# 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 marked with the material composition codes as per Decision 97/129/CE. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing packaging waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with materials which shall be disposed of in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the proper disposal 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 lawful disposal 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.

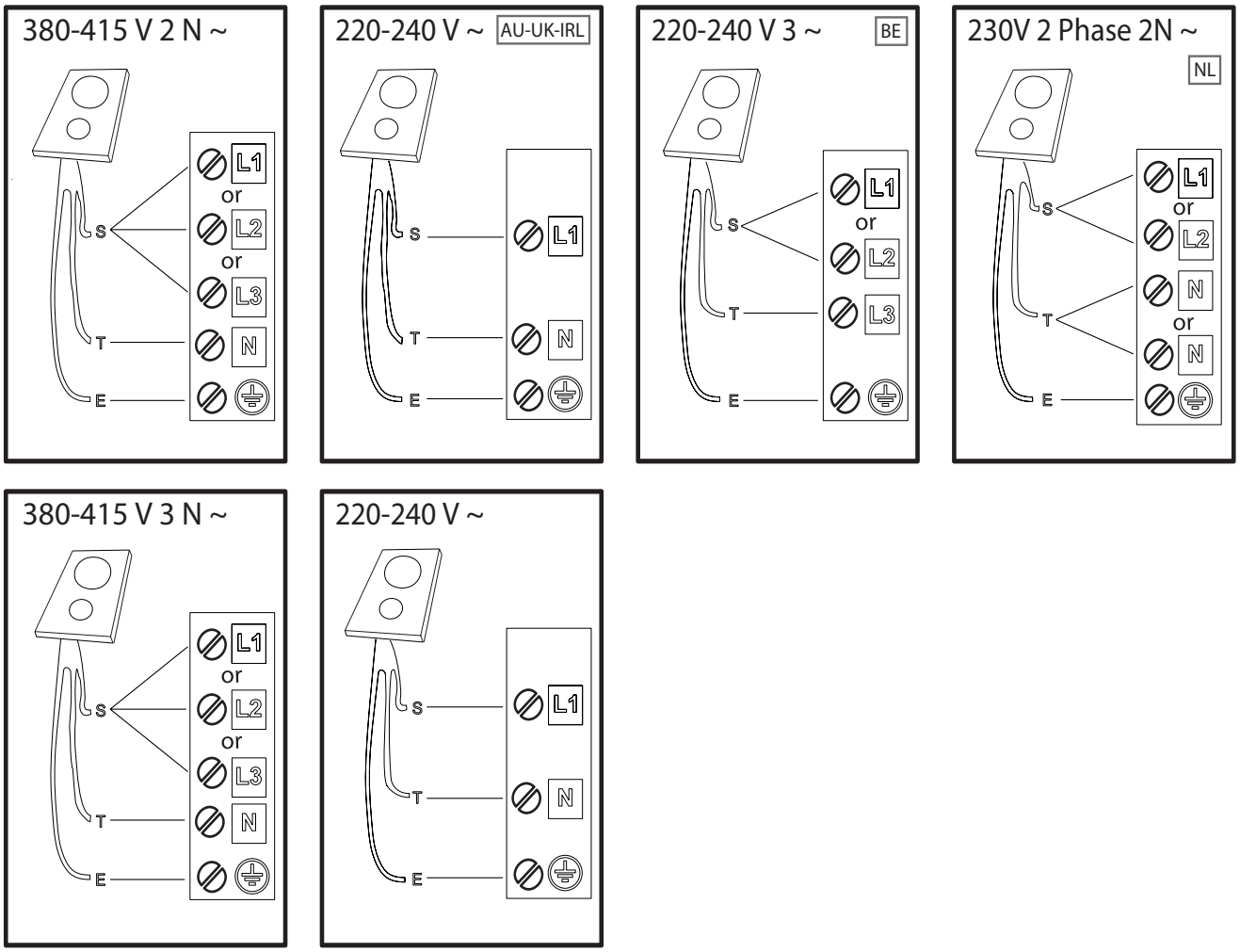
## NOTE

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-سواد

**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-بني

**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)-أزرق (رمادي)

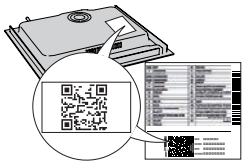
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

**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-أزرق

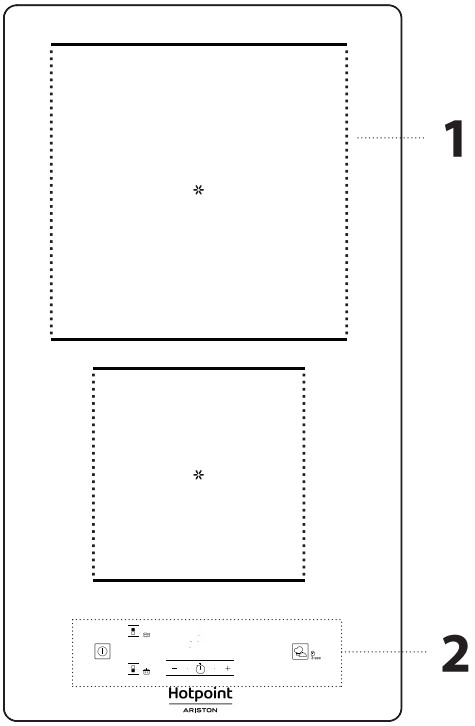
**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ARISTON PRODUCT**
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu.**

**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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

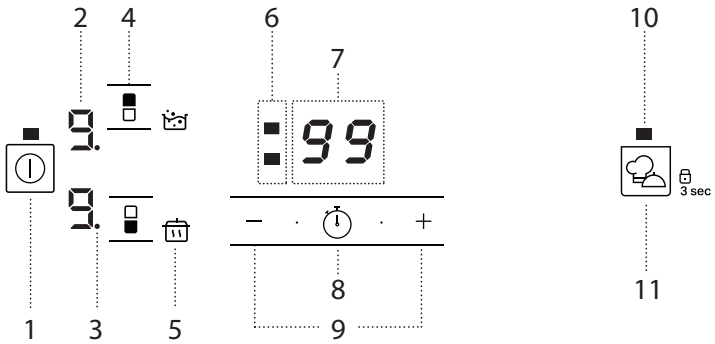


## PRODUCT DESCRIPTION




1. Cooktop
2. Control panel

### CONTROL PANEL




1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button
5. Special function icon
6. Timer indicators active for the selected zone
7. Cooking time indicator
8. Timer activation button
9. Power and cooking time adjustment buttons
10. Indicator light – function active
11. My menu button/Key lock button – 3 seconds

# 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

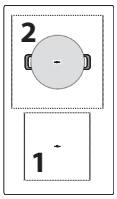
The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency 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 |

# 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 "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Press the 3 sec button to confirm.
Use the "+" and "–" buttons to select the desired power level.
The power levels available are: 2,5 kW – 3,7 kW.

Confirm by pressing 3 sec.

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, then plug it back in and repeat the steps above.

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

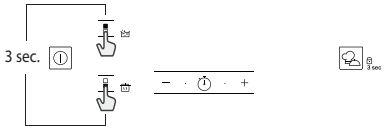
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and 3 sec simultaneously for at least 5 seconds.

**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 60 seconds, press simultaneously the cooking zone selection buttons on the left for at least 3 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

***To activate the cooking zones:***

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".
Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+"/"–" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.
Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".




***To deactivate the cooking zones:***

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the bottom right of the power level indicator). Press the "–" to set the level to "0".

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.

### CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from being switched on accidentally, press and hold the My menu/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

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

***To activate the timer*:**

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer.
Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "–" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.
A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash.
When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.
After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.
When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.
To set the timer for another zone, repeat the above steps.

***To deactivate the timer:***

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer.
Press the button with the clock icon ( ⏱ ) for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "–" button until the display shows "0:0".

# FUNCTIONS

### 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".
To deactivate the special function and return to manual mode, select the cooking zone and press the "My menu" button again.
The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

### 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.

### 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 closely monitor the boiling water 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.

**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 the food temperature to fast boiling in the case of water or 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** | **0** | 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.

# SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

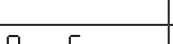
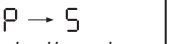
Induction hobs may whistle or creak during normal operation.
These noises actually come from the cookware and are linked to the pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

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

# 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.<br>Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply.<br>If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display. | | |
| d E<br>*[when the hob is off]* | The hob does not switch heat up.<br>The functions do not come on. | DEMO MODE on. | Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph. |
| e.g.  | 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. <br>*[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". |

# AFTER-SALES SERVICE

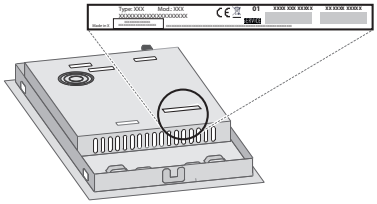
**BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:**

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.

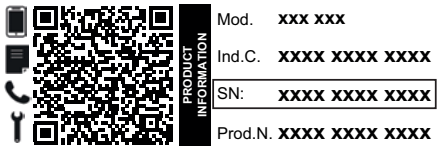
**IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.**

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;



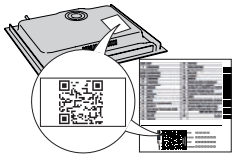

- your full address;
- your telephone number.

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).

**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

Le matériau d'emballage porte les codes de composition des matériaux conformément à la décision 97/129/CE. 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 des emballages.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux qui doivent être éliminés conformément à la réglementation locale en matière de gestion des déchets. Pour toute information supplémentaire sur l'élimination correcte des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

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

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




## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

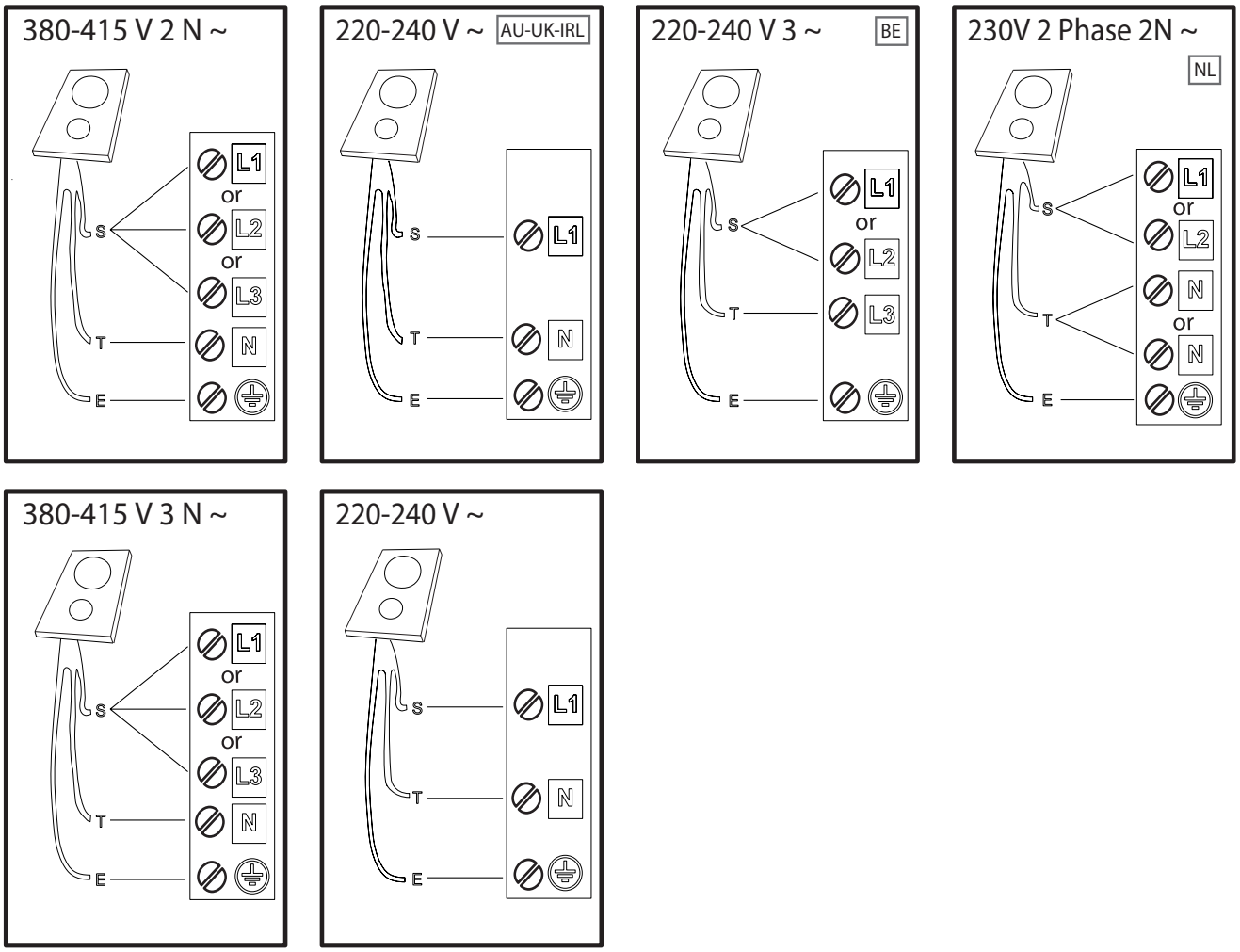
Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

## REMARQUE

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

# BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil 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-μαύροç-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-سواد

**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-بني

**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)-أزرق (رمادي)

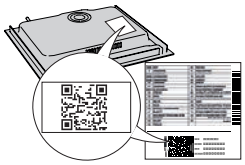
**⏚ = E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/ye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

**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-أزرق

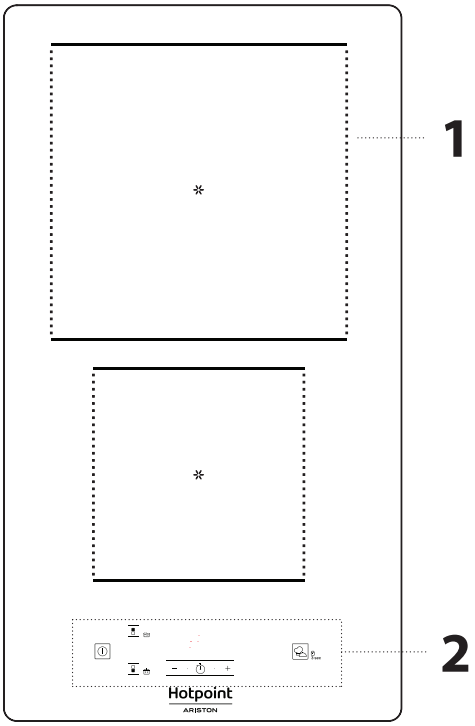
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT/ARISTON**
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu.**

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

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

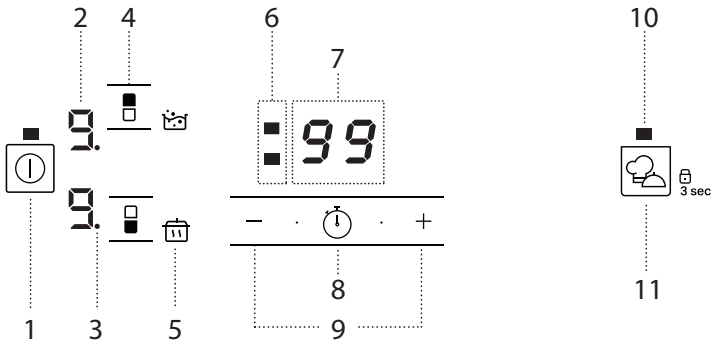


# DESCRIPTION DU PRODUIT




1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

## PANNEAU DE COMMANDE




1. Touche Marche/Arrêt
2. Niveau de cuisson choisie
3. Indicateur de sélection de zone
4. Bouton de sélection du foyer
5. Icône de fonction spéciale
6. Indicateurs de minuterie actifs pour la zone sélectionnée
7. Indicateur de temps de cuisson
8. Bouton d'activation de la minuterie
9. Boutons de réglage de la puissance et du temps de cuisson
10. Témoin indicateur – fonction active
11. Bouton My menu/Verrouillage des touches – 3 secondes

# 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

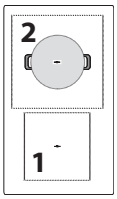
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la 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 |

# 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.

Appuyez sur la touche "+" pendant au moins 3 secondes. L'écran affichera "PL".

Appuyez sur 3 sec pour confirmer.

Utilisez les boutons "+" et "–" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 3,7 kW.

Confirmer avec la touche 3 sec.

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

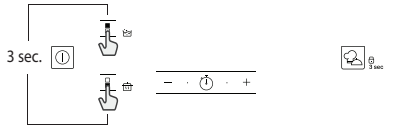
Pour actionner/exclure le signal sonore:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons "+" et 3 sec simultanément pendant au moins 5 secondes.

**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;
- Dans les 60 secondes, appuyez simultanément sur les boutons de sélection du foyer à gauche pendant au moins 3 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

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

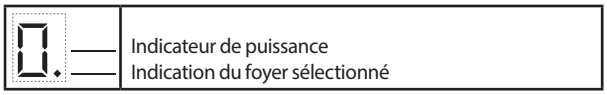
Veuillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).
Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile.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

***Pour activer les zones de cuisson:***

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau "0".
Chaque foyers a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches "+"/"–", qui vont d'un minimum de 1 à un maximum de 9.
Certains foyers sont équipés d'une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre "P".




***Pour désactiver les zones de cuisson:***

Sélectionner la zone de cuisson à éteindre en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant (un point s'allumera sur l'afficheur, dans l'angle inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance). Appuyez sur la touche "–" pour régler la puissance à "0".

Pour couper immédiatement, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran.

### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton My menu/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

La minuterie permet de régler le temps de cuisson pour tous les foyers.

***Pour activer la minuterie*:**

Sélectionnez et activez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et réglez le temps souhaité, en utilisant les boutons "+" et "–". Le voyant du minuterie pour le foyer utilisé sera allumé.
Quelques secondes après la dernière pression, le minuterie commencera le décompte et le point sur l'afficheur qui indique que les secondes s'écoulent clignotera.
A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
Après avoir sélectionné le foyer et l'icône de l'horloge, le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.
La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.
Lorsque plusieurs minuteries sont actives, le voyant clignotant indique la zone pour laquelle le temps de cuisson est visible sur l'écran.
Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus.

***Pour désactiver la minuterie:***

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie.
Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge ( ⏱ ) pendant 3 secondes. Sinon, appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et appuyez ensuite sur le bouton "–" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche " 0:0 ".

# FONCTIONS

### 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". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A".
Pour désactiver la fonction spéciale et revenir en mode manuel, sélectionnez la zone de cuisson et rappuyez sur le bouton "My menu".
Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est préréglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.

### 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.

### 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.

### U 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.

# 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.

# 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.<br>Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique.<br>Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur. | | |
| dE<br>*[quand la table de cuisson est éteinte]* | La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas.<br>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<br>*[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". |

# SERVICE APRÈS-VENTE

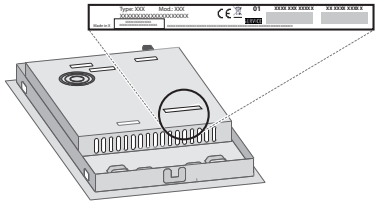
**AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:**

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.

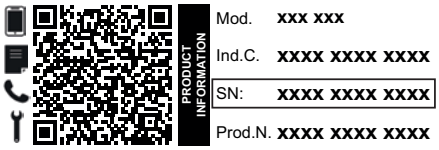
**SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.**

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

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



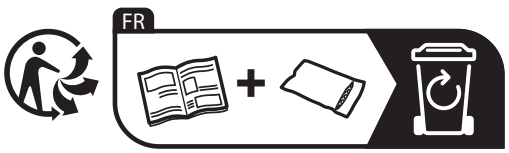
- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;




- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

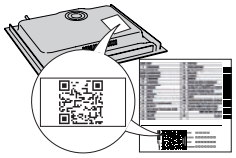
Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

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




**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.



# 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 reca i codici relativi alla composizione del materiale, conformemente alla Decisione 97/129/CE. Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali in materia di smaltimento dei rifiuti da imballaggio.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è realizzato con materiali che devono essere smaltiti in conformità alle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto degli elettrodomestici contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio 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 per il corretto smaltimento 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.

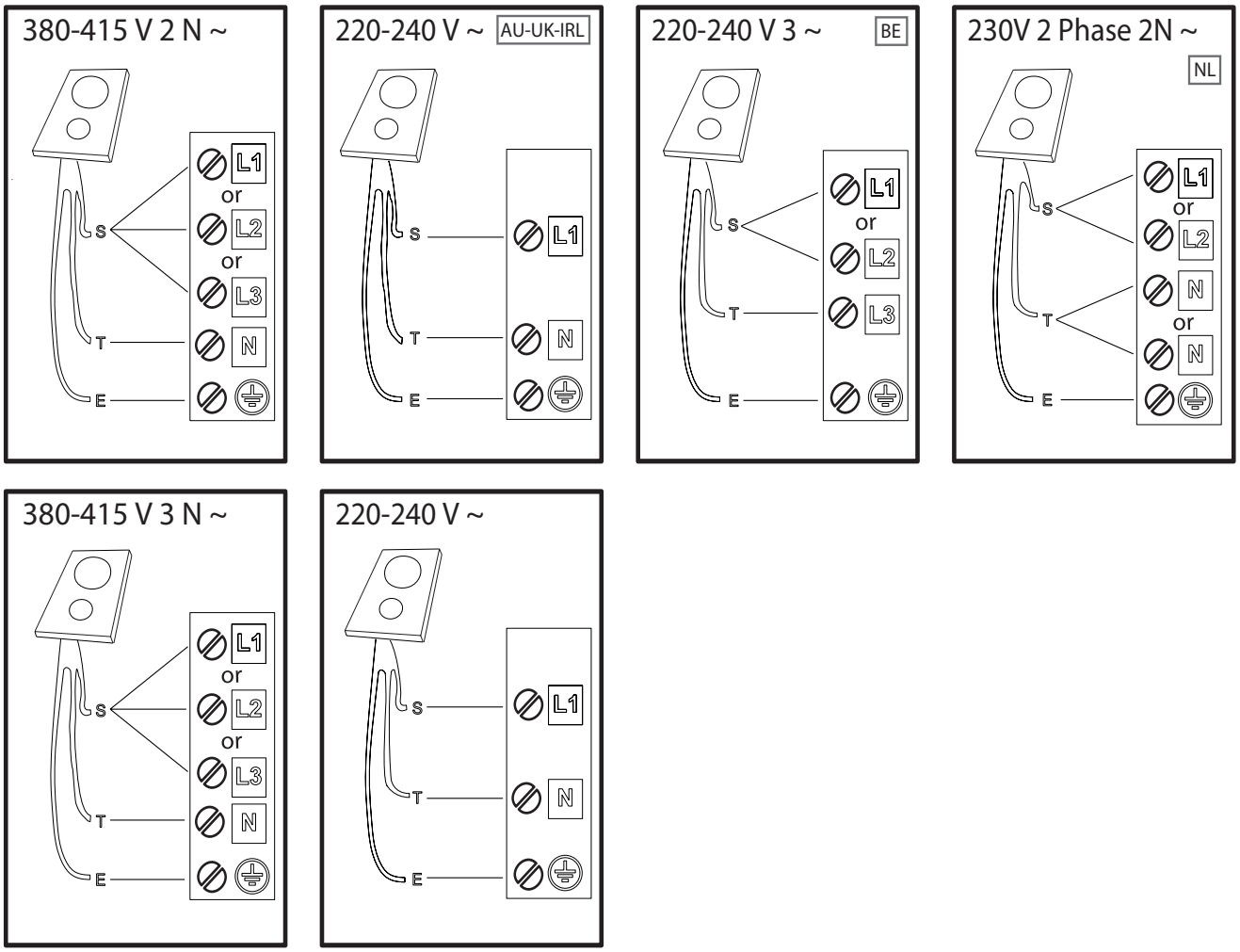
## NOTA

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-سواد

**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-بني

**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)-أزرق (رمادي)

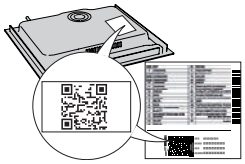
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

**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-أزرق

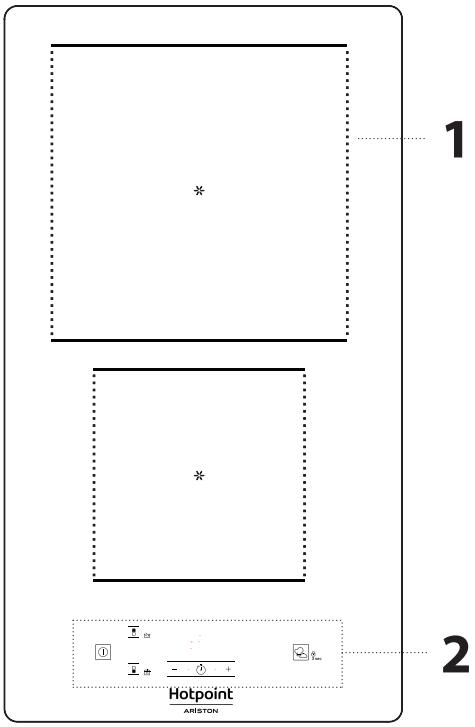
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT/ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu.**

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

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

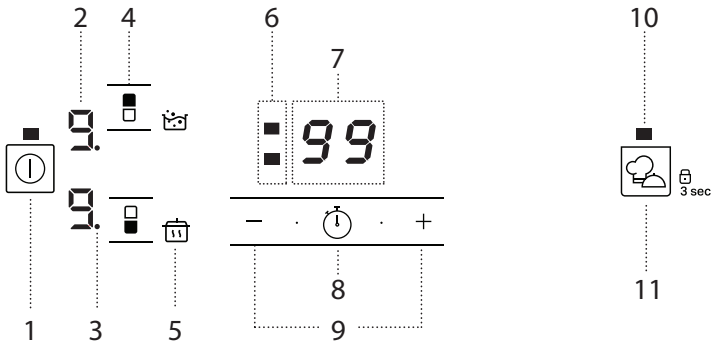


# DESCRIZIONE PRODOTTO




1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

## PANNELLO DI CONTROLLO




1. Tasto di Accensione/Spegnimento
2. Livello di cottura selezionato
3. Indicatore zona selezionata
4. Tasto di selezione zona cottura
5. Icona funzione speciale
6. Indicatori contaminuti attivi in relazione alla zona selezionata
7. Indicatore tempo di cottura
8. Tasto attivazione contaminuti
9. Tasti regolazione potenza e tempo di cottura
10. Spia luminosa funzione attiva
11. Tasto My menu/Blocco tasti – 3 secondi

# 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

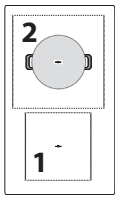
L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro della piastra di adattamento e con il diametro della zona di cottura.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

# 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 3 secondi il tasto "+". Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto per confermare.

Utilizzare i tasti "+" e "–" per selezionare la potenza desiderata.

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 3,7 kW.

Confermare con il tasto .

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

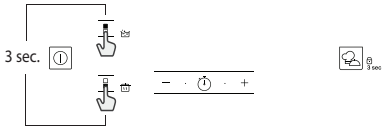
Per attivare/disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 5 secondi i tasti "+" e .

**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 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 3 secondi i tasti di selezione della zona di cottura 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.

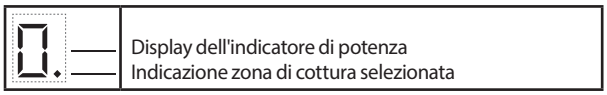
Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo)
Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di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



### ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

***Per attivare le zone cottura:***

Selezionare la zona di cottura prescelta premendo il tasto di selezione zona corrispondente. Sul display viene visualizzato il livello "0".
Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti "+"/"–", che vanno da un minimo di 1 a un massimo di 9.
Alcune zone di cottura hanno la funzione riscaldamento rapido (Booster), visualizzata sul display con la lettera "P".




***Per disattivare le zone cottura:***

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il tasto di selezione zona corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato sul display). Premere il tasto "–" fino a portare il livello a "0".

Per un spegnimento immediato tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione zona. La zona di cottura si disattiva e sul display compare l'indicatore "H" del calore residuo.

### BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto My menu/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

Il contaminuti offre la possibilità di impostare una durata di cottura associabile a tutte le zone.

***Per attivare il contaminuti*:**

Selezionare e attivare la zona di cottura a cui si intende associare il contaminuti.
Premere il pulsante con l'icona dell'orologio e impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "–". Si accende il led del contaminuti relativo alla zona in uso.
Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco il contaminuti comincia il conto alla rovescia e il puntino sul display che segna lo scorrere dei secondi lampeggia.
Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.
Dopo aver selezionato la zona e l'icona dell'orologio è' possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.
Il contaminuti mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.
Quando sono attivi più contaminuti il led che lampeggia indica la zona il cui tempo di cottura è visualizzato sul display.
Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la procedura descritta sopra.

***Per disattivare il contaminuti:***

Selezionare la zona di cottura a cui si intende disattivare il contaminuti.
Premere per 3 secondi il pulsante con l'icona dell'orologio ( ⏱ ). In alternativa, premere il pulsante con l'icona dell'orologio e tenere premuto il pulsante "–" fino a quando sul display non viene visualizzato "0:0".

# FUNZIONI

### 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".
Per disattivare la funzione speciale e ritornare in modalità manuale, selezionare la zona di cottura e premere nuovamente il tasto "My menu".
Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.

### 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.

### 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.

### U 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** | **0** | 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.

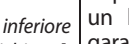
# SUONI FUNZIONALI

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.

# 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.<br>Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica.<br>Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display. | | |
| d E<br>*[quando il piano di cottura è spento]* | Il piano di cottura non si riscalda.<br>Le funzioni non si attivano. | MODALITÀ DEMO attiva. | Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO". |
| es.  | 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. <br>*[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". |

# SERVIZIO ASSISTENZA

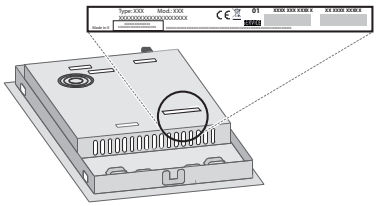
**PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:**

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.

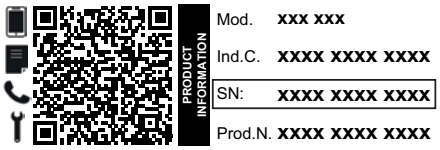
**SE DOPO I SUDDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.**

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;



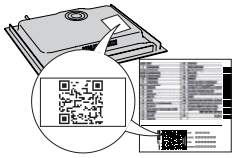

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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).

**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.





Hotpoint
ARISTON

# BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.
Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.
⚠ UPOZORENJE: Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsla, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.
⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne skladištite stvari na površinama za kuvanje.
⚠ OPREZ: Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.
⚠ UPOZORENJE: Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom: umesto toga, isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem, na primer, ili vatrostalnim prekrivačem.
⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.
⚠ Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da se stavljaju na ploču za kuvanje pošto mogu da postanu veoma vrući.
⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.
⚠ Posle upotrebe isključite ploču za kuvanje pomoću njene kontrole i nemojte se oslanjati na detektor tiganja.
⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

**DOZVOLJENA UPOTREBA**

⚠ OPREZ: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.
⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).
⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.
⚠ UPOZORENJE: Indukciona ploča za kuvanje može da generiše zvuk kada nešto ostane na kontrolnoj tabli. Isključite ploču za kuvanje pomoću dugmeta UKLJUČI/ ISKLJUČI.

**UGRADNJA**

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od posekotina.
⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Nakon otpakivanja uređaja, uverite se da nije došlo do oštećenja prilikom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj Postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece - rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.
⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu.
⚠ Ukoliko uređaj nije postavljen iznad rerne, pregradna ploča (koja nije uključena) se mora postaviti u odeljak ispod uređaja.

**OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA**

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen, u skladu sa nacionalnim bezbednosnim standardima.
⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.
⚠ Instalacija pomoću utikača strujnog kabla nije dozvoljena, osim u slučaju da je proizvod već opremljen utikačem koji je obezbedio Proizvođač.
⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuđa.

## ODLAGANJE AMBALAŽE

Ambalažni materijal obeležen je oznakama sastava materijala u skladu sa Odlukom 97/129/CE. azličiti delovi ambalaže zato se moraju odložiti na odgovoran način i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih nadležnih organa o odlaganju ambalažnog otpada.

## ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj aparat je proizveden od materijala koji se moraju odložiti u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za dodatne informacije o pravilnom odlaganju električnih kućnih aparata obratite se nadležnom lokalnom organu, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili aparat. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili u pratećoj dokumentaciji označava da se proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, već se mora odneti u odgovarajući centar za sakupljanje radi odlaganja električne i elektronske opreme u skladu sa zakonom.

## SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite maksimalno zaostalu toplotu koju proizvodi ringla, tako što ćete isključiti uređaj par minuta pre završetka kuvanja.

Osnova tiganja ili šerpe treba u potpunosti da prekrije ringlu; posuda koja je manje površine nego ringla će bespotrebno trošiti energiju.

Tiganje i šerpe prekrijte poklopcima prilikom kuvanja i koristite što manje vode. Priprema hrane u posudi bez poklopca će dovesti do pojačane potrošnje energije.

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

## IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

Informacije u vezi sa režimom male snage uređaja u skladu sa odredbom (EU) 2023/826 možete pronaći preko sledeće veze: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

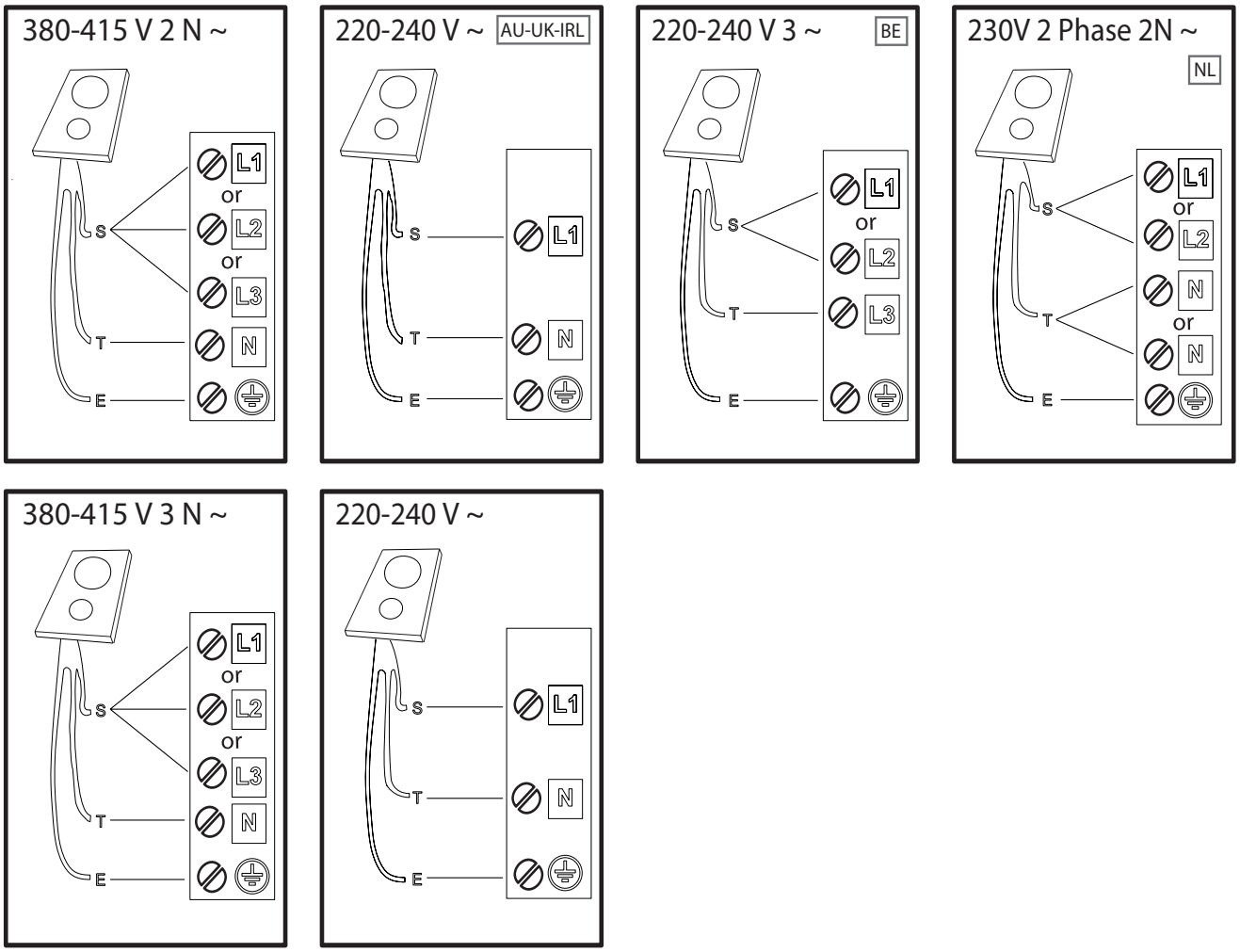
## NAPOMENA

Osobe sa pejsmejkerom ili sličnim medicinskim uređajem treba da budu obazrive kada stoje u blizini ove indukcione ploče kada je uključena. Elektromagnetno polje može da utiče na pejsmejker ili sličan uređaj. Konsultujte se sa lekarom ili proizvođačem pejsmejkera ili sličnog medicinskog uređaja za dodatne informacije o njegovoj interakciji sa elektromagnetnim poljima indukcione ploče.



# PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE

Povezivanje električnih priključaka se mora izvršiti pre priključenja uređaja na električnu mrežu.
Montiranje mora da obavi kvalifikovano osoblje koje je upoznato sa aktuelnim propisima u vezi sa bezbednošću i montiranjem. Naročito, montiranje se mora izvršiti u skladu sa propisima lokalne kompanije za snabdevanje električnom energijom.
Uverite se da je napon koji je naveden na natpisnoj pločici na dnu aparata isti kao napon u kući.
Propisi nalažu da uređaj bude uzemljen: koristite isključivo provodnike (uključujući provodnik uzemljenja) odgovarajuće veličine.




**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-سواد

**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-بني

**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)-أزرق (رمادي)

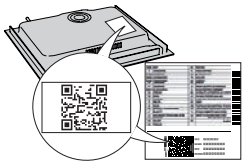
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

**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-أزرق

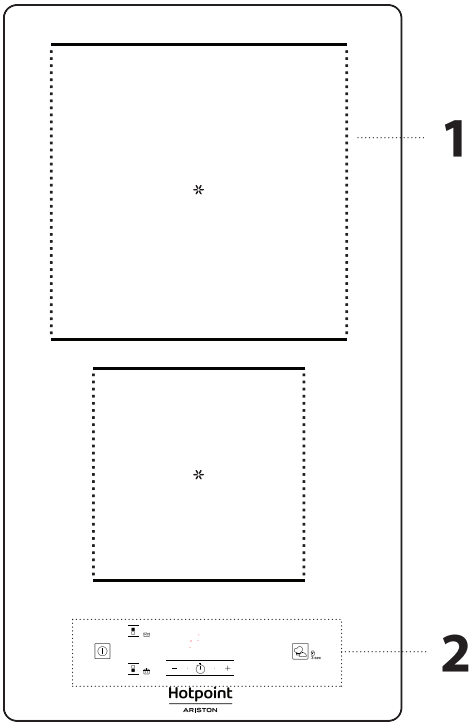
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE HOTPOINT/ ARISTON**
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem **www.register10.eu.**

**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**

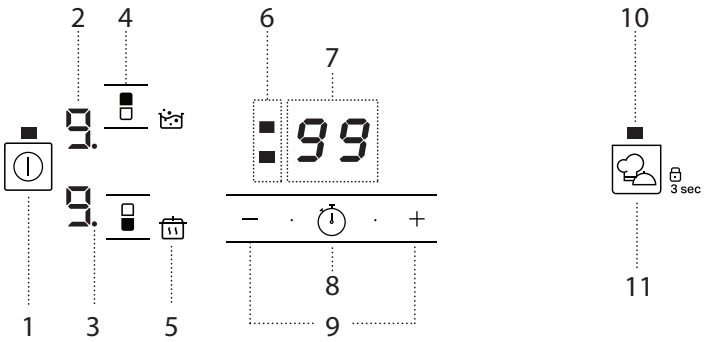


# OPIS PROIZVODA




1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla

## KONTROLNA TABLA




1. Dugme za Uključivanje/Isključivanje
2. Izabrani nivo kuvanja
3. Indikator izbora zone
4. Dugme za biranje zone za kuvanje
5. Ikona posebne funkcije
6. Aktivni indikatori tajmera za izabranu zonu
7. Indikator za vreme kuvanja
8. Dugme za aktiviranje tajmera
9. Dugme za napajanje i podešavanje vremena kuvanja
10. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna
11. Dugme My menu/Blokada tastera – 3 sekunde

# PRIBOR

Koristite samo šerpe i tiganje napravljene od feromagnetnog materijala koji je podesan za korišćenje sa indukcionim pločama za kuvanje. Da biste utvrdili da li je šerpa podesna, potražite simbol (uglavnom utisnut na dnu). Moguće je koristiti i magnet za proveru da li su osnove posuđa magnetne.

| POSUĐE | MATERIJAL | SVOJSTVA |
|---|---|---|
| Preporučeno posuđe  | Osnova je napravljena od nerđajućeg čelika u sendvič konstrukciji, emajliranog čelika i livenog gvožđa. | Obezbeđuje optimalnu efikasnost, brzo se zagreva i ravnomerno raspoređuje toplotu. |
| Pogodno posuđe  | Osnova nije potpuno feromagnetna (magnet se lepi samo za deo osnove posuđa). | Zagreva se samo feromagnetna oblast. To može dovesti do sporijeg zagrevanja i neravnomernije distribucije toplote. |
| Pogodno posuđe  | Feromagnetna osnova sadrži oblasti od aluminijuma ili ima udubljenje u sredini. | Feromagnetna oblast je manja od stvarne oblasti osnove posuđa. Ovo može dovesti do manje izlazne snage i posuđe se možda neće dovoljno zagrejati. Posuđe možda neće biti detektovano. |
| Posuđe koje nije pogodno | Normalno tanak čelik, staklo, glina, bakar, aluminijum i drugi neferomagnetni materijali ili posuđe sa gumenim stopicama. | Posuđe nije detektovano i neće se zagrejati. |

**NAPOMENA:** Sve posuđe mora imati ravnu osnovu. Redovno proveravajte da li na osnovi postoje znakovi savijanja jer se neko posuđe može iskriviti usled visoke toplote.
Korišćenje posuđa koje nije preporučene veličine i svojstava može znatno da utiče na performanse kuvanja i da dovede do nezadovoljavajućih rezultata.

### ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

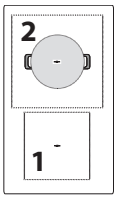
Korišćenje adapterskih ploča utiče na efikasnost i stoga povećava vreme potrebno za zagrevanje vode ili hrane. Uverite se da je feromagnetni prečnik osnove posuđa u skladu sa prečnikom adapterske ploče i prečnikom zone za kuvanje. Ako se ove dimenzije ne poklapaju, to može značajno smanjiti efikasnost i performanse. Nepoštovanje ovih smernica može dovesti do nagomilavanja toplote koja se ne prenosi efikasno na šerpu ili tiganj, što može dovesti do pocrnjenja ploče i ringle.

### PRAZNE ŠERPE I TIGANJI

Ringla je opremljena unutrašnjim bezbednosnim sistemom koji aktivira funkciju „automatskog isključivanja" kada se detektuje previsoka temperatura. Ne preporučuje se upotreba praznih šerpi i tiganja sa tankom osnovom. Međutim, ako se ipak koriste, može se desiti da temperatura raste brže nego što se „automatsko isključivanje" aktivira i postoji opasnost da se tiganj ili površina ringle oštete. Ako do toga dođe, ne dodirujte tiganj ni površinu ringle. Sačekajte da se sve komponente ohlade. Ako se prikaže bilo koja poruka o grešci, pozovite servisni centar.

### POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE

Da biste obezbedili pravilan rad ringle, koristite posuđe odgovarajućeg prečnika osnove (pogledajte tabelu u nastavku). Imajte u vidu da proizvođači posuđa često navode veličinu gornjeg prečnika posuđa, a ne prečnika osnove.
Da biste osigurali da ringla radi očekivano, uvek koristite zonu za kuvanje koja je veličine koja odgovara feromagnetnoj veličini osnove posuđa.
Tiganj/šerpu postavite vodeći računa da je dobro nacentrirana na zoni za kuvanje koja se koristi. Preporučuje se da se ne koristi posuđe koje je veće od zone za kuvanje.




**UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA**

| Zona | Pogodan oblik posuđa | Pogodna feromagnetna osnova (cm) |
|---|---|---|
| 1 | Okrugli | 10 |
| 2 | Okrugli | 15 |

# PRVA UPOTREBA

### POWER MANAGEMENT (PODEŠAVANJE SNAGE)

U vreme kupovine, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu moguću snagu. Prilagodite podešavanje u skladu sa ograničenjima električnog sistema u vašem domu kao što je opisano u narednom paragrafu.

NAPOMENA: U zavisnosti od izabrane snage ploče ta kuvanje, neki nivoi snage i funkcije zone za kuvanje (npr. kljućanje ili brzo zagrevanje) mogu biti automatski ograničeni, kako bi se sprečilo da se prekorači izabrano ograničenje.

***Da biste podesili snagu ploče za kuvanje:***

Kada ste uređaj povezali na električnu mrežu, možete da podesite nivo snage u roku od 60 sekundi.

Pritisnite i zadržite dugme "+" najmanje 3 sekunde. Na displeju se prikazuje "PL".

Pritisnite 3 sec za potvrdu.

Koristite "+" i "–" dugmad da biste izabrali željeni nivo snage.

Nivoi snage koji su dostupni su: 2,5 kW – 3,7 kW.

Potvrdite pritiskom na 3 sec.

Izabrani nivo snage će ostati u memoriji čak i u slučaju prekida napajanja električnom energijom.

Da biste promenili nivo snage, isključite uređaj sa električne mreže za napajanje na barem 60 sekundi, zatim ga ponovo priključite i ponovite gorenavedene korake.

Ukoliko dođe do greške tokom postupka podešavanja, pojaviće se "EE" simbol i čućete zvučni signal. Ako do toga dođe, ponovite postupak.
Ukoliko se greška nastavi, obratite se postprodajnom servisu.

### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

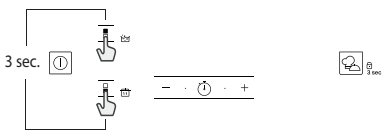
Za aktivaciju/deaktivaciju zvučnog signala:

- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- U roku od 60 sekundi, pritisnite dugmad "+" i 3 sec istovremeno na najmanje 5 sekundi.

**REŽIM ZA DEMONSTRACIJU** (zagrevanje deaktivirano, vidite odeljak "Otklanjanje problema")

Da biste uključili i isključili režim za demonstraciju:

- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- U roku od 60 sekundi pritisnite istovremeno i držite najmanje 3 sekunde dugmad za biranje zone za kuvanje sa leve strane (kao što je prikazano u nastavku);
- "DE" se prikazuje na displeju.



# SVAKODNEVNA UPOTREBA

### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili ploču za kuvanje, pritisnite dugme napajanja na oko 1 sekundu. Da biste ugasili ploču za kuvanje, pritisnite ponovo isto dugme i sve zone za kuvanje će se isključiti.

### POSTAVLJANJE

Odredite položaj željene zone za kuvanje, gledajući simbole položaja.
Ne pokrivajte simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

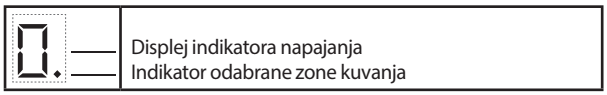
Molimo vas obratite pažnju na sledeće: U zonama za kuvanje blizu kontrolne table, preporučuje se da držite šerpe i tiganje unutar oznaka (vodeći računa i o dnu i o gornjoj ivici šerpe, jer je ona obično veća).
Ovo sprečava pregrevanje table osetljive na dodir. Prilikom grilovanja ili prženja, koristite zadnje zone kuvanja kada god je moguće.



### AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOA SNAGE

***Za aktiviranje zona za kuvanje:***

Izaberite predizabranu zonu za kuvanje pritiskom dugmeta za biranje odgovarajuće zone. Na displeju se prikazuje nivo "0".
Svaka zona za kuvanje ima različite nivoe snage koji se mogu podesiti pomoću dugmadi "+"/"–", od minimalno 1 do maksimalno 9.
Neke zone za kuvanje imaju funkciju brzog zagrevanja (Booster), koja se na displeju prikazuje slovom "P".




***Za deaktiviranje zona za kuvanje:***

Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite pritiskom na odgovarajuće dugme za biranje zone (tačka počinje da svetli na displeju, u donjem desnom uglu indikatora nivoa snage). Pritisnite dugme "–" da biste podesili nivo na "0".
Za trenutno isključivanje, pritisnite i zadržite dugme za biranje zone 3 sekunde.
Zona za kuvanje je deaktivirana, a indikator preostale toplote "H" se pojavljuje na displeju.

### ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

Da biste zaključali podešavanja i sprečili da se slučajno uključe, pritisnite i zadržite dugme "My menu/Blokada tastera" na 3 sekunde. Zvučni signal i signalna lampica iznad simbola označavaju da je ova funkcija aktivirana. Kontrolna tabla je zaključana, sa izuzetkom funkcije "isključeno" ( ⏻ ). Da biste otključali komande, ponovite postupak aktiviranja.

### TAJMER

Tajmer omogućava da se vreme kuvanja podesi za sve zone.

***Za aktiviranje tajmera:***

Izaberite i aktivirajte zonu za kuvanje za koju želite da podesite tajmer.
Pritisnite dugme sa ikonom sata i podesite željeno vreme pomoću dugmadi "+" i "–". LED svetlo tajmera za zonu koja se koristi sveli.
Nekoliko sekundi nakon poslednjeg dodirivanja, tajmer počinje odbrojavanje, a tačka na displeju koja pokazuje da sekunde prolaze treperi.
Kada istekne podešeno vreme, oglasiće se zvučni signal, a zona za kuvanje će se automatski isključiti.
Kada se izaberu zona i ikona sata, vreme se može promeniti u bilo kom trenutku, a istovremeno se može aktivirati nekoliko tajmera.
Tajmer uvek prikazuje podešeno vreme za izabranu oblast ili najkraće preostalo vreme.
Kada je aktivno više od jednog tajmera, LED svetlo koje treperi pokazuje zonu za koju se vreme kuvanja može videti na displeju.
Da biste podesili tajmer za drugu zonu, ponovite prethodno navedene korake.

***Za deaktiviranje tajmera:***

Izaberite zonu za kuvanje za koju želite da deaktivirate tajmer.
Pritisnite dugme sa ikonom sata ( ⏱ ) na 3 sekunde. Takođe, možete pritisnuti dugme sa ikonom sata, a zatim pritisnite i zadržite dugme "-" dok se na displeju ne prikaže "0:0".

# FUNKCIJE

### MY MENU

Dugme "My menu" aktivira posebne funkcije.
Postavite šerpu na mesto i izaberite zonu za kuvanje.
Pritisnite dugme "My menu". Displej izabrane oblasti pokazuje "A".
Da biste deaktivirali posebnu funkciju i vratili se na ručni režim, izaberite zonu za kuvanje i ponovo pritisnite dugme "My menu".
Nivo snage prilikom korišćenja posebnih funkcija je pretpodešen pločom za kuvanje i ne može se izmeniti.

### TOPLJENJE

Ova funkcija vam omogućava da hranu dovedete na idealnu temperaturu za topljenje i da održavate stanje hrane bez rizika od zagorevanja.
Ova metoda je idealna, jer ne oštećuje osetljivu hranu i sprečava je da se zalepi za šerpu.

### KLJUČANJE

Ova funkcija vam omogućava da dovedete vodu do ključanja i ostavite je da vri, uz nižu potrošnju energije.
Oko 2 litra (poželjno sobne temperature) treba sipati u šerpu.
U svim slučajevima, korisnicima se savetuje da pažljivo prate ključajuću vodu, i da redovno proveravaju količinu preostale vode.
Ako je posuđe veće i količina vode je veća od 2 litra, preporučujemo da koristite poklopac da bi se optimizovalo vreme ključanja.

# INDIKATORI

### H PREOSTALA TOPLOTA

Ako se na displeju pojavi "H", to znači da je zona za kuvanje vrela. Indikator svetli čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrejala usled korišćenja susednih zona ili zato što je vrela posuda stavljena na nju.
Kada se zona za kuvanje ohladi, "H" se gubi.

### U U ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

Ovaj simbol se pojavljuje ako šerpa nije podesna za indukciono kuvanje, nije pravilno postavljena ili nije odgovarajuće veličine za izabranu zonu za kuvanje.
Ako se šerpa ne detektuje u roku od 30 sekundi nakon izbora, zona za kuvanje se isključuje.

# TABELA ZA KUVANJE

U tabeli za kuvanje je predstavljen primer tipa kuvanja za svaki nivo snage. Stvarna isporučena snaga svakog nivoa snage zavisi od dimenzije zone za kuvanje.

| NIVO SNAGE | | VRSTA KUVANJA | NIVO KORIŠĆENJA (ukazuje na iskustvo i navike u kuvanju) |
|---|---|---|---|
| **Maksimalna snaga** | **P** | Brzo grejanje/Booster | Idealno za brzo povećanje temperature hrane do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrevanja tečnosti za kuvanje. |
| | 8 – 9 | Prženje – kuvanje | Idealno za zapicanje, početke u kuvanju, prženje zamrznutih namirnica, brzo kuvanje. |
| **Velika snaga** | 7 – 8 | Zapicanje – sporo prženje – kuvanje – grilovanje | Idealno za sporo prženje, održavanje intenzivnog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratko, od 5 do 10 minuta). |
| | 6 – 7 | Zapicanje – kuvanje – kuvanje na pari – kratko prženje – grilovanje | Idealno za sporo prženje, održavanje ključanja niskog intenziteta, kuvanje i grilovanje (srednje, od 10 do 20 minuta). |
| **Srednja snaga** | 4 – 5 | Kuvanje – dinstanje V sporo prženje – grilovanje | Idealno za dinstanje, održavanje laganog vrenja, kuvanje i grilovanje (dugotrajno). |
| | 3 – 4 | Kuvanje – dinstanje na niskoj temperaturi – pečenje – kremasta pasta | Idealno za dugotrajno kuvanje (pirinač, sosevi, meso, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, supa, mleko), kremasta pasta. |
| | 2 – 3 | | Idealno za dugotrajno kuvanje (zapremine manje od litar: pirinač, sosovi, pečenje, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, čorba, mleko). |
| **Mala snaga** | 1 – 2 | Topljenje – odmrzavanje – održavanje hrane toplom – kremasta rižota | Idealno za omekšavanje putera, sporo topljenje čokolade, topljenje malih proizvoda i čuvanje toplote nedavno spremljene hrane (npr. sosevi, supe). |
| | 1 | | Idealno za održavanje upravo pripremljene hrane toplom, za pripremanje rižota i održavanje pribora za serviranje toplim (pomoću pribora pogodnog za indukcione sisteme). |
| **Nema napajanja** | **0** | Površina za odlaganje | Ploča za kuvanje u režimu pripravnosti ili isključena (moguća preostala toplota po završetku kuvanja, naznačeno sa "H"). |

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

***Važno:***

- **Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote ("H").**
- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

# ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

Indukcione ploče za kuvanje mogu da pište ili škripe tokom normalnog rada. Ovi zvuci u stvari dolaze od posuđa i povezani su sa karakteristikama dna posuda (na primer, kada su dna napravljena od različitih slojeva materijala ili su nepravilna).

Ovi zvuci mogu da variraju u skladu sa tipom posuđa koje se koristi i od količine hrane koje sadrži i nisu znak da je nešto pogrešno.

# OTKLANJANJE PROBLEMA

- Proverite da li je prekinuto električno napajanje.
- Ako me možete da isključite ploču za kuvanje nakon upotrebe, isključite je iz električne mreže.
- Ako se na displeju pojave alfanumeričke šifre dok je ploča za kuvanje uključena, uputstva potražite u sledećoj tabeli.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na bilo kom od dugmadi ploče za kuvanje, može slučajno da aktivira ili deaktivira funkciju zaključavanja kontrolne table.

| ŠIFRA ZA PRIKAZ | OPIS | MOGUĆI UZROCI | REŠENJE |
|---|---|---|---|
| F0E1 | Posuđe je detektovano, ali nije kompatibilno sa traženom operacijom. | Posuđe nije dobro postavljeno na zoni za kuvanje ili nije kompatibilno sa jednom ili više zona za kuvanje. | Dvaput pritisnite dugme On/Off (Uključi/Isključi) da biste uklonili šifru F0E1 i obnovili funkcionalnost zone za kuvanje. Zatim pokušajte da koristite posuđe sa drugom zonom za kuvanje ili koristite drugo posuđe. |
| F0E7 | Pogrešno povezivanje kabla za napajanje. | Povezivanje kabla za napajanje nije tačno poput onog označenog u pasusu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE". | Podesite vezu kabla za napajanje u skladu sa pasusom "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE". |
| F0EA | Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature. | Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka. | Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe. |
| F0E9 | Zona za kuvanje se isključuje kada su temperature previsoke. | Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka. | Pre ponovnog korišćenja, sačekajte da se oblast za kuvanje ohladi. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Isključite ploču za kuvanje sa električne mreže.<br>Sačekajte nekoliko sekundi i zatim ponovo priključite ploču za kuvanje sa strujnim napajanjem.<br>Ukoliko se problem nastavi, pozovite servisni centar i navedite kôd greške koja se pojavljuje na displeju. | | |
| d E<br>*[kada je ploča za kuvanje isključena]* | Ploča ne uključuje zagrevanje.<br>Funkcije se ne uključuju. | REŽIM ZA DEMONSTRACIJU uključen. | Sledite uputstva u paragrafu "REŽIM ZA DEMONSTRACIJU". |
| npr. | Ploča za kuvanje ne dozvoljava da se posebna funkcija aktivira. | Regulator snage ograničava nivoe snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje. | Vidite paragraf "Podešavanje snage". |
| npr. P → 5<br>*[Nivo snage niži od zahtevanog nivoa]* | Ploča za kuvanje automatski podešava minimalni nivo snage kako bi obezbedila da se zona za kuvanje može koristiti. | Regulator snage ograničava nivoe snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje. | Vidite paragraf "Podešavanje snage". |

# POSTPRODAJNI SERVIS

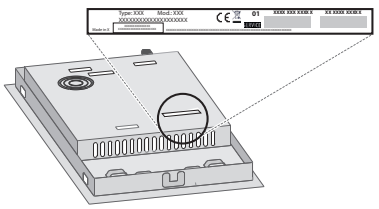
**PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:**

1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **OTKLANJANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

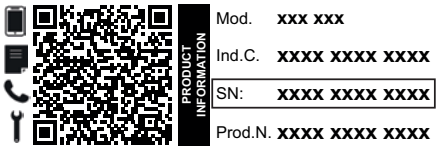
**UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.**

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce potrebno je da navedete:

- kratak opis kvara;
- tip i tačan model uređaja;



- serijski broj (broj iza reči SN na pločici sa podacima koja se nalazi ispod uređaja). Serijski broj je takođe naveden u dokumentaciji;



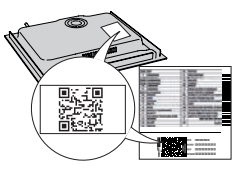

- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom postprodajnom servisu (kako biste bili sigurni da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će popravke biti izvedene na pravi način).

U slučaju montiranja koje je u nivou radne površine, pozovite službu za tehničku podršku da biste zatražili komplet vijaka (ako ne postoji).

**Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:**

- Pomoću QR koda na uređaju;
- Na našem veb-sajtu **docs.hotpoint.eu;**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.





Hotpoint
ARISTON

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Изтеглете пълното ръководство с инструкции от Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.
В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да сепрочетатидасесъблюдаватвинаги.Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.
⚠ ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плочата на храни с мазнина или олио без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.
⚠ Не използвайте плочата като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материи далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.
⚠ Не оставяйте върху плочата метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като може да се нагорещят.
⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
⚠ След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещяват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
⚠ Храната не трябва да се оставя в или върху продукта за повече от час преди или след готвене.

**ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА**

⚠ ВНИМАНИЕ: уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.
⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.
⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).
⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Индукционният котлон може да генерира акустичен звук, когато нещо е оставено върху контролния панел. Изключете готварския плот чрез бутона ON/OFF.

**МОНТИРАНЕ**

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – съществува опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – съществува опасност от порязвания.
⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към търговеца, от който сте закупили уреда,иликъмнай-близкиясервиззаследпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.
⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стърготини.
⚠ Ако уредът не е монтиран над фурна, трябва да се постави разделителен панел (не е включен) в нишата под уреда.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е падал.

⚠ Инсталирането с използване на захранващ кабел с щепсел не се разрешава, освен ако уредът оригинално не е вече оборудван с такъв от производителя.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е маркиран с кодовете за състава на материала съгласно Решение 97/129/ЕО. Различните части от опаковката трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен от материали, които трябва да се изхвърлят в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС, Отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с правилата за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията).

Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

## СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, като я изключите няколко минути, преди да сте завършили готвенето.

Основата на Вашата тенджера или тиган трябва изцяло да покрива котлона; използването на съд, чиято площ е по-малка от тази на котлона, ще доведе до загуба на енергия.

По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

Информацията, свързана с режима на ниска мощност на уреда в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/826, може да се открие на следния линк: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

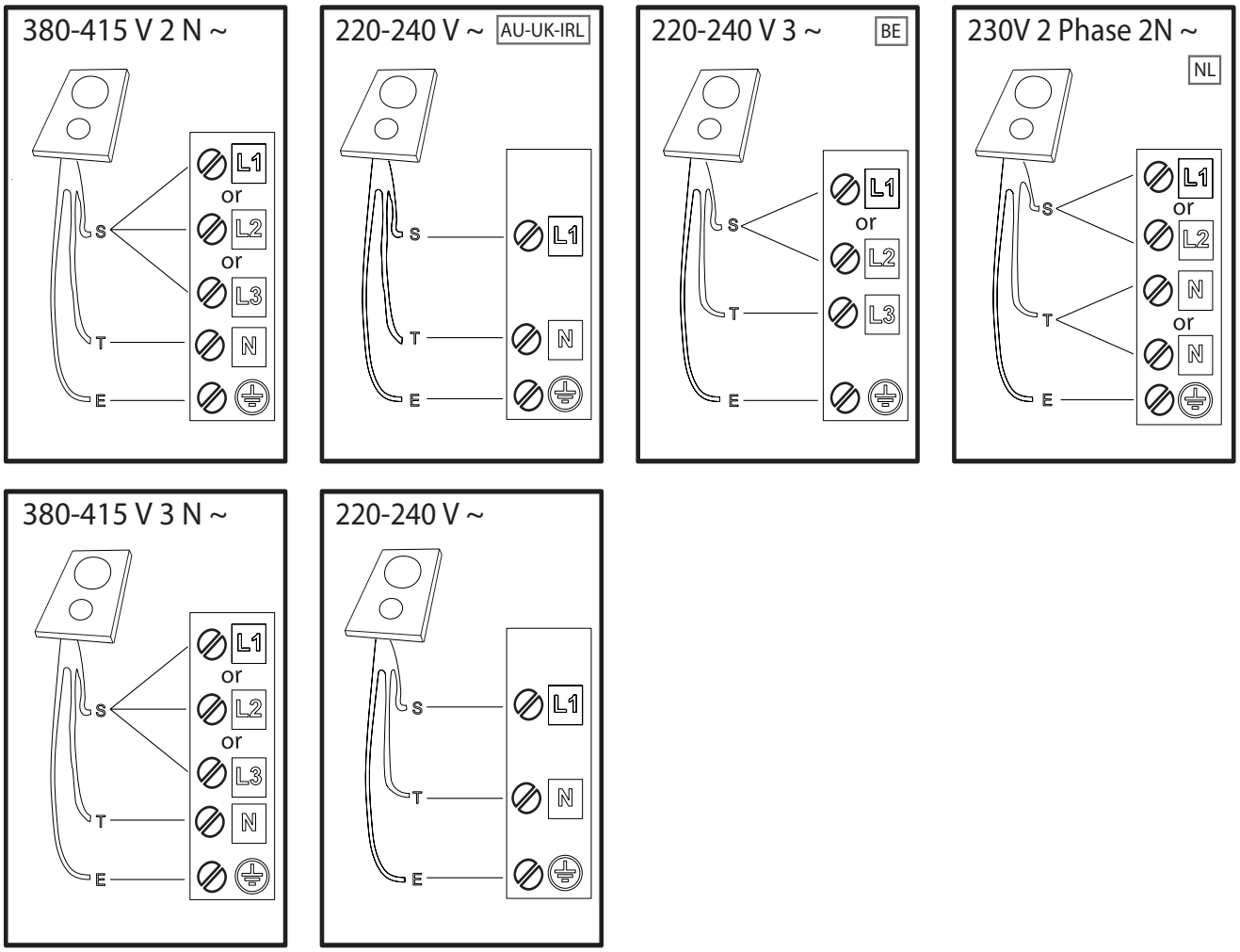
## ЗАБЕЛЕЖКА

Лица с пейсмейкър или подобно медицинско устройство трябва да бъдат внимателни, когато се намират близо до индукционния плот за готвене, докато е включен. Електромагнитното поле може да повлияе на пейсмейкъра или друг вид устройство. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на пейсмейкъра или подобно медицинско устройство, които ще Ви дадат допълнителна информация относно ефектите, които може да има електромагнитното поле на индукционния плот за готвене.



# СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическите свързвания трябва да се извършат преди свързването на уреда към електрическата мрежа.
Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, запознат с текущите нормативни разпоредби относно безопасността и монтирането.
Особено важно е монтажът да се извърши в съответствие с наредбите на местната електроснабдителна компания.
Уверете се, че напрежението, указано на табелката с номиналните данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви.
Заземяването на уреда е задължително по закон: използвайте проводници (включително заземяващия проводник) само с подходящ размер.




**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-سواد

**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-بني

**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)-أزرق (رمادي)

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

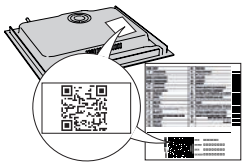
**N** blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm-أزرق

**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT/ ARISTON**

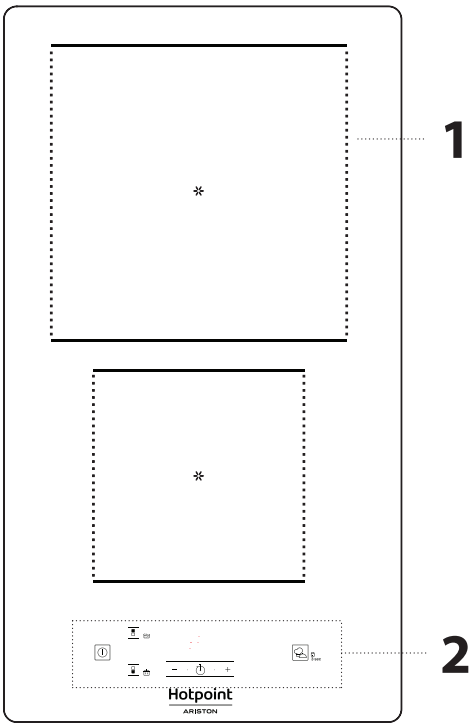
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте вашия продукт на **www.register10.eu.**

**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.**

**МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ**

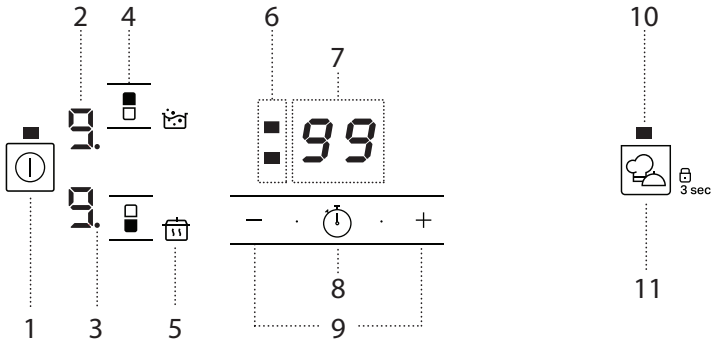


# ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО




1. Плоча за готвене
2. Панел за управление

## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ




1. Бутон за Включване/Изключване
2. Избрано ниво на мощността
3. Индикатор за избор на зона
4. Бутон за избиране на зона на готвене
5. Икона за специална функция
6. Индикатори за таймер, активен за избраната зона
7. Индикатор за продължителността на готвене
8. Бутон за активиране на таймера
9. Бутони за регулиране на мощността и продължителността на готвенето
10. Сигнална светлина за включена функция
11. Бутон My menu/Блокиране на панела за управление – 3 секунди

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте само тенджери и тигани, изработени от феромагнитен материал, подходящ за индукционни котлони. За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има символ (обикновено нанесен на дъното). Може да се използва и магнит, за да се провери дали основата на съда е магнитна.

| СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ | МАТЕРИАЛ | СВОЙСТВА |
|---|---|---|
| Препоръчани съдове за готвене  | Основата е изработена от неръждаема стомана с дизайн тип "сандвич", емайлирана стомана, чугун. | Осигурява оптимална ефективност, нагрява се бързо и разпределя топлината равномерно. |
| Подходящи съдове за готвене  | Основата не е напълно феромагнитна (магнитът се залепва само върху част от основата на съда). | Нагрява се само феромагнитната зона. В резултат на това може да се нагрее по-бързо и топлината да се разпредели по-неравномерно. |
| Подходящи съдове за готвене  | Феромагнитната основа включва зони с алуминий или има вдлъбната зона в центъра. | Феромагнитната област е по-малка от действителната площ на основата на съда за готвене. В резултат на това мощността може да е по-малка и съдовете за готвене да не се нагряват достатъчно. Съдовете за готвене може да не бъдат открити. |
| Не е подходящ | Обикновена тънка стомана, стъкло, глина, мед, алуминий и други нефероманитни материали, съдове за готвене с гумени крачета | Съдовете за готвене не са разпознати и не се нагряват. |

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Всички съдове за готвене трябва да имат плоска основа. Периодично проверявайте основата за признаци на деформация, тъй като някои съдове за готвене могат да се деформират поради висока температура. Използването на съдове за готвене, които не отговарят на препоръчаните размери и свойства, може да повлияе значително на ефективността на готвене и да доведе до незадоволителни резултати.

### АДАПТЕР ЗА ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ, КОИТО НЕ СА ПОДХОДЯЩИ ЗА ИНДУКЦИЯ

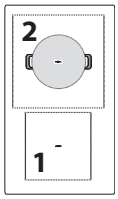
Използването на адаптерни плочи влияе на ефективността и следователно увеличава времето, необходимо за загряване на вода или храна. Уверете се, че феромагнитният диаметър на основата на съда съвпада с диаметъра на адаптерната плоча и с диаметъра на зоната за готвене. Ако тези измервания не съвпадат, това може значително да намали ефективността и производителността. Неспазването на тези указания може да доведе до събиране на топлина, която не се предава ефективно на съда или тигана, което може да доведе до почерняване на плочата и плота.

### ПРАЗНИ ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ

Готварският плот е снабден с вътрешна система за безопасност, която активира функцията "Автоматично изключване" при установяване на твърде висока температура. Използването на празни тенджери и тигани с тънка основа не се препоръчва, но ако те се използват, температурата може да се повиши по-бързо от времето, необходимо за бързото задействане на "Автоматично изключване", с риск от повреждане на тигана или повърхността на плота. Ако това се случи, не докосвайте тигана или повърхността на плота. Изчакайте всички компоненти да изстинат. Ако се появи съобщение за грешка, обадете се на сервизния център.

### ПОДХОДЯЩ РАЗМЕР НА ДЪНОТО НА ТИГАНА/ТЕНДЖЕРАТА ЗА РАЗЛИЧНИТЕ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

За да се гарантира правилната работа на плота, използвайте съдове с подходящ диаметър на дъното за всяка зона (вижте таблицата по-долу). Моля, обърнете внимание, че производителите на съдове за готвене често пъти посочват размера на горния диаметър на съда, а не на основния диаметър.
За да се гарантира, че плотът работи с очакваната производителност, винаги използвайте зона за готвене с размер, съответстващ на феромагнитния размер на основата на съда.
Центрирайте правилно тигана/съда върху използваната зона за готвене. Препоръчва се да не се използват съдове, по-големи от размера на зоната за готвене.




**ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ПО ЗОНИ**

| Зона | Подходящи съдове за готвене | Подходяща феромагнитна основа (cm) |
|---|---|---|
| 1 | Кръгла | 10 |
| 2 | Кръгла | 15 |

# ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

### ОПРЕДЕЛЯНЕ НА МОЩНОСТТА

В момента на покупката плотът е настроен на максимална мощност. Регулирайте настройката съгласно параметрите на електрическата мрежа в дома Ви, както е описано в следващия раздел.

ЗАБЕЛЕЖКА: В зависимост от мощността, избрана за плота за готвене, някои от нивата на мощност и функциите на зоната за готвене (напр. варене или бързо претопляне) могат да бъдат автоматично ограничени, за да не бъдат превишавани избраните гранични стойности.

***Настройване на мощността на плота:***

В продължение на 60 секунди след свързване на уреда към електрическата мрежа е възможно да се зададе максималната мощност на плота.
Натиснете и задръжте за най-малко 3 секунди бутона "+". На дисплея ще се покаже "PL".
Натиснете за 3 sec, за да потвърдите.
С бутони "+" и "–" изберете желаната мощност.
Възможни са следните стойности: 2,5 кВт – 3,7 кВт.
Потвърдете, като натиснете за 3 sec.

Избраната максимална мощност се запазва дори и след прекъсване на електрическото захранване.
За да промените максималната мощност, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте поне 60 секунди, включете го отново и изпълнете описаните по-горе стъпки.

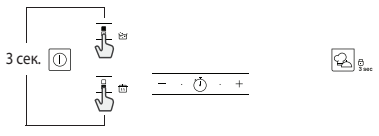
При грешка по време на настройката на екрана се извежда символът "EE" и се подава звуков сигнал. Ако това се случи, повторете процедурата. Ако грешката не изчезне, обадете се в сервиза за поддръжка.

### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:
- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на 60 секунди натиснете едновременно бутоните "+" и за 3 sec за най-малко 5 секунди.

**ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ (**претоплянето е деактивирано, вижте съответния абзац в "Отстраняване на неизправности" )

За включване и изключване на демонстрационния режим:
- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на 60 секунди натиснете едновременно бутоните за избиране на зона за готвене вляво за най-малко 3 секунди (както е показано по-долу);
- На дисплея ще се покаже "DE".



# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите готварския плот, натиснете бутона за включване в продължение на около 1 секунда. За да изключите плота, натиснете отново същия бутон - изключват се всички нагревателни зони.

### РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

Изберете желаната зона за готвене, като се ориентирате по символите за разположение на зоните.
Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

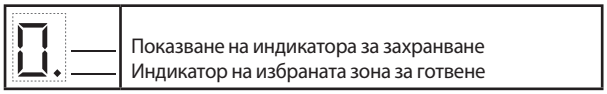
Моля, имайте предвид: Ако зоните за готвене са разположени близо до контролния панел, препоръчително е да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на готварския съд, така и с горния му ръб, тъй като обикновено тези части са по-широки). Това предпазва сензорния панел от прекалено нагряване. При печене или пържене използвайте задните зони за готвене, ако е възможно.



### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА

***Включване на нагревателна зона:***

Изберете предварително избраната зона за готвене, като натиснете бутона за избиране на съответната зона. Дисплеят ще покаже ниво "0".
Всяка зона за готвене има различни нива на мощност, които могат да се настройват с бутоните "+"/"–", от най-ниско 1 до най-високо 9.
Някои зони на готвене разполагат с функция за бързо претопляне (Booster), изобразена на дисплея с буквата "P".




***Изключване на нагревателна зона:***

Изберете зоната за готвене, която да се изключи, като натиснете бутона за избиране на съответната зона (на дисплея ще светне светна точка, отдолу вдясно на индикатора за нивото на мощност). Натиснете "–", за да зададете нивото на "0".

За незабавно изключване натиснете и задръжте за 3 секунди бутона за избиране на зона. Зоната за готвене се деактивира и на дисплея се появява индикаторът за остатъчна топлина "H".

### БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните за настройка и за да избегнете случайното включване на котлона, натиснете и задръжте за 3 секунди бутона My menu/Блокиране на панела за управление. Подава се звуков сигнал и над бутона се появява светлина, сигнализираща, че функцията е включена. Панелът за управление вече е блокиран, с изключение на функцията за изключване ( ). За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.

### КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Таймерът позволява да се задава продължителност на готвенето за всяка от зоните.

***Включване на таймер*:**

Изберете и включете зоната за готвене, за която желаете да зададете таймера. Натиснете бутона със символ на часовник и задайте желаната продължителност с бутоните "+" и "–". Светодиодът на таймера ще светне за зоната, в която се използва.
Няколко секунди след последното докосване таймерът ще започне да отброява и точката на дисплея, която обозначава, че секундите изтичат, ще примигва.
След изтичане на зададеното време за готвене се чува звуков сигнал и нагревателната зона се изключва автоматично.
След избиране на зона за готвене и символа с часовник времетраенето може да се променя по всяко време, като могат да бъдат активирани няколко таймера едновременно.
Таймерът показва времето, зададено за избраната зона или най-краткото оставащо време.
Когато е активен повече от един таймер, мигащият светодиод показва зоната, чиято продължителност на готвене се показва на дисплея.
За да настроите таймера за друга зона, повторете стъпките по-горе.

***Изключване на таймер*:**

Изберете зоната за готвене, за която желаете да деактивирате таймера. Натиснете за 3 секунди бутона с икона на часовник ( ). Като алтернатива натиснете бутона с икона на часовник, след което натиснете и задръжте бутона "–", докато на дисплея се покаже "0:0".

# ФУНКЦИИ

### MY MENU

Бутон "My menu" включва специалните функции.
Поставете съда и изберете съответната нагревателна зона.
Натиснете бутон "My menu". Дисплеят на избраната зона ще показва "A".
За деактивиране на специалната функция и връщане към ръчен режим изберете зоната за готвене и натиснете отново бутона "My menu".
При използване на специални функции нивото на мощност е предварително зададено от плота и не може да бъде променяно.

### ПОДДЪРЖА ТОПЛО

Тази функция позволява да поддържате храната при най-подходящата температура, обикновено след приключване на готвенето или при много бавно изпаряване на течността.
Много подходяща за сервиране на храна с идеална температура.

### КИПЕНЕ

Функцията служи за възвиране на вода и поддържане на кипенето с по-нисък разход на електроенергия.
В съда за готвене трябва да се налеят около 2 литра вода (за предпочитане на стайна температура).
Препоръчва се кипящата вода винаги да се наблюдава и периодично да се проверява какво количество остава.
Ако съдовете са големи и количеството вода е повече от 2 литра, препоръчваме да използвате капак, за да оптимизирате времето за варене.

# ИНДИКАТОРИ

### H ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва "H", това означава, че зоната за готвене е гореща. Индикаторът свети дори ако зоната не е била активирана, но се е нагряла поради използване на съседни зони или защото върху нея е бил поставен горещ съд за готвене.
Когато зоната за готвене изстине, "H" изгасва.

### НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона. Ако състоянието се запази в продължение на 30 секунди, нагревателната зона се изключва.

# ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Готварската таблица дава примери за типа готвене при всяко ниво на мощност. Реалната подавана мощност на всяко от нивата на мощност зависи от размера на зоната за готвене.

| НИВО НА МОЩНОСТТА | | ВИД ГОТВЕНЕ | ИЗПОЛЗВАНО НИВО (индикация за подпомагане на опита и навиците при готвене) |
|---|---|---|---|
| **Максимална мощност** | **P** | Бързо загряване/Booster | Подходящо за бързо увеличаване на температурата на храните за бързо завиране, ако се касае за вода, или бързо загряване на течности. |
| | 8 – 9 | Пържене – завиране | Идеално за запичане, започване на готвене, пържене на замразени продукти, бързо кипване. |
| **Висока мощност** | 7 – 8 | Запичане – запържване – кипене - печене | Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност, 5 - 10 минути). |
| | 6 – 7 | Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене | Идеално за запържване, поддържане на леко варене, готвене и печене (за средна продължителност – 10 - 20 минути), загряване на аксесоари. |
| **Средна мощност** | 4 – 5 | Готвене – задушаване – запържване – печене | Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия. |
| | 3 – 4 | Готвене – кипване – сгъстяване - размесване | Идеално за продължително готвене (ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), размесване на макарони. |
| | 2 – 3 | | Идеално за продължително готвене (с обем под един литър: ориз, сосове, печено месо, риба) с течности (напр. вода, вино, бульон, мляко). |
| **Ниска мощност** | 1 – 2 | Топене – размразяване – поддържане на топло – размесване | Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на прясно сготвени храни топли (напр. сосове, супи, минестроне). |
| | 1 | | Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, добавяне на ориз поддържане на температурата на ястия (с подбрани индукционни аксесоари). |
| **Мощност нула** | **0** | Повърхност за поставяне | Плочата за готвене е в режим на готовност или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с "H"). |

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

***Важно:***

- **Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина ("H") не свети.**
- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Използвайте стъргалка само ако по котлона има залепнали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването й.

# ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа. Шумът всъщност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е нееднородно).

Шумовете са различни за различните видове съдове и зависят от количеството на храната в тях; те не са признак за неизправност.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в захранващата мрежа.
- Ако не сте в състояние да изключите готварския плот след работа, незабавно го изключете от електрическата захранваща мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената по-долу таблица.

Моля, имайте предвид: Попадането на вода, разлята от съдовете течност или какъвто и да е предмет върху панела за управление на плота може случайно да активира или деактивира функцията за блокиране на панела.

| КОД НА ДИСПЛЕЯ | ОПИСАНИЕ | ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ | РЕШЕНИЕ |
|---|---|---|---|
| F0E1 | Готварският съд е разпознат, но не е съвместим с желаното действие. | Готварският съд не е добре разположен върху зоната за готвене или не е съвместим с една или няколко зони за готвене. | Натиснете двукратно бутона за Включване/ Изключване, за да изтриете код F0E1 и да възстановите функционалността на зоната за готвене. След това опитайте да използвате готварския съд върху друга зона за готвене или използвайте различен съд. |
| F0E7 | Неправилно свързване на захранващия кабел. | Връзката към електрическата мрежа не е направена, както е описано в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА". | Свържете уреда към електрическата мрежа съгласно описанието в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА". |
| F0EA | Готварският плот се изключва поради твърде висока температура. | Вътрешната температура на електронните части е твърде висока. | Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново. |
| F0E9 | Зоната за готвене се изключва когато температурите са твърде високи. | Вътрешната температура на електронните части е твърде висока. | Изчакайте зоната за готвене да се охлади, преди да я използвате отново. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Изключете готварския плот от електрическата мрежа.<br>Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата.<br>Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея. | | |
| d E<br>*[когато плотът е изключен]* | Плотът не загрява.<br>Функциите не се включват. | РЕЖИМ DEMO е включен. | Следвайте инструкциите в раздел "ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ" . |
| напр. 0 → – | Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция. | Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота. | Вижте раздел "Определяне на мощността ". |
| напр. P → 5<br>*[Нивото на мощност е по-ниско от зададеното ниво]* | Плотът автоматично задава минимално ниво на мощност, за да е сигурно, че зоната за готвене може да бъде използвана. | Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота. | Вижте раздел "Определяне на мощността ". |

# СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

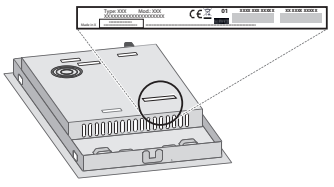
**ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:**

1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

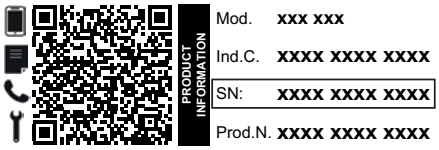
**АКО СЛЕД ИЗВЪРШВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРОВЕРКИ НЕИЗПРАВНОСТТА ВСЕ ОЩЕ НЕ Е ОТСТРАНЕНА, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ ОТДЕЛ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.**

Когато се свържете с отдела за следпродажбено обслужване, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;



- сериен номер (номерът след думата SN на табелката с номинални данни, разположена под уреда). Серийният номер е посочен също и в документацията;



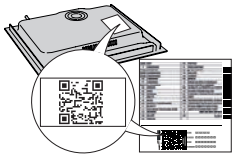

- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

В случай на монтаж с плътно прилягане се обадете на отдела за следпродажбено обслужване, за да поискате комплект винтове (ако няма).

**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

# تعليمات السلامة

## من المهم قراءتها واالتلتزام بها

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.
تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.
⚠ تحذير: إذا تصدع السطح، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية التعرض للصدمة الكهربائية.
⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. ويجب مراقبة عملية الطهي القصيرة بصفة مستمرة.
⚠ تحذير: طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت على الموقد دون مراقبة يمكن أن يكون خطيرا - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبدا إطفاء الحريق باستخدام الماء: وبدلا من ذلك، أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب مثلا بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق
⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدا عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماما - خطر نشوب حريق.
⚠ لا يجوز وضع أية أشياء معدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة.
⚠ يجب إبعاد الأطفال الصغار في عمر (0 - 3 سنوات) عن الجهاز.
يجب إبعاد الأطفال الصغار (من 3 إلى 8 سنوات) عن الجهاز ما لم يكونوا تحت المراقبة المستمرة. ويمكن للأطفال اعتباراً من عمر 8 سنوات فأكثر، وللأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو لمن تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز بشرط الإشراف عليهم أو تزويدهم بالتعليمات المتعلقة باستخدامه بطريقة آمنة، وإذا فهموا الأخطار المتعلقة به. يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.
⚠ بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني.
⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.
⚠ يجب ألا يتم ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد على ساعة واحدة قبل أو بعد الطهي.

### الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.
⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.
⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلا: تدفئة الغُرف).
⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
⚠ تحذير: قد يصدر الموقد الحثي صوتًا عند ترك شيء ما على لوحة التحكم. قم بإيقاف الموقد المسطح من خلال زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.

### التركيب

⚠ يجب التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. ويتعين استخدام قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.
⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد. وأبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بمجرد إتمام التركيب، يجب تخزين مخلفات عبوة التغليف (الأجزاء البلاستيكية والستايروفوم وخلافه) بعيدا عن متناول الأطفال - خطر الاختناق.
ويجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أية أعمال تركيب - خطر الصعق الكهربائي. وأثناء التركيب، تأكد من عدم إلحاق أي ضرر بكابل الكهرباء من جراء الجهاز -خطر نشوب حريق أو الصعق الكهربائي. ولا تقم بتفعيل الجهاز إلا عند اكتمال عملية التركيب.
⚠ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الكابينة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب.
⚠ إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق فرن، فيجب تركيب لوح فاصل (غير مورد) في الجزء الموجود أسفل الجهاز.

### التحذيرات الكهربائية

⚠ يجب توفر إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضا، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.
⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز إذا كانت يداك مبتلتين أو قدماك حافيتين. ولا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو في حالة تعذر تشغيله بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.
⚠ لا يُسمح بالتركيب باستخدام قابس كابل كهرباء ما لم يكن المنتج مجهزًا بالفعل بالقابس الذي توفره الجهة الصانعة.
⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.

### التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز ومن فصله عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أية أعمال صيانة، لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار - خطر الصعق الكهربائي.
⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.

### التخلص من مواد التغليف

يتم تمييز مواد التغليف برموز تركيب المواد وفقًا للقرار 97/129/EC. لذلك يجب التخلص من الأجزاء المختلفة للتغليف بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تمامًا مع اللوائح المحلية الخاصة بالتخلص من نفايات التغليف.

### تكهين الأجهزة المنزلية

يتم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد يجب التخلص منها وفقًا للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول الطريقة الصحيحة للتخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية، يرجى الاتصال بالسلطات المحلية المختصة أو بخدمة جمع النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعديلاتها).
من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز الموجود على المنتج أو في الوثائق المرفقة إلى أنه لا ينبغي التعامل معه كنفايات منزلية، بل يجب تسليمه إلى مركز تجميع مناسب للتخلص القانوني من المعدات الكهربائية والإلكترونية.

### نصائح توفير الطاقة

احرص على تحقيق أقصى استفادة من الحرارة المتبقية بسطح التسخين من خلال إطفائه قبل نهاية الطهي ببضع دقائق.
قاعدة الوعاء أو الإناء الخاص بك ينبغي أن تغطي سطح التسخين بالكامل، فالوعاء الذي يكون أصغر من سطح التسخين سوف يتسبب في إهدار الطاقة.
قم بتغطية الأواني والأوعية الخاصة بك بأغطية محكمة الغلق أثناء الطهي واستخدم كمية قليلة من الماء قدر الإمكان.
فالطهي دون وضع غطاء على الإناء سوف يزيد من استهلاك الطاقة بشكل كبير.
اقتصر على استخدام الأواني والأوعية ذات القواعد المستوية.

### بيان المطابقة

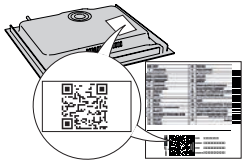
هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 66/2014 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-2.
تجد المعلومات المتعلقة بوضع الطاقة المنخفضة للجهاز وفقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) 2023/826 في الرابط التالي: https:\\docs.emeaappliance-docs.eu.

### ملاحظة

يجب على الأشخاص الذين يستخدمون منظم ضربات القلب أو أجهزة طبية مشابهة أخذ الحذر عند الوقوف بالقرب من الموقد المسطح الحثي أثناء تشغيله. قد يؤثر المجال الكهرومغناطيسي على منظم ضربات القلب أو الأجهزة المشابهة. قم باستشارة طبيبك، أو الجهة الصانعة لمنظم ضربات القلب أو الأجهزة الطبية المشابهة للمزيد من المعلومات حول تأثير المجال الكهرومغناطيسي للموقد الحثي المسطح.

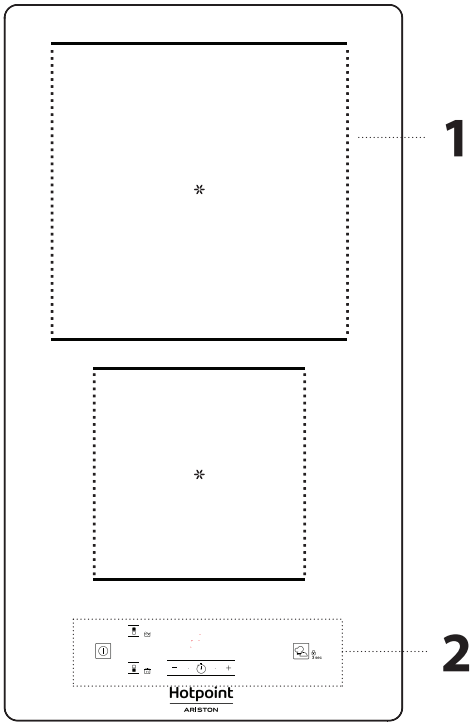
**نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة HOTPOINT/ARISTON**
لـلحصول على المزيد من المســاعدة التفصيلـية، يرجـى تسجيل جهازك على
**.www.register10.eu**

**واقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.**



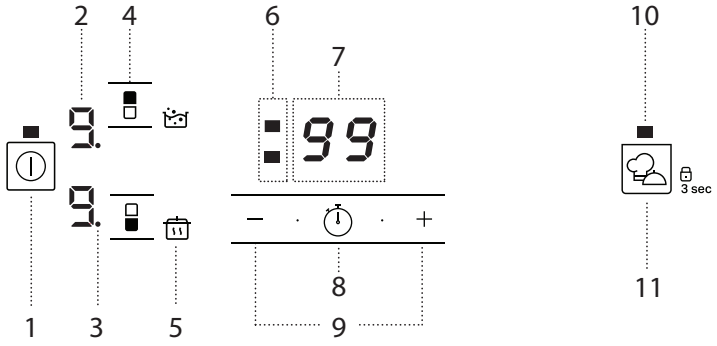
**يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات**

## وصف المنتج




1. موقد
2. لوحة التحكم

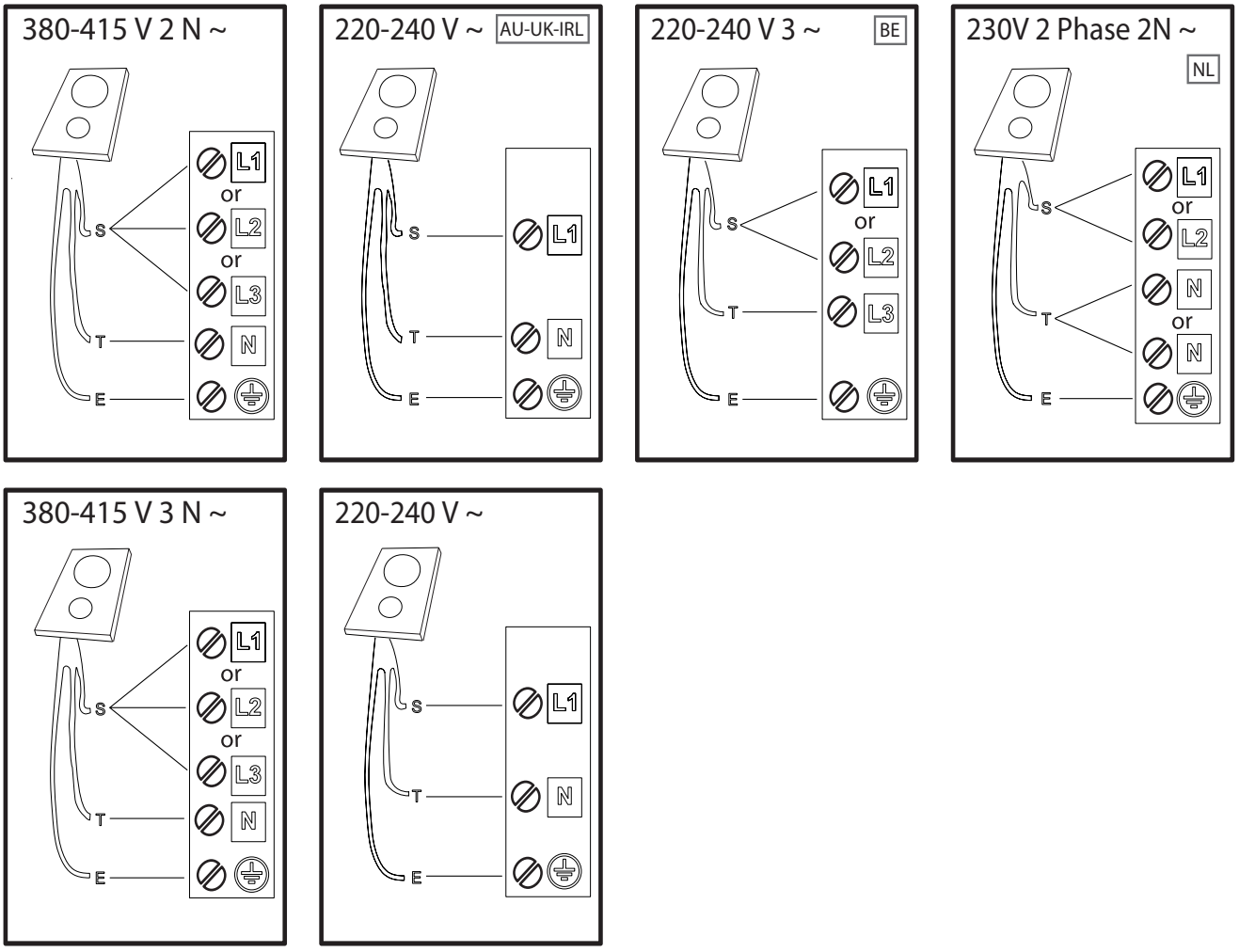
## وصف المنتج




1. زر التشغيل/الإيقاف
2. مستوى الطهي المختار
3. مبين تشغيل نطاق الطهي
4. زر اختيار نطاق الطهي
5. أيقونة وظيفة خاصة
6. مؤشرات الميقاتي نشطة للنطاق المختار
7. مؤشر زمن الطهي
8. زر تفعيل المؤقت
9. أزرار ضبط وقت الطهي والقدرة
10. ضوء مؤشر - وظيفة فعالة
11. زر Key lock/My menu (قفل المفاتيح) - ثلاث ثوان

# التوصيل الكهربائي

يجب إتمام التوصيلة الكهربائية قبل توصيل الجهاز بمصدر إمداد الكهرباء.
يجب أن يتم التركيب بمعرفة شخص مؤهل ذو اطلاع جيد بتشريعات السلامة والتركيب المعمول بها. بصفة خاصة، يجب أن تتم عملية التركيب طبقاً لتعليمات شركة الإمداد بالكهرباء المحلية.
تأكد من أن قيمة الفلطية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز مساوية لقيمة فلطية تيار الشبكة الكهربائية.
تشترط اللوائح أن يتم تأريض الجهاز: اقتصر على استخدام موصلات (بما فيها موصل الأرضي) بالمقاس المناسب.




**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-سواد

**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-بني

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

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

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

يتميز كل نطاق طهي بمستويات قدرة مختلفة يمكن ضبطها باستخدام الأزرار "+"/"–"، من حد أدني 1 إلى حد أقصى 9.
تتميز بعض نطاقات الطهي بوظيفة إعادة التسخين السريع (المعزز)/Booster، المبينة بوحدة العرض بالحرف "P".




**لإيقاف فعالية نطاقات الطهي:**
اختر نطاق الطهي المقرر إيقافه من خلال الضغط على زر اختيار النطاق المطابق (ستضيء عندئذ نقطة بوحدة العرض، بالجزء الأيمن السفلي لمؤشر مستوى القدرة). اضغط على ""–" لضبط المستوى على "0".
للإيقاف الفوري، اضغط مع الاستمرار على زر اختيار النطاق لمدة 3 ثوان. يتم إيقاف نطاق الطهي ويظهر مؤشر الحرارة المتبقية "H" بوحدة العرض.

**قفل لوحة التحكم** 3 sec
لغرض تنظيف الموقد، تأمين قفل الإعدادات ومنعها من التشغيل المفاجئ، اضغط مع الاستمرار على الزر My menu/قفل لمدة 3 ثوان. تشير الصافرة ولمبة التحذير أعلى الرمز إلى تفعيل هذه الوظيفة. يتم قفل لوحة المفاتيح فيما عدا وظيفة ( ⏻ ) (الإيقاف). ولتحرير عناصر التحكم، كرر عملية التفعيل.

**الميقاتي**
يتيح الميقاتي ضبط وقت الطهي لجميع النطاقات.

**لتفعيل الميقاتي:**
اختر وتفعيل نطاق الطهي الذي ترغب في ضبط الميقاتي عليه.
اضغط على الزر المميز بأيقونة الساعة واضبط الوقت الذي ترغبه، باستخدام الأزرار "+" و "–".
سيضيء مصباح LED الخاص بالميقاتي للنطاق المستخدم.
بعد عدة ثوان من أخر لمسة، سيبدأ العدد التنازلي للميقاتي وستومض النقطة بوحدة العرض التي تشير لمرور الثواني.
عند انقضاء الوقت المضبوط، ستصدر إشارة صوتية وسينطفئ نطاق الطهي أوتوماتيكيا.
بعد اختيار النطاق وأيقونة الساعة، يمكن تغيير الوقت في أي وقت، ويمكن تفعيل أكثر من ميقاتي في وقت واحد.
دائما ما يعرض الميقاتي الزمن المضبوط للنطاق المختار أو أصغر مدة متبقية.
عند تفعيل أكثر من ميقاتي واحد، يشير ضوء LED الوامض لنطاق وقت الطهي الظاهر بوحدة العرض.
لضبط الميقاتي لنطاق آخر، كرر الخطوات السابقة.

**لإيقاف فعالية الميقاتي:**
اختر نطاق الطهي الذي ترغب في إيقاف الميقاتي عنده.
اضغط على الزر المميز بأيقونة ساعة ( ⏱ ) لمدة 3 ثوان. وبالتبادل، اضغط على الزر المميز بأيقونة ساعة ثم اضغط مع الاستمرار على الزر "–" إلى أن يظهر "0:0".

# وظائف

**MY MENU**
يقوم الزر "My menu" بتفعيل الوظائف الخاصة.
ضع الإناء على الموضع واختر نطاق الطهي.
اضغط على الزر "My menu". سوف يظهر البيان "A" على وحدة العرض.
لإيقاف الوظيفة الخاصة والعودة إلى الوضع اليدوي، اختر نطاق الطهي واضغط على الزر "My menu" مرة أخرى.
يتم ضبط مستوى القدرة مسبقًا بواسطة الموقد عند استخدام وظائف خاصة ولا يمكن تعديله.

**البقاء دافيء**
تتيح هذه الخاصية إمكانية الحفاظ على الطعام في درجة حرارة مثالية، وغالبا يكون بعد اكتمال الطهي أو عند انخفاض السوائل ببطء شديد.
مثالية لتقديم الطعام في أفضل درجة حرارة مناسبة.

**غليان**
تتيح هذه الوظيفة غلي الماء واستمرار غليانه في ظل استهلاك الطاقة بشكل منخفض.
يجب وضع حوالي 2 لتر من الماء (يُفضل أن تكون بدرجة حرارة الغرفة) في المقلاة.
وعلى كل حال ننصح المستخدم بمراقبة الماء المغلي عن كثب وفحص كمية الماء المتبقية بانتظام.
إذا كانت الأواني كبيرة وكمية الماء أكثر من 2 لتر، فإننا نوصي باستخدام غطاء لتحسين وقت الغليان.

# لمبات البيان

**الحرارة المتبقية**
إذا ظهر الحرف "H" بوحدة العرض، يعني هذا أن نطاق الطهي ساخن. يضيء المؤشر إذا كان النطاق غير مفعلاً ولكن إذا كان النطاق ساخنًا جراء استخدام النطاقات المجاورة، أو بسبب وضع إناء ساخن عليه.
عندما يصبح نطاق الطهي باردًا، يختفي الحرف "H".

**الإناء الموضوع بشكل خاطئ أو غير الموجود**
يظهر هذا الرمز عندما يكون الإناء غير مناسبا للطهي الحثي، غير موضوع بشكل صحيح أو ليس بالمقاس المناسب لنطاق الطهي المختار. في حالة عدم اكتشاف إناء خلال 30 ثانية من الاختيار، ينطفئ نطاق الطهي.

# جدول الطهي

يوفر جدول الطهي مثالًا لنوع الطهي لكل مستوى طاقة. تعتمد الطاقة الفعلية لكل مستوى طاقة على أبعاد نطاق الطهي.

| مستوى الطاقة | | نوع الطهي | مستوى االستخدام (لإلشارة إلى تجربة الطهي والعادات المتبعة) |
|---|---|---|---|
| أقصى قدرة | P | تسخين سريع/ Booster | مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة للغلي السريع في حالة الماء والتسخين السريع لسوائل الطهي. |
| | 9 – 8 | القلي - الغلي | مثالي للتحمير وبدء الطهي وتحمير المنتجات المجمدة والغلي السريع. |
| قدرة عالية | 8 – 7 | تحمير – تحمير بطيء – سلق – شواء | مناسب للقلي البطيء والحفاظ على درجة غليان عالية، والطهي والشوي (مدة قصيرة، 5 - 10 دقائق). |
| | 7 – 6 | تحمير – طهي – طهي بطيء – تحمير بطيء – شواء | مناسب للقلي البطيء والحفاظ على درجة غليان منخفضة، والطهي والشوي (مدة متوسطة، 10 - 20 دقائق)، التسخين المسبق. |
| قدرة متوسطة | 5 – 4 | طهي – طهي بطيء – تحمير بطيء – شواء | مناسب لتحضير اليخنة، والحفاظ على درجة غليان معتدلة، والطهي والشوي (مدة طويلة من الوقت). |
| | 4 – 3 | الطهي - الغلي برفق - التكثيف - إعداد المعكرونة بالكريما | مثالي للطهي المطول (الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، النبيذ، الحساء، اللبن)، المعجنات الكريمة. |
| | 3 – 2 | | مناصب لوصفات الطهي التي تستغرق الوقت (كميات ال تتجاوز اللتر الواحد: ألرز، الصلصات، طهي المشويات، ألسماك) مع السوائل (مثال الماء، عصير العنب، المرق، الحليب). |
| قدرة منخفضة | 2 – 1 | الصهر – إذابة التجمد – الحفاظ على سخونة الطعام – الريزوتو الكريمة | مناسب لتذويب الزبدة، والشوكوال على نار هادئة، إذابة المنتجات الصغيرة والحفاظ على سخونة الطعام الذي تم طهيه للتو (مثال الصلصات، الحساء، والحساء اإليطالي الكثيف). |
| | 1 | | مناسب للحفاظ على سخونة الطعام الذي تم طهيه للتو، إلعداد الرزوتو بالكريما ولتقديم ألطباق ساخنة (مع ملحق مناسب للحث الحث الحراري). |
| بدون قدرة | 0 | سطح التدعيم | الموقد في وضع االستعداد أو التوقف عن التشغيل )تتم اإلشارة إلى حرارة كامنة محتملة بفعل انتهاء لطهي من خالل الرمز "H"). |

# الكماليات

استخدم فقط القدور والمقالي المصنوعة من مادة مغناطيسية حديدية مناسبة للمواقد الحثية الحرارية. تحقق من الرمز (المختوم عمومًا في الأسفل) لتحديد ما إذا كان الوعاء مناسبًا أم لا. يمكن أيضًا استخدام المغناطيس للتحقق مما إذا كانت قاعدة أواني الطهي مغناطيسية.

| إناء الطهي | المادة | الخصائص |
|---|---|---|
| إناء الطهي الموصى به  | القاعدة مصنوعة من الاستانليس ستيل بتصميم ساندويتش، والفولاذ المطلي بالمينا، والحديد الزهر. | يضمن الكفاءة المثلى، ويسخن بسرعة، ويوزع الحرارة بالتساوي. |
| إناء الطهي المناسب  | القاعدة ليست مغناطيسية حديدية بالكامل (يلتصق المغناطيس فقط في جزء من قاعدة أواني الطهي). | يتم تسخين المنطقة المغناطيسية الحديدية فقط. ونتيجة لذلك، قد ترتفع الحرارة بسرعة أقل وقد يتم توزيع الحرارة بشكل أقل توازنًا. |
| إناء الطهي المناسب  | تحتوي القاعدة المغناطيسية الحديدية على مناطق من الألومنيوم أو تحتوي على منطقة غائرة في المنتصف. | المنطقة المغناطيسية الحديدية أصغر من مساحة قاعدة أواني الطهي الفعلية. ونتيجة لذلك، قد يتم توصيل طاقة أقل وقد لا يتم تسخين أواني الطهي بشكل كافٍ. قد لا يتم اكتشاف أواني الطهي. |
| غير مناسب | الفولاذ الرقيق العادي، والزجاج، والصلصال، والنحاس، والألمنيوم وغيرها من المواد غير المغناطيسية الحديدية، وأدوات الطبخ ذات الأقدام المطاطية. | لم يتم الكشف عن أواني الطهي ولن تسخن. |

**ملاحظة:** يجب أن تحتوي جميع أواني الطهي على قاعدة مسطحة. افحص القاعدة بشكل دوري بحثًا عن أي علامة اعوجاج، حيث قد تتعرض بعض أواني الطهي للتشوه بسبب الحرارة العالية.

### مهايئات للأوعية/المقالي التي لا تناسب الطهي الحثي

يؤثر استخدام ألواح المهايئ على الكفاءة، وبالتالي يزيد من الوقت اللازم لتسخين الماء أو الطعام. تأكد من أن القطر المغناطيسي الحديدي لقاعدة أواني الطهي يتوافق مع قطر لوح المهايئ وقطر منطقة الطهي. إذا لم تتطابق هذه القياسات، فقد يؤدي ذلك إلى انخفاض كبير في الكفاءة والأداء. قد يؤدي عدم اتباع هذه الإرشادات إلى تراكم الحرارة التي لا يتم نقلها بشكل فعال إلى الوعاء أو المقلاة، مما قد يتسبب في اسوداد اللوح والموقد.

### الأواني والمقالي الفارغة

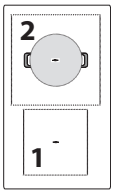
الموقد مزود بنظام أمان داخلي يقوم بتنشيط وظيفة "الإيقاف التلقائي" عند اكتشاف درجة حرارة عالية جدًا. لا ينصح باستخدام الأواني والمقالي الفارغة ذات القاعدة الرفيعة. ومع ذلك، عند القيام بذلك، قد ترتفع درجة الحرارة بشكل أسرع من الوقت اللازم لتشغيل وظيفة "الإيقاف التلقائي" على الفور، مع خطر إتلاف المقلاة أو سطح الموقد. إذا حدث ذلك، فلا تلمس المقلاة أو سطح الموقد وانتظر حتى تبرد جميع المكونات. إذا تم عرض أي رسالة خطأ، فاتصل بمركز الخدمة.

### الحجم المناسب لقاعدة الإناء/المقلاة لمناطق الطهي المختلفة

للتأكد من أن الموقد يعمل بشكل صحيح، استخدم أوعية ذات قطر قاعدة مناسب لكل منطقة (راجع الجدول أدناه). يرجى ملاحظة أن الشركات المصنعة لأدوات الطهي غالبًا ما توفر حجم القطر العلوي لأدوات الطهي، بدلاً من القطر الأساسي.
للتأكد من أن الموقد يعمل بالأداء المتوقع، استخدم دائمًا منطقة طهي بحجم يتناسب مع الحجم المغناطيسي الحديدي لقاعدة أواني الطهي.
ضع الإناء/المقلاة مع التأكد من وضعها جيدًا في منتصف منطقة الطهي المستخدمة. يوصى بعدم استخدام أواني أكبر من حجم منطقة الطهي.

**استخدام أواني الطهي حسب المنطقة**

| المنطقة | شكل إناء الطهي المناسب | قاعدة مغناطيسية حديدية مناسبة (سم) |
|---|---|---|
| 1 | مستديرة | 10 |
| 2 | مستديرة | 15 |




# الاستخدام لأول مرة

### ضبط القدرة

عند الشراء، يكون الموقد مضبوطا على القدرة القصوى الممكنة. اضبط الإعداد المتعلق بحدود النظام الكهربائي في منزلك كما هو موضح في الفقرة التالية.

ملاحظة: وفقًا لقدرة الموقد المختارة، قد يتم تقييد بعض وظائف مستويات قدرة نطاق الطهي ووظائفه (على سبيل المثال الغليان أو إعادة التسخين السريع) أوتوماتيكيا، وذلك لمنع تجاوز الحد المختار.

### ولضبط قدرة الموقد:

بمجرد توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء، يمكنك ضبط مستوى القدرة خلال 60 ثانية.
اضغط مع الاستمرار على الزر "+" لمدة 3 ثوانٍ على الأقل. سوف يظهر البيان "PL" بوحدة العرض.
اضغط على للتأكيد.
استخدم الزر "+" والزر "–" لاختيار مستوى القدرة المرغوب.
مستويات القدرة المتاحة هي: 2.5 كيلوواط – 3.7 كيلوواط .
أكد من خلال الضغط على .

يبقى مستوى القدرة المختار مخفوظا في الذاكرة حتى عند انقطاع مصدر الكهرباء.
ولتغيير مستوى القدرة، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء لمدة 60 ثانية على الأقل ثم أعد التوصيل وكرر الخطوات السابقة.

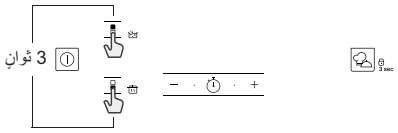
عند حدوث خطأ أثناء عملية الضبط، سيظهر الرمز "EE" ويصدر صوت صافرة. وإذا حدث ذلك، أعد عملية التشغيل.
إذا استمر العطل، اتصل بخدمة ما بعد البيع.

### تشغيل/إيقاف الإشارة الصوتية

لتشغيل/إيقاف الإشارة الصوتية:
- قم بتوصيل الموقد بمصدر إمداد الكهرباء;
- انتظر تتابع التشغيل;
- خلال 60 ثانية، اضغط على الأزرار "+" و في الوقت نفسه لمدة 5 ثواني على الأقل.

**وضع الاستعراض** (إعادة التسخين متوقفة، انظر الجزء الخاص بـ "دليل تحري الأعطال")

لتشغيل وضع الاستعراض وإيقافه:
- قم بتوصيل الموقد بمصدر إمداد الكهرباء;
- انتظر تتابع التشغيل;
- خلال ٦٠ ثانية، اضغط على أزرار اختيار نطاق الطهي في الجزء الأيسر في الوقت نفسه لمدة ٣ ثواني على الأقل (كما هو موضح أدناه);
- ستظهر "DE" بوحدة العرض.




# الاستخدام اليومي

### تشغيل/إيقاف الموقد

لتشغيل الموقد، اضغط على زر الطاقة لمدة 1 ثانية تقريبا. ولإيقاف الموقد، أعد الضغط على نفس الزر، وسيتم إيقاف فعالية جميع نطاقات الطهي.

### الوضع

قم بتحديد نطاق الطهي المرغوب بالرجوع إلى رموز الموضع.
تجنب تغطية رموز لوحة التحكم بوعاء الطهي.
يرجى ملاحظة: في نطاقات الطهي القريبة من لوحة التحكم، يوصى بإبقاء الأواني والقلايات داخل العلامات (مع وضع الحافتين السفلية والعلوية لكل مقلاة في الاعتبار، فهذا النوع من الأواني كبير في الحجم نسبيًا).
يحول هذا دون تسخين لوحة اللمس بشكل زائد. وعند الشوي أو القلي، يرجى استخدام نطاقات الطهي الخلفية متى أمكن ذلك.



### تفعيل/إيقاف فعالية نطاقات الطهي وتعديل مستويات القدرة

**لتفعيل نطاقات الطهي:**
اختر نطاق الطهي المحدد مسبقا من خلال الضغط على زر اختيار النطاق المطابق. سيظهر بوحدة العرض المستوى "0".

# خدمة ما بعد البيع

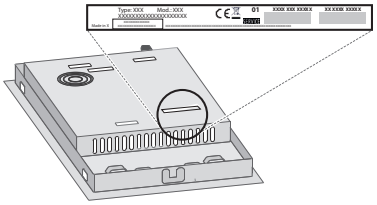
**قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:**

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في دليل التغلب على الأعطال.
2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

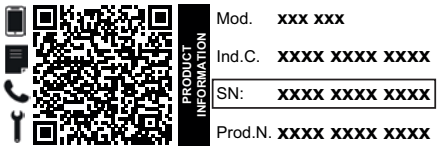
**إذا كان العطل لا يزال قائما بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع**

عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع، يرجى دئما تحديد ما يلي:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،



- الرقم التسلسلي (الرقم بعد كلمة SN على لوحة التصنيف الموجودة أسفل الجهاز). كما تم الإشارة إلى الرقم التسلسلي أيضًا في الوثائق،



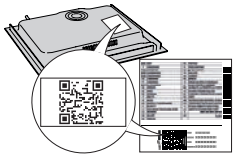

- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

في حالة التركيب على سطح مستو، اتصل بخدمة ما بعد البيع لطلب تركيب طقم البراغي (إذا لم يكن موجودا).

**يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:**

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك،
- زيارة موقعنا **docs.hotpoint.eu**،
- وكبديل، **يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا** (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



# التنظيف والصيانة

هام:
- **قبل التنظيف، تأكد أن نطاقات الطهي مطفأة وعدم ظهور مؤشر الحرارة المتبقية ("H").**
- لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة لأنها قد تلحق الضرر بالزجاج.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (عندما يبرد) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- عدم الحفاظ على السطح في حالة نظيفة قد يقلل من حساسية أزرار لوحة التحكم.
- اقتصر على استخدام كاشطة فقط عند وجود بقايا ملتصقة بالموقد. اتبع تعليمات الجهة الصانعة للكاشطة لتفادي خدش الزجاج.
- السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتبع إرشادات الجهة الصانعة).
- انسكاب السوائل على نطاقات الطهي قد يتسبب في تحريك الإناء أو اهتزازاه.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

# انبعاث أصوات أثناء التشغيل

قد تصدر المواقد بعض الضوضاء أثناء التشغيل المعتاد.
أثناء مرحلة التعرف على الإناء، يصدر الموقد صوت طقطقة، بينما أثناء الطهي، يمكن سماع أصوات هسهسة أو قرمشة. تصدر أصوات الهسهسة والقرمشة من الأواني، وتنتج عن مواصفات معينة لقاعدة الإناء المستخدم (على سبيل المثال: عندما يكون الإناء مصنوعاً من عدة طبقات من المادة، أو طبقات غير تقليدية).
وتختلف هذه الأصوات تبعاً للكماليات المستخدمة وكمية الطعام الموجودة بها ولا تعد مؤشراً على وجود عطل من أي نوع.

# دليل تحري الأعطال

- تأكد من عدم قطع مصدر إمداد الكهرباء.
- إذا تعذر إيقاف الموقد بعد استخدامه، فافصله عن مصدر إمداد الكهرباء.
- إذا ظهرت أكواد حرفية رقمية على وحدة العرض عند تشغيل الموقد، فراجع الجدول التالي للحصول على الإرشادات اللازمة حيال ذلك.

يرجى ملاحظة: وجود ماء أو سائل مسكوب من الأواني أو أية أشياء مستندة على أي من أزرار الموقد يمكن أن يؤدي إلى تفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة قفل لوحة التحكم دون قصد.

| الحل | الأسباب المحتملة | الوصف | كود وحدة العرض |
|---|---|---|---|
| F0E1 | تم رصد أواني الطبخ ولكنها لا تتوافق مع الإجراء المطلوب. | أواني الطبخ غير مستقرة جيدًا على نطاق الطهي، أو أنها لا تتوافق مع واحد أو أكثر من نطاقات الطهي. | اضغط على زر ON/OFF (التشغيل/الإيقاف) مرتين لإزالة كود F0E1 وأعد وظيفة نطاق الطهي. وبعد ذلك، حاول استخدام وعاء الطهي على نطاق طهي مختلف، أو استخدم وعاء طهي مختلف. |
| F0E7 | توصيل خاطئ لكابل الكهرباء. | وصلة إمداد التيار ليست مطابقة لما هو محدد في فقرة "التوصيل الكهربائي". | اضبط وصلة إمداد التيار وفقًا لما هو وارد في فقرة "التوصيل الكهربائي". |
| F0EA | تنطفئ لوحة التحكم بسبب درجات الحرارة الفائقة. | درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية. | انتظر إلى أن يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى. |
| F0E9 | انتظر حتى يبرد نطاق الطهي قبل استخدامه مرة أخرى. | درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية. | ينطفئ نطاق الطهي عندما ترتفع درجات الحرارة بدرجة بالغة. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | افصل الموقد عن مصدر إمداد الكهرباء.<br>انتظر ثوان قليلة ثم أعد توصيل الموقد بمصدر الكهرباء.<br>إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الظاهر على الشاشة. | | |
| dE<br>[عندما يكون الموقد متوقفا] | يتعذر الموقد في الوصول إلى حرارة مرتفعة.<br>يتعذر تشغيل الوظائف. | وضع الاستعراض DEMO مُشغل. | اتبع التعليمات الواردة في فقرة "DEMO MODE" . |
| على سبيل المثال:<br>– → 0 : | لا يتيح الموقد تفعيل وظيفة خاصة. | يحدد منظم القدرة مستوياتها وفقًا لأقصى قيمة مضبوطة للموقد. | انظر فقرة "ضبط القدرة" . |
| على سبيل المثال:<br>P → 5<br>[مستوى القدرة أقل من المستوى المطلوب] | يضبط الموقد أوتوماتيكيًا أقل مستوى قدرة لضمان إمكانية استخدام نطاق الطهي. | يحدد منظم القدرة مستوياتها وفقًا لأقصى قيمة مضبوطة للموقد. | انظر فقرة "ضبط القدرة" . |