

SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual on <http://docs.hotpoint.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

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.

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.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ 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.

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.

⚠ 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.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery, and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste, or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

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

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

ENERGY SAVING TIPS

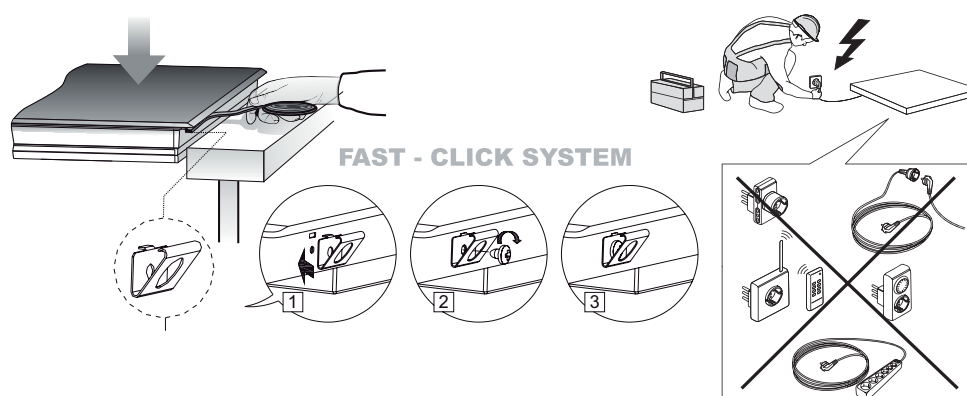
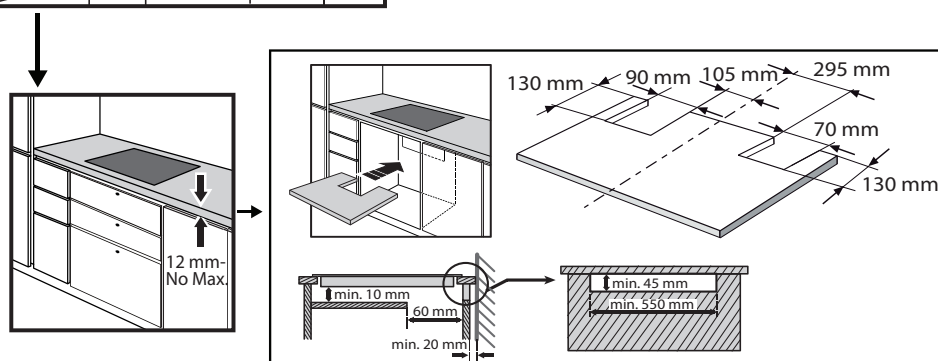
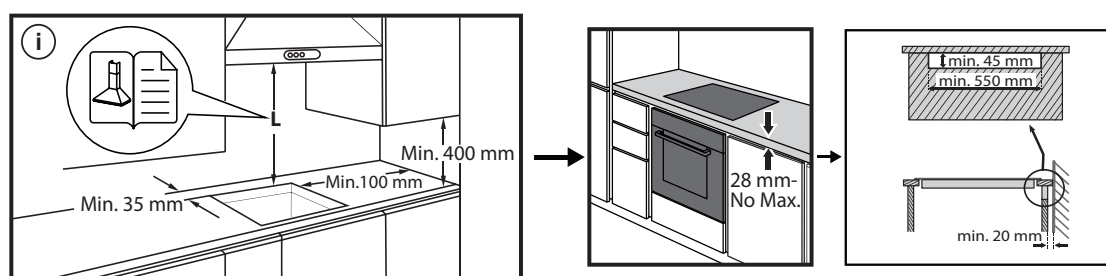
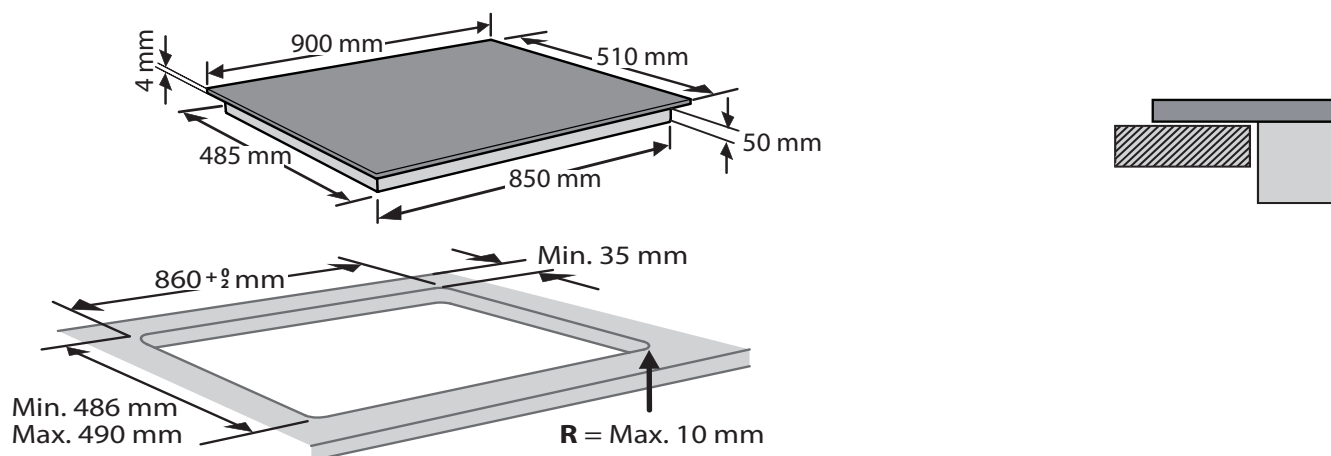
Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

INSTALLATION



Hotpoint

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life. Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

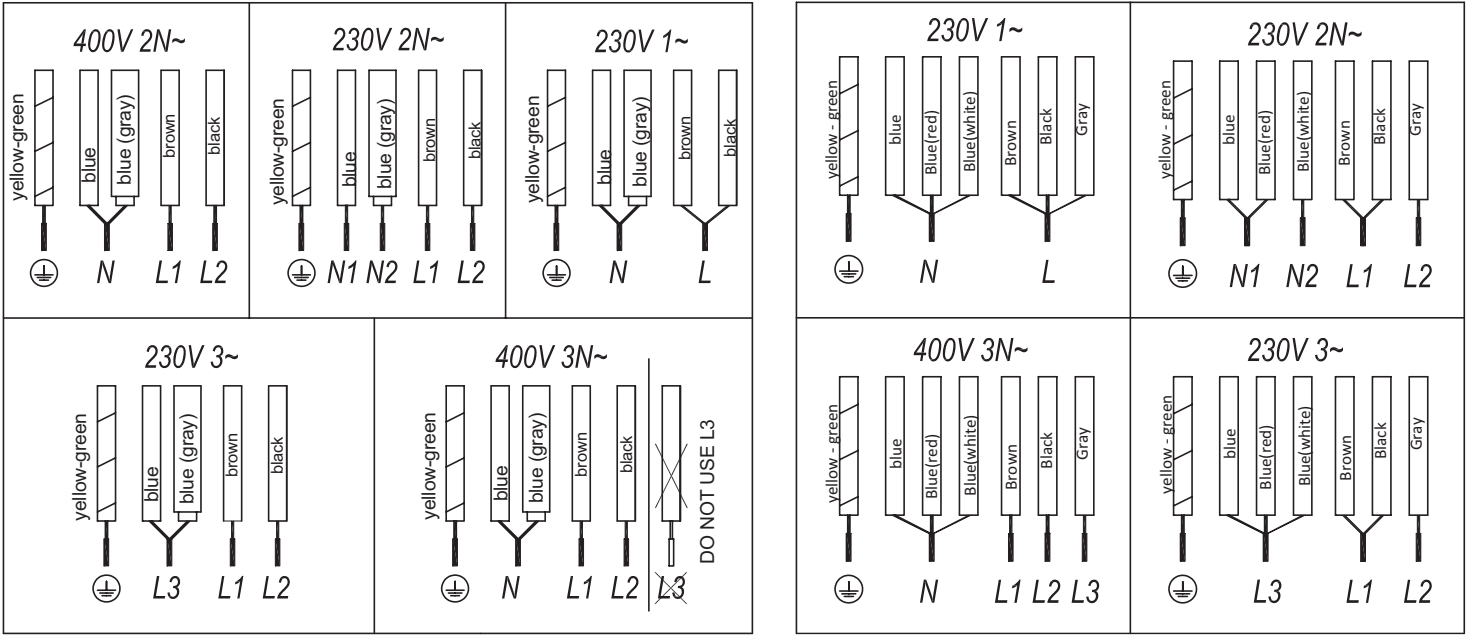
The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction. Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company. Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

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.

Warning:

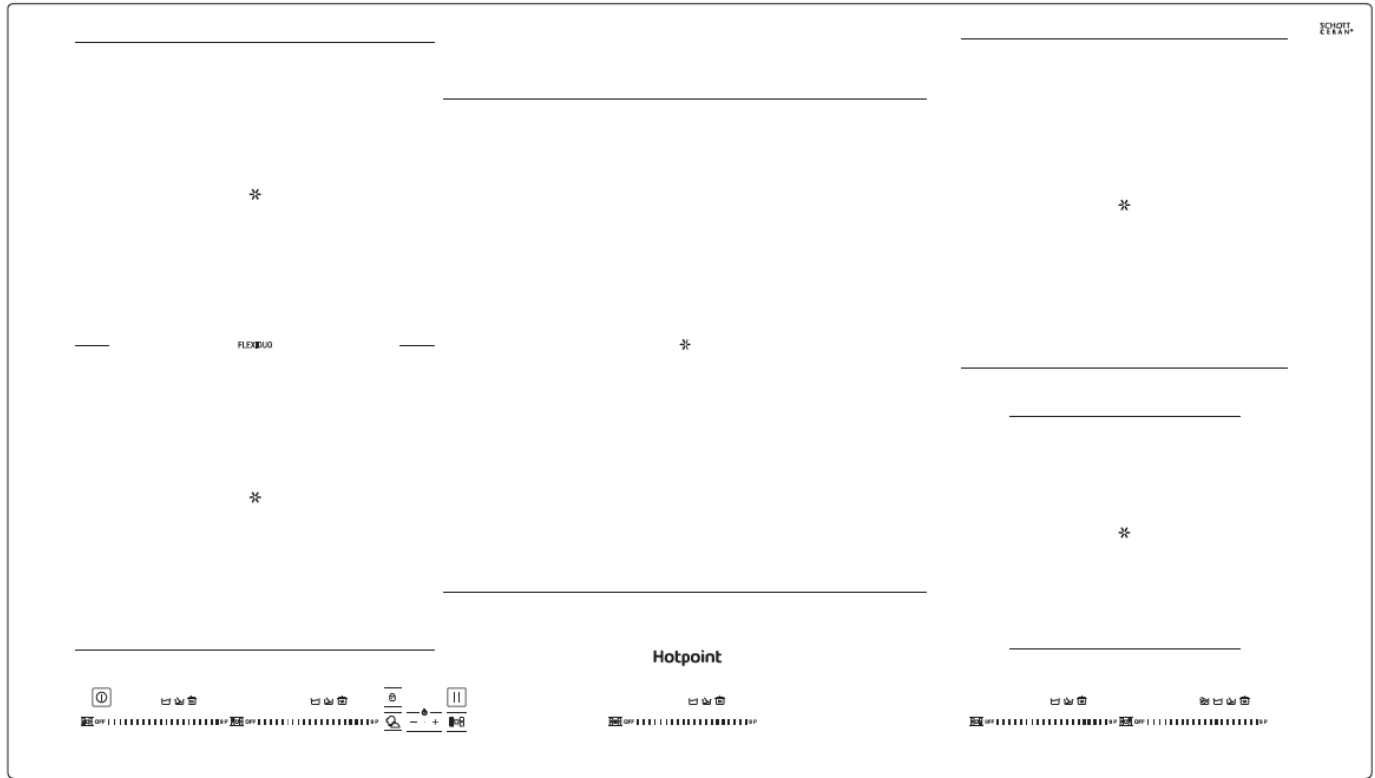
- ⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).
- ⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.
- ⚠ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

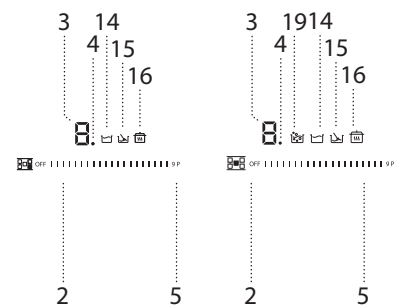
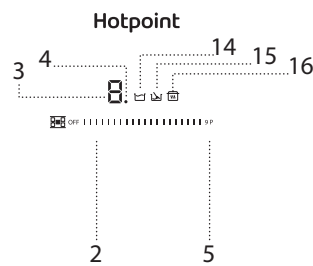
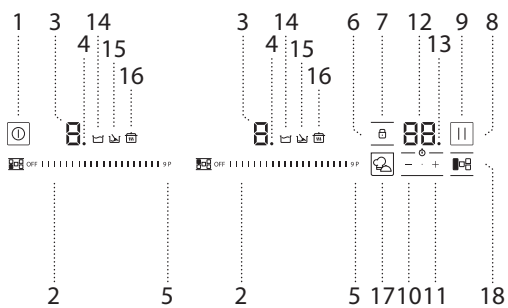


PRODUCT DESCRIPTION

1. Cooktop
2. Control panel



CONTROL PANEL



1. General on/off sensor
2. Cursor slider for controlling power
3. Power and/or residual heat indicator
4. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5. Direct access to "Power" function.
6. Activation sensor for "Block" Function.
7. Pilot indicator light "Block" function activated
8. Activation sensor for "Stop&Go" function

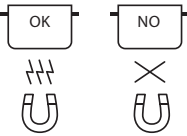
9. Pilot indicator light "Stop&Go" function activated
10. "Minus" sensor for timer.
11. "Plus" sensor for timer.
12. Timer indicator.
13. Decimal dot of the timer
14. Pilot indicator light "Simmering" function activated
15. Pilot indicator light "Melting" function activated

16. Pilot indicator light "Keep Warm" function activated
17. Activation sensor for "My menu" functions
18. Activation sensor for "FlexiDuo" function
19. Pilot indicator light "Boiling" function activated

Hotpoint

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- enamelled steel
- cast iron
- special pots and pans in stainless steel, suitable for induction cooking

To determine whether a pot is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic. The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay. Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used. If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone. When the FlexiCook is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone.



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction. In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

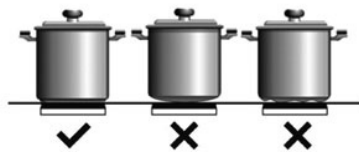


Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material. In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.



The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel "sandwich" base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy.

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply.



Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas
To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the table below). Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot. Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.

Ø min. 	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION
Using this accessory makes it possible to use pots and pans that are not suitable for induction hobs. It is important to bear in mind that using it affects efficiency and, consequently, the time needed to heat food. Its use should be limited because the temperatures reached on its surface depend significantly on the pot/pan used, its flatness and the type of food being cooked. Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan, which could blacken both the hob and the disc. Adapt the diameter of your pots/pans and the hob to the diameter of the adapter.

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1. Press the  (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)
2. Press the locking touch key  (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the  (11) and  (10) sensors.
3. Once the value has been selected, once again press the locking touch key  (6). The hob will be limited to the chosen power value.

The power levels available are:

2kW-2.5kW-3kW-3.5kW-4kW-4.5kW-5kW-5.5kW-6kW-6.5kW-7kW-nL (10.8kW)

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at.

It is possible that to raise the level of a large hot plate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

To set the power of the hob:

Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2)

 In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key  (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically. When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button  (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button  (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor  (1), any plate can be turned on by following these steps:

1. Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.
2. Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related to the cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor  (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H.

DAILY USE

PAN DETECTOR

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable. The power indicator (3) will show a symbol to designate “there is no pan” if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable. If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for “there is no pan”. When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

CONTROL PANEL LOCK

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor  (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety. To activate this function, touch sensor  (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor  (6) again.

If the on/off sensor  (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

SILENCER OF THE BEEP

When the hob is on, if one presses the touch key  (11) and the locking touch key  (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display “OF”. This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated. To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key  (11) and the locking touch key  (6) for three seconds. The time indicator (12) will display “On”.

STOP&GO FUNCTION

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated. Activating the Stop function. Touch the Stop sensor  (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol  to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function

Touch Stop&Go sensor  (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

POWER FUNCTION

This function supplies “extra” power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1. Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows “9” and keep the finger pressed for one second, or touch directly on “P” and keep pressed the finger for one second.
2. The power level indicator (3) will show the symbol , and the plate will start to supply extra power. The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3). Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor “slider” modifying its power level or repeating step 3.

TIMER FUNCTION (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up. For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate. Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1. Touch sensor  (10) or  (11). Timer Indicator (12) will show “00” and corresponding zone indicator (3) will show the symbol blinking alternately with its current power level.
2. Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors  (10) or  (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. To cancel the timer function, the clock can be adjusted to value '00' using sensor  (10). A quicker way to do this is keeping sensors  (10) and  (11) pressed together. When there is less than one minute left, the clock will begin to countdown in seconds.
3. When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to countdown the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing 00 beside the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the H symbol and a “-”.

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a “t” on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When the cursor “slider” of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the “t” alternately.

Changing the programmed time

For modifying programmed time, the cursor “slider” (2) of the timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

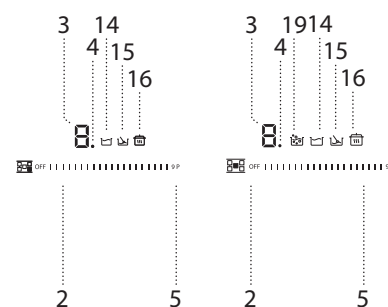
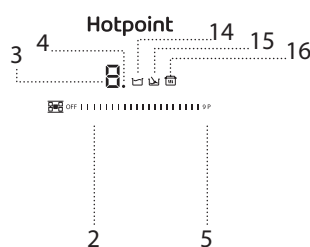
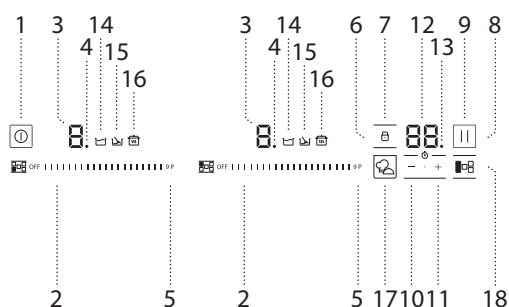
Through sensors  (10) and  (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to “-”.

1. Select the desired plate.
2. Adjust the value of the clock to “00” by using the sensor  (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the “sensors  (10) and  (11) at the same time.

FUNCTIONS



MY MENU

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level.

The MY MENU functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100°C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in the figure below



To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

The Touch Control has special features that help the user to cook through the MY MENU sensor (17). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

1. First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).
2. Now click on the MY MENU sensor (17). The sequentially successive presses will go over all the MY MENU functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (14) simmering, (15) melting, (16) keep warm.

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the MY MENU sensor (17).

SIMMERING FUNCTION

This feature allows you to keep it simmering. After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the MY MENU sensor (17) until the led (14) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types such as chocolate, butter, etc.

To activate it, select the plate, and press on the MY MENU sensor (17) until the led (15) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot. To activate it, select the plate, and press on the MY MENU sensor (17) until the led (16) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

FLEXIDUO

Through this function, it is possible to enable two cooking zones to work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

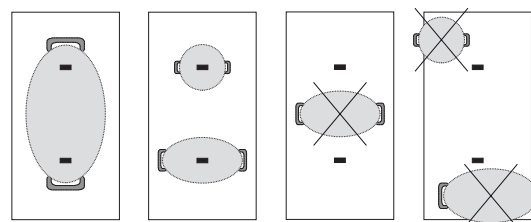
To activate this function, press the sensor  (18). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will be shown on their power indicators (3).

The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with "FlexiDuo", you can select the desired option by pressing the sensor  (18) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.

After the "FlexiDuo" is selected, you can assign the power by touching any of the "sliders" cursors (2) of one of the linked zones. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

To disable this feature, you should select level '0' to one of the cooking zones. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

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



BOILING FUNCTION

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boiling some food, etc. It is available only in zones where the  symbol appears.

Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the 6th SENSE sensor (17) until the led (19) located on the icon / lights up. Once the feature is activated, the sign will appear on the power indicator (3); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under the system's control. When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard.

Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired. After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan. After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.

If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section Timer Function).

Deactivation of the function

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- Recommended diameters of the pot bottom (see "Technical Data Sheet" supplied with the product).

MAINTENANCE AND CLEANING



WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**

Important:

- 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 a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

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

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

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not in one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear  on the power indicator of a hotplate: The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message:

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
C81 or C82	Will appear on the indicators.	Excessive temperature in the electronics or on the glass.	Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.
C85	appears on the indicator of one of the hotplates.	The pot or pan used is of an unsuited type.	Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.
C90	The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3).	The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.
C91	The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3).	The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

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 not the symptom of something wrong.

AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register.

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

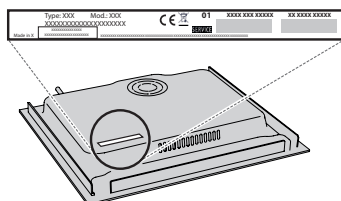
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.hotpoint.eu.

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;

SERVICE



- 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 4801 211 00112.



Κατεβάστε το πλήρες εγχειρίδιο οδηγιών από τη διεύθυνση [http:// docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) ή καλέστε τον αριθμό τηλεφώνου που αναγράφεται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας. Φυλάξτε τις κοντά για μελλοντική αναφορά. Οι οδηγίες αυτές αλλά και η ίδια η συσκευή, παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται πάντα. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή για εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της πλάκας εστιών έχει ραγίσει, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε οποιαδήποτε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να επιτηρείται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Αν η διαδικασία μαγειρέματος είναι σύντομη, πρέπει να υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών ως επιφάνεια εργασίας ή στήριγμα. Κρατάτε ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, μέχρι να κρυώσουν εντελώς όλα τα μέρη της συσκευής - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

⚠ Κρατάτε μακριά από τη συσκευή τα πολύ μικρά παιδιά (0-3 ετών). Κρατάτε μακριά από τη συσκευή τα μικρά παιδιά (3-8 ετών), εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη. Τα παιδιά από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή μόνο αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή αν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

⚠ Μετά τη χρήση μιας εστίας, απενεργοποιήστε την εστία από το χειριστήριό της και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης. Κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: η συσκευή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή μέσω χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

⚠ Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως: χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, σε αγροτόσπιτα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, ενοικιαζόμενα δωμάτια με πρωινό, και σε άλλα περιβάλλοντα ενδιαίτησης.

⚠ Δεν επιτρέπεται καμία άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Οι χειρισμοί τοποθέτησης και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνουν από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για την αποσυσκευασία και την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψιμάτων.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της σύνδεσης παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός αν αυτό επιτρέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τον χώρο εγκατάστασης. Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο σημείο σέρβις. Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, τα απορρίμματα συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ κλπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν θα προκαλέσει ζημιά στο καλώδιο ρεύματος - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης.

⚠ Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του ντουλαπιού πριν τοποθετήσετε τη συσκευή και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και το πριονίδι.

⚠ Αν η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη πάνω από έναν φούρνο, θα πρέπει να εγκατασταθεί ένα διαχωριστικό φύλλο (δεν περιλαμβάνεται) στον χώρο κάτω από τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

⚠ Πρέπει να είναι εφικτή η αποσύνδεση της συσκευής από την τροφοδοσία ρεύματος αποσυνδέοντάς την εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη, ή με έναν πολυπολικό διακόπτη ο οποίος είναι εγκατεστημένος πριν από την πρίζα, σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ασφάλειας ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, πολύπριζα ή αντάπτορες. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στον χρήστη μετά την εγκατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή ξυπόλητοι. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις της έχει υποστεί ζημιά, αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν η ίδια η συσκευή έχει υποστεί ζημιά ή σας έχει πέσει.

⚠ Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ακριβώς ίδιο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση, για την πρόληψη κινδύνου - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΟΦΕΛΙΜΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο ανακύκλωσης . Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί με ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε τη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, απευθυνθείτε στην αρμόδια τοπική σας αρχή, στην υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή στο κατάστημα αγοράς της συσκευής. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με τη Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς Απορριμμάτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού του 2013 (όπως τροποποιήθηκε).

Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος

αυτού, θα βοηθήσετε να αποτραπούν αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έντυπα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

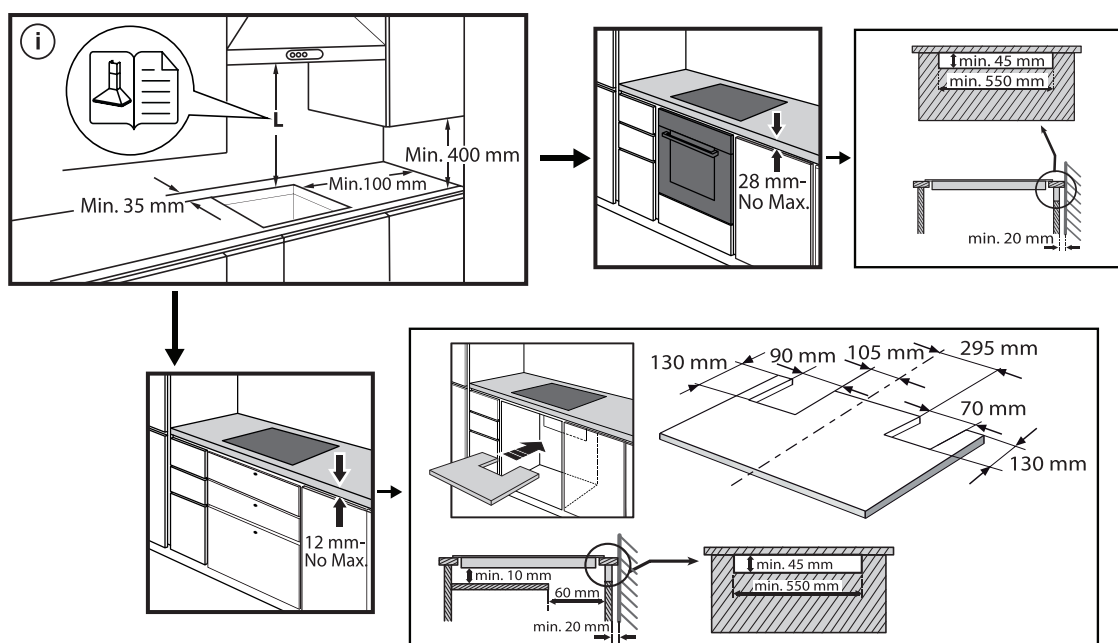
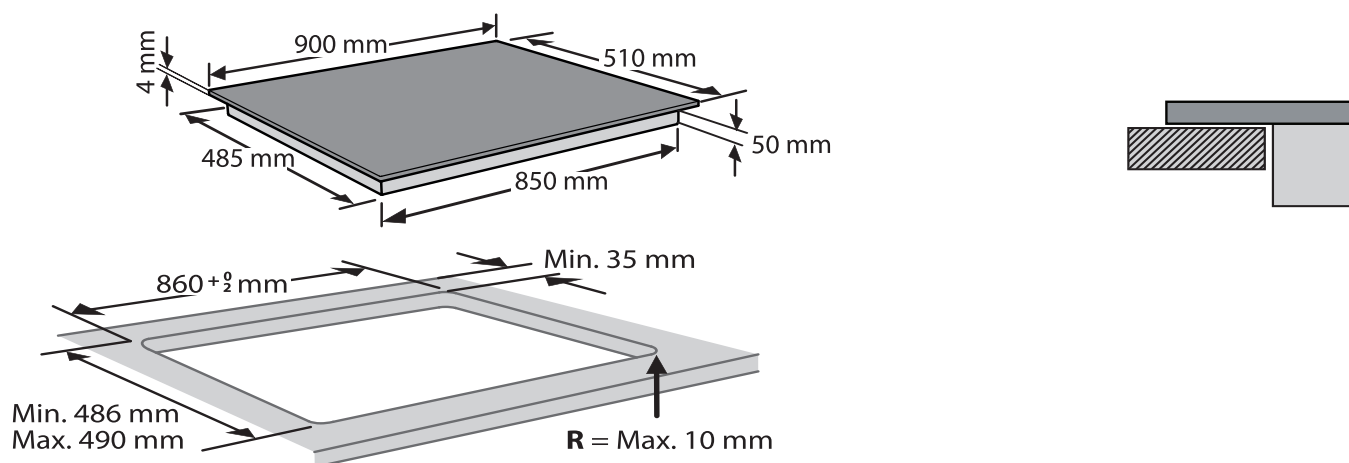
Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σας απενεργοποιώντας την λίγα λεπτά πριν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.

Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού σας πρέπει να καλύπτει πλήρως την εστία. Ένα σκεύος που είναι μικρότερο από την εστία θα προκαλέσει σπατάλη ενέργειας. Καλύπτετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας με καπάκια που εφαρμόζουν καλά ενώ μαγειρεύετε και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα με ανοικτό καπάκι αυξάνει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014 και των Κανονισμών Οικολογικού Σχεδιασμού για Προϊόντα Σχετικά με την Ενέργεια και τις Ενεργειακές Πληροφορίες (Τροποποίηση) (Εξοδος ΕΕ) του 2019 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Hotpoint

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

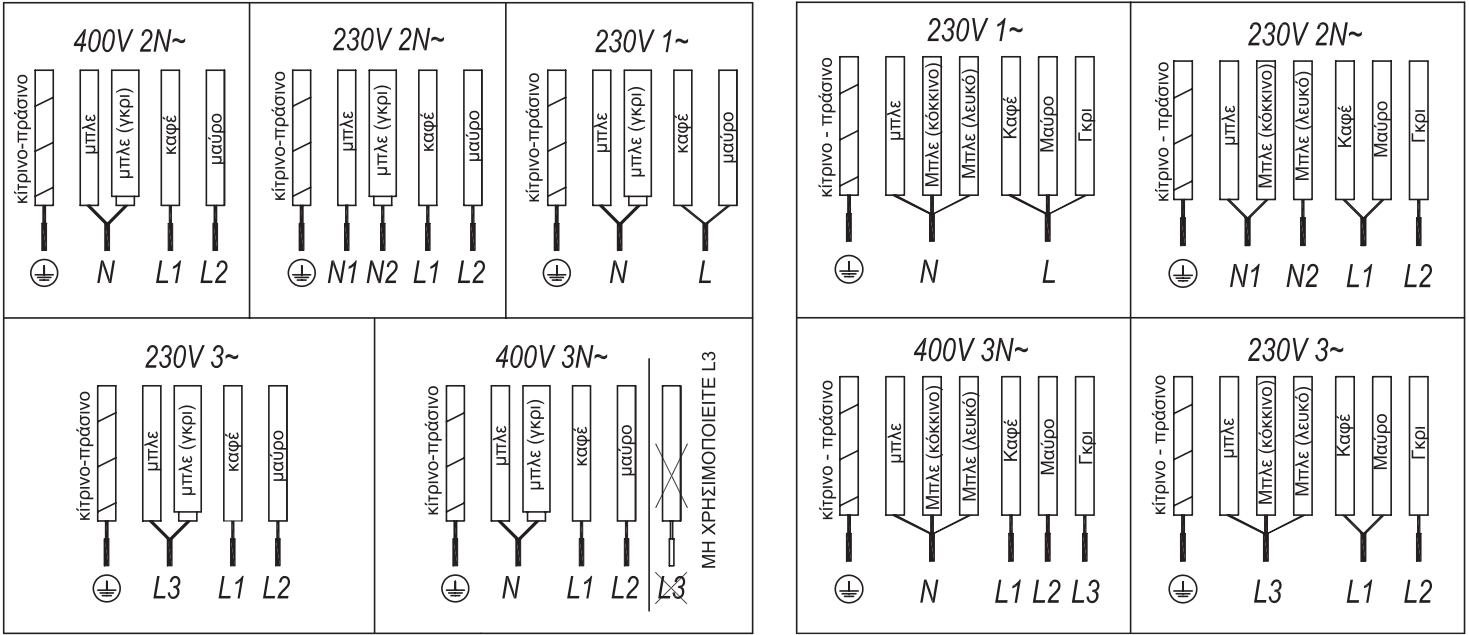
Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα ταιριάζουν με αυτές που αναγράφονται στην πινακίδα της πλάκας εστιών, η οποία βρίσκεται κάτω από αυτήν, και στο Δελτίο Εγγύησης ή εάν ισχύει στο δελτίο τεχνικών δεδομένων, που πρέπει να φυλάσσεται μαζί με αυτό το εγχειρίδιο καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με το περίβλημα της επαγωγικής πλάκας εστιών ή του φούρνου, αν έχει εγκατασταθεί στην ίδια μονάδα.

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να είναι σωστά γειωμένη, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική πλάκα εστιών μπορεί να δυσλειτουργήσει.

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και ηλεκτρικών εγκαταστάσεων. Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρίας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. Μόνο το επίσημο τεχνικό σέρβις μπορεί να αναλάβει σέρβις ή επισκευές της συσκευής, περιλαμβανομένων των εργασιών αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής είναι ίδια με αυτή του σπιτιού. Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε μόνο αγωγούς του κατάλληλου μεγέθους (συμπεριλαμβανομένου του αγωγού γείωσης).

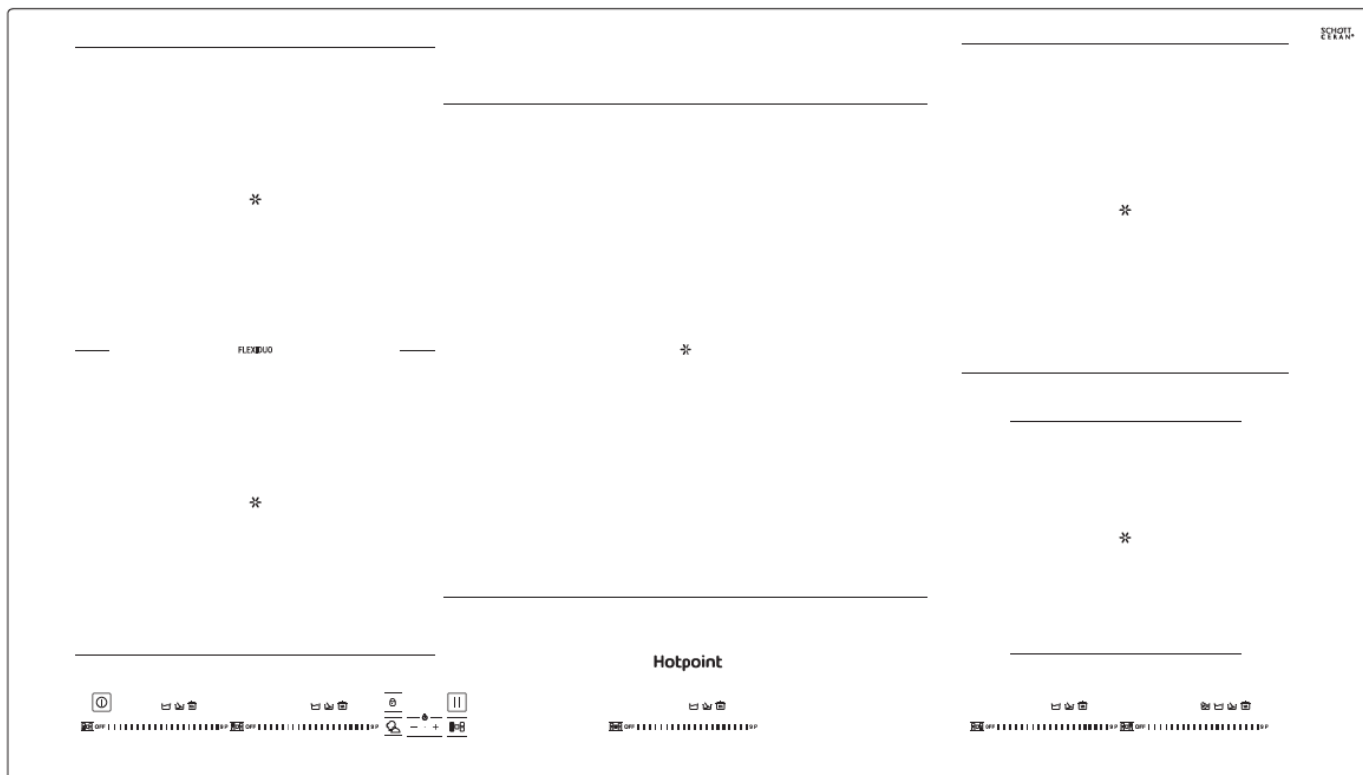
Προειδοποίηση:

- ⚠ Οι ασυνήθιστα υψηλές υπερτάσεις μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο σύστημα ελέγχου (όπως συμβαίνει με οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή).
 - ⚠ Συνιστάται να αποφεύγετε τη χρήση της επαγωγικής πλάκας εστιών κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πυρολυτικού καθαρισμού, στην περίπτωση πυρολυτικών φούρνων, λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που επιτυγχάνει αυτός ο τύπος συσκευής.
 - ⚠ Πριν αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από το ρεύμα, συνιστούμε να απενεργοποιήσετε τον διακόπτη απομόνωσης και να περιμένετε περίπου 25 δευτερόλεπτα πριν την αποσυνδέσετε από το ρεύμα. Αυτός ο χρόνος απαιτείται για την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος, ώστε να αποκλειστεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τους ακροδέκτες του καλωδίου.
- Φυλάξτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το δελτίο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Αυτά τα έγγραφα περιέχουν σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.

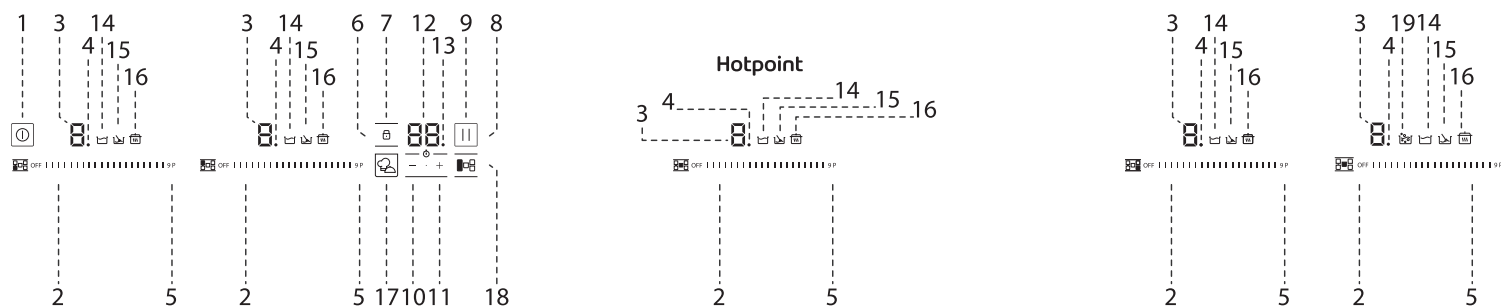


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Πλάκα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



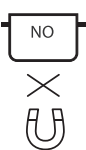
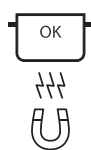
1. Αισθητήρας γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
2. Συρόμενος ρυθμιστής ελέγχου ισχύος
3. Ένδειξη Λειτουργίας και/ή Υπολειπόμενης θερμότητας
4. Υποδιαστολή ένδειξης ενεργοποίησης και/ή υπολειπόμενης θερμότητας.
5. Απευθείας πρόσβαση στη λειτουργία "Ισχύς".
6. Αισθητήρας ενεργοποίησης για λειτουργία "Κλείδωμα πλήκτρων".
7. Ενδεικτική λυχνία για ενεργοποιημένη

- λειτουργία "Κλείδωμα πλήκτρων"
8. Αισθητήρας ενεργοποίησης για λειτουργία "Διακοπή&Εναρξη"
 9. Ενδεικτική λυχνία για ενεργοποιημένη λειτουργία "Διακοπή&Εναρξη"
 10. Αισθητήρας "Πλην" για τον χρονοδιακόπτη.
 11. Αισθητήρας "Συν" για τον χρονοδιακόπτη.
 12. Ένδειξη χρονοδιακόπτη.
 13. Υποδιαστολή του χρονοδιακόπτη
 14. Ενδεικτική λυχνία για ενεργοποιημένη λειτουργία "Σιγοβράσιμο"

15. Ενδεικτική λυχνία για ενεργοποιημένη λειτουργία "Απόψυξη"
16. Ενδεικτική λυχνία για ενεργοποιημένη λειτουργία "Διατήρηση θερμότητας"
17. Αισθητήρας ενεργοποίησης για τις λειτουργίες "Το μενού μου"
18. Αισθητήρας ενεργοποίησης για λειτουργία "FlexiDuo"
19. Ενδεικτική λυχνία για ενεργοποιημένη λειτουργία "Βράσιμο"

Hotpoint

ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ



Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια από σιδηρομαγνητικό υλικό που είναι κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες:

- χάλυβας εμαγιέ
- χυτοσίδηρος
- ειδικές κατσαρόλες και τηγάνια από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα

Για να προσδιορίσετε εάν ένα δοχείο είναι κατάλληλο, ελέγξτε για το σύμβολο  (συνήθως σταμπαρισμένο στη βάση). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μαγνήτη για να ελέγξετε αν τα σκεύη είναι μαγνητικά. Η ποιότητα και η δομή της βάσης του σκεύους μπορούν να επηρεάσουν την απόδοση μαγειρέματος.

Ορισμένες ενδείξεις για τη διάμετρο της βάσης δεν αντιστοιχούν στην πραγματική διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας.

Δεν συνιστούμε τη χρήση πλακών διάχυσης ή υλικών όπως είναι ο λεπτός χάλυβας, αλουμίνιο, γυαλί, χαλκός ή πηλός.

Κάθε εστία έχει έναν ελάχιστο χρόνο ανίχνευσης σκεύους. Αυτό εξαρτάται από το υλικό και τη σιδηρομαγνητική διάμετρο της βάσης του σκεύους. Επομένως, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε την εστία που ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο της βάσης του σκεύους που θα χρησιμοποιήσετε. Αν δεν ανιχνευτεί το σκεύος στην επιλεγμένη εστία, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε την επόμενη μικρότερη εστία. Όταν η FlexiCook χρησιμοποιείται ως ενιαία εστία-ζώνη μαγειρέματος, είναι κατάλληλα μεγαλύτερα τηγάνια για αυτόν τον τύπο εστίας.



Ορισμένα σκεύη χωρίς πλήρη σιδηρομαγνητική βάση πωλούνται ως κατάλληλα για επαγωγή. Σε αυτά τα σκεύη θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική βάση. Κατά συνέπεια, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα στη βάση του σκεύους. Αυτό μπορεί να σημαίνει ότι το μη σιδηρομαγνητικό τμήμα της βάσης του σκεύους δεν φθάνει στη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος.

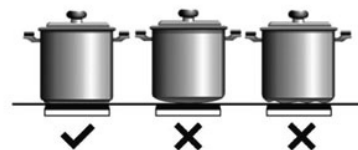


Άλλα σκεύη με ένθετα αλουμινίου στη βάση έχουν μικρότερη επιφάνεια σιδηρομαγνητικού υλικού. Σε αυτή την περίπτωση, η ανίχνευση του σκεύους μπορεί να είναι δύσκολη ή ακόμα και αδύνατη. Επιπλέον, η παρεχόμενη ισχύς μπορεί να είναι χαμηλότερη και, κατά συνέπεια, το σκεύος δεν θα θερμανθεί σωστά.



Ο τύπος βάσης του σκεύους μπορεί να επηρεάσει την ομοιομορφία και τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Τα σκεύη με βάση "σάντουιτς" από ανοξείδωτο χάλυβα χρησιμοποιούν υλικά που βοηθούν στην ομοιόμορφη κατανομή και διάχυση της θερμότητας, με αποτέλεσμα την εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.

Η βάση του σκεύους πρέπει να είναι μεγάλου πάχους σε όλη της την επιφάνεια, ώστε να διασφαλίζεται ομοιόμορφη μεταφορά της ενέργειας.



Ποτέ μη θερμαίνετε κενά σκεύη και μη χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, καθώς μπορεί να ζεσταθούν γρήγορα, χωρίς να αφήσουν χρόνο για να τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη αποσύνδεση της συσκευής μαγειρέματος.

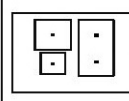
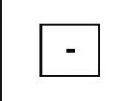
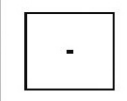
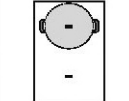
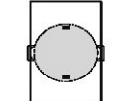
Ελάχιστη διάμετρος βάσης κατσαρόλας/τηγανιού για τις διάφορες περιοχές μαγειρέματος

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της πλάκας εστιών, χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλης ελάχιστης διαμέτρου (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα).

Χρησιμοποιείτε πάντα την εστία που αντιστοιχεί καλύτερα στην ελάχιστη διάμετρο βάσης του σκεύους.

Τοποθετήστε το σκεύος φροντίζοντας να είναι καλά κεντραρισμένο στην εστία που χρησιμοποιείτε.

Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε σκεύη που υπερβαίνουν την περίμετρο της χρησιμοποιούμενης εστίας.

				
ø min. 	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ΑΝΤΑΠΤΟΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η χρήση αυτού του αξεσουάρ καθιστά δυνατή τη χρήση κατσαρόλας και τηγανιού που δεν είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες. Είναι σημαντικό να έχετε κατά νου ότι η χρήση του επηρεάζει την αποτελεσματικότητα και, κατά συνέπεια, τον χρόνο που απαιτείται για τη θέρμανση των τροφίμων. Η χρήση του πρέπει να είναι περιορισμένη γιατί οι θερμοκρασίες που επιτυγχάνονται στην επιφάνειά του εξαρτώνται σημαντικά από την κατσαρόλα/το τηγάνι που χρησιμοποιείται, την λιπαρότητα του φαγητού και το είδος φαγητού που μαγειρεύεται. Η χρήση κατσαρόλας ή τηγανιού με μικρότερη διάμετρο από τον δίσκο του προσαρμογέα μπορεί να προκαλέσει τη συσσώρευση θερμότητας που δεν μεταδίδεται στην κατσαρόλα ή το τηγάνι, κάτι που θα μπορούσε να μαυρίσει τόσο την πλάκα εστιών όσο και τον δίσκο. Προσαρμόζετε τη διάμετρο της κατσαρόλας/του τηγανιού και της εστίας στη διάμετρο του προσαρμογέα.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με λειτουργία περιορισμού της ισχύος (λειτουργία Διαχείρισης ισχύος). Αυτή η λειτουργία επιτρέπει η συνολική ισχύς που παράγεται από την πλάκα εστιών να ρυθμιστεί σε διαφορετικές τιμές που επιλέγει ο χρήστης. Για να το κάνετε αυτό, κατά το πρώτο λεπτό από τη σύνδεση της πλάκας εστιών στην παροχή ρεύματος, μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού περιορισμού ισχύος.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής + (11) για τρία δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί το γράμμα PL στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12)
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής κλειδώματος ⏏ (6). Θα εμφανιστούν οι διάφορες τιμές ισχύος στις οποίες είναι εφικτό να περιοριστεί η πλάκα εστιών και που μπορούν να τροποποιηθούν με τους αισθητήρες + (11) και - (10).
3. Μόλις επιλεγεί η τιμή, πατήστε ξανά το πλήκτρο αφής κλειδώματος ⏏ (6). Η πλάκα εστιών θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι:

2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW - nL (10,8 kW)

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού περιορισμού ισχύος.

Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστίας, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε άλλο το επίπεδο ισχύος για αυτή την εστία. Η πλάκα εστιών θα παραγάγει ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη ισχύος (3) θα αναβοσβήνει όταν έχετε φθάσει στο επίπεδο που δεν είναι εφικτό να υπερβείτε. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτή την τιμή, πρέπει να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Ορισμένες φορές δεν θα αρκεί να μειώσετε μια άλλη κατά ένα επίπεδο, επειδή αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε εστίας και από το επίπεδο στο οποίο έχει ρυθμιστεί. Είναι εφικτό να αυξήσετε το επίπεδο μιας μεγάλης εστίας, αλλά το επίπεδο ισχύος ορισμένων μικρότερων εστιών πρέπει να μειωθεί.

Αν χρησιμοποιείτε την ταχεία ενεργοποίηση σε λειτουργία μέγιστης ισχύος και η εν λόγω τιμή είναι πάνω από την τιμή του ορίου, η εστία θα ρυθμιστεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο. Η εστία θα παράγει ένα ηχητικό σήμα και η εν λόγω τιμή ισχύος θα αναβοσβήσει δύο φορές στην ένδειξη (3).

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

Οι χειρισμοί γίνονται με πλήκτρα αφής. Για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή λειτουργία, δεν χρειάζεται να πιέζετε το πλήκτρο αφής, παρά μόνο να το αγγίζετε με την άκρη του δακτύλου σας

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμα.

Χρησιμοποιήστε τον συρόμενο ρυθμιστή (2) για να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος (0 - 9) σύροντας το δάκτυλό σας πάνω του. Σύροντας προς τα δεξιά, η τιμή αυξάνεται και σύροντας προς τα αριστερά, η τιμή μειώνεται. Επίσης μπορείτε να επιλέξετε απευθείας ένα επίπεδο ισχύος, τοποθετώντας το δάκτυλό σας ακριβώς σε ένα επιθυμητό σημείο του συρόμενου ρυθμιστή (2)

 Για να επιλέξετε μια εστία σε αυτά τα μοντέλα, αγγίξτε απευθείας τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2).

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1 Αγγίξτε το πλήκτρο αφής Ενεργοποίηση ⏻ (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής θα ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και οι ενδείξεις (3) θα ανάψουν εμφανίζοντας "-". Αν οποιαδήποτε εστία είναι σε υψηλή θερμοκρασία, στη σχετική ένδειξη θα αναβοσβήνει το γράμμα "H".

Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια στα ακόλουθα 10 δευτερόλεπτα,

το χειριστήριο αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το αποσυνδέσετε οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το πλήκτρο αφής ⏻ (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής ⏻ (1) πάντα έχει προτεραιότητα για αποσύνδεση του χειριστηρίου αφής.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

Αφού ενεργοποιηθεί το χειριστήριο αφής με τον αισθητήρα ⏻ (1), μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε εστία με τα εξής βήματα:

1. Σύρετε το δάκτυλο ή αγγίξτε οποιαδήποτε θέση ενός από τους "συρόμενους ρυθμιστές" (2). Η εστία έχει επιλεγεί και ταυτόχρονα το επίπεδο ισχύος θα ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 9. Αυτή η τιμή ισχύος θα εμφανίζεται στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος και η υποδιαστολή της (4) θα διατηρηθεί αναμμένη για 10 δευτερόλεπτα.

2. Χρησιμοποιήστε τον συρόμενο ρυθμιστή (2) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, δηλ. όσο είναι αναμμένη η υποδιαστολή (4), μπορείτε να τροποποιήσετε το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

Χρησιμοποιώντας τον συρόμενο ρυθμιστή αφής (2), μειώστε την ισχύ στο επίπεδο 0. Η εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Όταν απενεργοποιείται μια εστία, θα εμφανίζεται το γράμμα H στην ένδειξη ισχύος (3) εφόσον η γυάλινη επιφάνεια της σχετικής εστίας είναι ακόμα σε υψηλή θερμοκρασία και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφού μειωθεί η θερμοκρασία, η ένδειξη (3) απενεργοποιείται (αν έχει απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών), διαφορετικά θα ανάψει το σύμβολο "-" αν η πλάκα εστιών είναι ακόμα ενεργοποιημένη.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλες τις εστίες ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα γενικής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⏻ (1). Όλες οι ενδείξεις εστιών (3) θα σβήσουν. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα σε υψηλή θερμοκρασία, στην ένδειξη θα εμφανίζεται το γράμμα H.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΣΚΕΥΟΥΣ

Οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν ενσωματωμένο ανιχνευτή σκεύους. Με αυτό τον τρόπο, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αν δεν υπάρχει σκεύος ή αν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο. Η ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανίσει ένα σύμβολο για να επισημάνει ότι “δεν υπάρχει σκεύος”, αν, ενώ είναι ενεργή η εστία, δεν ανιχνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο. Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ενέργεια και θα εμφανίσει το σύμβολο “δεν υπάρχει σκεύος”. Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Με τη λειτουργία Κλειδωμά Πλήκτρων μπορείτε να θέσετε φραγή στους άλλους αισθητήρες εκτός από τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) (1), για την αποφυγή ανεπιθύμητων ενεργειών χειρισμού. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την ασφάλεια των παιδιών. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα (6) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Αφού το κάνετε αυτό, η ενδεικτική λυχνία (7) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο πίνακας χειρισμού είναι κλειδωμένος. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, απλά αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα (6).

Αν χρησιμοποιηθεί ο αισθητήρας ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για την απενεργοποίηση της συσκευής ενώ είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, δεν θα είναι εφικτή η εκ νέου ενεργοποίηση της πλάκας εστιών μέχρι να ξεκλειδωθεί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΙΓΑΣΗΣ ΤΟΥ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Όταν είναι ενεργή η πλάκα εστιών, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο αφής (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος (6), το ηχητικό σήμα που συνοδεύει κάθε ενέργεια θα απενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί “OF”. Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το ηχητικό σήμα για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλειδωμά/ ξεκλειδωμά των πλήκτρων αφής θα είναι πάντα ενεργοποιημένο. Για να ενεργοποιήσετε πάλι όλα τα ηχητικά σήματα που συνοδεύουν κάθε ενέργεια, πατήστε πάλι ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο αφής (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος (6). Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί “On”.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΚΟΠΗΣ&ΕΝΑΡΞΗ

Αυτή η λειτουργία θέτει τη διαδικασία μαγειρέματος σε παύση. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης, αν είχε ενεργοποιηθεί. Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής. Αγγίξτε τον αισθητήρα Διακοπής (8) για ένα δευτερόλεπτο. Η ενδεικτική λυχνία (9) ανάβει και οι ενδείξεις ισχύος θα εμφανίσουν το σύμβολο ! που σημαίνει ότι το μαγείρεμα έχει τεθεί σε παύση.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής

Αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα Διακοπής&Εναρξης (8). Η ενδεικτική λυχνία (9) σβήνει και το μαγείρεμα συνεχίζεται με τις ίδιες ρυθμίσεις ισχύος και χρονοδιακόπτη που ισχυαν πριν την παύση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΙΣΧΥΟΣ

Αυτή η λειτουργία παρέχει “πρόσθετη” ισχύ στην εστία, πάνω από την ονομαστική της τιμή. Η ισχύς αυτή εξαρτάται από το μέγεθος της εστίας, με τη δυνατότητα επίτευξης της μέγιστης τιμής που επιτρέπει η γεννήτρια. 1. Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω από τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2) έως ότου η ένδειξη ισχύος (3) εμφανίσει το νούμερο “9” και κρατήστε το δάκτυλό σας για ένα δευτερόλεπτο, ή αγγίξτε απευθείας το “P” και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο. 2. Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα εμφανίσει το σύμβολο P, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ. Η λειτουργία Ισχύος έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον Πίνακα 1. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος σε μια εστία, μπορεί να επηρεαστεί η απόδοση ορισμένων από τις άλλες εστίες και το επίπεδο ισχύος τους να μειωθεί, κάτι που θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη (3). Η απενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος πριν περάσει ο χρόνος λειτουργίας της, μπορεί να γίνει είτε αγγίζοντας τον “συρόμενο ρυθμιστή” για να τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος της είτε επαναλαμβάνοντας το βήμα 3.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα, αφού δεν χρειάζεται να είστε εκεί: Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη για μια εστία, και αυτή θα απενεργοποιηθεί όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος. Σε αυτά τα μοντέλα μπορείτε να προγραμματίσετε κάθε εστία ανεξάρτητα για διάρκεια από 1 έως 99 λεπτά.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε μια εστία. Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και όσο αναβοσβήνει η υποδιαστολή της ένδειξης της εστίας, θα μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρονοδιακόπτης για την εστία. Για να το κάνετε αυτό:

1. Αγγίξτε τον αισθητήρα (10) ή + (11). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίσει “00” και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3) θα εμφανίσει το σύμβολο που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.
2. Αμέσως μετά, ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες (10) ή + (11). Με τον πρώτο η τιμή θα ξεκινήσει από το 60, ενώ με τον δεύτερο θα αρχίσει από το 01. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη, μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι στην τιμή “00” χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα (10). Ένας γρηγορότερος τρόπος για την ίδια ρύθμιση είναι να κρατήσετε τους αισθητήρες (10) και + (11) πιεσμένους ταυτόχρονα. Όταν έχει μείνει λιγότερο από ένα λεπτό, το ρολόι θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση σε δευτερόλεπτα.
3. Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η ένδειξη (3) που σχετίζεται με την εστία με τον χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει εναλλάξ το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο E.

Αφού περάσει ο χρόνος που επιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από ηχητικά σήματα για αρκετά δευτερόλεπτα. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε οποιονδήποτε αισθητήρα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίζει ένα 00 που αναβοσβήνει δίπλα από την υποδιαστολή (4) της επιλεγμένης εστίας. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα σε υψηλή θερμοκρασία, η ένδειξη ισχύος της (3) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο H και μια παύλα “-”.

Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.

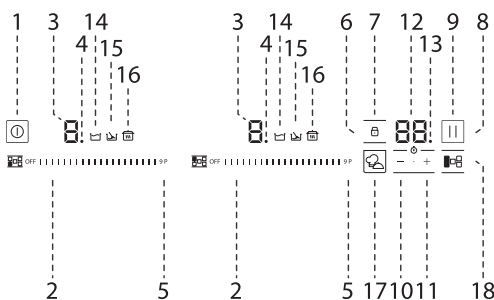
Αν έχουν ήδη οριστεί χρονοδιακόπτες για μία ή περισσότερες εστίες, η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίσει από προεπιλογή το συντομότερο υπολειπόμενο χρόνο και ταυτόχρονα την ένδειξη “t” στη σχετική εστία. Οι υπολοιπες εστίες με χρονοδιακόπτη θα εμφανίζουν στις αντίστοιχες ενδείξεις τους την υποδιαστολή που θα αναβοσβήνει. Όταν πατηθεί ο “συρόμενος ρυθμιστής” μιας άλλης εστίας με χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο αυτής της εστίας για λίγα δευτερόλεπτα και η ένδειξή της θα εμφανίσει το επίπεδο ισχύος και το “t” εναλλάξ.

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου

Για την τροποποίηση του προγραμματισμένου χρόνου, πρέπει να πατηθεί ο “συρόμενος ρυθμιστής” (2) της εστίας με τον χρονοδιακόπτη. Τότε θα είναι εφικτή η ανάγνωση και η τροποποίηση του χρόνου. Με τους αισθητήρες (10) και + (11), μπορείτε να τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο. Αποσύνδεση του ρολογιού Αν θέλετε να σταματήσετε το ρολόι πριν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος, αυτό μπορεί να γίνει οποιαδήποτε στιγμή, απλά με ρύθμιση της τιμής του σε “-”.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.
2. Ρυθμίστε την τιμή του ρολογιού σε “00” χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα (10). Το ρολόι ακυρώνεται. Αυτό μπορεί να γίνει πιο γρήγορα με ταυτόχρονο πάτημα των αισθητήρων (10) και + (11).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



TO MENOY MOY

Αυτές οι λειτουργίες έχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για να διευκολύνουν το μαγείρεμα, επιτυγχάνοντας εξαιρετικά αποτελέσματα καθώς η θερμοκρασία του σκεύους ελέγχεται συνεχώς από αισθητήρες. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία για τη λειτουργία, διατηρείται αυτόματα χωρίς να χρειάζεται αλλαγή του επιπέδου ισχύος.

Οι λειτουργίες που υπάρχουν στην επιλογή TO MENOY MOY λειτουργούν σωστά με σκεύη με την ίδια σιδηρομαγνητική επιφάνεια στη βάση του σκεύους με την επιφάνεια της εστίας. Επιπλέον, για λειτουργίες υψηλής θερμοκρασίας (πάνω από 100 °C), τα σκεύη πρέπει να έχουν παχιά, ομοιόμορφη βάση (κατά προτίμηση τύπου "σάντουιτς") όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα



Για να διασφαλίσετε τη σωστή χρήση αυτών των λειτουργιών, είναι σημαντικό το σκεύος και η εστία να μην είναι σε υψηλή θερμοκρασία στην αρχή της διαδικασίας.

Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα TO MENOY MOY (17). Αυτές οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες ανάλογα με το μοντέλο.

Για να ενεργοποιήσετε μια ειδική λειτουργία σε μια εστία:

1. Πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και κατόπιν θα ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).
2. Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα TO MENOY MOY (17). Με διαδοχικά πατήματα μπορείτε να κινηθείτε σε όλες τις λειτουργίες TO MENOY MOY που είναι διαθέσιμες σε κάθε εστία, μία προς μία. Αυτές οι λειτουργίες θα εμφανίσουν την κατάσταση ενεργοποίησης με τις αντίστοιχες LED (14) σιγοβράσιμο, (15) απόψυξη, (16) διατήρηση θερμότητας.

Αν θέλετε να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή μια ειδική λειτουργία που είναι ενεργή, θα πρέπει να αγγίξετε τον αισθητήρα (2) του "συρόμενου ρυθμιστή" της αντίστοιχης εστίας για να την επιλέξετε. Η υποδιαστολή (4) της ένδειξης ισχύος (3) θα ανάψει. Κατόπιν, αγγίξτε πάλι τον "συρόμενο ρυθμιστή" (2) για να ορίσετε ένα νέο επίπεδο ισχύος ή για να απενεργοποιήσετε την εστία, ή μπορείτε να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία, αγγίζοντας πάλι τον αισθητήρα TO MENOY MOY (17).

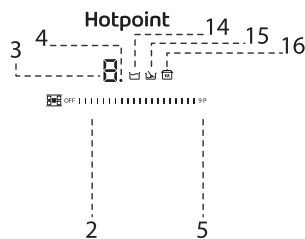
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η δυνατότητα σας επιτρέπει να διατηρείτε το σιγοβράσιμο ενός φαγητού. Αφού πάρει βράση το φαγητό, ενεργοποιήστε την εστία επιλέγοντάς την και πατήστε τον αισθητήρα TO MENOY MOY (17) έως ότου ανάψει η LED (14) που βρίσκεται στο εικονίδιο. Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο στην ένδειξη ισχύος (3).

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ

Αυτή η λειτουργία διατηρεί μια χαμηλή θερμοκρασία στην εστία. Είναι ιδανική για απόψυξη τροφίμων ή για αργό λιώσιμο άλλων τύπων τροφίμων όπως σοκολάτας, βουτύρου κλπ.



Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα TO MENOY MOY (17) έως ότου ανάψει η LED (15)

που βρίσκεται στο εικονίδιο. Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο στην ένδειξη ισχύος (3). Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

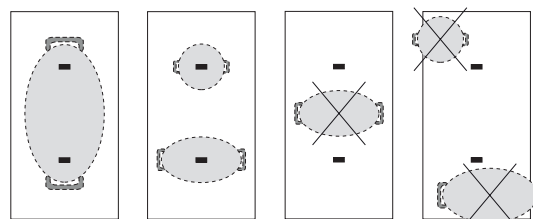
Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για να διατηρεί ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα TO MENOY MOY (17) έως ότου ανάψει η LED (16) που βρίσκεται στο εικονίδιο. Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο στην ένδειξη ισχύος (3). Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

FLEXIDUO

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε δύο εστίες να λειτουργούν ταυτόχρονα, και να επιλέξετε ένα επίπεδο ισχύος και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και για τις δύο εστίες. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιέστε τον αισθητήρα (18). "ταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιαστολές (4) των συνδεδεμένων εστιών και θα εμφανιστεί η τιμή "0" στις ενδείξεις ισχύος τους (3). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίσει τρία τμήματα που αντιστοιχούν στις ενεργοποιημένες εστίες. Σε περίπτωση που το μοντέλο σας έχει περισσότερες εστίες με δυνατότητα "FlexiDuo",

μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή επιλογή πατώντας τον αισθητήρα (18) πριν ενεργοποιήσετε την ισχύ στην επιλεγμένη εστία. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Αφού επιλέξετε τη δυνατότητα "FlexiDuo", μπορείτε να ενεργοποιήσετε την τροφοδοσία αγγίζοντας οποιονδήποτε από τους "συρόμενους ρυθμιστές" (2) μιας από τις συνδεδεμένες εστίες. Το επίπεδο ισχύος και οι μεταβολές του εμφανίζονται ταυτόχρονα στις ενδείξεις ισχύος (3) και των δύο εστιών. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, θα πρέπει να επιλέξετε το επίπεδο '0' σε μία από τις εστίες. Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, διαγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της συνδυασμένης εστίας έτσι ώστε να καλύπτουν τουλάχιστον ένα από τα σημεία αναφοράς (όπως φαίνεται παρακάτω).



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτόματο έλεγχο του βρασίματος, κάτι που είναι πολύ σημαντικό για μαγείρεμα ζυμαρικών, ρυζιού, αυγών, για βράσιμο κάποιων τροφίμων κλπ. Διατίθεται μόνο σε εστίες όπου εμφανίζεται το σύμβολο.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα 6η ΑΙΣΘΗΣΗ (17) έως ότου ανάψει η LED (19) που βρίσκεται στο εικονίδιο /. Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο στην ένδειξη ισχύος (3). Θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα βρίσκεται υπό τον έλεγχο του συστήματος. Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί ένα πρώτο ηχητικό σήμα.

Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο ηχητικό σήμα - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος. Μετά το δεύτερο ηχητικό σήμα, το σύστημα θα ενεργοποιήσει τον χρονοδιακόπτη και το χρονόμετρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό.

30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονόμετρου, θα ακουστεί ένα τρίτο ηχητικό σήμα για να προειδοποιήσει ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.

Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία χρονοδιακόπτη).

Απενεργοποίηση της λειτουργίας

Μπορείτε να παρακάψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- Χρησιμοποιείτε κασαρόλες ή τηγάνια με χοντρό, εντελώς επίπεδο πάτο.
- Μην σύρετε κασαρόλες και τηγάνια πάνω στο γυαλί γιατί μπορεί να το χαράξουν.
- Αν και το γυαλί μπορεί να δεχτεί χτυπήματα από μεγάλες κασαρόλες και τηγάνια χωρίς αιχμηρά άκρα, προσπαθείτε να μην το χτυπάτε.
- Για να αποφύγετε ζημιά της κεραμικής γυάλινης επιφάνειας, μην σύρετε κασαρόλες και τηγάνια πάνω στο γυαλί και διατηρείτε τις κάτω πλευρές των σκευών καθαρές και σε καλή κατάσταση.
- Συνιστώμενες διαμέτροι βάσης των σκευών (δείτε το "Δελτίο τεχνικών δεδομένων" που συνοδεύει το προϊόν).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι απενεργοποιημένες και ότι δεν εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ("H").

Σημαντικό:

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή σύρμα τριψίματος γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε την πλάκα εστιών (αφού κρυώσει) για να αφαιρέσετε τυχόν αποθέσεις και λεκέδες από υπολείμματα φαγητού.
- Μια επιφάνεια που δεν διατηρείται κατάλληλα καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ξύστρα μόνο εάν έχουν κολλήσει υπολείμματα στην πλάκα εστιών. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή της ξύστρας για να αποφύγετε το ξύσιμο του γυαλιού.
- Η ζάχαρη ή τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην πλάκα εστιών και πρέπει να αφαιρούνται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικό καθαριστικό πλάκας εστιών (ακολουθήστε τις Οδηγίες του κατασκευαστή).
- Αν χυθεί υγρό πάνω στις εστίες μπορεί να προκληθεί κίνηση ή δόνηση στα σκεύη.
- Μετά τον καθαρισμό της πλάκας εστιών, στεγνώστε τη σχολαστικά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Ελέγξτε ότι δεν έχει διακοπεί η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Αν δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών αφού τη χρησιμοποιήσετε, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Αν εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί στην οθόνη ενδείξεων όταν είναι ενεργοποιημένη η πλάκα εστιών, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα για οδηγίες.

Σημείωση: Η παρουσία νερού, υγρού που έχει χυθεί από σκεύη ή οποιαδήποτε αντικείμενα που στηρίζονται σε οποιαδήποτε από τα κουμπιά της πλάκας εστιών μπορεί να ενεργοποιήσει ή να απενεργοποιήσει κατά λάθος τη λειτουργία ξεκλειδώματος του πίνακα ελέγχου.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

Πριν καλέσετε την τεχνική υπηρεσία, πραγματοποιήστε τις επαληθεύσεις που περιγράφονται παρακάτω.

Η συσκευή δεν λειτουργεί:

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί στην πρίζα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος δεν παράγουν θερμότητα:

Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο (δεν έχει σιδηρομαγνητική βάση ή είναι πολύ μικρό). Ελέγξτε ότι η βάση του σκεύους έλκει έναν μαγνήτη ή χρησιμοποιήστε ένα μεγαλύτερο σκεύος.

Ακούγεται ένα βούισμα κατά την έναρξη του μαγειρέματος στις επαγωγικές ζώνες:

Με σκεύη που δεν είναι πολύ παχιά ή που δεν είναι μονοκόμματα, το βούισμα προκύπτει από τη μετάδοση ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βούισμα δεν οφείλεται σε ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε ούτως ή άλλως, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα

σκεύος με παχύτερη βάση και/ή ένα μονοκόμματο σκεύος.

Το χειριστήριο αφής δεν φωτίζεται ή, αν και φωτίζεται, δεν αποκρίνεται:

Δεν έχει επιλεγεί ζώνη θέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει μια ζώνη θέρμανσης πριν τη χρησιμοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες και/ή τα δάχτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια ελέγχου αφής και/ή τα δάχτυλά σας καθαρά και στεγνά. Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.

Ακούγεται ο ήχος ενός ανεμιστήρα κατά το μαγείρεμα, ο οποίος συνεχίζεται ακόμα και μετά το τέλος του μαγειρέματος:

Οι επαγωγικές ζώνες διαθέτουν ανεμιστήρα για να διατηρούν τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα δροσερά. Αυτή η λειτουργία ενεργοποιείται μόνο όταν τα ηλεκτρονικά κυκλώματα ζεσταίνονται. Απενεργοποιείται ξανά όταν τα κυκλώματα κρυώσουν είτε η εστία είναι ενεργοποιημένη είτε όχι.

Εμφανίζεται το σύμβολο  στην ένδειξη λειτουργίας μιας εστίας: Το επαγωγικό σύστημα δεν βρίσκει κασαρόλα ή τηγάνι σε εστία ή το σκεύος είναι ακατάλληλου τύπου.

Η εστία θα απενεργοποιηθεί και θα εμφανιστεί το μήνυμα:

Hotpoint

ΕΜΦΑΝΙΖΟΜΕΝΟΣ ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
C81 ή C82	Θα εμφανιστεί στις ενδείξεις.	Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα ή στο γυαλί.	Περιμένετε λίγο να κρυώσουν τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα ή αφαιρέστε την κατσαρόλα ή το τηγάνι για να κρυώσει το γυαλί.
C85	εμφανίζεται στην ένδειξη μίας από τις εστίες.	Η κατσαρόλα ή το τηγάνι που χρησιμοποιείται είναι ακατάλληλου τύπου.	Σβήστε την εστία, ανάψτε την ξανά και δοκιμάστε με άλλη κατσαρόλα ή τηγάνι.
C90	Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις λειτουργίας (3).	Το χειριστήριο αφής ανιχνεύει καλυμμένο τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) και δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση της πλάκας εστιών.	Αφαιρέστε ενδεχόμενα αντικείμενα ή υγρά που καλύπτουν την επιφάνεια των χειριστηρίων αφής, καθαρίστε και στεγνώστε την επιφάνεια μέχρι να πάψει να εμφανίζεται το μήνυμα.
C91	Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C91 στις ενδείξεις λειτουργίας (3).	Το χειριστήριο αφής ανιχνεύει καλυμμένο τον αισθητήρα Διακοπής&Εναρξης (6) και δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση της πλάκας εστιών.	Αφαιρέστε ενδεχόμενα αντικείμενα ή υγρά διατηρώντας την επιφάνεια χειριστηρίου αφής καθαρή και στεγνή, κατόπιν πατήστε δύο φορές τον αισθητήρα Διακοπής&Εναρξης (6) για να αφαιρέσετε το μήνυμα και να επιστρέψετε στην κανονική λειτουργία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Οι επαγωγικές εστίες ενδέχεται να παράγουν ήχο συριγμού ή τριξίματος κατά τη διάρκεια της κανονικής λειτουργίας. Αυτοί οι θόρυβοι στην πραγματικότητα προέρχονται από τα μαγειρικά σκεύη και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά των βάσεων των σκευών (για παράδειγμα, όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικά στρώματα υλικών ή είναι ακανόνιστες).

Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του μαγειρικού σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν σύμπτωμα κάποιου προβλήματος.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Για να λάβετε πλήρη βοήθεια, καταχωρήστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.hotpoint.eu/register

• ο σειριακός αριθμός (ο αριθμός μετά τη λέξη SN στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή). Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται επίσης στην τεκμηρίωση.

ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ:

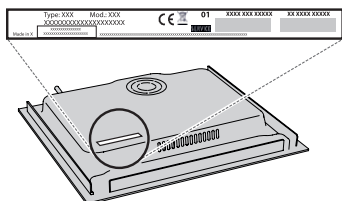
- Δείτε αν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα μόνοι σας με τη βοήθεια των προτάσεων στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**.
- Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε πάλι τη συσκευή και δείτε αν η βλάβη παραμένει.

ΑΝ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΣΙΕΣΤΕΡΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ.

Για να λάβετε βοήθεια, καλέστε τον αριθμό που εμφανίζεται στο φυλλάδιο εγγύησης ή ακολουθήστε τις οδηγίες του ιστότοπου στη διεύθυνση www.hotpoint.eu

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας, αναφέρετε πάντα:

- μια σύντομη περιγραφή του σφάλματος,
- τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής,



ΣΕΡΒΙΣ

I 000000000000



- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο σημείο εξυπηρέτησης μετά την πώληση (για να εξασφαλίσετε ότι θα χρησιμοποιηθούν γνήσια ανταλλακτικά και ότι οι επισκευές θα πραγματοποιηθούν σωστά).

Σε περίπτωση χωνευτής εγκατάστασης, καλέστε το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση για να ζητήσετε τη συναρμολόγηση του κιτ βιδών 4801 211 00112.

