

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

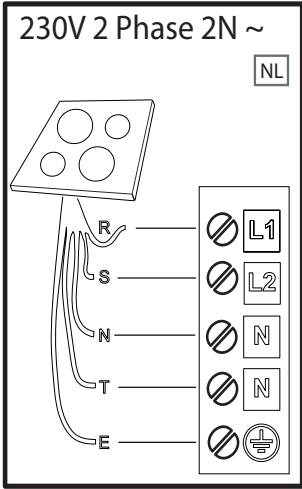
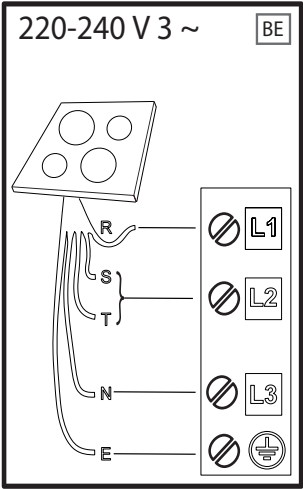
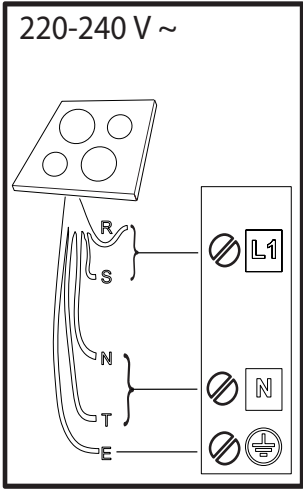
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

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



R

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

S

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

T

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



= E

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

N

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


THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT

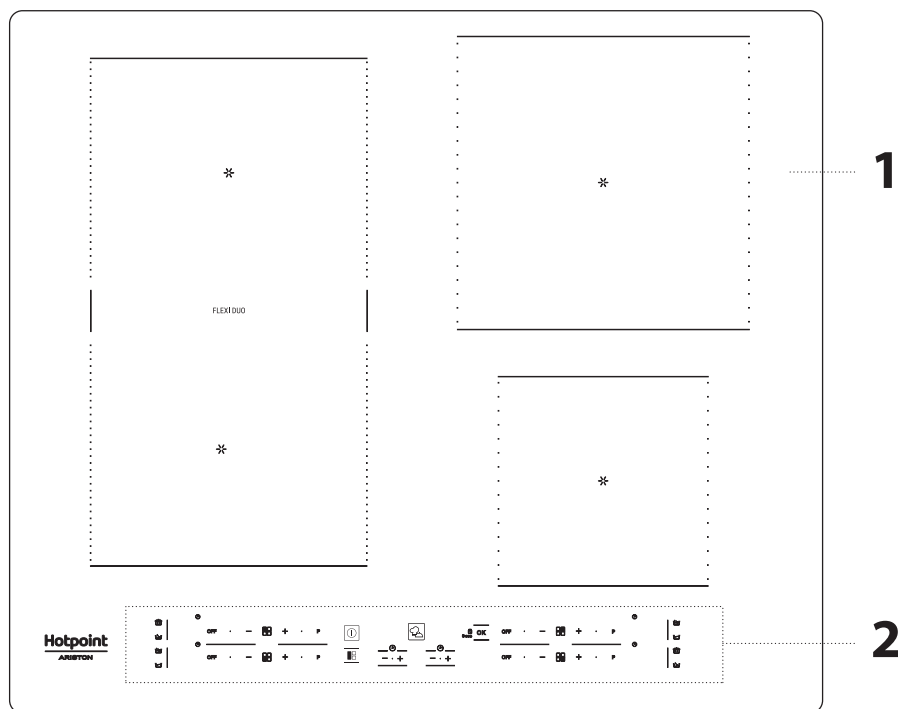
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



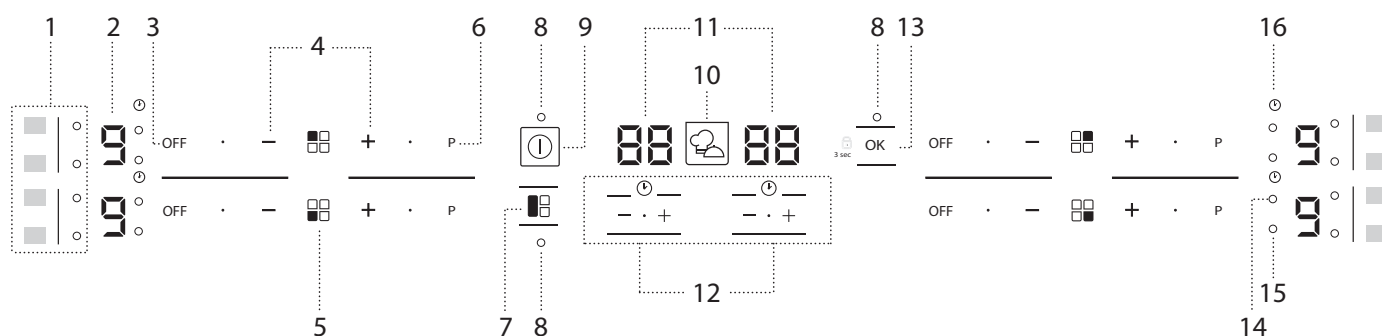
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



1. Symbols/activation of special functions
2. Cooking level selected
3. Cooking zone off button
4. Power adjustment buttons
5. Identifying the cooking zone
6. Fast heating button (Booster)

7. FLEXI DUO button
8. Indicator light – function active
9. On/Off button
10. My menu button
11. Cooking time indicator
12. Timer

13. OK/Key lock button – 3 seconds
14. Timer active indicator
15. Zone selection indicator
16. Timer indicator symbol

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the

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

EMPTY POTS AND PANS

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

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

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

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

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

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

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

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds. Press the far right timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".

Press the  button to confirm.

Use the "+" and "-" buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing .

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

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

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:

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

Any alarms set will remain active.

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

To switch the demo mode on and off:

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



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

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



POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF · — ■ + · P

To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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



CONTROL PANEL LOCK

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



TIMER

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

To activate the timer:

Press the "+" or "—" button to set the desired time on the cooking zone in use. An indicator light will be activated in line with the specific symbol ⌚. Once the set time has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

The time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.

In case 2 timers on the same side of the hob are activated simultaneously, "Zone selection indicator" flashes and the relative cooking time selected is displayed on the central display".

To deactivate the timer:

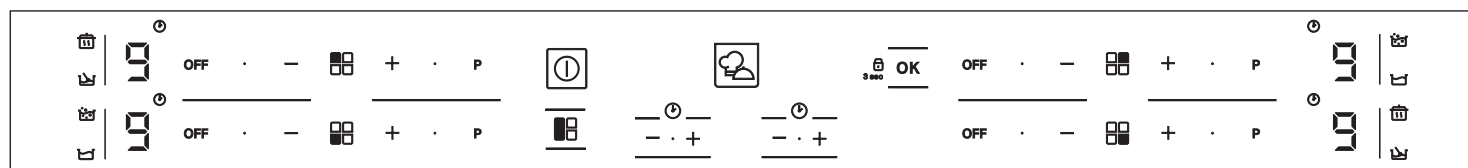
Press the "+" and "—" buttons together until the timer is deactivated.



TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS



FLEXI DUO

By selecting the "FLEXI DUO" button, you can combine two cooking zones and use them at the same power by covering the entire surface with a large pot or partially with a round/oval pot.

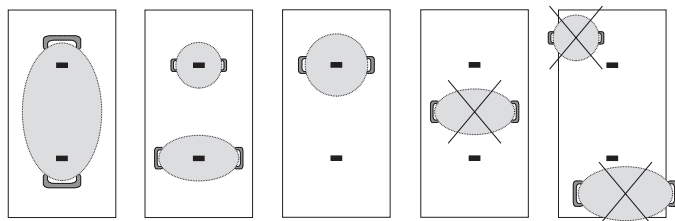
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand keypads can be used indifferently.

Ideal for cooking with oval or rectangular pots or with pan supports.

To deactivate the function, press the "FLEXI DUO" button.

N.B. Special functions cannot be selected when using this feature.

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



MY MENU

The "My menu" button activates the special functions.

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the "My menu" button. The display of the selected area will show "A".

The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.

Select the desired special function by pressing the "My menu" button one or more times.

The function is activated once the button has been pressed to confirm. To select another special function, press "OFF" and then the "My menu" button to choose the required function.

To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF". The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.



MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning.

This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.



KEEP WARM

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



SLOW COOKING

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



BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption. About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan. In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly. If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

INDICATORS



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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Important:**

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

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
 - If you cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
 - If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.
- Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E <i>[when the hob is off]</i>	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g.  :  → -	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.  → 5 <i>[Power level lower than level requested]</i>	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

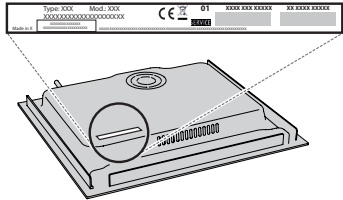
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

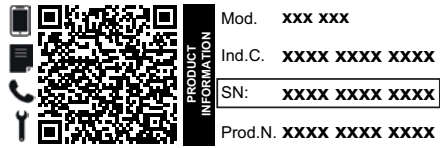
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

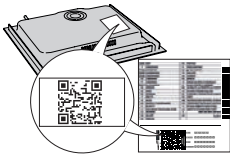
In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit (if not present).

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628721 (cooktop 77 cm).

If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez 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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE:** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

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

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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



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>.

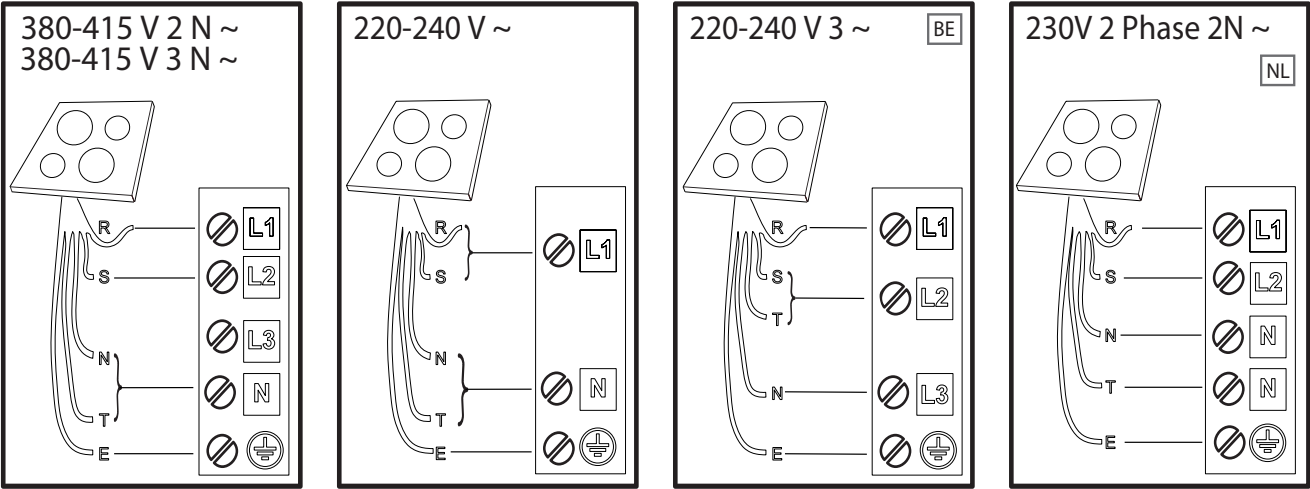
REMARQUE

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

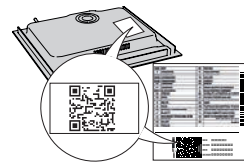

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT

Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

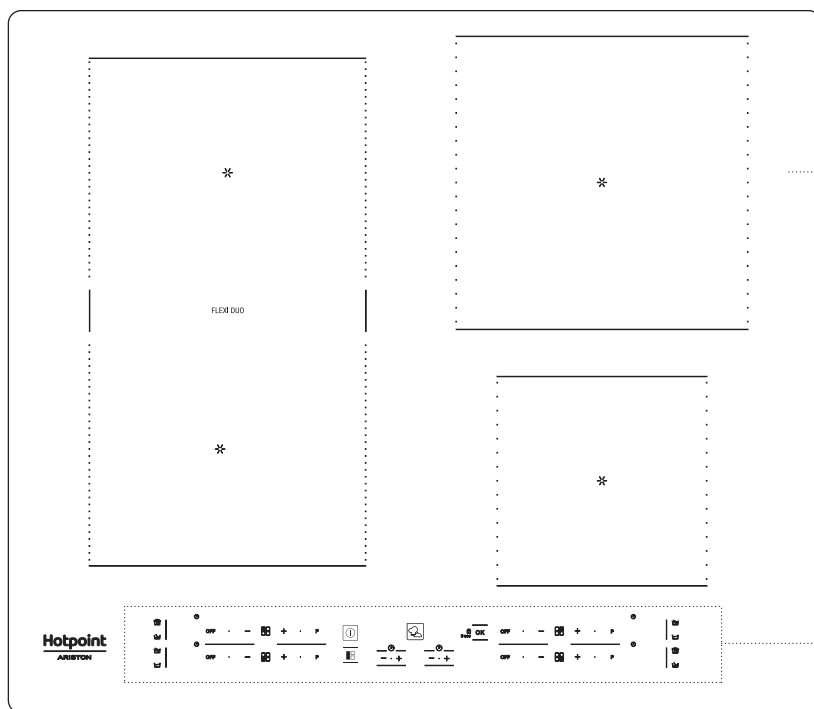


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

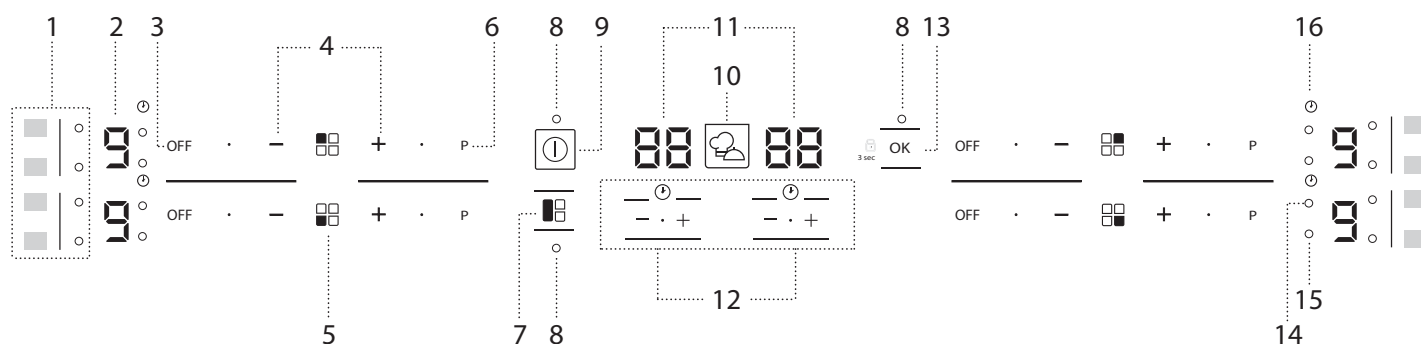


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



1. Symboles/activation de fonctions spéciales
2. Niveau de cuisson choisie
3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
4. Boutons de réglage de puissance
5. Identification de la zone de cuisson
6. Bouton de chauffage rapide (Booster)

7. Bouton FLEXIDUO
8. Témoin indicateur – fonction active
9. Touche Marche/Arrêt
10. Bouton My menu
11. Indicateur de temps de cuisson
12. Minuterie

13. Bouton OK/Verrouillage des touches – 3 secondes
14. Indicateur de minuterie active
15. Indicateur de sélection de zone
16. Symbole indicateur de minuterie

ACCESSOIRES

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

USTENSILE DE CUISINE	MATÉRIAU	PROPRIÉTÉS
	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.
	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.
	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

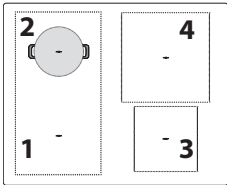
ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes 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.



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

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.
REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la plaque de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

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

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

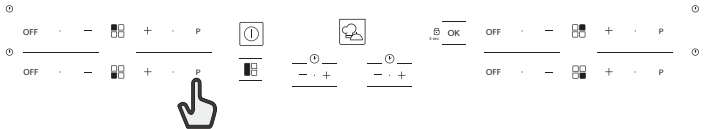
Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

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

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

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



**MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON**

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

**POSITIONNEMENT**

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

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

Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.

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

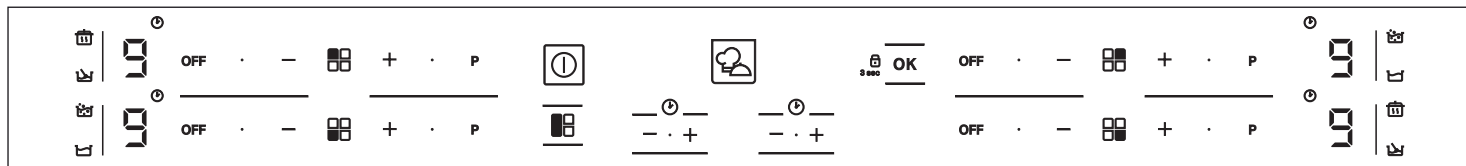
OFF · — ■ + · P

Pour activer les zones de cuisson:

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

Pour désactiver les zones de cuisson:

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

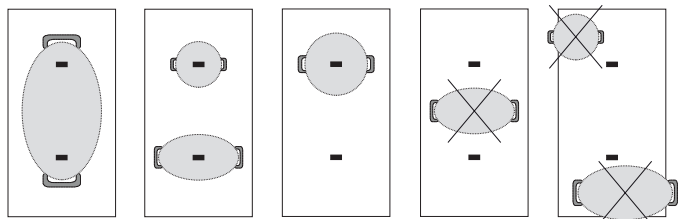
FONCTIONS**FLEXI DUO**

En sélectionnant le bouton “FLEXI DUO”, vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale. La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers gauches peuvent être utilisés indifféremment. Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de poêles.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur le bouton “FLEXI DUO”.

N.B. Les fonctions spéciales ne peuvent pas être sélectionnées en utilisant cette fonction.

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

**VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE**

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

**MINUTERIE**

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

Pour activer la minuterie:

Appuyer sur le bouton “+” ou “—” pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique ⌚. Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

Si 2 minuteries du même côté de la table de cuisson sont activées simultanément, un “Indicateur de sélection de zone” clignote et la durée de cuisson correspondante sélectionnée est affichée sur l'écran central.

Pour désactiver la minuterie:

Appuyer sur les boutons “+” et “—” ensemble jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

**INDICATEUR DE MINUTERIE**

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

**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”.

L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton “My menu” une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le bouton a été actionné pour confirmer. Pour sélectionner une autre fonction spéciale, appuyez sur “OFF”, puis sur le bouton “My menu” pour choisir la fonction requise.

Pour désactiver les fonctions spéciales et revenir en mode manuel, appuyez sur “OFF”.

Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est pré-réglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.

**FAIRE FONDRE**

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



MAINTENIR AU CHAUD

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



CUISSON LENTE

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



BOUILLIR

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

INDICATEURS



CHALEUR RÉSIDUELLE

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



CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. 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	Frïre – bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frïre 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").

- 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 nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
 - Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
 - Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
 - Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
 - Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.
- Veillez 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.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DÉMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO".
par ex.  :  → -	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.  → 5 [Niveau de puissance inférieur au niveau requis]	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

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

SERVICE APRÈS-VENTE

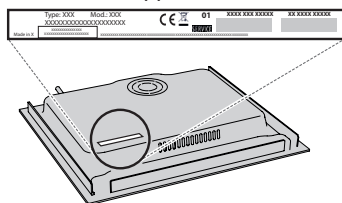
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

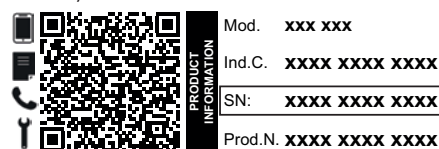
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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

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



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



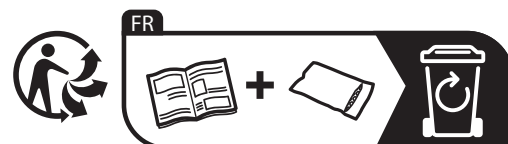
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

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

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

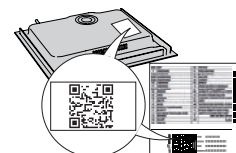
Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



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

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



Hotpoint

ARISTON

400011660884-B

NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

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

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

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

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i

componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

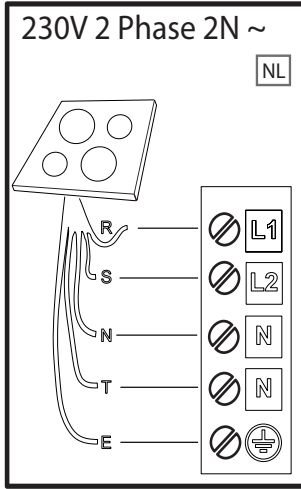
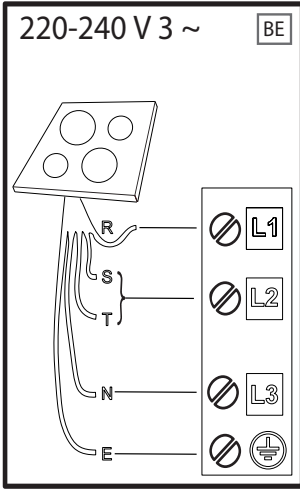
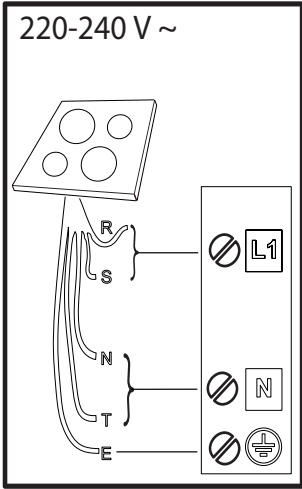
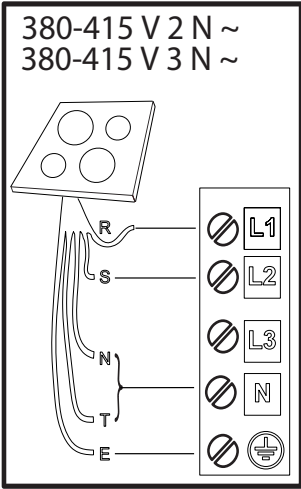
NOTA

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



COLLEGAMENTO ELETTRICO

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



R

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

S

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

T

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



= E

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

N

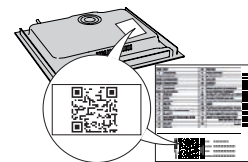
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT

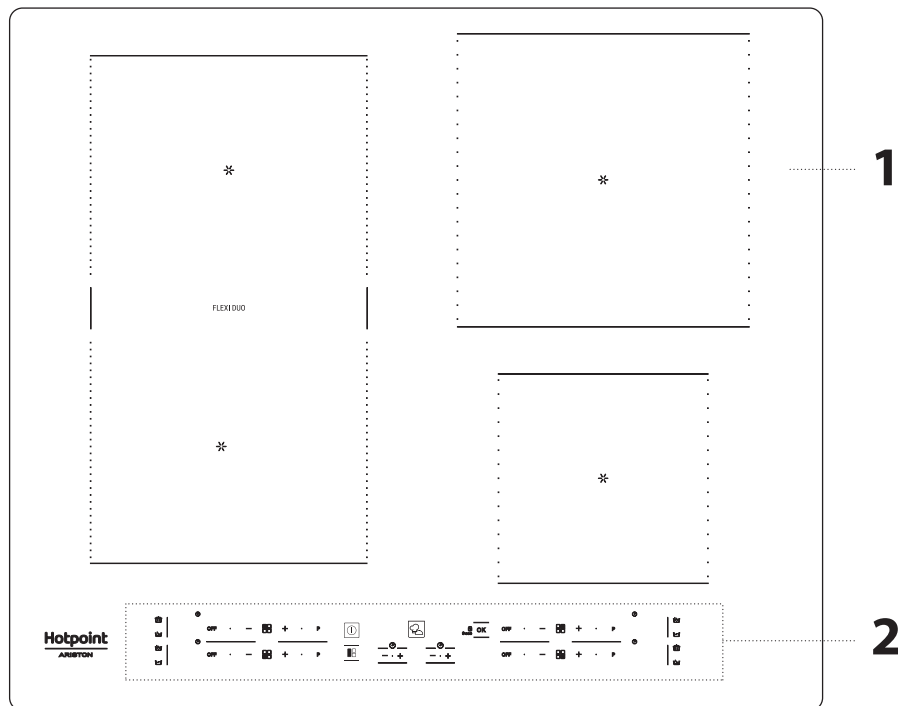
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu.

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



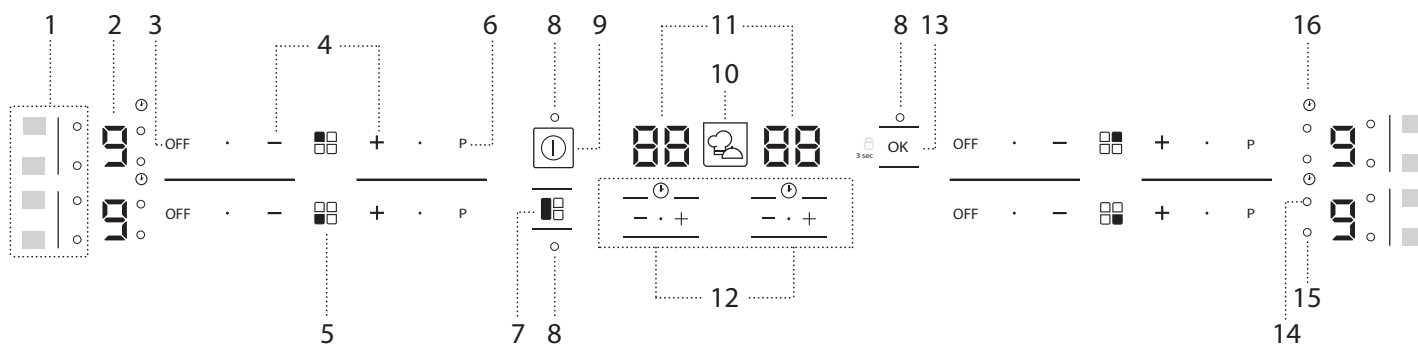
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Icone/attivazione funzioni speciali
2. Livello di cottura selezionato
3. Tasto di spegnimento della zona cottura
4. Tasti regolazione potenza
5. Identificazione della zona di cottura
6. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)

7. Tasto FLEXI DUO
8. Spia luminosa funzione attiva
9. Tasto di Accensione/Spegnimento
10. Tasto My menu
11. Indicatore tempo di cottura
12. Contaminuti

13. Tasto OK/Blocco Tasti – 3secondi
14. Indicatore contaminuti attivo
15. Indicatore zona selezionata
16. Icona indicatore contaminuti

ACCESSORI

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

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

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

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE
L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro

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

PENTOLE E PADELLE VUOTE

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

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

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

UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA		
Zona	Forma della pentola adatta	Base ferromagnetica adatta (cm)
1 o 2	Rotonda o quadrata	12
3	Rotonda	10
4	Rotonda	15
1+2 (FLEXI DUO)	Ovale o rettangolare	Lato corto 16-21 Lato lungo 24 - 38

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.
N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.
Premere per almeno 5 secondi il tasto "+" del contaminuti posizionato più a destra. Sul display viene visualizzato "PL".
Premere il tasto  per confermare.
Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.
I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Confermare con il tasto .

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

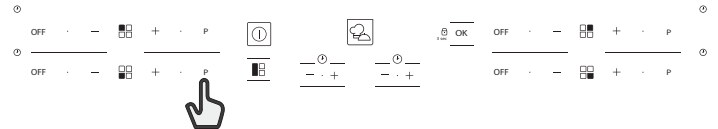
In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

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

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

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



USO QUOTIDIANO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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



POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione.

Evitare di coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo)

Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF · — ■ + · P

Per attivare le zone cottura:

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

Per disattivare le zone cottura:

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



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

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



CONTAMINUTI

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

Per attivare il contaminuti:

Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo desiderato sulla zona in uso. Una spia luminosa si accende in corrispondenza dell'icona dedicata (⌚). Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

E' possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.

Se vengono attivati contemporaneamente 2 timer dello stesso lato del piano di cottura, "Indicatore zona selezionata" lampeggia e il relativo tempo di cottura selezionato viene visualizzato sul display centrale.

Per disattivare il contaminuti:

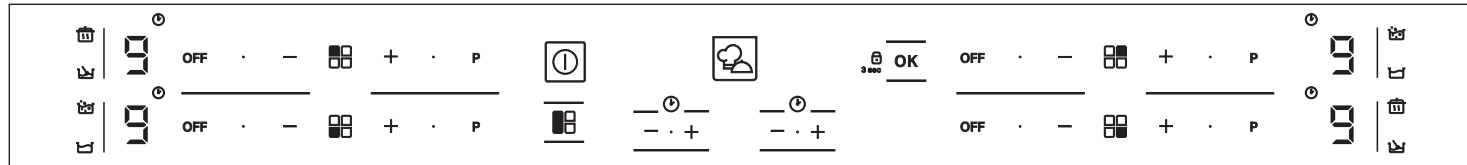
Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" fino alla disattivazione.



INDICATORE CONTAMINUTI

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

FUNZIONI



FLEXIDUO

Selezionando il tasto "FLEXIDUO" è possibile unire due zone di cottura e utilizzarle alla stessa potenza coprendo interamente la superficie con una pentola grande o parzialmente con una pentola rotonda/ovale.

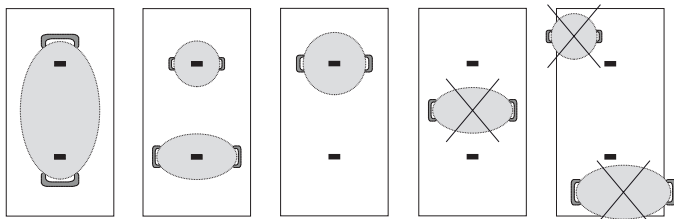
La funzione rimane sempre attiva e utilizzando una sola pentola può essere spostata su tutta l'area. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere di sinistra.

Ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.

Per disattivare la funzione premere il tasto "FLEXIDUO".

N.B. Le funzioni speciali non possono essere selezionate quando si utilizza questa funzione.

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



MY MENU

Con il tasto "My menu" è possibile attivare le funzioni speciali.

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.

Premere il tasto "My menu". Sul display della zona selezionata appare "A".

L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona si accende. Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "My menu".

La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto OK.

Per selezionare un'altra funzione speciale, premere il pulsante "OFF" e successivamente il pulsante "My menu" per selezionare la funzione desiderata. Per disattivare le funzioni speciali e ritornare in modalità manuale premere il tasto "OFF".

Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.



FONDERE

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



MANTENERE IN CALDO

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



COTTURA LENTA

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



BOLLIRE

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

INDICATORI



CALORE RESIDUO

Se sul display compare "H" significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche nel caso in cui la zona non è stata mai attivata ma si è surriscaldata a causa dell'utilizzo di altre zone limitrofe o sulla zona è stata collocata la pentola calda. Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" scompare.



PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre un esempio del tipo di cottura per ogni livello di potenza. L'effettiva potenza erogata di ciascun livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

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

PULIZIA E CURA

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.

- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

Hotpoint

ARISTON

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
 - Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
 - Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.
- Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

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

SUONI FUNZIONALI

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

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

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

SERVIZIO ASSISTENZA

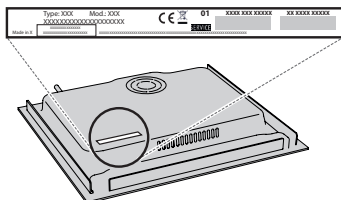
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

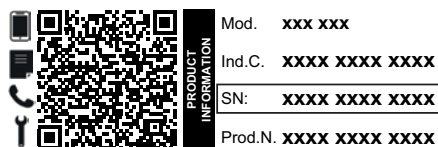
SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

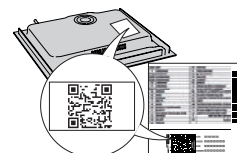
Nel caso di installazione a incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti (se non presente).

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628720 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628721 (piano cottura 77 cm).

Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

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

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



Hotpoint

ARISTON

400011660884-B

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.

⚠ **CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.

⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Os alimentos não devem ser deixados dentro ou sobre o produto durante mais de uma hora, antes ou depois da cozedura.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **CUIDADO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ **AVISO:** A placa de indução pode gerar som acústico, quando algo é deixado no painel de controlo. Desligue a placa do fogão com o botão LIGAR/DESLIGAR.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.

⚠ Caso o aparelho não seja instalado sobre um forno, deverá instalar um painel de separação (não incluído) no compartimento localizado sob o aparelho.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação

aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

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

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

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

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

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

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

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

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

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

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

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

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

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

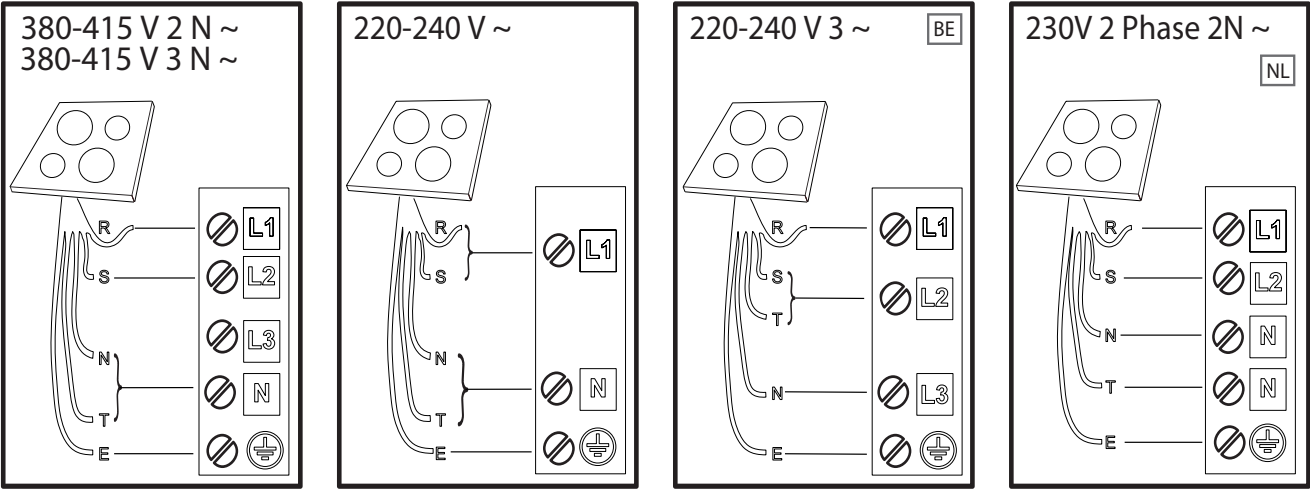
NOTA

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



LIGAÇÃO ELÉTRICA

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



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

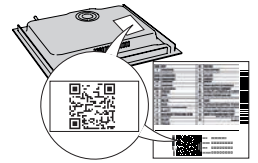


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO HOTPOINT
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu.

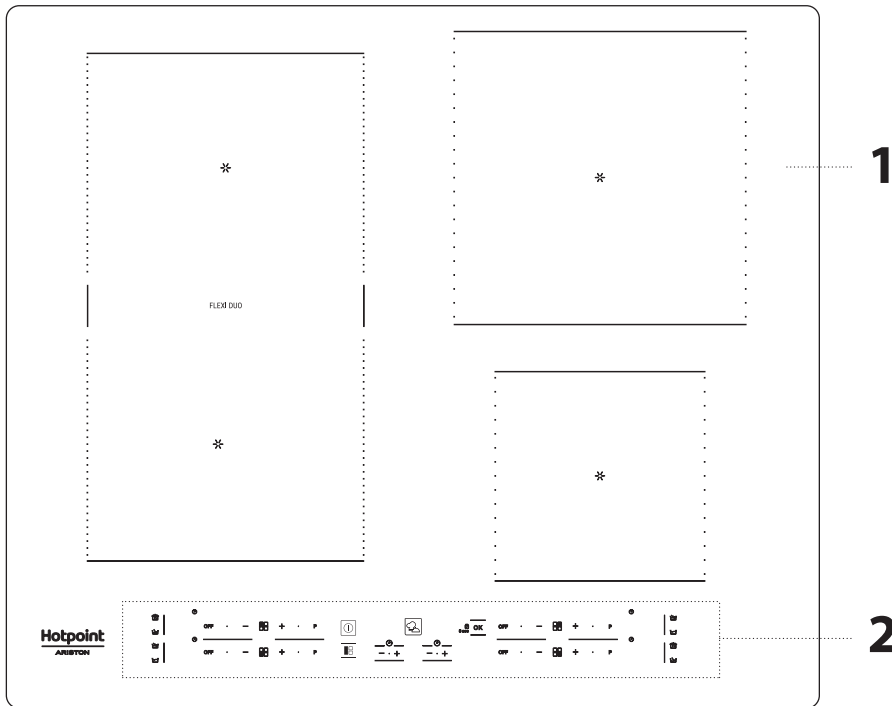


Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

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

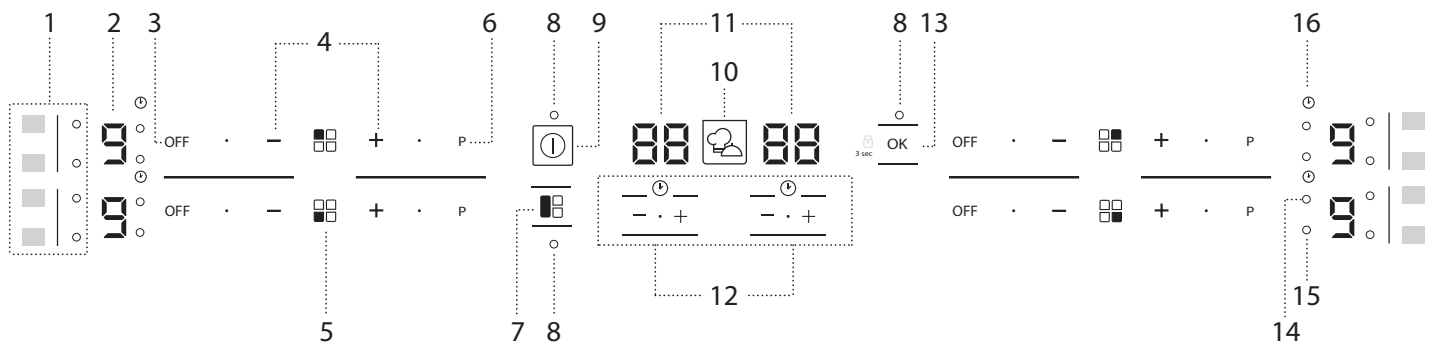


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Pannel de comandos

PAINEL DE COMANDOS



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

ACESSÓRIOS

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

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

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

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

A utilização de placas adaptadoras afeta a eficiência e, por conseguinte, aumenta o tempo necessário para aquecer água ou alimentos. Certifique-se de que o diâmetro

ferromagnético da base do recipiente de cozinha está alinhado com o diâmetro da placa de adaptação e com o diâmetro da zona de cozedura. Se estas medidas não corresponderem, a eficiência e o desempenho podem ser significativamente reduzidos. Se estas indicações não forem respeitadas, pode ocorrer uma acumulação de calor que não é transferida eficazmente para a panela ou frigideira, podendo provocar o escurecimento da placa e da placa.

TACHOS E PANELAS VAZIOS

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

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

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

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

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

DEFINIÇÃO DE POTÊNCIA

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

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

Para definir a potência da placa:

Depois de ligar o dispositivo à rede elétrica, pode definir o nível de potência num período de 60 segundos. Pressione o botão "+" do temporizador mais à direita durante, pelo menos, 5 segundos. No ecrã, é apresentado o símbolo "PL".

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

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

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

LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

Para ligar/desligar o sinal sonoro:

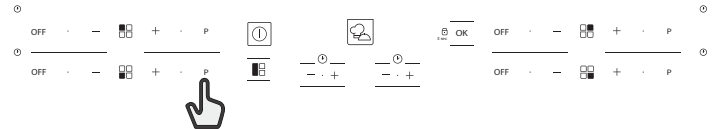
- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Prima o botão "P" no canto superior esquerdo do primeiro teclado durante 5 segundos.

Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.

MODO DE DEMONSTRAÇÃO (aquecimento desativado, consulte os procedimentos a efetuar na secção "Resolução de problemas")

Para ligar e desligar o modo de demonstração:

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





LIGAR/DESLIGAR A PLACA

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



COLOCAÇÃO

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

Lembre-se: Nas zonas de confeção perto do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração a parte de inferior da frigideira e extremidade superior, uma vez que esta tende a ser mais larga).

Tal evita o excesso de sobreaquecimento no ecrã tátil. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura traseiras sempre que possível.



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

OFF · — ■ + · P

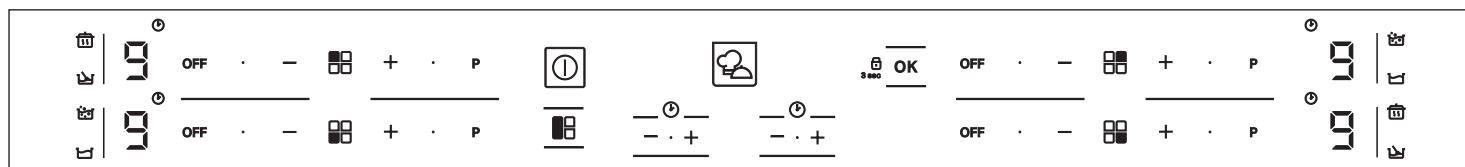
Para ativar as zonas de cozedura:

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

Para desativar as zonas de cozedura:

Prima o botão "OFF" à esquerda da regulação da potência.

FUNÇÕES



FLEXIDUO

Ao selecionar o botão "FLEXIDUO", é possível combinar duas zonas de cozedura e utilizá-las em simultâneo, cobrindo toda a superfície com um tacho grande ou apenas parcialmente com um tacho redondo/oval.

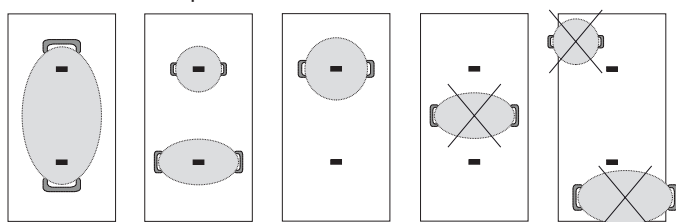
A função permanece sempre ligada e, caso seja utilizado apenas um tacho, pode ser alargada para toda a superfície. Neste caso, podem ser utilizados indistintamente ambos os teclados do lado esquerdo.

Ideal para cozinhar com tachos ovais ou retangulares ou com suportes para tachos.

Para desativar a função, prima a tecla "FLEXIDUO".

NOTA: Não é possível selecionar as funções especiais ao utilizar esta funcionalidade.

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



BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

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



TEMPORIZADOR

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

Para ativar o temporizador:

Prima o botão "+" ou "-" para definir o tempo pretendido na zona de cozedura que está a ser utilizada. Um indicador luminoso será ativado juntamente com o símbolo específico (⌚). Depois de decorrido o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

O tempo pode ser alterado a qualquer altura, sendo possível ativar vários temporizadores em simultâneo.

Caso sejam ativados dois temporizadores no mesmo lado da placa em simultâneo, o "indicador de seleção de zona" começará a piscar e o tempo de cozedura selecionado é apresentado no visor central.

Para desativar o temporizador:

Prima os botões "+" e "-" em conjunto até que o temporizador seja desativado.



INDICADOR DO TEMPORIZADOR

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



MY MENU

O botão "6My menu ativa as funções especiais.

Posicione o tacho na devida posição e selecione a zona de cozedura.

Prima o botão "My menu". No visor, a área selecionada irá apresentar "A".

O indicador da primeira função especial disponível para a zona de cozedura acende-se.

Selecione a função especial pretendida premindo o botão "My menu" uma ou várias vezes.

A função é ativada quando premir o botão "OK" para confirmar.

Para selecionar outra função especial, prima "OFF" (Desligado) e, em seguida, o botão "My menu" para selecionar a função requerida.

Para desativar as funções especiais e regressar ao modo manual, prima "OFF" (Desligado).

O nível de potência para utilizar as funções especiais é predefinido pela placa e não pode ser modificado.



DERRETER

Esta função permite que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem.

Este método é ideal, pois não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.



MANTER QUENTE

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

Ideal para servir alimentos à temperatura perfeita.



FERVER EM LUME BRANDO

Esta função é ideal para manter uma temperatura de cozedura lenta, permitindo cozinhar alimentos durante períodos de tempo longos sem que haja risco de queimarem.

Ideal para receitas que impliquem uma cozedura longa (arroz, molhos, assados) com molhos líquidos.



FERVER

Esta função permite ferver água e mantê-la a ferver com um menor consumo de energia.

Deverá encher a panela com cerca de 2 litros de água (preferencialmente à temperatura ambiente).

Em todos os casos, recomenda-se que os utilizadores fiquem atentos à água a ferver e verifiquem regularmente a quantidade de água restante.

Se as panelas forem grandes e a quantidade de água for superior a 2 litros, recomendamos a utilização de uma tampa para otimizar o tempo de ebulição.

INDICADORES



CALOR RESIDUAL

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

Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, a letra "H" desaparece do visor.



TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

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

TABELA DE COZEDURA

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

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

Importante:

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
 - Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
 - Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.
- Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

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

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

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

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

SERVIÇO PÓS-VENDA

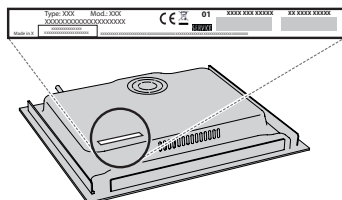
ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

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

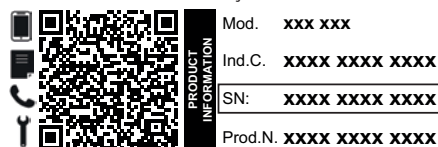
SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;



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



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

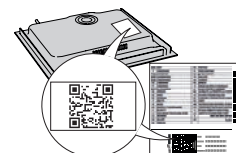
Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

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

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

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho;
- Visitando o nosso website **docs.hotpoint.eu**;
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

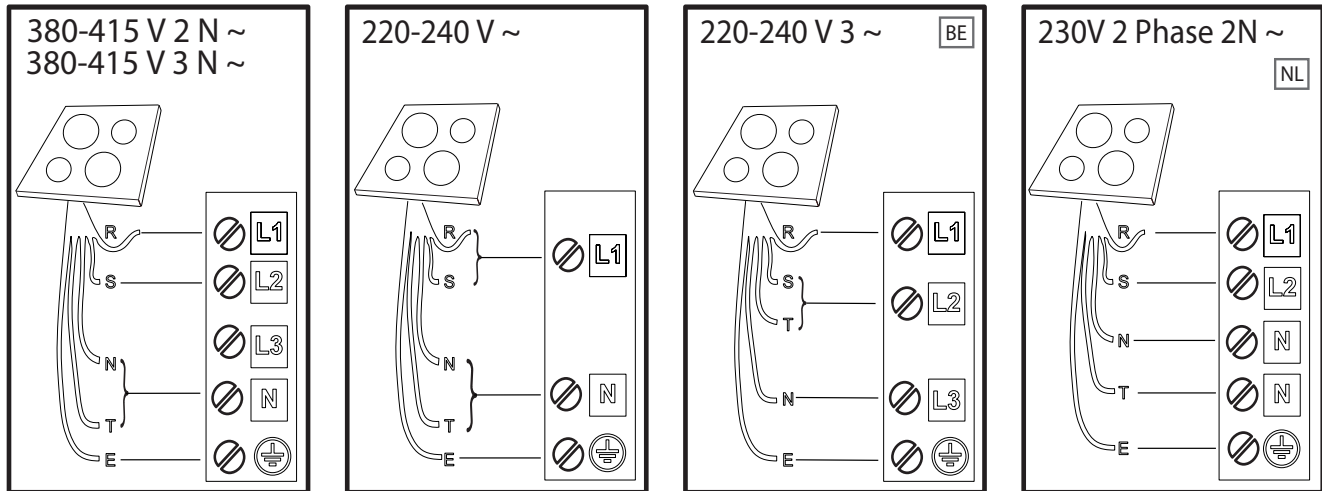


Hotpoint

ARISTON

400011660884-B

יש לבצע את החיבור החשמלי לפני חיבור המכשיר לאספקת המתח.
ההתקנה תבוצע על-ידי מתקין מוסמך המכיר היטב את תקנות הבטיחות וההתקנה העדכניות. בפרט, על ההתקנה להיות מבוצעת בהתאם לתקנות ספק החשמל המקומי.
יש לוודא שהמתח הנקוב בלוחית המידע שבתחתית המכשיר זהה למתח אספקת החשמל בבית.
התקנות מחייבות הארקה של המכשיר: יש להשתמש במוליכים (כולל מוליך ההארקה) בגודל המתאים בלבד.



R

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

S

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

T

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-
geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/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-sari/yeşil-bui/glas-בוהצ (קור)

N

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

ההתקנה - סכנת התחשמלות. במהלך ההתקנה, יש לוודא כי המכשיר לא פוגע בכבל המתח - סכנת שריפה או התחשמלות. יש להפעיל את המכשיר רק בסיום ההתקנה.

⚠ יש לבצע את כל פעולות החיתוך של הארונות ולנקות את כל שבבי העץ והנסורת לפני התקנת המכשיר במקומו.

⚠ אם המכשיר לא מותקן מעל לתנור, יש להתקין לוח מפריד (לא כלול) בתא שמתחת למכשיר.

אזהרות חשמליות

⚠ יש לוודא כי ניתן תמיד לנתק את המכשיר מאספקת המתח על-ידי ניתוקו משקע החשמל או באמצעות מפסק דו-קוטי המותקן במעלה הזרם של השקע בהתאם לתקנות החיווט. על המכשיר להיות מוארק בהתאם לתקנות הארציות לבטיחות בחשמל.

⚠ אין להשתמש בכבלים מאריכים או במפצלים. לאחר ההתקנה, אסור לרכיבים החשמליים להיות גשימים למשתמש. אין להשתמש במכשיר כשאתה רטוב או יחף. אין להפעיל את המכשיר אם יש חץ לכבל הזנת החשמל או לתקע, אם הוא אינו פועל כהלכה, או אם הוא ניזוק או נפל.

⚠ התקנה באמצעות תקע כבל חשמל אינה מותרת אלא אם המוצר כבר מצויד עם זה שסופק על ידי היצרן.

⚠ אם כבל ההזנה פגום, יש להחליפו בכבל זהה מהיצרן, סוכן השירות או אדם מוסמך אחר כדי למנוע סכנה - סכנת התחשמלות.

ניקוי ותחזוקה

⚠ אזהרה: יש לוודא שהמכשיר כבוי ומנותק מאספקת החשמל לפני ביצוע פעולת תחזוקה כלשהי; לעולם אין להשתמש בצידוד ניקוי בקיטור - סכנת התחשמלות.

⚠ אין להשתמש במוצרים שוחקים או מאכלים, בחומרי ניקוי על בסיס כלור או בצמר פלדה.

השלכת חומרי אריזה



חומרי האריזה ניתנים למיחזור מלא ומסומנים בסמל המיחזור. משום כך, סילוק החלקים השונים של האריזה צריך להתבצע באופן אחראי ותוך עמידה מלאה בתקנות הרשות המקומית במגע לסילוק פסולת.

השלכת מכשיר חשמל ביתיים

מכשיר זה מיוצר מחומרים הניתנים למחזור או לשימוש חוזר. יש להשליכו בהתאם לתקנות להשלכת פסולת של הרשות המקומית. לקבלת מידע מפורט יותר אודות הטיפול, ההשבה והמיחזור של מוצרי חשמל ביתיים, פנה לרשות המקומית, לשירות איסוף פסולת ביתית או לחנות שבה רכשת את המוצר. מכשיר זה מסומן בהתאם להנחיה האירופית 2012/19/EU, פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE) ולתקנות פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני 2013 (כפי שתוקנה). בהקפדה על השלכה נאותה של מוצר זה, ניתן לסייע במניעת זיהום סביבה ולבריאות הציבור.

⚠ הסמל על-גבי המוצר או במסמכים הנלווים לו מציינים שאין להשליך את המכשיר עם האשפה הביתית הרגילה אלא להעבירו למקודת איסוף מתאימה שבה ממחזקים ציוד חשמלי ואלקטרוני.

עצות לחסכון באנרגיה

יש להפיק את המרב מהחום השירור של המשתטח על-ידי כיבוי מספר דקות לפני סיום הבישול. על בסיס הסיר או המחבת לכסות את כל המשתטח; מכל שקטן מהמשתטח יגרום לבזבז אנרגיה. יש לכסות את הסירים ואת המחבתות במכסים הדוקים בעת הבישול והשתמש בכמה שפחות מים. בישול ללא מכסה יגדיל מאוד את צריכת האנרגיה. יש להשתמש רק בסירים ומחבתות בעלי תחתית שטוחה.

הצגת תאומות

מוצר זה עומד בדרישות Ecodesign של תקנה אירופית 66/2014 וב-Ecodesign עבור מוצרים הקשורים לאנרגיה ומידע אודות אנרגיה (תיקון) (EU Exit) תקנת 2019, בתאומות לתקן אירופי EN 60350-2.

ניתן למצוא את המידע הקשור למצב צריכת חשמל נמוכה של המכשיר בהתאם לתקנה (EU) 2023/826 בקישור הבא: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

הערה

על בעלי קוצבי לב והתקנים רפואיים דומים להיזהר בעת עמידה ליד משטח הבישול כאשר הוא מופעל. השדה האלקטרומגנטי עלול להשפיע על קצב הלב או ההתקן הדומה. יש להיוועץ ברופא או ביצרן קוצב הלב או ההתקן הדומה כדי לקבל מידע נוסף אודות השפעות השדה האלקטרומגנטי של משטח העבודה הפועל באינדוקציה.

יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות האלה לפני השימוש במכשיר. יש לשמור אותם בקרבת מקום לעיון עתידי.

ההוראות והמכשיר עצמו מכילים אזהרות בטיחות חשובות. יש לקרוא אותן ולהישמע להן בכל עת. היצרן מתנער בזאת מכל חבות בגין אי-ציות להוראות הבטיחות, שימוש לא הולם במכשיר או הגדרה לא נכונה של אמצעי הבקרה.

⚠ אזהרה: אין להשתמש בכיריים כאשר המשטח סדוק - סכנת התחשמלות.

⚠ אזהרה: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי בישול.

⚠ זהירות: יש להשגיח על המכשיר בזמן הבישול או האפייה. כשזמן הבישול או האפייה קצר יש להשגיח על התנור כל הזמן.

⚠ אזהרה: בישול עם שמן או שומן על הכיריים ללא השגחה עלול להיות מסוכן - סכנת שריפה. לעולם אין לנסות לכבות שריפה במים: במקום זאת, יש לכבות את המכשיר, ולאחר מכן לכסות את הלהבה למשל במכסה או בשמיכה נגד שריפות.

⚠ אין להשתמש בכיריים כאמצעי תמיכה או כמשטח עבודה. יש להרחיק בגדים או חומרים דליקים מהמכשיר עד שכל החלקים שלו התקררו לגמרי - סכנת שריפה.

⚠ אין להניח על הכיריים חפצי מתכת, כמו סכינים, מזלגות, כפות ומכסים, שכן הם עלולים להתחמם.

⚠ יש להרחיק ילדים קטנים (גילאי 0-3) מהמכשיר. יש להרחיק ילדים קטנים (גילאי 3-8) מהמכשיר, אלא אם הם בפיקוח רציף. ילדים בני 8 ומעל, אנשים עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או מנטליות או אנשים חסרי ניסיון וידע רשאים להשתמש במכשיר רק אם משגיחים עליהם או אם הם הודרכו לגבי שימוש בטוח במכשיר והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך. אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. ניקוי ותחזוקת משתמש לא יבוצעו על-ידי ילדים ללא השגחה.

⚠ בתום השימוש, יש לכבות את הכיריים באמצעות כפתור הבקרה, ולא להסתמך על גלאי הסירים.

⚠ אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים בזמן השימוש. יש להיזהר שלא לגעת ברכיבי חימום. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 אלא אם כן משגיחים עליהם באופן רציף.

⚠ אין להשאיר את המזון במוצר או עליו במשך יותר משעה אחת לפני או אחרי הבישול.

שימוש מורשה

⚠ זהירות: המכשיר לא נועד להפעלה באמצעות התקן הפעלה חיצוני כגון טיימר או באמצעות מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.

⚠ מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי וליישומים דומים, כגון: מטבחי עובדים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות; בתי חווה; על-ידי לקוחות בבתי-מלון, מוטלים, צימרים וסביבות מגורים אחרות.

⚠ אין להשתמש בו למטרות אחרות כלשהן (למשל חימום חדר).

⚠ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש מקצועי. אין להשתמש במכשיר תחת כיפת השמיים.

⚠ אזהרה: כירת אינדוקציה עלולה להשמיע צליל כאשר משאירים משהו על לוח הבקרה. יש לכבות את הכיריים באמצעות הלחצן הפעל/כיבוי.

התקנה

⚠ לטיפול במכשיר ולהתקנתו דרושים שני אנשים או יותר - סכנת פציעה. השתמש בכפפות מגן לפתיחת הארזה ולהתקנה - סכנת חתכים.

⚠ התקנה, כולל אספקת מים (במקרה הצורך), חיבורי חשמל ותיקונים יבוצעו על-ידי טכנאי מוסמך. אין לתקן ואין להחליף חלקים של המכשיר, אלא אם כן הדבר מצוין במפורש במדריך למשתמש. יש להרחיק ילדים מאתר ההתקנה. לאחר הוצאת המכשיר מהארזה, ודא שלא נגרם לו חץ במהלך ההובלה. במקרה של בעיות, יש ליצור קשר עם הספק או עם מרכז השירות שלאחר מכירה הקרוב. לאחר ההתקנה, יש להרחיק את פסולת האריזה (פלסטיק, חלקי קלקר וכו') מהישג ידם של ילדים - סכנת חנק. יש לנתק את המכשיר מאספקת החשמל לפני ביצוע פעולות

והן עם קוטר אזור הבישול. אם המידות הללו אינן תואמות, היעילות והביצועים עשויים להיות מופחתים באופן משמעותי. אם לא מקפידים על הנחיות אלו, ייתכן שהצטברות חום שאינה מועברת ביעילות לסיר או למחבת, ועלולה לגרום להשחרה של הצלחת והכיריים.

סירים ומחבתות ריקים

הכיריים מצוידים במערכת בטיחות פנימית המפעילה את פונקציית "כיבוי אוטומטי" כאשר מזוהה טמפרטורה גבוהה מדי. השימוש בסירים ומחבתות ריקים עם בסיס דק אינו מומלץ, אך אם נעשה בהם שימוש, הטמפרטורה עלולה לעלות מהר יותר מהזמן הדרוש להפעלת ה"כיבוי האוטומטי" באופן מיידי, עם סיכון של נזק למחבת או למחבת. משטח כיריים. במידה וזה קרה, אל תיגע במחבת או במשטח הכיריים. המתן עד שכל הרכיבים יתקררו. אם מופיעה הודעת שגיאה כלשהי, התקשר למרכז השירות.

גודל מתאים של בסיס סיר/מחבת עבור כל אחד מאזורי הבישול השונים

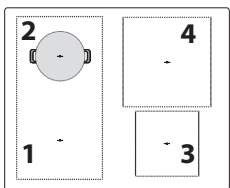
כדי להבטיח שהכיריים יתפקדו כהלכה, יש להשתמש בסירים בעלי קוטר מתאים (יש לעיין בטבלה שלהלן). שימו לב שיצרני כלי בישול לרוב מספקים את גודל הקוטר העליון של כלי הבישול, ולא את קוטר הבסיס.

כדי להבטיח שהכיריים יפעלו כמצופה, השתמש תמיד באזור בישול בגודל התואם לגודל הפרומגנטי של בסיס כלי הבישול.

מרכז את המחבת/סיר בצורה נכונה על אזור הבישול בשימוש. מומלץ לא להשתמש בסירים גדולים מגודל אזור הבישול.

שימוש בכלי בישול לפי אזור

אזור	צורת כלי בישול מתאימים	פרומגנטי מתאים בסיס (מ")
1 או 2	עגול או מרובע	12
3	עגול	10
4	עגול	15
2+1 (FLEXI DUO)	אובלי או מרובע	צד קצר 16-21 צד ארוך 24-38



השתמש רק בסירים ומחבתות העשויים מחומר פרומגנטי המתאים לכיריים אינדוקציה. בדוק את הסמל (בדרך כלל מוטבע בתחתית) כדי לקבוע אם הסיר מתאים. ניתן להשתמש גם במגנט כדי לבדוק אם בסיס כלי הבישול מגנטי.

כלי הבישול	חומרים	מאפיינים
כלי בישול מומלצים	תחתית הבסיס סנדוויץ' עשוי מפלדת אל חלד, פלדה מצופה אמיל, ברזל יצוק.	מבטיח יעילות אופטימלית, מתחמם במהירות ומפזר חום באופן שווה..
כלי בישול מתאימים	הבסיס אינו פרומגנטי לחלוטין (מגנט נדבק רק בחלק מבסיס כלי הבישול).	רק האזור הפרומגנטי מתחמם. כתוצאה מכך, עלול להתחמם פחות מהר והחום עלול להתפזר פחות שווה.
כלי בישול מתאימים	בסיס פרומגנטי מכיל אזורים עם אלומיניום או בעל אזור שקוע במרכז.	השטח הפרומגנטי קטן משטח בסיס כלי הבישול בפועל. כתוצאה מכך, ייתכן שהספק יסופק פחות וייתכן שכלי בישול לא יתחממו מספיק. ייתכן שלא יזוהו כלי בישול.
לא מתאים	פלדה דקה רגילה, זכוכית, חרסנחושת, אלומיניום וחומרים לא פרומגנטיים אחרים, או כלי בישול עם רגלי גומי	כלי בישול לא מזוהים ולא יתחממו.

הערה: כל כלי הבישול חייבים להיות בעלי בסיס שטוח. בדוק מעת לעת את הבסיס עבור כל סימן של עיוות, מכיוון שחלק מכלי הבישול עלולים לעבור דפורמציה עקב חום גבוה. שימוש בכלי בישול שאינם תואמים לגדלים ולמאפיינים המומלצים עלול להשפיע באופן משמעותי על ביצועי הבישול ולגרום לתוצאות לא משביעות רצון.

מתאמים עבור סירים/מחבתות שאינם מתאימים לאינדוקציה

השימוש בלוחות מתאם משפיע על היעילות ולכן מאריך את הזמן הנדרש לחימום מים או מזון. ודא שהקוטר הפרומגנטי של בסיס כלי הבישול תואם את קוטר הלוחית המתאם

שימוש ראשון

ניהול הספק

במועד הרכישה, הכיריים מכוונים להספק המרבי האפשרי. יש לכוון את מגבלות מערכת החשמל בבית כמתואר בפסקה הבאה.

הערה: בהתאם להספק שנבחר בכיריים, יתכן ותהיה הגבלה אוטומטית של חלק מרמות ההספק ושל הפונקציות בחלק מאזורי הבישול (למשל הרתחה או חימום מהיר) כדי למנוע חריגה מהמגבלה שנבחרה.

כדי להגדיר את ההספק הכיריים:

לאחר חיבור ההתקן לאספקת המתח, ניתן להגדיר את רמת ההספק תוך 60 שניות. לחץ על הלחצן '+' של הטיימר הימני הקיצוני למשך חמש שניות לפחות. בתצוגה מוצג PL.

לחץ על **OK**. כדי לאשר.

השתמש בלחצנים '+' ו '-' כדי לבחור את רמת ההספק הרצויה.

רמות ההספק הזמינות הן: 2.5 קילוואט – 4.0 קילוואט – 6.0 קילוואט – 7.2 קילוואט.

אשר בלחיצה על **OK**.

רמת ההספק שנבחרה תישאר בזיכרון אם תהיה הפסקה באספקת החשמל. כדי לשנות את רמת ההספק, יש נתק את המכשיר מרשת החשמל למשך לפחות 60 שניות, ולאחר מכן לחברו חזרה ולחזור על השלבים שלעיל.

אם תתרחש תקלה במהלך רצף ההגדרה, הסמל EE יופיע, ויישמע צפצוף. אם זה קורה, חזור על הפעולה.

אם הבעיה ממשיכה, צור קשר עם השירות לאחר המכירה.

הפעלה/כיבוי צליל אקוסטי

כדי להפעיל/לכבות את הצליל האקוסטי:

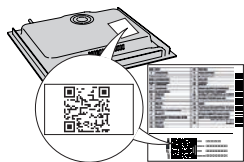
- חבר את הכיריים אל אספקת המתח;
- המתן לרצף ההפעלה;
- לחץ על הלחצן P של לוח המקשים הראשון למעלה משמאל למשך חמש שניות. כל השעונים המעוררים שהוגדרו יישארו פעילים.

מצב הדגמה (חימום מחדש מושבת, ראה מקטע אודות 'פתרון בעיות')

כדי להפעיל את מצב ההדגמה ולכבות אותו:

- חבר את הכיריים אל אספקת המתח;
- המתן לרצף ההפעלה;
- במהלך הדקה הראשונה, לחץ על לחצן החימום המהיר P בלוח המקשים השמאלי התחתון למשך חמש שניות (כפי שמוצג להלן);
- DE יופיע בתצוגה.





אנא סרוק את קוד ה-RQ במכשיר שלך
למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של HOTPOINT
כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת
www.register.10.eu

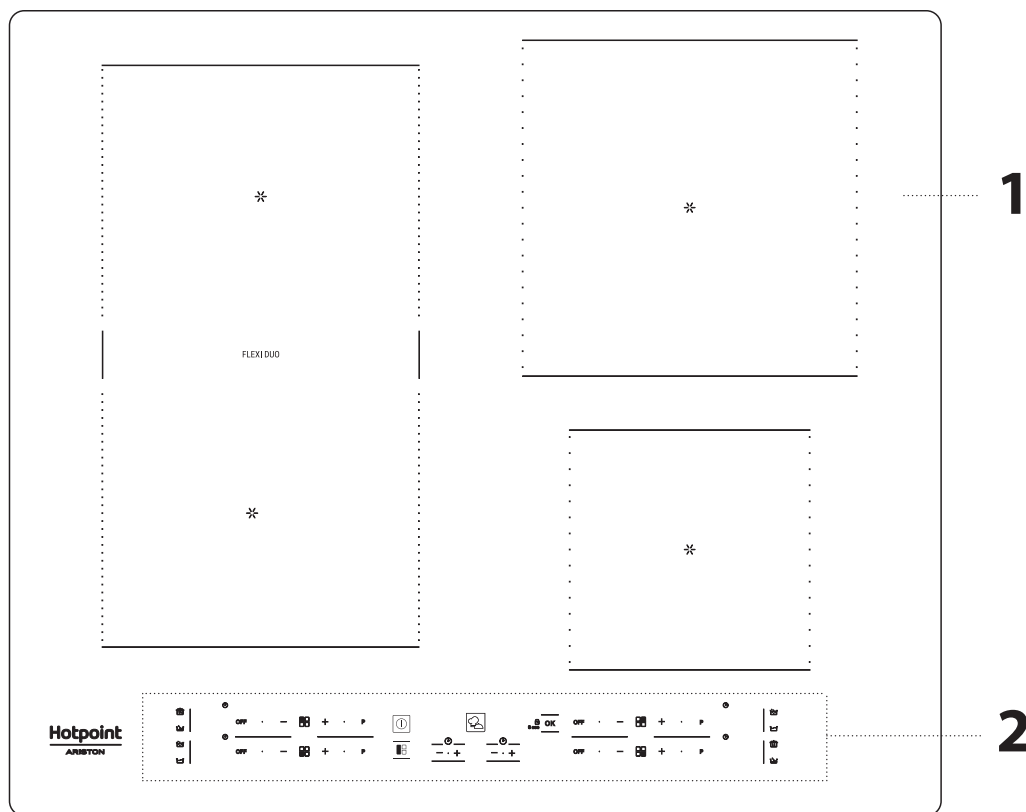


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

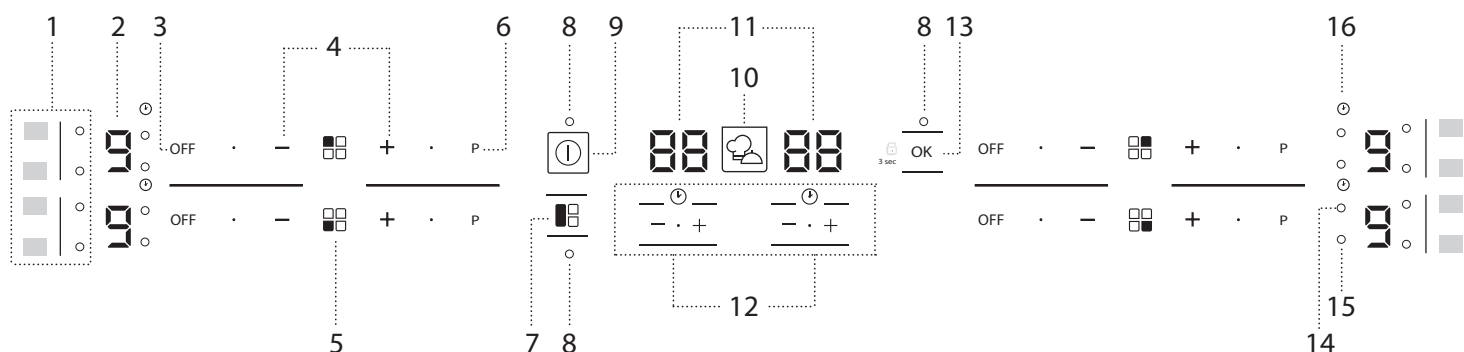


תיאור המוצר

1. משטח הבישול
2. לוח בקרה



לוח בקרה



13. לחצן OK/נעילת מקשים - שלוש שניות
14. חיוויי טיימר פעיל
15. מחוון בחירת אזור
16. סמל חיוויי טיימר

7. לחצן FLEXI DUO
8. נורית חיווי - פונקציה פעילה
9. לחצן הפעלה/כיבוי
10. לחצן My menu
11. מחוון משך בישול
12. טיימר

1. סמלים/הפעלה של פונקציות מיוחדות
2. רמת הבישול שנבחרה
3. לחצן כיבוי אזור בישול
4. לחצני כוונן הספק
5. זיהוי אזור הבישול
6. לחצן חימום מהיר (בוסטר)

הסיר במיקום הלא נכון או לא נמצא
סמל זה יופיע אם הסיר לא מתאים לבישול באינדוקציה, אינו ממוקם כהלכה או אינו בגדול המתאים לאזור הבישול שנבחר. אם לא התגלה סיר תוך 30 שניות מביצוע הבחירה, אזור הזמן ייכבה.

אם מופיע H בתצוגה, המשמעות היא שאזור הבישול חם. נורית החיווי תאיר אפילו אם האזור לא הופעל אבל התחמם עקב שימוש באזורים הסמוכים או עקב הנחת סיר חם עליו.
כאשר אזור הבישול יתקרר, ה-H ייעלם.

טבלת בישול

טבלת הבישול מציעה דוגמה לסוג הבישול עבור כל רמת עוצמה. ההספק בפועל של כל רמת עוצמה תלוי במידות אזור הבישול.

עוצמת חימום		סוג בישול	רמת שימוש (מציין ניסיון בבישול והרגלים)
עוצמה חזקה	P	חימום מהר/בוסטר	אידאלי עבור חימום מהיר של מזון לרתיחה מהירה (עבור מים) או עבור חימום מהיר של נזלי בישול.
	9 – 8	טיגון - הרתחה	אידאלי להשחמה, תחילת בישול, טיגון מצרכים מהקפאה עמוקה, הרתחה מהירה.
עוצמה גבוהה	8 – 7	השחמה- טיגון קל- הרתחה- צלייה	אידאלי לטיגון קל, שמירה על רתיחה מהירה, בישול (לפרקי זמן קצרים, 5-10 דקות).
	7 – 6	השחמה- בישול- בישול עדין-טיגון קל- צלייה	אידאלי לטיגון קל, שמירה על רתיחה חלשה, בישול וצלייה בגרי (לפרקי זמן בינוניים, 10-20 דקות), חימום מוקדם של אביזרים.
עוצמה בינונית	5 – 4	בישול- בישול עדין- טיגון קל- צלייה	אידאלי לבישול, שמירה על רתיחה עדינה (לפרקי זמן ארוכים). הקרמת פסטה.
	4 – 3	בישול - הרתחה קלה - הסמכה - הקרמה	אידאלי למתכוני בישול ארוך (אורז, רטבים, צלי, דגים) עם נזלים (למשל מים, יין, ציר, חלב), הקרמת פסטה.
	3 – 2		אידאלי למתכוני בישול ארוך (פחות מליטר אחד: אורז, רטבים, צלי, דגים) עם נזלים (למשל מים, יין, ציר, חלב).
עוצמה חלשה	2 – 1	המסה- הפשרה- שצירה על חום המזון- הקרמה	אידאלי לריכוך חמאה, המסה איטית של שוקולד, הפשרת מוצרים קטנים ושמירה על חום של מנות שבושלו זה עתה (למשל רטבים, מרקים, מינסטרונה).
	1		אידאלי לשמירה על חום של מנות שבושלו זה עתה, להקרמת ריזוטו ולשמירה על חום של כלי הגשה (עם אביזר המתאים לאינדוקציה).
אפס עוצמה	0	משטח תמיכה	הכיריים במצב המתנה או כבוי (אפשרות לחום שירי לאחר בישול, מסומן ב-H).

ניקוי ותחזוקה

- סוכר או מזונות בעלי תכולת סוכר גבוהה עלולים לגרום נזק לכיריים ויש להסירם מיד.
- מלח, סוכר וחול עלולים לשרוט את משטח הזכוכית.
- יש להשתמש במטלית רכה, מגבת נייר סופגת או מנקה כיריים מיוחד (יש לעקוב אחר הוראות היצרן).
- שפיכה של נוזל באזור הבישול עלולה לגרום לסירים לנוע או לרטוט.
- לאחר ניקוי הכיריים, יש לייבש אותם היטב.

- חשוב:
- לפני הניקוי, יש לוודא שכל אזורי הבישול כבויים ושלא מוצג חיווי על חום שירי (H).
 - אין להשתמש בספוגי ניקוי שוחקים מכיוון שהם גורמים נזק לזכוכית.
 - לאחר כל שימוש יש לנקות את הכיריים (לאחר שהתקררו) כדי להסיר משקעים וכתמים של שאריות מזון.
 - משטח שאינו נשמר נקי דיו עלול לצמצם את רגישות לחצני לוח הבקרה.
 - השתמש במגרדת רק אם משקעים דבוקים לכיריים. יש לפעול בהתאם להוראות היצרן כדי להימנע משריטת הזכוכית.

כדי להשבית את אזורי הבישול:

לחץ על הלחצן 'כיבו' שמשמאל לכוונן ההספק.

נעילת לוח בקרה

כדי לנעול את ההגדרות ולנוע הפעלה שלהן בשוגג, לחץ על הלחצן 'אישור/נעילת מקשים' והחזק אותו למשך שלוש שניות. יושמע צפצוף ונורית אזהרה מעל לסמל תיכלת כדי לציין שפונקציה זו הפעלה. לוח הבקרה נעול מלבד תכונת הכיבו (OK). לביטול נעילת לוח הבקרה, יש לחזור על פעולת ההפעלה.

טיימר

יש שני טיימרים - אחד שולט על אזורי הבישול משמאל והשני שולט על אזורי הבישול מימין.

כדי להפעיל את הטיימר:

לחץ על הלחצן '+' או על הלחצן '-' כדי להגדיר את הזמן הרצוי עבור אזור הבישול שבשימוש. תופעל נורית חייווי בקו אחד עם הסמל הספציפי (⌚). לאחר חלוף הזמן שהוגדר, יישמע צפצוף ואזור הבישול ייכבה באופן אוטומטי. ניתן לשנות את השעה בכל עת וניתן להפעיל מספר טיימרים בו-זמנית. במקרה של הפעלת שני טיימרים באותו צד של הכיריים בו-זמנית, המחווה 'בחירת אזור' יבהבב בזמן הבישול היחסי יופיע בתצוגה המרכזית.

כדי להשבית את הטיימר:

לחץ יחד על הלחצנים '+' ו-' עד להשבתת הטיימר.

מחווה טיימר

כאשר נורית LED זו מופעלת, סימן שהטיימר הוגדר עבור אזור הבישול.

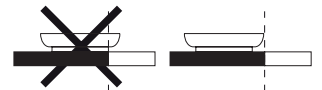
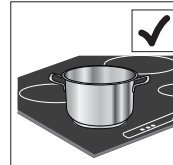
הפעלה וכיבוי של הכיריים

כדי להפעיל את הכיריים, לחץ על לחצן ההפעלה למשך כשנייה. כדי לכבות את הכיריים, לחץ שוב על אותו לחצן וכל אזורי הבישול יושבתו.

מיקום

אתר את אזור הבישול הרצוי על-ידי עיון בסמלי המיקומים. אין לכסות את סימני לוח הבקרה בסיר הבישול.

הערות: באזורי הבישול הקרובים ללוח הבקרה, מומלץ להקפיד על הנחת הסירים והמחבתות בתוך הסימונים (תוך לקיחה בחשבון של תחתית המחבת והקצה עליון שלו, שכן הוא נוטה להיות גדול יותר). זה ימנע חימום יתר של לוח המקשים. בעת צלייה או טיגון מומלץ להשתמש באזורי הבישול האחוריים במידת האפשר.



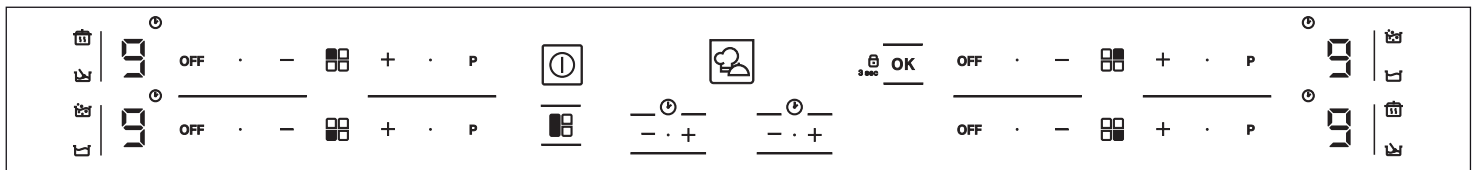
הפעלה/השבתה של אזורי בישול וכוונן רמות העוצמה

OFF · - + P

כדי להפעיל את אזורי הבישול:

לחץ על הלחצן '+' או '-' של אזור הבישול הרצוי כדי להפעילו ולכוון את העוצמה. הרמה תוצג בקו אחד עם השטח יחד עם נורית החיווי המזהה את אזור הבישול. ניתן להשתמש בלחצן P כדי לבחור את פונקציית החימום המהיר (בוסטר).

פונקציות



כדי להשבית את הפונקציות המיוחדות ולחזור למצב ידני, לחץ על 'כבו'. רמת העוצמה בעת שימוש בפונקציות המיוחדות נקבעת מראש על-ידי הכיריים ולא ניתן לשנותה.

המסה

פונקציה זו מאפשרת לך להביא את המזון לטמפרטורה האידאלית להמסה ולשמור על מצב המזון ללא סכנת שריפה. שיטה זו אידאלית, כיוון שהיא לא גורמת נזק למזונות עדינים כגון שוקולד, ומונעת מהם להידבק לסיר.

שמירה על חום

תכונה זו מאפשרת לך לשמור את המזון בטמפרטורה אידאלית, בדרך כלל לאחר תום הבישול, או לצמצם נזלים באיטיות. אידאלי להגשת מזון בטמפרטורה המושלמת.

רתיחה עדינה

פונקציה זו אידאלית לשמירה על טמפרטורת רתיחה עדינה כדי לאפשר לך לבשל מזון בפרקי זמן ארוכים ללא סכנת שריפה. אידאלי למתכוני בישול ארוך (אורז, רטבים, צלי) עם רטבים נזליים.

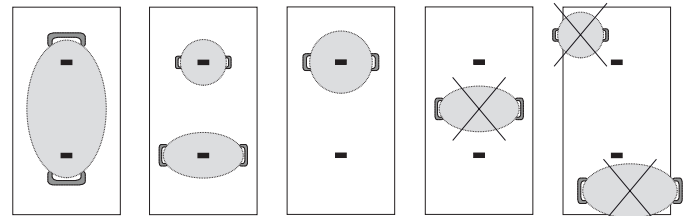
רתיחה

פונקציה זו מאפשרת לך להביא מים לרתיחה ולשמור על רתיחתם בצריכת אנרגיה נמוכה יותר. יש לשים בסיר כשני ליטר של מים (רצוי בטמפרטורת החדר). בכל המקרים, מומלץ למשתמש לנטר בקפידה את המים הרוותחים ולבדוק את כמות המים הנותרת באופן סדיר. אם הסירים גדולים וכמות המים גדולה משני ליטר, מומלץ להשתמש במכסה כדי למטב את זמן ההרתחה.

FLEXI DUO

בחירה של הלחצן FLEXI DUO מאפשרת שילוב של שני אזורי בישול ושימוש בהם באותה עוצמה על-ידי כיסוי כל השטח בסיר גדול או חלק מהשטח בסיר עגול/אובלי. הפונקציה תמיד תישאר מופעלת וכשנעשה שימוש רק בסיר אחד, ניתן להזיזו על-פני כל השטח. במקרה כזה ניתן להשתמש בכל אחד מלוחות המקשים שמשמאל. אידאלית לבישול עם סירים אובליים או מלבניים או עם מחבתות עם תמיכה. כדי להשבית את הפונקציה, לחץ על הלחצן FLEXI DUO. נב. לא ניתן לבחור פונקציות מיוחדות בעת שימוש בתכונה זו.

חשוב: מקם את הסירים במרכז אזור הבישול כדי שהם יכלו לפחות אחת מנקודות הייחוס (כפי שמוצג להלן).



MY MENU

הלחצן My menu מפעיל את הפונקציות המיוחדות. מקם את הסיר במקום ובחר את אזור הבישול. לחץ על הלחצן My menu. בתצוגה של האזור שנבחר יופיע A. המחווה עבור התכונה המיוחדת הראשונה הזמינה עבור אזור הבישול יואר. בחר את הפונקציה המיוחדת הרצויה על-ידי לחיצה על הלחצן My menu פעם אחת או יותר הפונקציה מופעלת לאחר לחיצה על הלחצן OK. לאישור. כדי לבחור פונקציה מיוחדת אחרת, לחץ על 'כבו', ולאחר מכן על הלחצן My menu כדי לבחור את הפונקציה הרצויה.

- בדוק שאספקת החשמל לא נותקת.
 - אם אין אפשרות לכבות את הכיריים בתום השימוש, יש לנתק אותם משקע החשמל.
 - אם מוצג קוד אותיות ומספרים בתצוגה כאשר מפעילים את הכיריים, יש לעיין בטבלה הבאה לקבלת הוראות.
- הערות: הימצאות מים, נזל שנשפך מסירים, או חפצים כלשהם המונחים על אחד מלחצני הכיריים, עלולה לגרום להפעלה או לביטול הפעלה של נעילת לוח הבקרה בשוגג.

קוד תצוגה	תיאור	גורמים אפשריים	פתרון
F0E1	התגלה כלי בישול אבל הוא לא מתאים לפעולה המבוקשת.	כלי הבישול לא ממוקם נכון על אזור הבישול או שהוא אינו תואם לאזור בישול אחד או יותר.	לחץ פעמיים נוספות על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להסיר את הקוד F0E1 ולשחזר את הפונקציונליות של אזור הבישול. לאחר מכן, נסה להשתמש בכלי הבישול באזור בישול אחר או השתמש בכלי בישול אחר.
F0E7	חיבור כבל מתח שגוי.	החיבור החשמלי אינו בדיוק כמו בפסקה 'חיבור חשמלי'.	יש לכוונן את חיבור אספקת המתח בהתאם לפסקה 'חיבור חשמלי'.
F0EA	לוח הבקרה כובה בגלל טמפרטורות גבוהות מדי.	הטמפרטורה הפנימית של הרכיבים האלקטרוניים גבוהה מדי.	יש להמתין להתקררות הכיריים לפני שימוש נוסף.
F0E9	אזור הבישול יכבה כאשר הטמפרטורה גבוהה מדי.	הטמפרטורה הפנימית של הרכיבים האלקטרוניים גבוהה מדי.	יש להמתין עד להתקררות אזור הבישול לפני שימוש בו מחדש.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	נתק את הכיריים מאספקת המתח. יש להמתין מספר שניות, ולאחר מכן לחבר חזרה את הכיריים לאספקת המתח. אם הבעיה ממשיכה, יש להתקשר למרכז השירות ולציין את קוד השגיאה שמופיע בתצוגה.		
d E [כאשר הכיריים כבויים]	הכיריים לא מגבירות את החום. הפונקציות לא מופעלות.	מצב הדגמה מופעל.	עקוב אחר ההוראות בפסקה 'מצב הדגמה'.
למשל → : 🔥	הכיריים לא מאפשרים הפעלה של פונקציה מיוחדת.	וסת המתח מגביל את רמת ההספק בהתאם לערך המקסימלי שהוגדר עבור הכיריים.	ראה פסקה 'ניהול הספק'.
למשל P → S [רמת ההספק נמוכה מהמבוקשת]	הכיריים מגדירים רמת הספק מינימלית כדי להבטיח שניתן להשתמש באזור הבישול.	וסת המתח מגביל את רמת ההספק בהתאם לערך המקסימלי שהוגדר עבור הכיריים.	ראה פסקה 'ניהול הספק'.

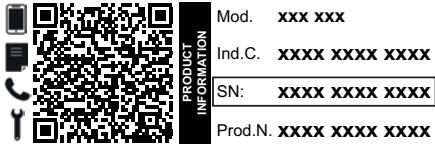
צילילים המופקים במהלך ההפעלה

כירות אינדוקציה עשויות לשרוק או לחרוק במהלך הפעולה התקינה. רעשים אלו מגיעים מכלי הבישול והם קשורים למאפייני תחתיות הסירים (לדוגמה, כאשר התחתיות עשויות משכבות של חומרים שונים או שהן אינן אחידות).

רעשים אלו עשויים להשתנות בהתאם לסוג כלי הבישול שבשימוש ולכמות המזון שבתוכו והם אינם מעידים על תקלה.

שירות לאחר המכירה

- המספר הסידורי (מספר לאחר המילה SN בלוחית הדירוג שמצאת מתחת למכשיר). המספר הסידורי גם מצוין בתיעוד;



- כתובתך המלאה;
- מספר הטלפון שלך.

אם יש צורך בתיקון כלשהו, יש ליצור קשר עם השירות שלאחר המכירה (כדי להבטיח שימוש בחלפים מקוריים ושהתיקונים יתבצעו כהלכה).

במקרה של התקנה בגובה אחיד עם משטח העבודה, יש לפנות לשירות לאחר המכירה ולבקש ערכת ברגים להתקנה (אם לא נוכח).

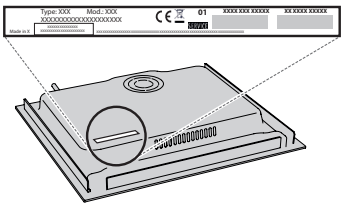
במקרה של התקנה מעל תנור מובנה, ניתן להתקשר לשירות לאחר המכירה כדי לקנות את ערכת ההפרדה C00628720 (כיריים 60 ו-65 ס"מ) או C00628721 (כיריים 77 ס"מ). אם אתה מעדיף שלא לקנות את ערכת המחיצה, יש לוודא התקנה של מפריד בהתאם להוראות ההתקנה.

לפני יצירת קשר עם השירות שלאחר המכירה:

1. יש לבדוק אם יש באפשרותך לפתור את הבעיה בעזרת ההצעות במדריך לפתרון בעיות.
2. כבה אתה מכשיר והפעל אותו שוב ובדוק אם התקלה נמשכת.

אם התקלה נמשכת לאחר ביצוע כל הבדיקות המפורטות לעיל, צור קשר עם מרכז השירות שלאחר המכירה הקרוב למקום מגוריך.

- בעת יצירת קשר עם השירות שלאחר המכירה, תמיד יש לציין:
- תיאור קצר של התקלה;
- סוג ודגם מדויקים של המכשיר;



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- שימוש בקוד QR במכשיר שלך;
- בקרו באתר שלנו docs.hotpoint.eu;
- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.

