. Кнопка My menu
10. Індикатор часу готування
11. Таймер
12. Кнопка COMBI DUO
13. Кнопка OK/Блокування кнопок – 3 секунди
14. Індикатор активації таймера
15. Індикатор вибору зони
16. Символ індикатора таймера

ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з феромагнітного матеріалу, які підходять до використання з індукційними варильними поверхнями.

Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Також можна використовувати магніт, щоб перевірити, чи є дно посуду магнітним.

КУХОННИЙ ПОСУД	МАТЕРІАЛ	ВЛАСТИВОСТІ
Рекомендований до використання посуд	Дно виготовлене з нержавіючої сталі з сендвіч-конструкцією, емальованої сталі, чавуну.	Забезпечує оптимальну ефективність, швидко нагрівається та рівномірно розподіляє тепло.
Придатний до використання посуд	Дно не повністю феромагнітне (магніт прилипає лише до певної ділянки дна посуду).	Нагрівається тільки феромагнітна зона. Як наслідок, посуд може нагріватися повільніше, а тепло розподіляється менш рівномірно.
Придатний до використання посуд	Феромагнітна основа містить ділянки з алюмінію або має заглиблення в центрі.	Площа феромагнітного покриття менша за фактичну площу дна посуду. Як наслідок, потужність може бути меншою, а посуд може нагріватися недостатньою мірою. Посуд може не розпізнаватися.
Не підходить до використання	Звичайна тонка сталь, скло, глина, мідь, алюміній та інші неферомагнітні матеріали, або посуд на гумових ніжках.	Посуд не виявлено і він не нагрівається.

ПРИМІТКА: Весь посуд повинен мати рівну основу. Періодично перевіряйте дно на наявність ознак деформації, оскільки деякий посуд може деформуватися під впливом високих температур.
Використання посуду, який не відповідає рекомендованим розмірам і властивостям, може суттєво вплинути на ефективність приготування і призвести до незадовільних результатів.

АДАПТЕРИ ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

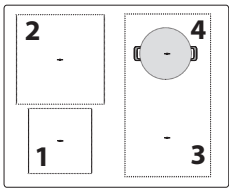
Використання перехідних пластин впливає на ефективність, а отже, збільшує час, необхідний для нагрівання води або їжі. Переконайтеся, що діаметр феромагнітного дна посуду відповідає діаметру адаптера та діаметру конфорки. Якщо ці розміри не співпадають, ефективність і продуктивність можуть значно знизитися. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, це може призвести до накопичення тепла, яке не буде ефективно передаватися каструлі або сковорідці, що може спричинити почорніння плити та варильної поверхні.

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРІДКИ

Варильна поверхня обладнана внутрішньою системою захисту, яка активує функцію «Автоматичне вимкнення» у разі виявлення занадто високої температури. Не рекомендується ставити порожні каструлі та сковорідки з тонким дном, тому що температура може підвищитися швидше, ніж спрацює функція «Автоматичне вимкнення», що може призвести до пошкодження каструлі або варильної поверхні. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі або варильної поверхні. Зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ДНА КАСТРУЛІ/СКОВОРОДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРОК

Для забезпечення належної роботи варильної поверхні використовуйте каструлі з відповідним діаметром дна для кожної зони (див. таблицю нижче). Зверніть увагу, що виробники посуду часто вказують розмір верхнього діаметра посуду, а не діаметр основи.
Щоб варильна поверхня працювала належним чином, завжди використовуйте конфорку, розмір якої відповідає розміру феромагнітного дна посуду.
Правильно відцентруйте каструлю/сковороду на використовуваній конфорці.
Не рекомендується використовувати каструлі, розмір яких більший за розмір конфорки.



ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ПО ЗОНАМ

Зона	Підходяща форма посуду	Відповідний феромагнітний матеріал основа (см)
1	Кругла	10
2	Кругла	15
3 або 4	Кругла або квадратна	12
3+4 (COMBI DUO)	Овальна або прямокутна	Коротка сторона 16-21 Довга сторона 24-38

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність. Відрегулюйте налаштування відповідно до меж електромережі у вашому будинку, як описано в наступному параграфі.

Зверніть увагу: Залежно від потужності, обраної для варильної панелі, деякі рівні потужності і функції конфорки (наприклад, кип'ятіння або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені, щоб запобігти перевищенню обраної межі.

Установлення потужності варильної панелі:
Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності.
Натисніть кнопку "+" на крайньому правому таймері і утримуйте щонайменше 5 секунди. На екрані з'явиться символ "PL".

Натискайте кнопку 3 sec OK для підтвердження.
Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "–". Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Для підтвердження натисніть кнопку 3 sec OK .

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення.
Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію.
Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

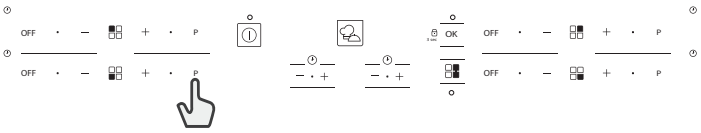
УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:
- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Натисніть кнопку "P" на першій панелі управління в лівому верхньому кутку і утримуйте протягом 5 секунд.

Усі встановлені сигнали попередження залишаться активними.

ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ (нагрівання деактивовано, див. розділ "Посібник з усунення несправностей")

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:
- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом першої хвилини натисніть кнопку швидкого нагрівання "P" на нижній лівій панелі управління і утримуйте протягом 5 секунд (як показано нижче);
- На дисплеї відобразиться "DE".



ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

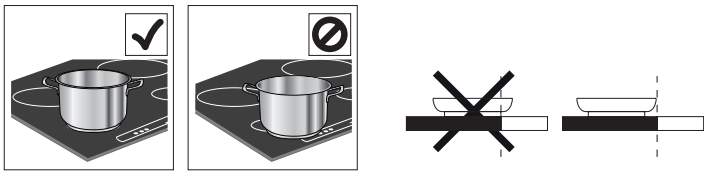
УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

РОЗМІЩЕННЯ

Виберіть потрібну конфорку за допомогою символів положення.
Не закривайте символи панелі керування каструлею.

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).
Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

OFF · – + · P

Щоб увімкнути конфорки:
Натисніть кнопку "+" або "–" необхідної конфорки, щоб активувати її і відрегулювати потужність. Рівень відобразиться відповідно до області, разом з індикатором, що позначає активну конфорку. Кнопку "P" можна використовувати для вибору функції швидкого нагрівання (Booster).

Щоб вимкнути конфорки:
Натисніть на кнопку "OFF" на початку панелі прокрутки.

БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку "OK/Блокування кнопок" протягом 3 секунд. Звуковий сигнал і сигнальна лампа над символом вкажуть на те, що ця функція була активована. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення ( ). Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.

ТАЙМЕР

У приладі застосовується два таймера - один для управління конфорками, розташованими ліворуч, й інший для конфорок, що знаходяться праворуч.

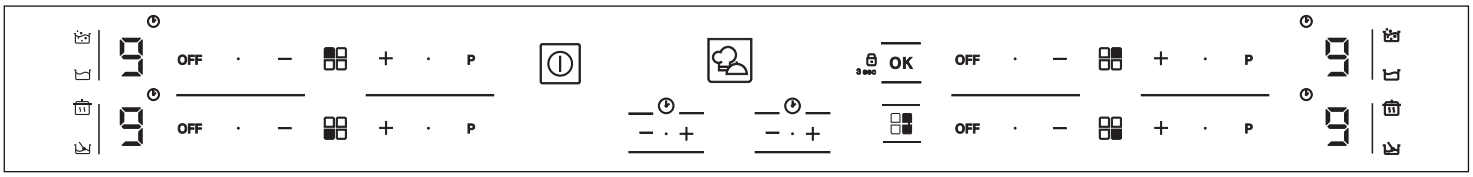
***Щоб активувати таймер*:**
Натисніть кнопку "+" або "–", щоб налаштувати бажаний час для використовуваної конфорки. Індикатор активується відповідно до спеціального символу . Коли встановлений час мине, пролунає звуковий сигнал, і конфорка автоматично вимкнеться.
Час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.
У разі одночасного вмикання 2 таймерів з однієї сторони варильної панелі блимає "Індикатор вибору зони", і на центральному дисплеї відображається відповідний вибраний час приготування.

***Щоб деактивувати таймер*:**
Одночасно натискайте кнопки "+" і "–", поки таймер не буде деактивований.

ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Цей світлодіод (коли УВІМК) вказує на те, що для конфорки встановлено таймер.

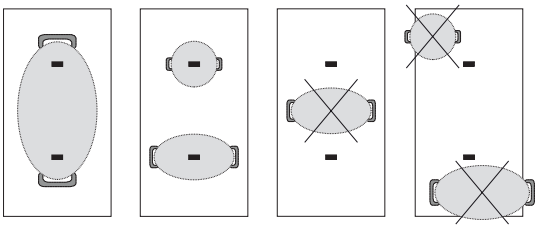
ФУНКЦІЇ



COMBI DUO

Це дозволяє об'єднати дві конфорки і використовувати їх як одну велику поверхню.
Ідеально підходить для рибоварок, каструль або решіток, які покривають всю конфорку.
Функцію буде вимкнено, якщо зона моста не повністю покрита.
Можна використовувати будь-яку панель керування праворуч.
Для активації/деактивації функції натисніть кнопку "COMBI DUO".
ПРИМІТКА: При використанні цієї опції не можна вибрати спеціальні функції.

ВАЖЛИВО: Розміщуйте посуд посередині конфорки так, щоб він закривав хоча б одну з контрольних точок (як показано нижче).



MY MENU

Кнопка "My menu" активує спеціальні функції.
Поставте каструлю на відповідне місце і виберіть конфорку.
Натисніть кнопку "My menu". На дисплеї з'явиться позначення "A".
Засвітиться індикатор першої спеціальної функції, доступної для конфорки.
Виберіть потрібну спеціальну функцію, натиснувши кнопку "My menu" один раз або кілька разів.
Функцію буде активовано після натиснення кнопки 3 sec OK для підтвердження.
Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, натисніть "OFF" (ВИМК), а потім кнопку "My menu" для вибору необхідної функції.
Щоб деактивувати спеціальні функції та повернутися в ручний режим, натисніть "OFF" (ВИМК).
При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.

РОЗТОПЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригоряння.
Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипанню до каструлі.

ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.
Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.

ГОТУВАННЯ НА МАЛІЙ ТЕМПЕРАТУРІ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готувати страви протягом тривалого часу без ризику пригоряння.
Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печеня) з рідкими соусами.

КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.
Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).
У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.
Якщо каструля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

ІНДИКАТОРИ

H ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається символ "H", це означає, що конфорка гаряча. Індикатор вмикається, навіть якщо конфорка не використовувалася, але нагрілася внаслідок використання сусідніх конфорок або від поставленого на неї гарячої посуду.
Коли конфорка охолоне, символ "H" згасне.

КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона встановлена неправильно або якщо вона має розмір, що не відповідає вибраній конфорці. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця приготування пропонує приклад типу приготування для кожного рівня потужності. Фактична задана потужність кожного рівня потужності залежить від розміру конфорки.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	**P**	Швидке нагрівання/Booster	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви, що призводить до кип'ятіння (якщо мова йде про воду) або швидкого нагрівання рідин.
	8 – 9	Смаження – кип'ятіння	Ідеально підходить для обсмаження, початку приготування, розмороження продуктів, швидкого кип'ятіння.
Висока потужність	7 – 8	Обсмаження – тушкування – кип'ятіння – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на великому вогні, варіння та приготування на грилю (займає незначний проміжок часу, наприклад, 5–10 хвилин).
	6 – 7	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилю (займає середній проміжок часу, наприклад, 10–20 хвилин), нагрівання певних компонентів страви.
Середня потужність	4 – 5	Варіння – тушкування – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на малому вогні, варіння (займає значний період часу). Приготування соусу для макаронних страв.
	3 – 4	Варіння – кип'ятіння (на малому вогні) – згущення – утворення піни	Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко), приготування соусу для макаронних страв.
	2 – 3		Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (об'єм цих страв, зазвичай, менше одного літра: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
Низька потужність	1 – 2	Розтоплення – розморожування – підігрівання – утворення піни	Ідеально підходить для розтоплення масла, шоколаду, розмороження незначних за розміром продуктів і розігрівання їжі (соусів, супів, супів із великою кількістю інгредієнтів).
	1		Ідеально підходить для підтримання щойно приготованих страв гарячими, приготування ризото (з використанням кухонного приладдя, сумісного з індукційною варильною панеллю).
Нульова потужність	**OFF**	Підтримка поверхні	Варильна панель вимкнена або в перебуває режимі очікування (після нещодавнього завершення приготування страв може виділяти тепло, про що свідчить індикатор "H").

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Важливо:

- **Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнуто, а ідентифікатор остаточного тепловиділення ("H") не світиться.**
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
- Чутливість кнопок панелі управління може погіршитися через недостатньо чисту поверхню.
- Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилипли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від'єднайте її від джерела живлення.
- Якщо на дисплеї відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.

Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з каструль рідини чи інших об'єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолоне.
F0E9	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Зачекайте, поки конфорка охолоне, перш ніж використовувати її знову.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		
d E *[коли варильна панель вимкнена]*	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтесь інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад: 0 → –	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".
наприклад: P → 5 *[Рівень потужності нижче необхідного рівня]*	Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багатошаровим або нерівним).

Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

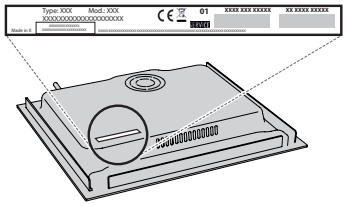
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

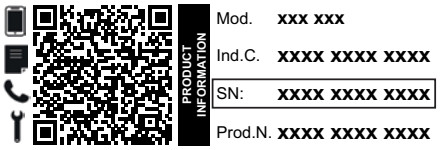
ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

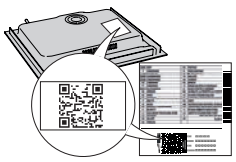
Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

У випадку встановлення продукту врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів (якщо недоступний).

У разі встановлення не над вбудованою духовою шафою ви можете зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування, щоб придбати комплект роздільників C00628720 (варильна поверхня 60 і 65 см) або C00628721 (варильна поверхня 77 см).
Якщо ви не бажаєте купувати комплект роздільників, переконайтеся, що розділювач встановлений відповідно до інструкцій зі встановлення.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- за допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі;
- відвідавши наш веб-сайт **docs.hotpoint.eu;**
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу



Hotpoint ARISTON

400020000835-B