

## 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.

⚠ 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.

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

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

### PERMITTED USE

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

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

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

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

### 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

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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>.





REMOVING THE HOB:

To remove the hob, first, disconnect it from the electric supply. It is strongly recommended to free the underneath part from the oven, drawer, separator, or other. It allows the technician to access the lower part of the hob to unfasten the four clips with a screwdriver, lift the hob and remove it, avoiding any worktop damage.

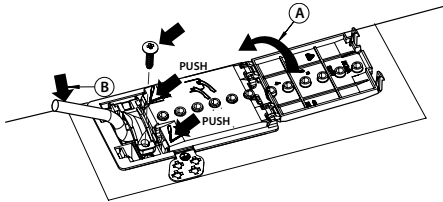
ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply. The power cord is not included in the package - remember to prepare your own power cord. 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.

CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK

For the electrical connection, use an H05RR-F or H05V2V2-F cable as specified in the table below.

| SUPPLY VOLTAGE                                                                                   | CONDUCTORS<br>AMOUNT x SIZE            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 220-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup>                  |
| 230-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup> (Australia only) |
| 220-240V 3~ +   | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                |
| 380-415V 3N~ +  | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>                |
| 380-425V 2N~ +  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                |



The appliance must be connected to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.

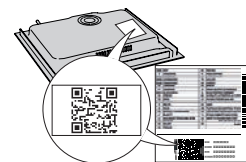
**ATTENTION:** the power supply cable must be long enough to allow the cooktop to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base.

- NOTE:** the yellow/green earth wire must be connected to the terminal with the symbol  and must be longer than the other wires.
- Remove approx. 70 mm of the cable sheath from the power supply cable (B).
  - Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Then insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram placed close to the terminal block itself.
  - Secure the power supply cable (B) by means of the cable clamp.
  - Close the terminal board with the cover (A).
  - After the electrical connection, fit the hob from the top and hook it to the support springs, according to the illustration.



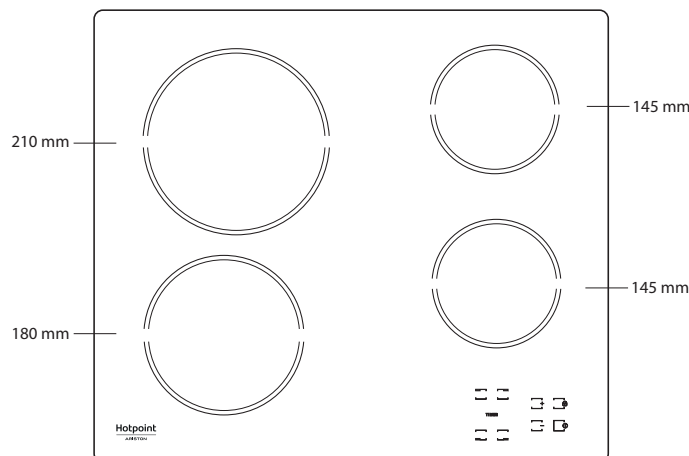
**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ARISTON PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

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

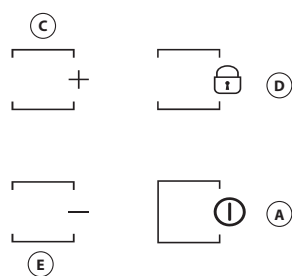
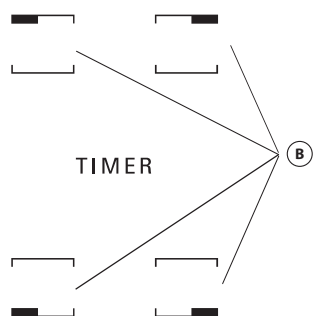


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



## CONTROL PANEL



- A** On/Off
- B** Cooking zone and timer selection
- C-E** Heat setting increase and decrease
- D** Key lock

## FIRST TIME USE

Upon the first installation, the control panel performs a functional test for about 1 second, after which it automatically switches to the "Key lock" function.

To deactivate the function, press and hold button "D"; an acoustic signal will sound, and the corresponding led will turn off.

**NOTE:** If a reset occurs, repeat the procedure described above.

## DAILY USE



### SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, keep button "A" pressed for approx. 2 seconds. The 4 cooking zone displays show "0". If within 20 seconds none of the cooking zones is activated, the hob switches off automatically as a safety precaution.

### SWITCHING ON AND ADJUSTING COOKING ZONES

Press one of the buttons "B" corresponding to the cooking zone you intend to use. Select the heat setting required with buttons "E" or "C". The other selectable cooking settings go from 1 to 9. Press buttons "+/-" at the same time to cancel all settings.

**IMPORTANT:** the control is deactivated 10 seconds after the heat setting has been selected.

To change the heat setting, first press the selection button "B" again, then proceed to change the setting, using buttons "E" or "C".

### TIMER

To set the Timer function, select the desired cooking zone and power setting then press the cooking zone key again and a luminous dot will appear on the display of the timer-controlled cooking zone. The indication "00" blinks on the 2 displays. Press buttons "C" or "E" to set the time from 1 to 99.

**IMPORTANT:** after 10 seconds the timer displays will show the power setting of the other cooking zones.

To view the remaining cooking time, press the timer-controlled cooking zone key twice.

### A FUNCTION

This function allows to automatically decrease the cooking zone power level from the highest value (level 9) to the one selected by the user for a later stage of cooking.

To activate this function first press the "+" button when level 9 is reached.

The display shows "A" and "9" flashes alternately with low brightness.

At this point, choose the desired power level (less than 9) with the "-" button.

“A” and selected level flash alternately with low brightness on the display. The function is activated once “A” and the selected level flash alternately with high brightness on the display. Once “A” is no longer visible on the display (the “A” function switches off automatically after several minutes, depending on the set power level), the cooking process continues with lower power and the display shows only the selected power level.

**N.B.:** this function is not possible with level 9.

 **KEY LOCK**

The Key lock function is switched on by holding down button “D” until a dot lights up above the function button. The control panel is locked except for the switching-off function. The function remains on even after the hob is switched off and on again and can be deactivated by pressing button “D” again until the dot above the function button goes off.

When the hob is off with the key lock activated to switch the hob on, first deactivate the key lock function by pressing button “D” again until the dot above the function button goes off.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the controls can accidentally activate or deactivate the Key lock function.

 **RESIDUAL HEAT INDICATOR**

When the cooking zone is switched off, the residual heat indicator “H” remains on or flashes alternating with “0” until the temperature of the hob returns within safety levels.

**IMPORTANT:** The hob’s safety features include an automatic switching off function. Prolonged use of the same heat setting triggers automatic switch-off of the cooking zone (for example, after around 1 hour at maximum heat setting, the cooking zone switches off).

**IMPORTANT:** To avoid a permanent damage the hob:

- do not use pots with bottoms that are not flat;
- do not use metal pots with enamelled bottom;
- do not place hot pots/pans over the control panel.

The hob is also equipped with the “auto shut off” function that switches off the cooking zone if no power level modification is done after a specific time frame depending on the power setting itself. In the table, there is the time duration of each power level.

| POWER LEVEL | AUTO SHUT OFF TIME |
|-------------|--------------------|
| 0           | 30 seconds         |
| 1           | 10 hours           |
| 2           | 5 hours            |
| 3           | 5 hours            |
| 4           | 4 hours            |
| 5           | 3 hours            |
| 6           | 2 hours            |
| 7           | 2 hours            |
| 8           | 2 hours            |
| 9           | 1 hour             |

**COOKING TABLE**

| POWER LEVEL   |       | TYPE OF COOKING                        | LEVEL USE<br>(indicating cooking experience and habits)                                                                      |
|---------------|-------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maximum power | 9     | Boiling                                | Ideal for rapidly increasing the food temperature to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.   |
|               | 9 – 8 | Searing                                | Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling.                                                  |
| High power    | 8 – 7 | Browning – maintain boiling – grilling | Ideal for browning, maintaining a high boil, cooking, and grilling (short duration, 5-10 minutes).                           |
|               | 7 – 6 | Frying – cooking – grilling            | Ideal for maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating, and frying.             |
| Medium power  | 6 – 5 | Gentle frying                          | Ideal for frying eggs, omelettes.                                                                                            |
|               | 5 – 4 | Cooking – simmering – stewing          | Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wine, broth, milk), creaming pasta.      |
|               | 4 – 3 | Thickening – creaming pasta            |                                                                                                                              |
| Low power     | 2 – 1 | Keeping food hot – creaming risottos   | Ideal for keeping just-cooked food hot (e.g., sauces, soups, minestrone), creaming risottos and keeping serving dishes warm. |
| Minimum power | 1     | Defrosting                             | Ideal for defrosting small products and gently melting chocolate or butter.                                                  |
| Zero power    | 0     | –                                      | Hob in stand-by or off mode (possible end of cooking residual heat, indicated by an “H”).                                    |

**CLEANING AND MAINTENANCE**

-  **Disconnect the appliance from the power supply.**
- Do not use steam cleaning equipment.
  - 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.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
  - Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
  - Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific 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

If the hob does not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem.

- Read and follow the instructions given in the section "Daily use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If a cooking zone has been selected and an "F" or an "ER" appear on the display followed by a number, contact the After Sales Service and inform them.
- If the error code is "F03", "ER03" or "E02", try to solve it by following these instructions:
  - If the error "E02" appears, please make sure you haven't been pressing buttons for more than 5 seconds, no object is on the HMI area and that it's clean and dry - when cleaning, please follow the "Cleaning and Maintenance" paragraph.
  - If the error "F03" appears, try turning the cooktop off and on again.
  - If the error "F04" appears, contact After Sales Service and let them know which code is displayed.

- If the hob does not work following intensive use, the hob internal temperature is too high. Wait a few minutes until the hob cools down.
- If the heater is not continuously on but switches on and off cyclically even if on the display the power level does not change, this is part of the normal functioning of the hob. The on/off cycle allows the power regulation of the heater and is completely normal. In some cases, thermal protection could switch off the heater for some time to avoid glass damage. Examples of such cases are: cooking a long time at a high power level, using pots smaller than the heating element, and not flat-bottomed pots.
- If the hob is emitting a brief sound without the customer pressing any buttons, please take care of any liquid spills on the HMI. Please dry the HMI and continue using the hob. If the hob has been switched off automatically, it can be caused by a liquid presence on HMI. Please dry the HMI and switch the hob back on.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

## AFTER-SALES SERVICE

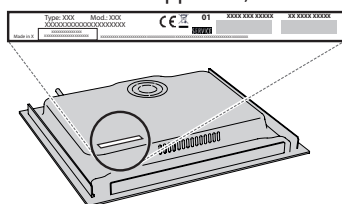
### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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.

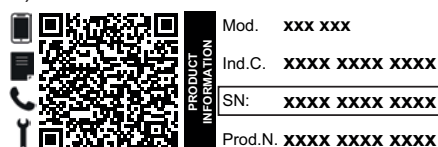
### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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;

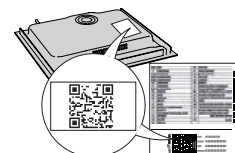


- your full address;
- your telephone number.

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).

### 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, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE:** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ 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.

⚠ **AVERTISSEMENT:** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

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

### USAGE AUTORISÉ

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

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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.

### 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

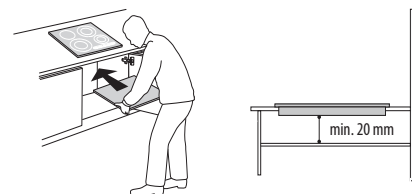
Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

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>.



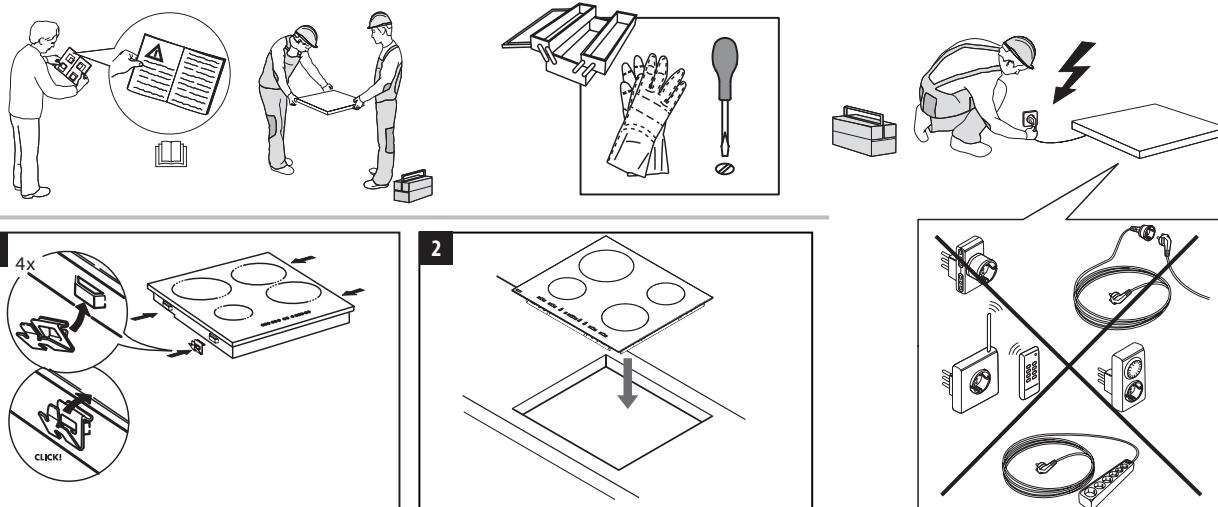
# INSTALLATION

- La table de cuisson doit être installée dans un plan de travail sur au moins 20 mm de profondeur.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.).
- Assurez-vous que le câble électrique est suffisamment long pour permettre une installation correcte.
- La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation doit être d'au moins 20 mm.
- Pour des dimensions et une installation encastrées, consultez la photographie dans le présent paragraphe.
- Une distance minimale doit être maintenue entre la table de cuisson et la hotte au-dessus d'elle. Consultez le manuel de l'utilisateur de la hotte pour plus d'informations.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni autour de celle-ci (sauf s'il est déjà installé).
- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, afin d'éviter que les circuits électriques ne soient endommagés par la vapeur ou la moisissure.**
- Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est équipé d'un système de refroidissement. Si la température des circuits électroniques dépasse la température maximale autorisée, la table de cuisson s'éteindra automatiquement; dans ce cas, laissez refroidir les circuits électriques pendant quelques minutes avant de rallumer la table de cuisson.

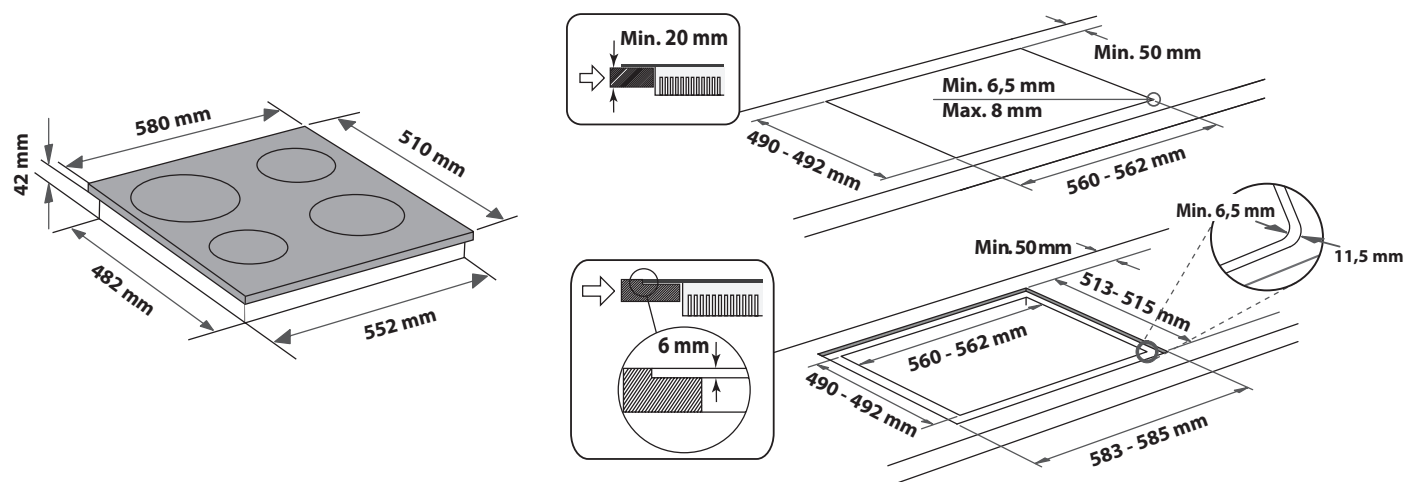
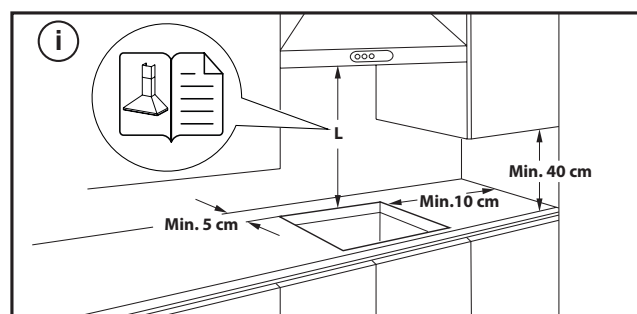


## MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après le branchement électrique (voir le chapitre "Branchement électrique"), placez chaque clip de fixation sur les fentes dédiées sur les côtés latéraux de la table de cuisson comme indiqué sur la photographie. Puis poussez la table de cuisson à l'intérieur de la découpe et vérifiez que le verre est plat et parallèle au plan de travail. Les clips de fixation sont conçus pour toute sorte de matériau de plan de travail (bois, marbre, etc.).



## DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER



DÉPOSE DE LA TABLE DE CUISSON:

Pour enlever la table de cuisson, débranchez-la de l'alimentation électrique. Il est fortement recommandé de libérer la partie située en dessous de tout four, tiroir, séparateur ou autre. Cela permet au technicien d'accéder à la partie inférieure de la table de cuisson pour défaire les quatre clips avec un tournevis, de lever la table de cuisson et de l'enlever, en évitant tout dommage au plan de travail.

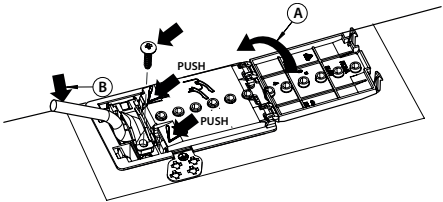
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation. Le câble électrique n'est pas inclus dans l'emballage - rappelez-vous de préparer votre propre câble électrique. 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.

CONNEXION AU BORNIER

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F ou H05V2V2-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

| TENSION D'ALIMENTATION                                                                           | CONDUCTEURS NOMBRE x SECTION            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 220-240V ~ +    | 3 x 4 mm²                               |
| 230-240V ~ +    | 3 x 4 mm² (pour l'Australie uniquement) |
| 220-240V 3~ +   | 4 x 1,5 mm²                             |
| 380-415V 3N~ +  | 5 x 1,5 mm²                             |
| 380-425V 2N~ +  | 4 x 1,5 mm²                             |



L'appareil doit être raccordé au secteur à l'aide d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance de 3 mm au moins entre les contacts.

**IMPORTANT :** Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour que la table de cuisson puisse être retirée du plan de travail et doit être positionné de façon à écarter toute possibilité de dommage ou de surchauffe causée par un contact avec la base de l'appareil.

**REMARQUE :** le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation (B).
- Retirez environ 10 mm de la gaine des fils. Enfilez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma à côté dudit bornier.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) à l'aide du collier de serrage.
- Fermez le bornier avec le couvercle (A).
- Après avoir terminé les branchements électriques, introduisez la table de cuisson par le haut et accrochez-la aux ressorts de support, comme illustré sur l'image.

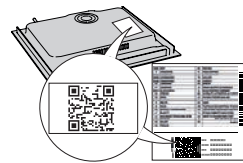


**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT/ARISTON**  
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

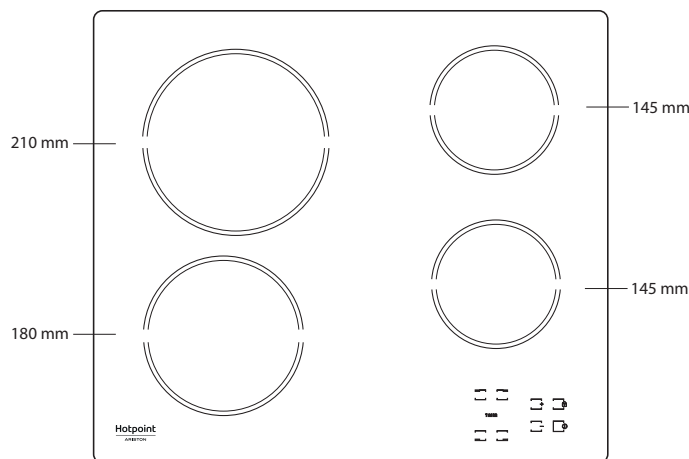


**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

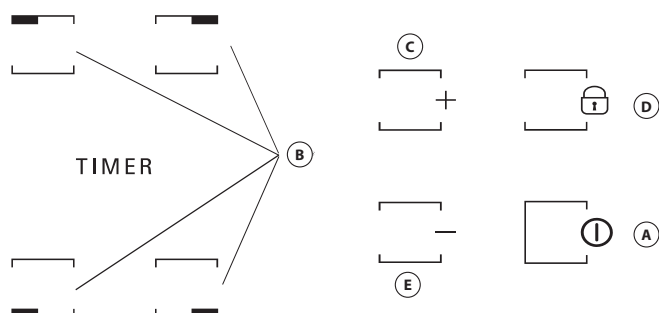
**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE  
SUR VOTRE APPAREIL POUR  
OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



## DESCRIPTION DU PRODUIT



## PANNEAU DE COMMANDE



- A** Marche/Arrêt
- B** Sélection de la zone de cuisson et du réglage de la minuterie
- C-E** Augmentation et réduction du réglage de chaleur
- D** Verrouillage du panneau de commande

## PREMIÈRE UTILISATION

A la première installation le bandeau effectuera un contrôle fonctionnel (environ 1 seconde) et se positionnera ensuite automatiquement sur la fonction "Verrouillage du panneau de commande".

Maintenir la pression sur le bouton "D" pour désactiver la fonction, le plan émettra un signal acoustique, le voyant de référence s'éteindra.

**REMARQUE:** En cas de reset du produit répéter la procédure indiquée.

## USAGE QUOTIDIEN



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

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyez 2 secondes sur le bouton "A". "0" apparaît à l'afficheur des 4 foyers de cuisson. Si aucun des foyers de cuisson n'est activée durant les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

### ACTIVATION ET RÉGLAGE DES FOYERS

Appuyez sur l'un des boutons "B" correspondant au foyer que vous souhaitez utiliser. Sélectionnez la puissance désirée en appuyant sur les boutons "E" ou "C". Les allures de la table de cuisson vont de 1 à 9. Appuyez sur les boutons "+/-" en même temps pour effacer tous les réglages.

**REMARQUE IMPORTANTE:** le contrôle est désactivé 10 secondes après que le niveau de cuisson a été sélectionné.

Pour modifier la puissance de cuisson, appuyez d'abord sur le bouton de sélection "B", puis modifiez le réglage à l'aide des boutons "E" ou "C".

### TIMER (MINUTEUR)

Pour configurer la fonction Minuteur, sélectionnez un foyer et indiquez le niveau de puissance, appuyez de nouveau sur la touche du foyer: un point lumineux s'allume sur l'afficheur du foyer à temporiser. Les 2 afficheurs indiquent "00" clignotant appuyer les boutons "C" ou "E" pour modifier le temps de 1 à 99.

**REMARQUE IMPORTANTE:** au bout de 10 secondes, les afficheurs du minuteur visualiseront le niveau de puissance des autres foyers. Pour visualiser le temps qui reste, appuyez deux fois sur le foyer temporisé.

### FONCTION A

Cette fonction permet de diminuer automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson de la valeur la plus élevée (niveau 9) à celle sélectionnée par l'utilisateur pour une phase ultérieure de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche "+" lorsque vous atteignez le niveau 9.

L'écran affiche "A" et "9" clignote en alternance avec une faible luminosité.

À ce stade, choisissez le niveau de puissance souhaité (moins de 9) avec la touche “—”.  
“A” et le niveau sélectionné clignotent en alternance avec une faible luminosité sur l’écran.  
La fonction est activée une fois que “A” et le niveau sélectionné clignotent en alternance avec une luminosité élevée sur l’écran.  
Une fois que “A” n’est plus visible sur l’écran (la fonction “A” se coupe automatiquement après plusieurs minutes, en fonction du niveau de puissance établi), le processus de cuisson se poursuit avec une puissance inférieure et l’écran n’affiche que le niveau de puissance sélectionné.  
**N.B.:** cette fonction n’est pas possible avec le niveau 9.



**VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE**

La fonction Verrouillage du panneau de commande est activée en appuyant sur le bouton “D” jusqu’à ce que le voyant rouge s’allume au-dessus du bouton de la fonction. Le panneau de commande est verrouillé, à l’exception de la fonction Arrêt. Cette fonction reste activée même si vous éteignez, puis rallumez la plaque de cuisson ; vous pouvez la désactiver en appuyant de nouveau sur la touche “D” jusqu’à ce que point au-dessus de la fonction disparaisse.  
Lorsque la table de cuisson est éteinte avec le verrouillage du panneau de commande activé, pour allumer la table de cuisson, il faut tout d’abord désactiver la fonction de verrouillage du panneau de commande en appuyant sur le bouton “D” jusqu’à ce que le point au-dessus de la touche de fonction s’éteigne.  
La présence d’eau, d’éclaboussures provenant des casseroles, ou un objet appuyé sur les commandes peut accidentellement activer ou désactiver la fonction Verrouillage du panneau de commande.



**INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE**

Lorsque le foyer de cuisson a été mis hors tension, l’indicateur de chaleur résiduelle “H” reste allumé ou clignote en alternance avec “0” tant que la température dépasse les limites de sécurité.

**REMARQUE IMPORTANTE:** Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson est équipée d’une fonction d’arrêt automatique. Une utilisation prolongée du même interrupteur de réglage de l’allure che chauffe éteint automatiquement la zone de cuisson (par exemple, après 1 heure environ à la puissance maximum, la zone de cuisson sera désactivée).

**IMPORTANT:** Pour éviter d’endommager la table de cuisson de manière permanente:

- n’utilisez pas de récipients dont les fonds ne sont pas plats;
- n’utilisez pas de récipients métalliques avec un fond émaillé;
- ne placez pas de récipients/casseroles chaudes sur le panneau de commande.

La table de cuisson est également équipée de la fonction “arrêt automatique” qui coupe la zone de cuisson si aucune modification du niveau de puissance n’est effectuée après un laps de temps spécifique qui dépend du réglage de puissance lui-même. Dans le tableau figure la durée de chaque niveau de puissance.

| NIVEAU DE PUISSANCE | TEMPS D'ARRÊT AUTOMATIQUE |
|---------------------|---------------------------|
| 0                   | 30 secondes               |
| 1                   | 10 heures                 |
| 2                   | 5 heures                  |
| 3                   | 5 heures                  |
| 4                   | 4 heures                  |
| 5                   | 3 heures                  |
| 6                   | 2 heures                  |
| 7                   | 2 heures                  |
| 8                   | 2 heures                  |
| 9                   | 1 heure                   |

**TABLEAU DE CUISSON**

| NIVEAU DE PUISSANCE |       | TYPE DE CUISSON                                    | UTILISATION DU NIVEAU<br>(valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)                                |
|---------------------|-------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Puissance maximale  | 9     | Bouillir                                           | Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.     |
|                     | 9 – 8 | Grill                                              | Idéal pour faire dorer, lancer une cuisson, faire frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition.                                          |
| Puissance élevée    | 8 – 7 | Dorer – maintenir l'ébullition – griller           | Idéal pour faire dorer, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes).                                                   |
|                     | 7 – 6 | Frire – cuire – griller                            | Idéal pour maintenir une ébullition légère, cuire et griller (durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer et frire.                                      |
| Puissance moyenne   | 6 – 5 | Friture douce                                      | Idéal pour faire cuire des œufs, des omelettes.                                                                                                         |
|                     | 5 – 4 | Cuire – faire frémir – cuire à l'étouffée          | Idéal pour une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), pour préparer la sauce des pâtes.  |
|                     | 4 – 3 | Épaissir – Préparer la sauce des pâtes             |                                                                                                                                                         |
| Basse puissance     | 2 – 1 | Garder les aliments au chaud – préparer un risotto | Idéal pour maintenir les aliments juste cuits au chaud (par exemple sauces, soupes et minestrone), préparer du risotto et maintenir au chaud les plats. |
| Puissance minimum   | 1     | Décongélation                                      | Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille.                                        |
| Puissance zéro      | 0     | –                                                  | La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un “H”).                        |



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### ⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- 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.

- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de mauvais fonctionnement de la table de cuisson, avant de contacter le Service Après-vente, consultez le chapitre Guide de dépannage afin d'identifier le problème.

- Il convient de lire et de suivre les instructions indiquées dans la section "Usage quotidien".
- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si un foyer a été sélectionné et que "F" ou "ER" suivi d'un numéro est visualisé sur l'afficheur, contactez le Service après-vente.
- Si le code inconvenient est "F03", "ER03" ou "E02", tentez de le résoudre en suivant les instructions ci-après :
  - Si l'erreur "E02" apparaît, assurez-vous de ne pas avoir appuyé pendant plus de 5 secondes sur une touche, qu'aucun objet ne se trouve sur la zone de l'IHM et qu'elle est propre et sèche - lors du nettoyage, merci de suivre les instructions du paragraphe Nettoyage et Entretien.
  - Si l'erreur "F03" apparaît, tentez de couper la table de cuisson, puis de la rallumer.
  - Si l'erreur "F04", contactez le Service après-vente et communiquez-leur le code qui est affiché.

- Si après avoir fonctionné pendant un laps de temps relativement long, la table de cuisson s'arrête, cela signifie que la température interne de celle-ci est trop élevée. Laissez refroidir la table de cuisson pendant quelques minutes.
- Si le chauffage n'est pas continuellement allumé mais s'allume et s'éteint de manière cyclique même si le niveau de puissance sur l'écran ne change pas, cela fait partie du fonctionnement normal de la table de cuisson. Le cycle marche/arrêt permet la régulation de puissance du chauffage et cela est totalement normal. Dans certains cas, une protection thermique pourrait couper le chauffage quelque temps pour éviter des dommages au verre. Des exemples de ces cas sont les suivants: une cuisson longue à un niveau de puissance élevé, en utilisant des casseroles plus petites que l'élément chauffant et des casseroles sans fond plat.
- Si la table de cuisson émet un bref signal sans que le client n'appuie sur une touche, faites attention aux éventuelles éclaboussures de liquide sur l'IHM. Essayez l'IHM et continuez d'utiliser la table de cuisson. Si la table de cuisson a été automatiquement coupée, cela peut être provoqué par la présence de liquide sur l'IHM. Essayez l'IHM et rallumez la table de cuisson.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-vente le plus proche.

## SERVICE APRÈS-VENTE

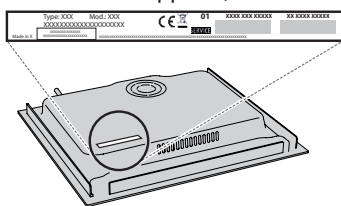
### AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

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

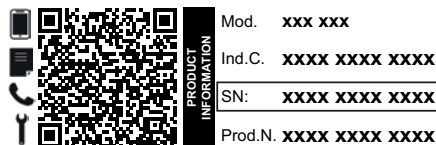
Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

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



- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique)

située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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



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

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



## NORME DI SICUREZZA

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.

⚠ 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.

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

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

### USO CONSENTITO

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

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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.

### 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. Unavolta 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.

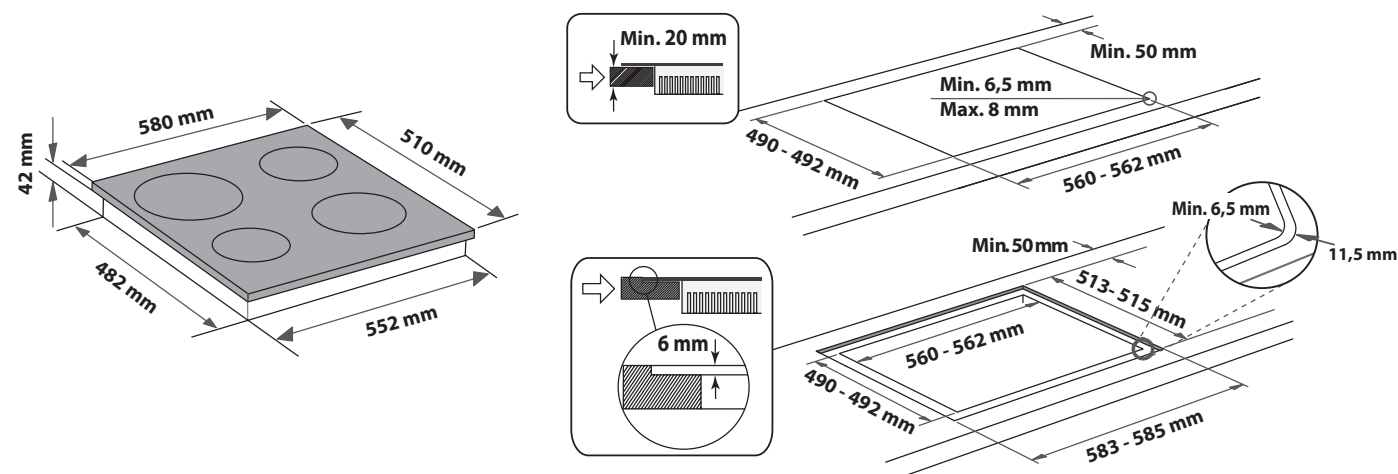
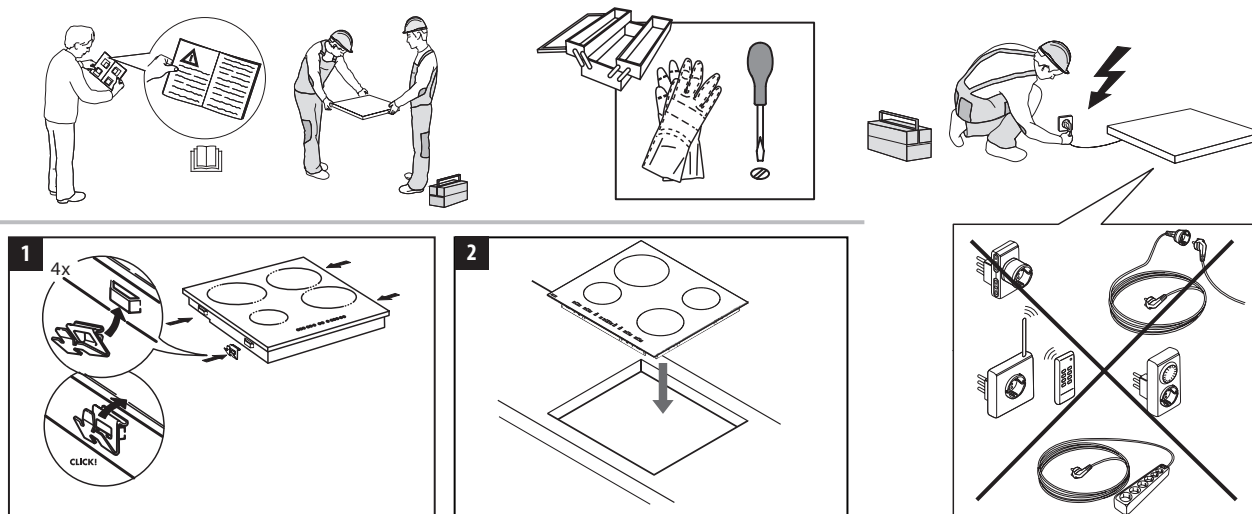
Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



- Incassare il piano di cottura in un piano di lavoro avente uno spessore almeno di 20 mm.
- Non interporre materiali fra piano di cottura e forno (traversine, squadrette, ecc.).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sufficientemente lungo da consentire una comoda installazione.
- La distanza tra la parte inferiore del piano di cottura ed il mobile o pannello divisorio deve essere di almeno 20 mm.
- Per le dimensioni del foro di incasso e le istruzioni di installazione, fare riferimento alle figure di questo paragrafo.
- È necessario osservare una distanza minima tra il piano di cottura e la cappa sovrastante. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al manuale d'uso della cappa.
- Applicare la guarnizione fornita in dotazione attorno al piano cottura (a meno che non sia già stata installata), dopo averne pulito la superficie.
- **Non installare il piano di cottura vicino alla lavastoviglie o lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.**
- Se sotto il piano di cottura viene installato un forno, accertarsi che sia provvisto di sistema di raffreddamento. Se la temperatura dei circuiti elettronici supera il valore massimo consentito, il piano di cottura si disattiva automaticamente; in questo caso, attendere alcuni minuti affinché la temperatura interna dei circuiti elettronici raggiunga un livello tollerabile, dopodiché sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura.



Dopo avere eseguito il collegamento elettrico (vedere la sezione "Collegamento elettrico"), posizionare ciascun fermo di fissaggio negli appositi agganci sui lati del piano di cottura, come indicato in figura. Spingere il piano di cottura nel foro e assicurarsi che il vetro sia orizzontale e parallelo al piano di lavoro. I fermi di fissaggio sono adatti per piani di lavoro di qualsiasi materiale (legno, marmo, ecc.).



RIMOZIONE DEL PIANO COTTURA:

Per rimuovere il piano, prima di tutto scollegarlo dalla rete elettrica. Si consiglia vivamente di liberare la parte sottostante dal forno, cassetto, separatore o altro. Questo consente al tecnico di accedere alla parte inferiore del piano per sganciare le quattro clip con un cacciavite, sollevare il piano e rimuoverlo, evitando danni al piano di lavoro.

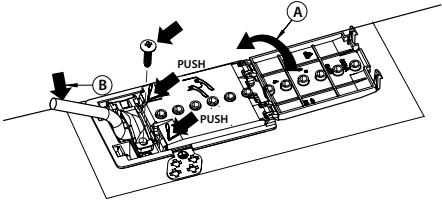
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.  
Il cavo di alimentazione non è incluso nella confezione: ricorda di preparare il tuo cavo di alimentazione.  
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).

CONNESSIONE ALLA MORSETTIERA

Per il collegamento elettrico, utilizzare un cavo H05RR-F o H05V2V2-F, come specificato nella tabella seguente.

| TENSIONE DI ALIMENTAZIONE                                                                        | CONDUTTORI<br>QUANTITÀ x DIMENSIONE    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 220-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup>                  |
| 230-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup> (solo Australia) |
| 220-240V 3~ +   | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                |
| 380-415V 3N~ +  | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>                |
| 380-425V 2N~ +  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                |



Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato tramite un sezionatore onnipolare avente una distanza minima fra i contatti di 3 mm.

**ATTENZIONE:** il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in modo da non essere danneggiato o surriscaldato dal contatto con la base.

**NOTA:** il cavo di terra giallo/verde deve essere collegato al morsetto con il simbolo  e deve essere più lungo degli altri cavi.

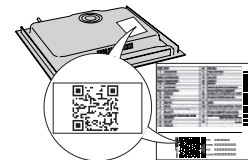
- Rimuovere ca. 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione (B).
- Rimuovere circa 10 mm di guaina dai fili. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di connessione accanto alla morsettiera stessa.
- Fissare il cavo di alimentazione (B) con il fermacavo.
- Chiudere la morsettiera con il coperchio (A).
- Dopo aver eseguito il collegamento elettrico, montare il piano cottura dall'alto e agganciarlo alle molle di supporto come da figura.




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
HOTPOINT/ARISTON**

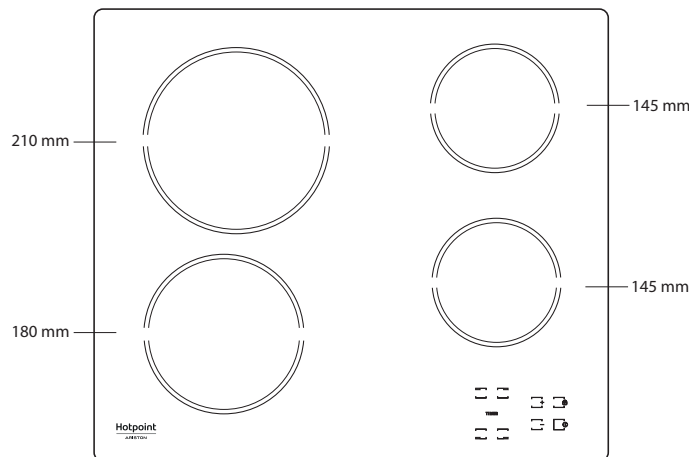
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

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

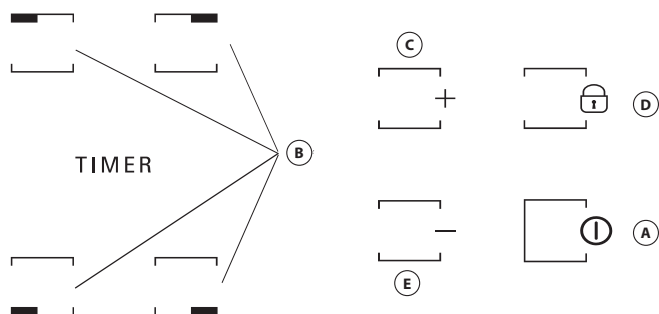


**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



## PANNELLO DI CONTROLLO



- A** Acceso/Spento
- B** Selezione zone di cottura e timer
- C-E** Aumento e diminuzione livello di potenza
- D** Blocco dei tasti

## PRIMO UTILIZZO

Alla prima installazione, il pannello comandi effettua una verifica funzionale di circa 1 secondo, quindi si posiziona in automatico sulla funzione "Blocco tasti".

Per disattivare questa funzione, premere a lungo il tasto "D"; viene emesso un segnale acustico e il led corrispondente si spegne.

**NOTA:** se il prodotto dovesse resettarsi, ripetere la procedura sopra descritta.

## USO QUOTIDIANO



### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Per accendere il piano cottura, premere il tasto "A" per circa 2 secondi. Nei 4 display delle zone di cottura appare l'indicazione "0". Se nessuna delle zone di cottura viene attivata entro 20 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente come misura di sicurezza.

### ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLE ZONE DI COTTURA

Premere uno dei tasti "B" corrispondenti alla zona di cottura che si intende utilizzare. Selezionare il livello di potenza richiesto con i tasti "E" o "C". Le impostazioni disponibili vanno da 1 a 9. Premere simultaneamente i tasti "+/-" per annullare tutte le impostazioni.

**IMPORTANTE:** una volta impostato il livello di potenza desiderato, il comando si disattiva dopo 10 secondi.

Per modificare la potenza, sarà necessario premere nuovamente il tasto di selezione "B" e modificare la potenza premendo i tasti "E" o "C".

### TIMER

Per impostare la funzione Timer selezionare la zona di cottura desiderata e indicare il livello di potenza, premere nuovamente il tasto della zona di cottura, si accende un punto luminoso nel display della zona da temporizzare. Sui due display lampeggia l'indicazione "00". Premere i tasti "C" o "E" per regolare il tempo da 1 a 99.

**IMPORTANTE:** dopo 10 secondi i display del timer visualizzeranno il livello di potenza delle altre zone di cottura.

Per visualizzare il tempo rimasto premere due volte la zona di cottura temporizzata.

### FUNZIONE A

Questa funzione permette di abbassare automaticamente il livello di potenza della zona di cottura dal valore più alto (livello 9) a quello selezionato dall'utente per una successiva fase di cottura.

Per attivare questa funzione premere il tasto "+" quando si raggiunge il livello 9. Il display mostra "A" e "9" che lampeggiano alternativamente a bassa luminosità.

# Hotpoint

ARISTON



A questo punto, scegliere il livello di potenza desiderato (inferiore a 9) con il tasto “-”.  
“A” e il livello selezionato lampeggiano alternativamente con bassa luminosità sul display.  
La funzione si attiva una volta che “A” e il livello selezionato lampeggiano alternativamente con alta luminosità sul display.  
Quando “A” non è più visibile sul display (la funzione “A” si spegne automaticamente dopo alcuni minuti, a seconda del livello di potenza impostato), la cottura prosegue con potenza inferiore e il display mostra solo il livello di potenza selezionato.  
N.B.: questa funzione non è disponibile con il livello 9.

 **BLOCCO TASTI**

Per attivare la funzione Blocco tasti, premere il tasto “D” finché sopra il tasto della funzione si accende un puntino. Il pannello di controllo è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. La funzione rimane attiva anche dopo lo spegnimento e la riaccensione del piano e può essere disattivata premendo nuovamente il pulsante “D” fino allo spegnimento del puntino sopra il pulsante funzione.  
Quando il piano è spento con il blocco del pannello di controllo attivato per accendere il piano, disattivare prima la funzione di blocco del pannello di controllo premendo nuovamente il pulsante “D” fino a quando il puntino sopra il pulsante funzione si spegne.  
La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere appoggiati sui comandi possono provocare l’attivazione o la disattivazione involontaria del blocco tasti.

 **INDICATORE CALORE RESIDUO**

Quando si spegne la zona di cottura, l'indicatore di calore residuo “H” rimane acceso o lampeggia, in alternanza con l'indicazione “0”, finché la temperatura del piano cottura torna a livelli di sicurezza.

**IMPORTANTE:** La dotazione di sicurezza del piano di cottura comprende una funzione di spegnimento automatico. L'uso prolungato della stessa impostazione di potenza fa scattare lo spegnimento automatico della zona di cottura (ad esempio, dopo al massimo 1 ora di attivazione alla potenza massima, la zona di cottura si spegne).

- IMPORTANTE:** Per evitare danni permanenti al piano di cottura:
- non utilizzare pentole con il fondo non piatto;
  - non utilizzare pentole in metallo con il fondo smaltato;
  - con collocare pentole/tegami caldi sul pannello comandi.

Il piano di cottura è inoltre dotato di una funzione di arresto automatico che spegne la zona di cottura se non si modifica il livello di potenza dopo un periodo di tempo specifico, in base all'impostazione di potenza stessa. Nella tabella è indicata la durata di tempo di ciascun livello di potenza.

| LIVELLO DI POTENZA | TEMPO DI ARRESTO AUTOMATICO |
|--------------------|-----------------------------|
| 0                  | 30 secondi                  |
| 1                  | 10 ore                      |
| 2                  | 5 ore                       |
| 3                  | 5 ore                       |
| 4                  | 4 ore                       |
| 5                  | 3 ore                       |
| 6                  | 2 ore                       |
| 7                  | 2 ore                       |
| 8                  | 2 ore                       |
| 9                  | 1 ora                       |

**TABELLA DI COTTURA**

| LIVELLO DI POTENZA |       | TIPO DI COTTURA                                | UTILIZZO LIVELLO<br>(l’indicazione affianca l’esperienza e le abitudini di cottura)                                                                         |
|--------------------|-------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Massima potenza    | 9     | Bollire                                        | Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura. |
|                    | 9 – 8 | Scottare                                       | Ideale per dorare, iniziare a cuocere, friggere alimenti congelati, rapida bollitura.                                                                       |
| Alta potenza       | 8 – 7 | Rosolare – mantenere l’ebollizione – grigliare | Ideale per soffriggere, mantenere al massimo il bollore, cuocere e grill (durata breve, 5-10 minuti).                                                       |
|                    | 7 – 6 | Friggere – cuocere – grigliare                 | Ideale per mantenere un basso bollore, cuocere e grigliare (durata media, 10-20 minuti), preriscaldare e friggere.                                          |
| Media potenza      | 6 – 5 | Frittura delicata                              | Ideale per friggere uova, frittate.                                                                                                                         |
|                    | 5 – 4 | Cuocere – cuocere a fuoco lento – stufare      | Ideale per cotture prolungate (riso, salse, arrosti, pesce) con liquidi (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.                                |
|                    | 4 – 3 | Addensare – mantecare la pasta                 |                                                                                                                                                             |
| Low power          | 2 – 1 | Mantenere il cibo caldo – mantecare i risotti  | Ideale per mantenere in caldo cibi appena cotti (es. salse, zuppe, minestrone), mantecare risotti e tenere in caldo i piatti da portata.                    |
| Bassa potenza      | 1     | Scongellare                                    | Ideale per scongelare piccoli prodotti e sciogliere dolcemente cioccolato o burro.                                                                          |
| Potenza zero       | 0     | –                                              | Piano in modalità stand-by o spento (possibile calore residuo di fine cottura, indicato da una “H”).                                                        |

## PULIZIA E CURA

### ⚠ Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- 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.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il piano cottura non funziona correttamente, prima di chiamare l'assistenza esaminare questa guida rapida per individuare il problema.

- Leggere e seguire le istruzioni riportate nella sezione "Uso quotidiano".
- Controllare che non vi siano interruzioni nella rete elettrica.
- Dopo avere pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.
- Se è stata selezionata una zona di cottura e sul display compare una "F" o una "ER" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza e informarlo.
- Se il codice di errore è "F03", "ER03" o "E02", provare a risolverlo seguendo queste istruzioni:
  - Se compare l'errore "E02", assicurarsi di non aver premuto i pulsanti per più di 5 secondi, che non vi siano oggetti nell'area HMI e che sia pulita e asciutta - per la pulizia seguire il paragrafo "Pulizia e Cura".
  - Se compare l'errore "F03", provare a spegnere e riaccendere il piano cottura.
  - Se viene visualizzato l'errore "F04", contattare il Servizio Assistenza e far sapere quale codice viene visualizzato.
- Se dopo un uso intensivo il piano non funziona significa che la temperatura all'interno del piano di cottura è troppo elevata. Attendete qualche minuto che il piano si raffreddi.

- Il fatto che il riscaldatore si spegne e si accende ciclicamente anche se sul display il livello di potenza non cambia, fa parte del normale funzionamento del piano di cottura. Il ciclo di accensione/spengimento consente la regolazione della potenza del riscaldatore ed è completamente normale. In alcuni casi una protezione termica può spegnere il riscaldatore per un determinato periodo di tempo per evitare danni al vetro. Esempi di tali casi sono i seguenti: cottura per un lungo periodo di tempo a un livello elevato di potenza, utilizzo di pentole più piccole dell'elemento riscaldante, utilizzo di pentole dal fondo non piatto.
- Se il piano di cottura emette un breve suono senza che il cliente prema alcun pulsante, controllare che non vi siano eventuali fuoriuscite di liquidi sull'HMI. In tal caso, asciugare l'HMI e continuare a utilizzare il piano cottura. Lo spegnimento automatico del piano può essere causato dalla presenza di liquido sull'HMI. Asciugare l'HMI e riaccendere il piano cottura.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

## SERVIZIO ASSISTENZA

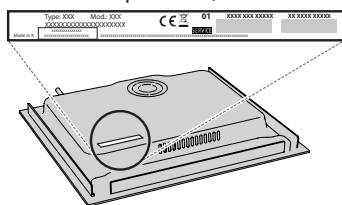
### PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

### 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](https://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.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ Los alimentos no deben permanecer dentro o sobre el producto más de una hora, ya sea antes o después de la cocción.

### USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

### INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato; hay riesgo de cortarse.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Impida que los niños se acerquen a la zona de la instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado, los residuos del embalaje (plástico, porexpan, etc.) se deben guardar fuera del alcance de los niños; hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No ponga en marcha el aparato hasta que no haya terminado el proceso de instalación.

⚠ Realice todas las operaciones de corte de armarios antes de encistar el aparato y limpie todas las astillas y el serrín.

⚠ Si el aparato no está instalado encima de un horno, debe instalarse un panel separador (no incluido) en el compartimento debajo del aparato.

### ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor onipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ No se permite la instalación con un enchufe de cable de alimentación, a menos que el producto ya esté equipado con aquel proporcionado por el fabricante.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

 No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

## ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

## ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.

La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.

Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.

**Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.**

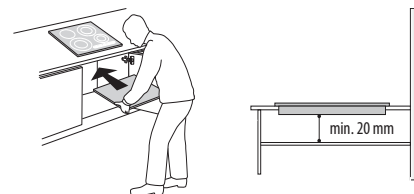
## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.

La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

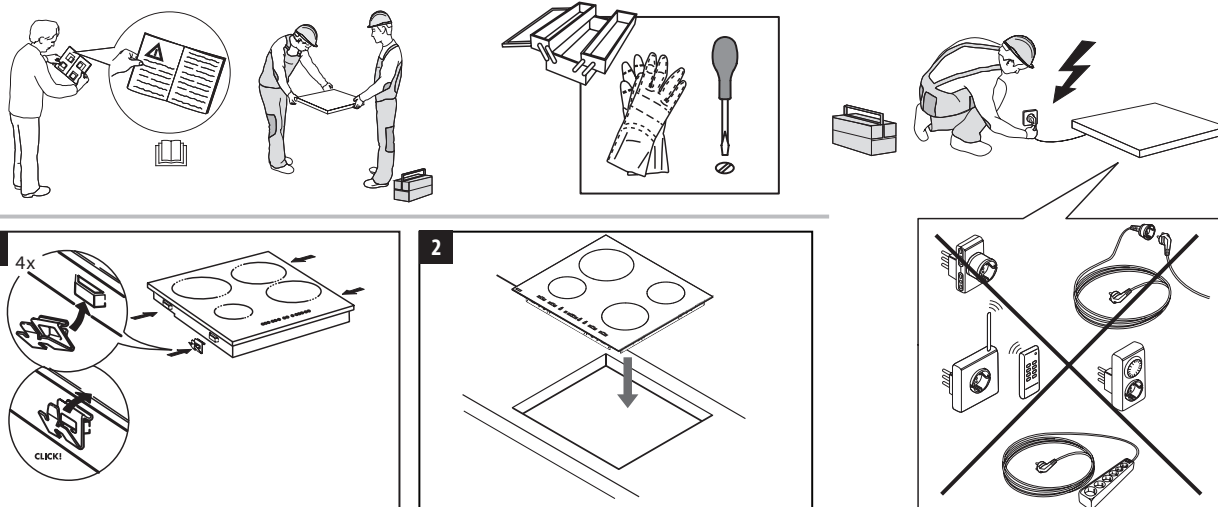
# INSTALACIÓN

- La placa de cocción debe colocarse en una encimera de al menos 20 mm de profundidad.
- Es preciso que no haya ningún elemento entre la placa y el horno (carriles transversales, soportes, etc.).
- Asegúrese de que el cable de alimentación es lo suficientemente largo para permitir una instalación cómoda.
- La distancia entre la cara inferior de la placa y el armario o panel de separación debe ser como mínimo de 20 mm.
- Consulte las medidas y la instalación en la ilustración de este apartado.
- Se tiene que mantener una distancia mínima entre la placa y la campana. Consulte el manual del usuario de la campana para más información.
- Aplique la junta suministrada con la placa de cocción (si todavía no está instalada) después de limpiar su superficie.
- **No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni la lavadora para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad, que podría dañarlos.**
- Si debajo de la placa de cocción hay instalado un horno, asegúrese de que esté equipado con un sistema de refrigeración. Si la temperatura de los circuitos electrónicos supera la temperatura máxima permitida, la placa de cocción se apagará automáticamente; en este caso, espere unos minutos hasta que la temperatura de los circuitos descienda a un nivel aceptable y podrá volver a encender la placa.

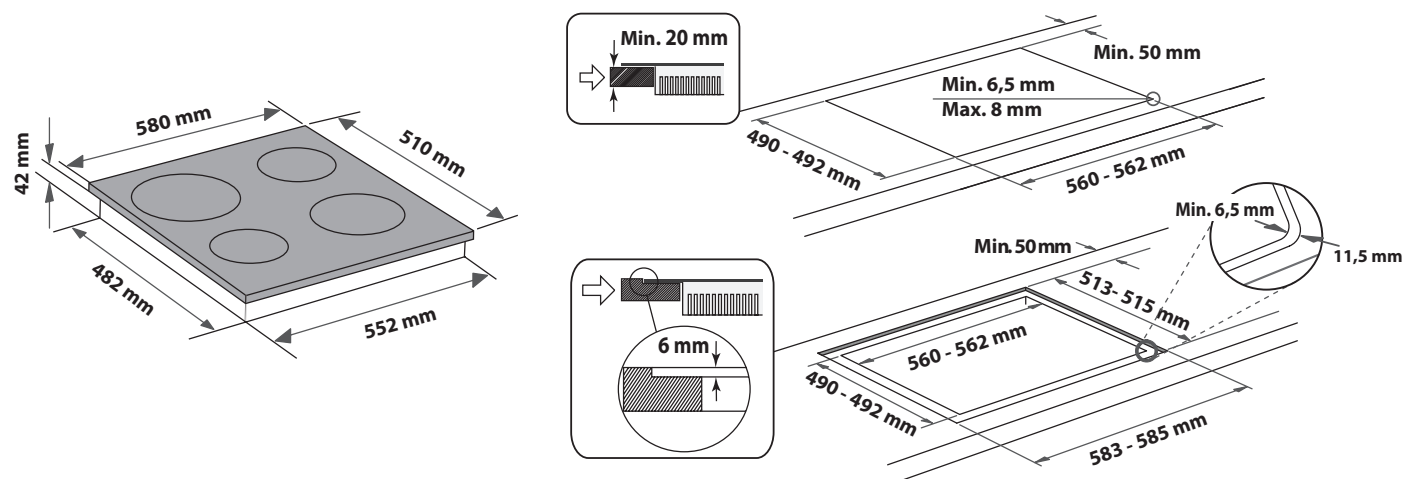
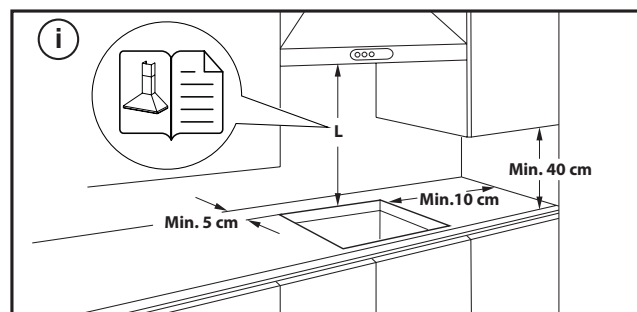


## COLOCACIÓN DE LA PLACA

Una vez realizada la conexión eléctrica (consulte el apartado "Conexión eléctrica"), coloque los enganches en las ranuras correspondientes de los laterales de la placa, tal como se muestra en la ilustración. Después, presione la placa para encajarla en el hueco y compruebe que el cristal quede plano y paralelo a la encimera. Los enganches son aptos para todo tipo de encimeras (de madera, de mármol, etc.).



## DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE



## DESMONTAJE DE LA PLACA:

Para desmontar la placa, primero hay que desconectarla de la red eléctrica. Se recomienda encarecidamente liberar la parte inferior del horno, cajón, separador u otro. Esto permite al técnico acceder a la parte inferior de la placa para soltar los cuatro clips con un destornillador, levantar la placa y retirarla, evitando dañar la encimera.



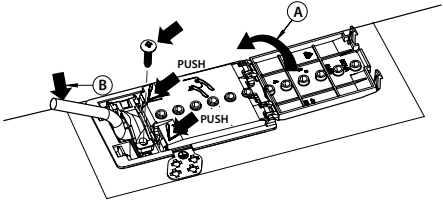
# CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.  
El cable de alimentación no está incluido en el paquete. Recuerde preparar su propio cable de alimentación.  
La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.  
Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.  
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.

## CONEXIÓN AL BLOQUE DE TERMINALES

Para la conexión eléctrica, utilice un cable H05RR-F o H05V2V2-F como se especifica en la tabla siguiente.

| TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN                                                                         | CONDUCTORES CANTIDAD x TAMAÑO               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 220-240V ~+    | 3 x 4 mm <sup>2</sup>                       |
| 230-240V ~+    | 3 x 4 mm <sup>2</sup> (Australia solamente) |
| 220-240V 3~+   | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                     |
| 380-415V 3N~+  | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>                     |
| 380-425V 2N~+  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                     |



El aparato debe enchufarse a la alimentación mediante un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.

**ATENCIÓN:** El cable de alimentación debe tener una longitud suficiente para que la placa de cocción pueda retirarse de la encimera, y colocarse de forma que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base.

- NOTA:** el hilo de toma de tierra (amarillo/verde) debe conectarse al terminal que tiene el símbolo correspondiente , y ser más largo que el resto de hilos.
- Quite aproximadamente 70 mm de la cubierta del cable del cable de alimentación (B).
  - Quite unos 10 mm del recubrimiento protector de los hilos. Inserte el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los cables al bloque de terminales, como se indica en el diagrama de cableado situado cerca del propio bloque.
  - Fije el cable de alimentación (B) con la abrazadera.
  - Cierre la placa de conexiones con la tapa (A).
  - Terminada la conexión eléctrica, encaje la placa por la parte superior y fíjela a los resortes de sujeción, como se muestra en la ilustración.



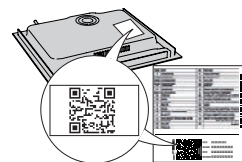

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO HOTPOINT/ARISTON**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**.

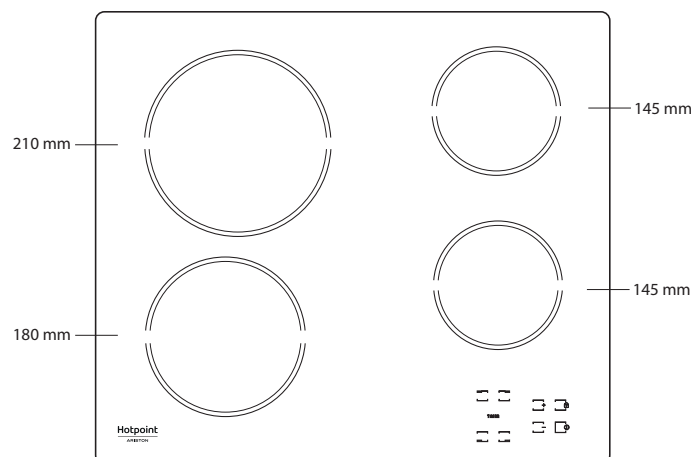


**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

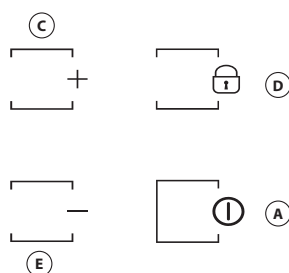
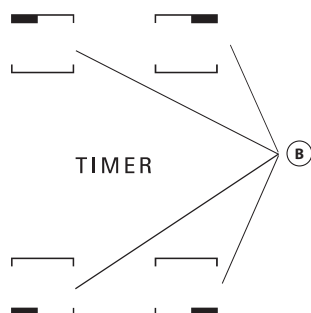
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



## PANEL DE CONTROL



- A** Encendido/Apagado
- B** Selección de zonas de cocción y timer
- C-E** Aumento y disminución del nivel de potencia
- D** Bloqueo de teclas

## PRIMER USO

Al primer encendido, el panel de mandos hará una prueba funcional de aproximadamente 1 segundo, después de lo cual se pondrá automáticamente en la función "Bloqueo de teclas". Pulsar de modo prolongado la tecla "D" para

desactivar la función; la placa emite una señal acústica y el testigo se apaga.

**NOTA:** En caso de reset, repetir el procedimiento.

## USO DIARIO



### ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PLACA

Para encender la placa de cocción hay que mantener pulsada la tecla "A" durante 2 segundos. La pantalla de las 4 zonas de cocción muestra "0". Si no se activa una zona de cocción en 20 segundos, la placa de cocción se apaga automáticamente por razones de seguridad.

### ENCENDIDO Y AJUSTE DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Pulsar una de las teclas "B" correspondientes a la zona de cocción que se desea utilizar. Seleccionar la potencia de cocción con las teclas "E" o "C". Los niveles de cocción seleccionables van de 1 a 9. Pulsar las teclas "+/-" simultáneamente para cancelar todos los ajustes.

**IMPORTANTE:** una vez seleccionado el nivel de potencia, el control se desactiva a los 10 segundos.

Para modificar el nivel de potencia, pulsar la tecla de selección "B" y efectuar el ajuste con las teclas "E" o "C".

### TIMER

Para programar la función Timer hay que seleccionar la zona de cocción deseada, indicar el nivel de potencia y pulsar nuevamente la tecla de la zona de cocción; se enciende un punto luminoso en la pantalla de la zona que se va a temporizar. En las 2 visualizaciones parpadea "00" pulsar las teclas "C" o "E" para variar el tiempo de 1 a 99.

**IMPORTANTE:** a los 10 segundos, en las pantallas del temporizador aparece el nivel de potencia de las otras zonas de cocción.

Para ver el tiempo restante, pulsar dos veces la zona de cocción temporizada.

### FUNCIÓN A

Esta función permite disminuir automáticamente el nivel de potencia de la zona de cocción desde el valor más alto (nivel 9) hasta el seleccionado por el usuario para una fase posterior de la cocción.

Para activar esta función, pulse primero el botón "+" cuando se alcance el nivel 9. La pantalla muestra "A" y "9" parpadea alternativamente con poco brillo. En este punto, elija el nivel de potencia deseado (menos de 9) con el botón "-".

“A” y el nivel seleccionado parpadean alternativamente con poco brillo en la pantalla.  
La función se activa una vez que “A” y el nivel seleccionado parpadean alternativamente con alto brillo en la pantalla.  
Una vez que “A” deja de ser visible en la pantalla (la función “A” se desconecta automáticamente después de varios minutos, dependiendo del nivel de potencia ajustado), el proceso de cocción continúa con una potencia menor y la pantalla muestra solo el nivel de potencia seleccionado.  
**N.B.:** esta función no es posible con el nivel 9.

 **BLOQUEO DE TECLAS**

La función Bloqueo de teclas se activa manteniendo pulsada la tecla “D” hasta visualizar un punto luminoso sobre la tecla de función. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. La función permanece activada incluso después de que se haya apagado la placa y se haya encendido de nuevo, y se puede desactivar pulsando de nuevo el botón “D” hasta que se apague el punto de encima del botón de función.  
Cuando la placa de cocción está apagada con el bloqueo de teclas activado, para encender la placa de cocción, desactive primero la función de bloqueo de teclas pulsando de nuevo el botón “D” hasta que el punto situado sobre el botón de función se apague.  
La presencia de agua, líquidos vertidos de recipientes o cualquier otro objeto sobre los mandos podría activar o desactivar accidentalmente el bloqueo de teclas.

 **INDICADOR DE CALOR RESIDUAL**

Cuando la zona de cocción está apagada, el indicador de calor residual “H” permanece encendido, o parpadea alternando con “0”, hasta que la temperatura de la placa desciende a un nivel seguro.

**IMPORTANTE:** La placa de cocción está equipada con una función de apagado automático. Si se utiliza el mismo nivel de potencia durante mucho tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente (por ejemplo, después de haber funcionado durante una hora al máximo).

**IMPORTANTE:** Para evitar dañar la placa permanentemente:

- no utilice ollas cuya base no sea plana;
- no utilice ollas con base esmaltada;
- no ponga ollas calientes encima del panel de control.

La placa también tiene la función “Autoapagado” para apagar la zona de cocción si no se hace ninguna modificación del nivel de potencia al cabo de un periodo de tiempo determinado en función del ajuste de potencia. En la tabla se muestra la duración de cada nivel de potencia.

| NIVEL DE POTENCIA | TIEMPO DE AUTOAPAGADO       |
|-------------------|-----------------------------|
| 0                 | 30 segundos aproximadamente |
| 1                 | 10 horas                    |
| 2                 | 5 horas                     |
| 3                 | 5 horas                     |
| 4                 | 4 horas                     |
| 5                 | 3 horas                     |
| 6                 | 2 horas                     |
| 7                 | 2 horas                     |
| 8                 | 2 horas                     |
| 9                 | 1 hora                      |

**TABLA DE COCCIÓN**

| NIVEL DE POTENCIA |       | TIPO DE COCCIÓN                                      | NIVEL<br>(la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)                                                                                           |
|-------------------|-------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potencia máxima   | 9     | Ebullición                                           | Ideal para aumentar con rapidez la temperatura para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.                                                           |
|                   | 9 – 8 | Abrasador                                            | Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos congelados, hervir rápidamente.                                                                                 |
| Potencia alta     | 8 – 7 | Dorar – mantener el hervor – cocinar a la parrilla   | Ideal para dorar, mantener el hervor a fuego fuerte, cocinar y asar a la parrilla (duración corta, 5-10 minutos).                                                     |
|                   | 7 – 6 | Freír – cocinar – cocinar a la parrilla              | Ideal para mantener el hervor a fuego lento, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10-20 minutos), precalentar y freír.                                       |
| Potencia media    | 6 – 5 | Freír suavemente                                     | Ideal para freír huevos, tortillas.                                                                                                                                   |
|                   | 5 – 4 | Cocer – cocer a fuego lento, guisar                  | Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.                              |
|                   | 4 – 3 | Espesar – mantecar pasta                             |                                                                                                                                                                       |
| Potencia baja     | 2 – 1 | Mantener calientes los alimentos – mantecar risottos | Ideal para mantener calientes los alimentos recién cocinados (por ejemplo, salsas, sopas, minestrone), mantecar risottos y mantener calientes los platos para servir. |
| Potencia mínima   | 1     | Descongelando                                        | Ideal para descongelar productos pequeños y fundir chocolate o mantequilla.                                                                                           |
| Potencia cero     | 0     | –                                                    | Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalado con “H”).                                         |

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

 **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la placa no funciona bien, antes de llamar al Servicio Postventa, consulte la guía para la solución de problemas para determinar el problema.

- Lea y siga las instrucciones del apartado "Uso diario".
- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.
- Si se ha seleccionado una zona de cocción y en la pantalla aparece "F" o bien "ER" seguido de un número, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el código de error es "F03", "ER03" o "E02", intente resolverlo siguiendo estas instrucciones:
  - Si aparece el error "E02", asegúrese de que no ha pulsado los botones durante más de 5 segundos, de que no hay ningún objeto en la zona de la HMI y de que está limpia y seca - al limpiar, siga el párrafo "Limpieza y Mantenimiento".
  - Si aparece el error "F03", pruebe a apagar y encender la placa de cocción.
  - Si aparece el error "F04", póngase en contacto con el servicio postventa e indíqueles el código que aparece.

- Si la placa de cocción no funciona después de un uso intensivo, es debido a la elevada temperatura interna de los componentes. Espere unos minutos hasta que descienda la temperatura.
- Si el calentador no está encendido continuamente pero se enciende y apaga cíclicamente aunque, en la pantalla, el nivel de potencia no cambie, esto forma parte del funcionamiento normal de la placa. El ciclo de encendido/apagado permite la regulación de la potencia del calentador y es totalmente normal. En algunos casos, una protección térmica podría apagar el calentador un rato para evitar que el cristal se dañe. Ejemplos de algunos de esos casos: cocinar mucho tiempo a un nivel de potencia alto; usar recipientes más pequeños que la resistencia y bases de recipientes que no sean planos.
- Si la placa de cocción emite un breve sonido sin que el cliente pulse ningún botón, tenga cuidado con cualquier derrame de líquido en la HMI. Por favor, seque la HMI y continúe utilizando la placa. Si la placa se ha apagado automáticamente, puede deberse a la presencia de un líquido en la HMI. Por favor, seque la HMI y vuelva a encender la placa.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

## SERVICIO POSTVENTA

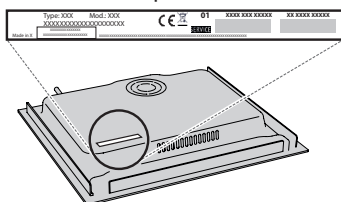
### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

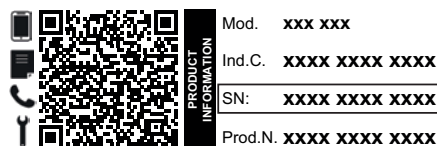
### SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, especifique siempre:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;



- el número de serie (el número que se indica tras la palabra SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;

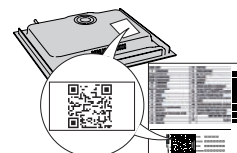


- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación;
- Visitando nuestro sitio web **docs.hotpoint.eu**;
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



# 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 controles.

⚠ **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.

⚠ 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.

⚠ **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.

## 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 produto 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.

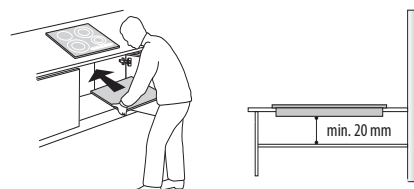
As informações relacionadas com o modo de baixo consumo do aparelho, em conformidade com o Regulamento (UE) 2023/826, podem ser encontradas na seguinte hiperligação: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.





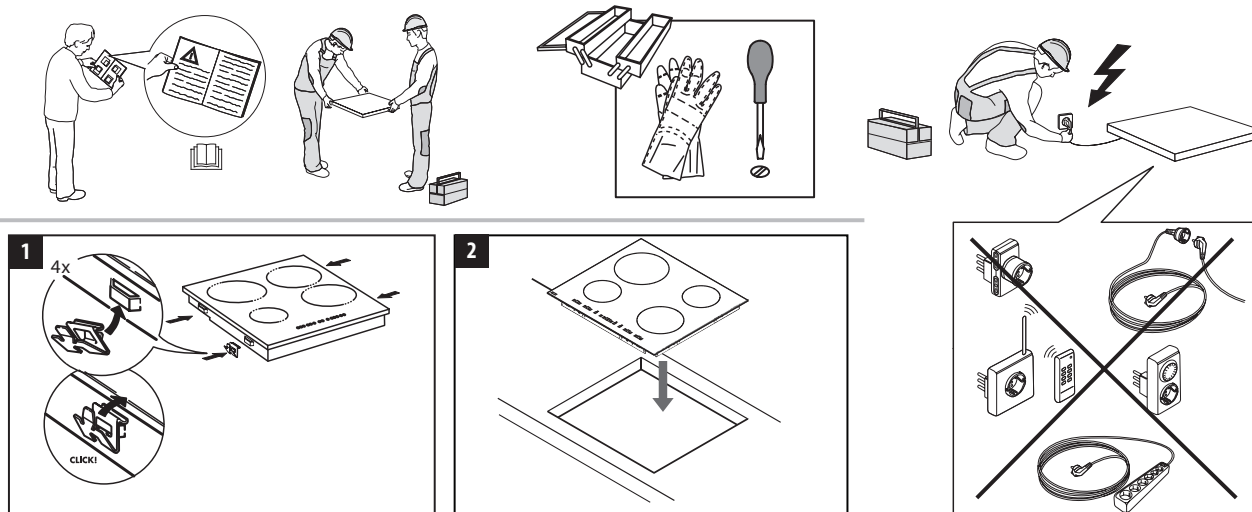
# INSTALAÇÃO

- A placa de cozedura tem de ser definida para um tampo com pelo menos 20 mm de profundidade.
- Não deve existir qualquer tipo de obstrução entre a placa e o forno (calhas, suportes, etc.).
- Certifique-se de que o cabo de alimentação é suficientemente longo para permitir uma instalação conveniente.
- A distância entre a face inferior da placa vitrocerâmica e a bancada ou o painel de separação deve ser de, pelo menos, 20 mm.
- Para obter informação acerca de dimensões para estrutura encastrada e instruções de instalação, veja as imagens no presente parágrafo.
- Deverá deixar uma distância mínima entre a placa e o exaustor existente sobre a mesma. Consulte o manual do utilizador do exaustor para mais informações.
- Após limpar a superfície da placa, aplique a vedação fornecida (a menos que a mesma já esteja instalada).
- **Não instale a placa perto de um lava-loiças ou máquina de lavar loiça, para que os circuitos eletrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.**
- Caso, por baixo da placa, seja instalado um forno (da nossa gama de fornos), certifique-se de que o mesmo dispõe de um sistema de refrigeração. Se a temperatura do circuito eletrónico exceder a temperatura máxima permitida, a placa desliga-se automaticamente; Neste caso, aguarde alguns minutos até que a temperatura interna dos circuitos eletrónicos alcancem um nível tolerável que possibilite ligar a placa novamente.

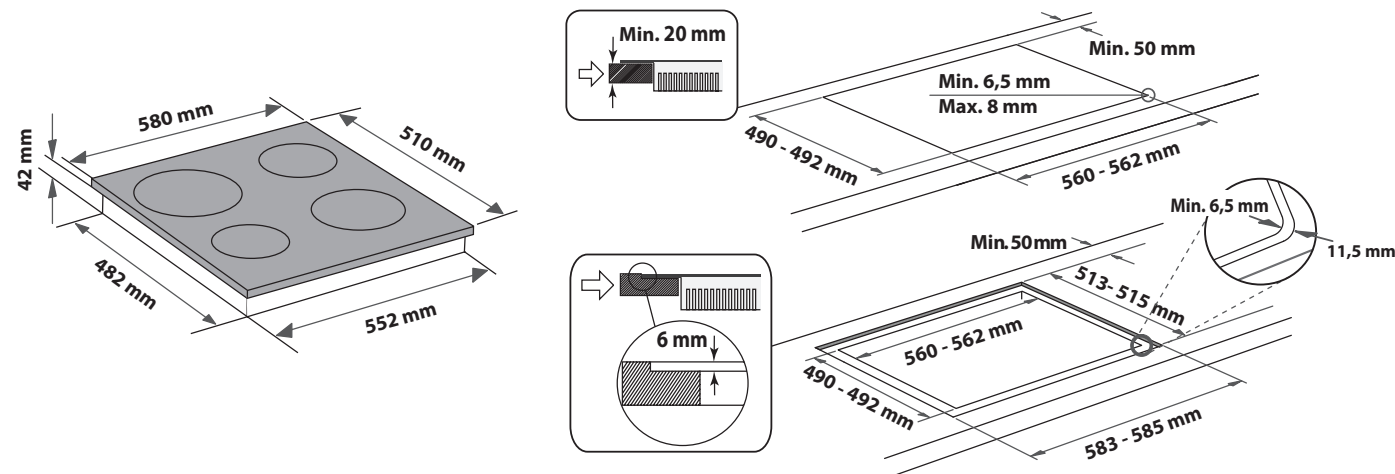
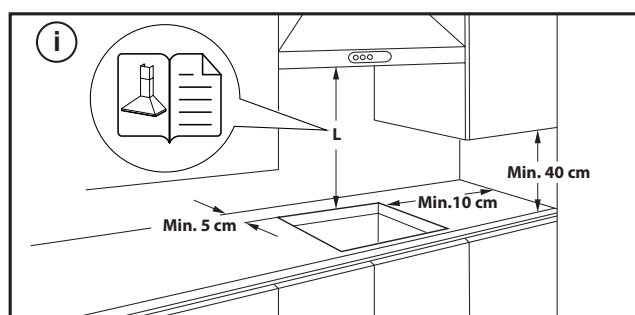


## COMO INSTALAR A PLACA

Após a instalação da ligação elétrica (ver capítulo "Ligação elétrica"), posicione cada suporte de fixação nas aberturas dedicadas existentes em ambos os lados da placa, tal como ilustrado pela imagem. Em seguida, encaixe a placa no corte na bancada para o efeito e certifique-se de que o vidro está nivelado e em paralelo com a bancada. Os suportes de fixação estão concebidos para utilização em todos os tipos de material de bancada (madeira, mármore, etc.).



## DIMENSÕES E DISTÂNCIAS A SEREM MANTIDAS





COMO REMOVER A PLACA:

Para remover a placa, comece por desligá-la da alimentação elétrica. Recomenda-se vivamente que liberte a parte inferior do forno, gaveta, separador ou outros. Tal permite ao técnico aceder à parte inferior da placa para desapertar os quatro ganchos com uma chave de parafusos, levante a placa e remova-a, evitando quaisquer danos no tampo.

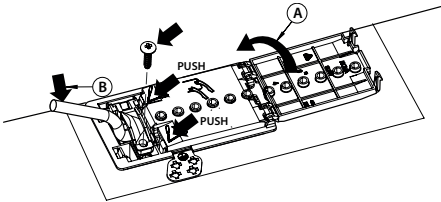
LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica. O cabo de alimentação não está incluído na embalagem - não se esqueça de preparar o seu próprio cabo. 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.

LIGAÇÃO AO BLOCO DE TERMINAIS

Para realizar a ligação elétrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F ou H05V2V2-F, tal como indicado na tabela seguinte.

| TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO                                                                            | CONDUTORES NÚMERO X DIMENSÕES                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 220-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup>                           |
| 230-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup> (apenas para a Austrália) |
| 220-240V 3~ +   | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                         |
| 380-415V 3N~ +  | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>                         |
| 380-425V 2N~ +  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                         |



O aparelho tem de ser ligado à alimentação elétrica através de um disjuntor multipolar com distância mínima entre os contactos de 3 mm.

**Atenção:** o cabo de alimentação deve ser comprido o suficiente para permitir que a placa seja removida da bancada e posicionada de forma a evitar quaisquer danos ou o sobreaquecimento causado pelo contacto com a base.

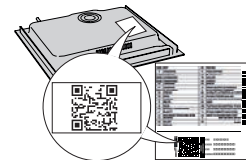
**Nota:** o fio terra amarelo/verde deverá ser ligado ao terminal com o símbolo  e deverá ter um comprimento superior ao dos outros fios.

- Retire cerca de 70 mm do revestimento do cabo de alimentação (B).
- Retire cerca de 10 mm do revestimento dos fios. Em seguida, introduza o cabo de alimentação no fixador do cabo e ligue os fios ao bloco de terminais conforme indicado no esquema de ligação posicionado junto ao próprio bloco de terminais.
- Fixe o cabo de alimentação elétrica (B) através do gancho do cabo.
- Feche o bloco de terminais com a tampa (A).
- Após a ligação elétrica, encaixe a placa a partir de cima e fixe-a às molas de fixação, conforme representado na figura.


**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO HOTPOINT/ARISTON**

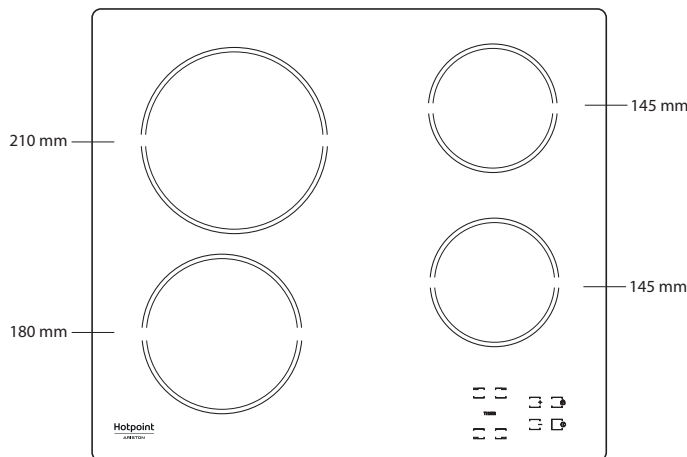
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

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

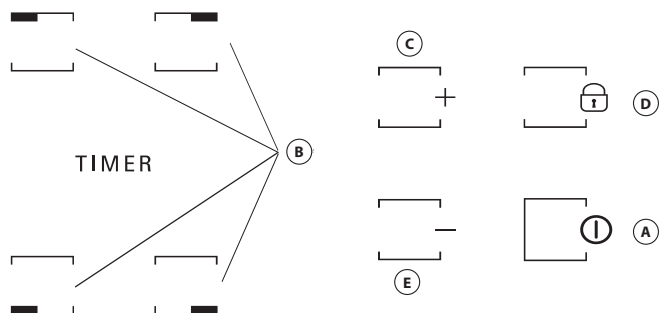


**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



## PAINEL DE COMANDOS



- A** Ligar/Desligar
- B** Zona de cozedura e seleção do temporizador
- C-E** Aumentar e diminuir a temperatura
- D** Bloqueio dos botões

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Após a primeira instalação, o painel de controlo realiza um teste funcional de cerca de 1 segundo, após o qual muda automaticamente para a função "Bloqueio dos botões".

Para desativar a função, pressione e fixe o botão "D"; é emitido um sinal sonoro e o led correspondente apaga-se.

**NOTA:** Caso a placa seja reiniciada, repita o procedimento descrito acima.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### LIGAR/DESLIGAR A PLACA

Para ligar a placa, mantenha premido o botão "A" durante cerca de 2 segundos. Os visores das 4 zonas de cozedura apresentam "0". Se, num período de 20 segundos, nenhuma das zonas de cozedura for ativada, a placa desliga-se automaticamente como medida de segurança.

### LIGAR E AJUSTAR AS ZONAS DE COZEDURA

Prima uma dos botões "B" correspondente à zona de cozedura que pretende utilizar. Seleccione a temperatura desejada usando os botões "E" ou "C". As outras definições de cozedura selecionáveis variam entre 1 e 9. Prima os botões "+/-" em simultâneo para cancelar todas as definições.

**IMPORTANTE:** O controlo é desativado 10 segundos após ter selecionado a definição de temperatura.

Para alterar a definição de temperatura, prima primeiro o botão de seleção "B" de novo e depois altere a definição usando os botões "E" ou "C".

### TIMER

Para definir a função do Temporizador, selecione a zona de cozedura desejada e a definição de potência, premindo de seguida a tecla da zona de cozedura de novo. Aparecerá um ponto luminoso no visor da zona de cozedura controlada pelo temporizador. Nos 2 visores piscará o número "00". Prima os botões "C" ou "E" para definir o tempo entre 1 e 99.

**IMPORTANTE:** Decorridos 10 segundos, o visor do temporizador apresenta a definição de potência das outras zonas de cozedura.

Para ver o tempo de cozedura restante, prima duas vezes a tecla da zona de cozedura controlada por temporizador.

### FUNÇÃO A

Esta função permite diminuir automaticamente o nível de potência da zona de cozedura do valor mais elevado (nível 9) para o nível selecionado pelo utilizador para um momento posterior de cozedura.

Para ativar esta função, comece por premir o botão "+" quando o nível 9 é alcançado.

O ecrã apresenta "A" e "9" pisca alternadamente com um brilho baixo.

**Hotpoint**

ARISTON

Neste momento, escolhe o nível de potência desejado (inferior a 9) com o botão “-”.

“A” e o nível selecionado irão piscar alternadamente com um brilho reduzido no ecrã.

A função é ativada logo que “A” e o nível selecionado pisquem alternadamente com um brilho elevado no ecrã.

Assim que “A” já não estiver visível no ecrã (a função “A” desliga-se automaticamente após vários minutos, dependendo do nível de potência definido), o processo de cozedura continua com uma potência mais baixa e o ecrã apresenta apenas o nível de potência selecionado.

**NOTA:** esta função não é possível com o nível 9.

### BLOQUEIO DOS BOTÕES

A função Bloqueio dos botões é ativada fixando o botão “D” até que um ponto se acenda acima do botão de função. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função que permite desligar. A função permanece ativa mesmo após a placa ser desligada e ligada de novo e pode ser desativada premindo o botão “D” de novo até que o ponto acima do botão de função se apague.

Quando a placa está desligada com o bloqueio dos botões ativado para ativar a placa, comece por desativar a função de bloqueio dos botões premindo o botão “D” novamente até o ponto acima do botão da função apagar-se.

A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos que fiquem sobre os controlos, podem ativar ou desativar acidentalmente o bloqueio dos botões.

### INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Quando a zona de cozedura é desligada, o indicador de calor residual “H” permanece ligado ou pisca alternando com “0” até que a temperatura da placa volte aos níveis de segurança.

**IMPORTANTE:** As funções de segurança da placa incluem uma função para desligar automaticamente. A utilização prolongada da mesma temperatura, faz desligar automaticamente a zona de cozedura (por exemplo, após cerca de 1 hora com a temperatura máxima, a zona de cozedura desliga-se).

- IMPORTANTE:** Para evitar danos permanentes na placa:
- não utilize panelas com bases que não sejam totalmente planas;
  - não utilize panelas metálicas com bases em esmalte;
  - não coloque panelas/tachos quentes sobre o painel de controlo.

A placa dispõe ainda de uma função de “desativação automática” que desliga a zona de cozedura automaticamente caso não exista qualquer alteração do nível de potência após um período específico, dependendo da própria definição de potência. Na tabela abaixo, apresenta-se o tempo para a desativação automática para cada nível de potência.

| NÍVEL DE POTÊNCIA | TEMPO DESATIVAÇÃO AUTOMÁTICA |
|-------------------|------------------------------|
| 0                 | 30 segundos                  |
| 1                 | 10 horas                     |
| 2                 | 5 horas                      |
| 3                 | 5 horas                      |
| 4                 | 4 horas                      |
| 5                 | 3 horas                      |
| 6                 | 2 horas                      |
| 7                 | 2 horas                      |
| 8                 | 2 horas                      |
| 9                 | 1 hora                       |

## TABELA DE COZEDURA

| NÍVEL DE POTÊNCIA |       | TIPO DE COZEDURA                               | NÍVEL DE UTILIZAÇÃO<br>(indica a experiência e os hábitos de cozedura)                                                                              |
|-------------------|-------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potência máxima   | 9     | Cozer                                          | Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos, para uma rápida ebulição no caso de água ou para aquecer rapidamente líquidos.         |
|                   | 9 – 8 | Selar                                          | Ideal para alourar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente.                                                             |
| Alta potência     | 8 – 7 | Alourar - manter a fervura - grelhar           | Ideal para alourar, manter uma temperatura de fervura elevada, cozinhar e grelhar (curta duração, 5-10 minutos).                                    |
|                   | 7 – 6 | Fritar – cozer – grelhar                       | Ideal para manter uma temperatura de fervura baixa, cozinhar e grelhar (duração média, 10-20 minutos), preaquecer e fritar.                         |
| Média potência    | 6 – 5 | Fritura suave                                  | Ideal para estrelar ovos e cozinhar omeletes.                                                                                                       |
|                   | 5 – 4 | Cozedura – cozedura lenta – guizar             | Ideal para cozedura prolongada (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite), massa cremosa.                    |
|                   | 4 – 3 | Engrossar – massa cremosa                      |                                                                                                                                                     |
| Baixa potência    | 2 – 1 | Manter os alimentos quentes – risotos cremosos | Ideal para manter quentes os alimentos acabados de cozinhar (exemplo: molhos, sopas, sopa minestrone), risotos cremosos e manter os pratos quentes. |
| Potência mínima   | 1     | Descongelação                                  | Ideal para descongelar produtos de pequenas dimensões e derreter suavemente chocolate ou manteiga.                                                  |
| Potência zero     | 0     | -                                              | Placa em modo de espera ou desligada (potencial calor residual de fim de cozedura indicado pela letra “H”).                                         |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 Desligue o aparelho da corrente elétrica.

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- 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.
- 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

Se a placa não funcionar devidamente, antes de contactar o Serviço Pós-Venda, consulte o Guia para Resolução de Problemas para determinar qual o problema.

- Leia e siga as instruções contidas na seção “Utilização Diária”.
- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.
- Se tiver sido selecionada uma zona de cozedura e um “F” ou um “ER” aparecer no ecrã seguido de um número, contacte o Serviço Pós-venda e informe-os.
- Se o código de erro for “F03”, “ER03” ou “E02”, tente resolvê-lo seguindo estas instruções:
  - Se o erro “E02” aparecer, por favor certifique-se de que não tem estado a carregar em botões durante mais de 5 segundos, não existem objetos na área HMI e esta está limpa e seca - ao limpar, por favor siga o parágrafo sobre “Limpeza e Manutenção”.
  - Se o erro “F03” aparecer, tente ligar e desligar a placa novamente.
  - Se o erro “F04” aparecer, contacte o Serviço Pós-venda e informe-os sobre qual o código a ser apresentado.
- Se a placa do fogão não funcionar após uma utilização intensa, significa que a temperatura interna da placa está demasiado elevada. Aguarde alguns minutos até a placa arrefecer.

- Se o aquecedor não permanece ligado continuamente mas for ativado e desativado de forma cíclica mesmo que o nível de potência se mantenha inalterado, tal faz parte do normal funcionamento da placa. O ciclo On/Off (ativação/desativação) permite a regulação da potência do aquecedor, sendo completamente normal. Em alguns casos, a proteção térmica pode desativar o aquecedor durante algum tempo para evitar danos no vidro. Exemplos de tais situações: utilização da placa durante um longo período a um nível de potência elevado, utilizando painéis menores que o elemento de aquecimento e não utilizando de painéis cujo fundo não é plano.
- Se a placa estiver a emitir um breve som sem o cliente premir nenhum botão, verifique se existem derrames de líquidos na HMI. Por favor, seque a HMI e continue a utilizar a placa. Se a placa tiver sido desligada automaticamente, tal poderá ter sido causado pela presença de líquido na HMI. Por favor, seque a HMI e volte a ligar a placa.

Se, após efetuar as verificações acima indicadas, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

## SERVIÇO PÓS-VENDA

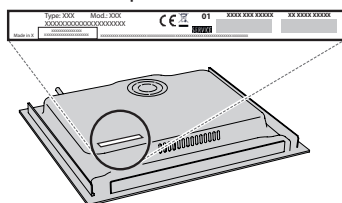
### ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na seção 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;

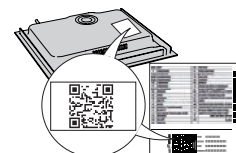


- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

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).

### 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.



## VARNOSTNA NAVODILA

## POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na dosegu roke za prihodnjo uporabo. V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ **OPOZORILO:** Če na površini kuhalne plošče opazite razpoko, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne hranite predmetov na kuhalni površini.

⚠ **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

⚠ **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno, saj obstaja možnost požara. NIKOLI ne skušajte pogasiti ognja z vodo: aparat izključite in nato pokrijte plamen npr. s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago. Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Živila ne smejo ostati v ali na izdelku več kot eno uro pred ali po kuhanju.

### DOVOLJENA UPORABA

⚠ **POZOR:** aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

### NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice, saj obstaja nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev, vključno s priklopom vode (če je prisotna) in elektrike, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali zamenjajte delov aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, embalažo (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Preden aparat namestite, ga zaradi nevarnosti električnega udara odklopite z električnega omrežja. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vključite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata in odstranite vse lesene trske in žagovino.

⚠ Če aparat ni vgrajen nad pečico, je treba v predelek pod aparatom vgraditi ločevalno ploščo (ni priložena).

### OPOZORILO GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z dosegljivim večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščen v bližini vtičnice. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z nacionalnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Namestitev z vtičem napajalnega kabla ni dovoljena, razen če je izdelek že opremljen z vtičem proizvajalca.

⚠ Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.

### ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ **OPOZORILO:** Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gob.



---

## ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje .

Dele embalaže zato zavrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

## ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavrzite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) in uredbami o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) iz leta 2013 (v veljavni različici).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba na zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

## NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Čim bolj izkoristite preostanek toplote na kuhališču, tako da aparat izključite nekaj minut, preden je jed kuhana.

Dno posode naj povsem prekriva kuhališče: če je dno posode manjše od površine kuhališča, bo prišlo do izgube energije.

Posodo med kuhanjem prekrijte s tesno prilegajočimi se pokrovi in porabite kar najmanj vode. Če posode med kuhanjem ne prekrijete s pokrovi, bo poraba energije občutno večja.

**Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.**

## IZJAVA O SKLADNOSTI

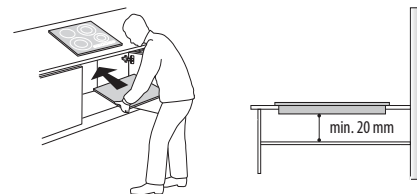
Ta naprava je skladna z zahtevami za okoljsko primerno zasnovano uredbo Komisije (EU) št. 66/2014 in uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovano izdelkov, povezanih z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 60350-2.

Informacije v zvezi z načinom nizke porabe aparata v skladu z Uredbo (EU) 2023/826 so na voljo na naslednji povezavi: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



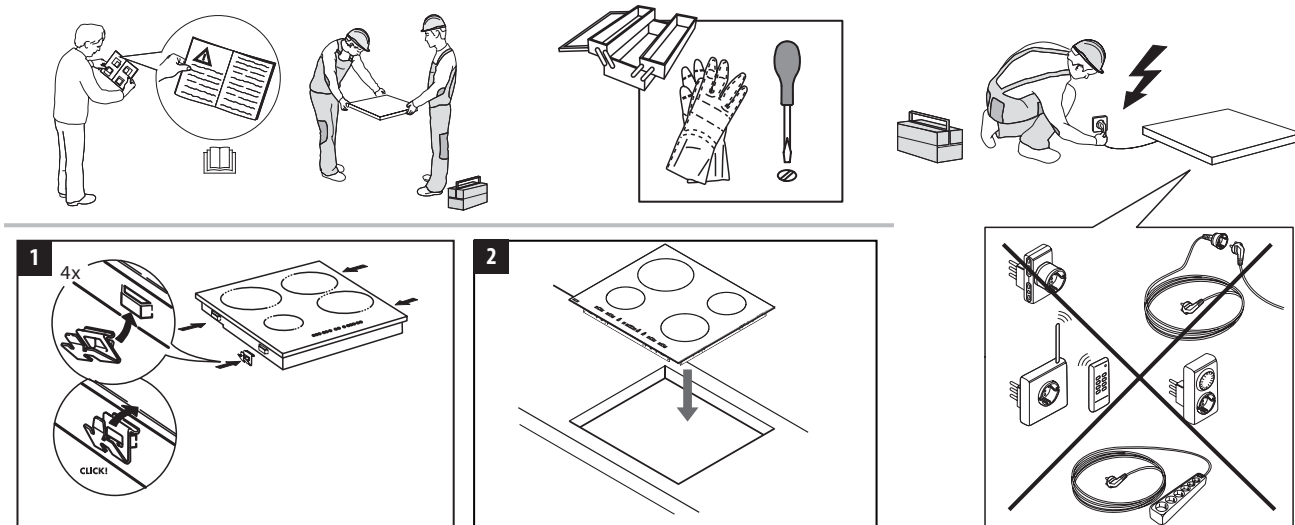
# NAMESTITEV

- **Kuhalna površina mora biti vgrajena v kuhinjski pult vsaj 20 mm globoko.**
- **Med kuhhalno ploščo in pečico ne sme biti nobenih predmetov (prečnih drogov, nosilcev itd.).**
- **Prepričajte se, da je priključni kabel dovolj dolg, da je namestitev mogoče izvesti brez težav.**
- **Med spodnjo stranjo steklokeramične kuhhalne plošče in omarico ali ločilno ploščo mora biti vsaj 20 mm razdalje.**
- Za vgradne dimenzije in namestitev glejte sliko v tem odstavku.
- Pri vgradnji upoštevajte najmanjšo razdaljo med kuhhalno ploščo in napo nad njo. Za več informacij glejte uporabniški priročnik nape.
- Na kuhhalno ploščo namestite priloženo tesnilo (razen če je že nameščeno), potem ko ste očistili površino plošče.
- **Kuhhalne plošče ne nameščajte ob pomivalni ali pralni stroj, da elektronska vezja ne pridejo v stik s paro ali vlago, ki bi jih lahko poškodovale.**
- Če pod kuhhalno ploščo namestite pečico, se prepričajte, da je opremljena s hladilnim sistemom. Če temperatura elektronskih vezij preseže največjo dovoljeno temperaturo, se kuhhalna plošča samodejno izklopi; V tem primeru počakajte nekaj minut, dokler notranja temperatura elektronskega tiskanega vezja ne doseže dopustnega nivoja, na katerem bo mogoče ponovno vklopiti kuhhalno ploščo.

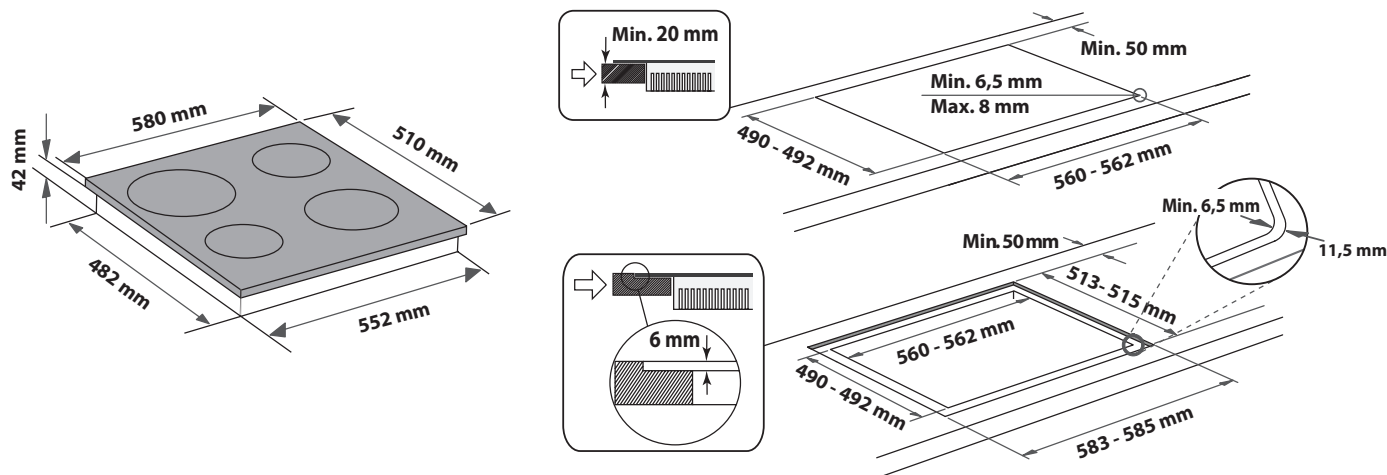
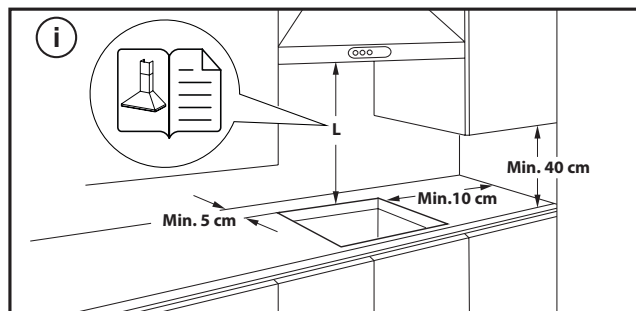


## NAMESTITEV KUHALNE PLOŠČE

Po električnem priklopu (glejte poglavje "Priklučitev na električno omrežje") namestite pritrdilne sponke na ustrezne reže ob straneh kuhhalne plošče, kot je prikazano na sliki. Kuhhalno ploščo nato potisnite v izrezano odprtino in se prepričajte, da je steklokeramična površina poravnana in vzporedna s pultom. Pritrdilne sponke so primerne za pulte iz vseh vrst materialov (les, marmor itd.).



## DIMENZIJE IN NAJMANJŠE RAZDALJE



## ODSTRANITEV KUHALNE PLOŠČE:

preden odstranite kuhhalno ploščo, jo odklopite z električnega napajanja. Zelo priporočamo, da po potrebi odstranite pečico, predal, pregrado ipd. pod kuhhalno ploščo. Tako bo imel servisni tehnik prost dostop do spodnje strani kuhhalne plošče in bo lahko z izvijačem sprostil vse štiri sponke, dvignil kuhhalno ploščo in jo odstranil, ne da bi poškodoval kuhinjski pult.

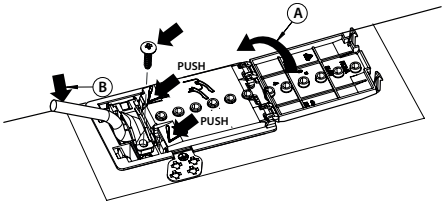
# PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Električni priklop mora biti izveden pred priklopom naprave na napajalno omrežje.  
Priključni kabel ni vključen v obseg dobave – ne pozabite priskrbeti svojega priključnega kabla.  
Namestitev mora izvesti kvalificirano osebje, ki pozna trenutne predpise glede varnosti in namestitve. Električna inštalacija mora biti izvedena v skladu s predpisi, ki jih narekuje krajevni dobavitelj električne energije.  
Pazite, da je napetost, podana na tipski ploščici na dnu naprave, ista kot v vašem domu.  
S predpisi je določena obvezna ozemljitev naprave: uporabljajte le vodnike (vključno z ozemljitvenim vodnikom) primerne velikosti.

## PRIKLOP NA VRSTNO SPONKO

Za električni priklop uporabite kabel H05RR-F, kot je navedeno v spodnji preglednici.

| ELEKTRIČNA<br>NAPETOST                                                                           | VODNIKI<br>KOLIČINA x VELIKOST          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 220-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup>                   |
| 230-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup> (csak Ausztrália) |
| 220-240V 3~ +   | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                 |
| 380-415V 3N~ +  | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>                 |
| 380-425V 2N~ +  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                 |



Napravo je treba priključiti na električno omrežje prek večpolnega ločilnega stikala z najmanj 3-milimetrskim razmikom med kontakti.

**POMEMBNO:** Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je kuhalno ploščo mogoče sneti iz kuhinjskega pulta, in mora biti nameščen tako, da se izognete okvaram ali pregrevanju, ki jih lahko povzroči stik s podlago.

- OPOMBA:** rumeno-zelen ozemljitveni vodnik mora biti povezan na sponko s simbolom  in mora biti daljši od drugih vodnikov.
- Z napajalnega kabla odstranite približno 70 mm plašča (B).
  - Z vodnikov odstranite približno 10 mm plašča. Nato vstavite napajalni kabel v kabelsko sponko in priključite vodnike na vrstno sponko, kot je prikazano na diagramu povezav, ki je tik ob vrstni sponki.
  - Napajalni kabel (B) pritrdite s kabelsko sponko.
  - Priključno ploščo zaprite s pokrovom (A).
  - Po električnem priklopu vstavite kuhalno ploščo v pult, kot je prikazano na sliki, da se pritrdilne sponke zaskočijo.



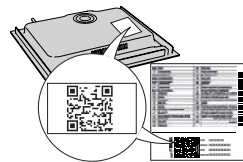
**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK HOTPOINT/ARISTON**

Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani **www.register10.eu**.

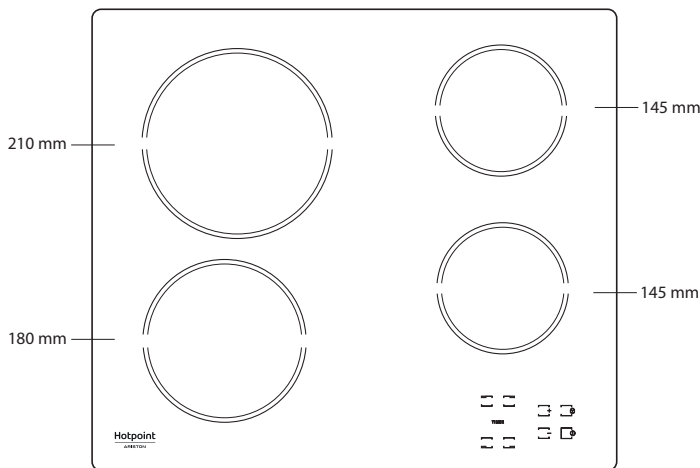


**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

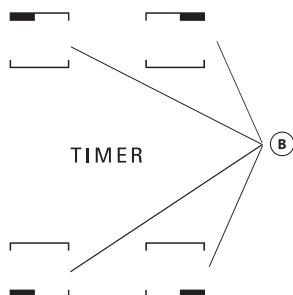
**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE  
POSKENIRAJTE KODO QR NA  
NAPRAVI**



## OPIS IZDELKA



## UPRAVLJALNA PLOŠČA



- A** Vkllop/izklop
- B** Izbira kuhalnega polja in nastavev časovnika
- C-E** Povečevanje in zmanjševanje nastavitve toplote
- D** Zaklep gumb

## PRVA UPORABA

Po prvi namestitvi nadzorna plošča izvede preskus delovanja za približno 1 sekundo, potem pa samodejno preklopi na funkcijo "Key lock" (Zaklep gumb).

Funkcijo lahko izklopite tako, da pritisnete in zadržite tipko "D"; zasliši se zvočni signal, ustrezna LED-lučka pa ugasne.

**OPOMBA:** Če pride do ponastavitve, ponovite zgoraj opisan postopek.

## VSAKODNEVNA UPORABA



### VKLOP/IZKLOP KUHALNIKA

Kuhalno ploščo vklopite s pritiskom na gumb "A", ki ga držite približno 2 sekundi. Na prikazovalnikih vseh štirih kuhalnih polj se prikaže "0". Če v 20 sekundah ni aktivirano nobeno kuhalno polje, se kuhalna plošča iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

### VKLAPLJANJE IN PRILAGAJANJE KUHALNIH OBMOČIJ

Pritisnite enega od gumb "B", in sicer tistega, ki ustreza kuhalnemu polju, ki ga želite uporabiti. Z gumboma "E" ali "C" izberite želene nastavitve temperature. Ostale nastavitve kuhanja lahko izbirate od 1 do 9. S sočasnim pritiskom na gumba "+/-" prekličete vse nastavitve.

**POMEMBNO:** Komandni gumb se deaktivira 10 sekund po izbiri želene temperature.

Če želite spremeniti nastavev temperature najprej pritisnite gumb za izbiranje "B", nato pa nadaljujte s spreminjanjem nastavitve z uporabo gumba "E" ali "C".

### TIMER

Če želite vključiti funkcijo časovnika, izberite želene kuhalno polje in nastavev moči, nato znova pritisnite tipko kuhalnega polja in na prikazovalniku kuhalnega polja s časovnikom se bo pojavila svetlobna pika. Na 2 prikazovalnikih utripa prikaz "00". Pritisnite gumb "C" ali "E" in nastavite čas od 1 do 99.

**POMEMBNO:** po 10 sekundah se na prikazovalnikih časovnikov pokaže nastavev moči drugih kuhalnih polj.

Če želite pogledati preostali čas kuhanja, dvakrat pritisnite tipko kuhalnega polja z nastavljenim časovnikom.

### FUNKCIJA A

S to funkcijo lahko uporabnik samodejno zniža stopnjo moči za kuhalno polje z najvišje (stopnja 9) na stopnjo, ki jo je izbral za naslednjo fazo kuhanja. Za vklop funkcije pritisnite gumb "+", ko je dosežena stopnja 9.

Na zaslonu se prikaže znak "A", znak "9" pa medlo utripa.

Na tej točki z gumbom "-" izberite želene stopnjo moči (nižjo od stopnje 9).

Znak "A" in izbrana stopnja izmenično medlo utripata na zaslonu.

Funkcija je vklopljena, ko znak "A" in izbrana stopnja izmenično svetlo utripata na zaslonu.  
Ko znak "A" izgine z zaslona (funkcija "A" se samodejno izklopi po nekaj minutah, odvisno od izbrane stopnje moči), se kuhanje nadaljuje z nižjo močjo, na zaslonu pa je prikazana le izbrana stopnja moči.

**OPOMBA:** ta funkcija ni na voljo za stopnjo 9.



**KEY LOCK (ZAKLEP GUMBOV)**

Funkcija Key lock (Zaklep gumbov) se vklopi z daljšim pritiskom na gumb "D", dokler nad funkcijsko tipko ne zasveti pika. Zaklenjene so vse funkcije upravljalne plošče razen funkcije izklopa. Funkcija ostane aktivirana tudi po izklopu in ponovnem vklopu kuhalne plošče, izključite pa jo lahko s ponovnim pritiskom na gumb "D", dokler pika nad funkcijo ne ugasne.  
Ko je kuhalna plošča izklopljena z aktiviranim zaklepom gumbov, morate najprej upravljalno ploščo odkleniti s pritiskom na gumb "D", dokler pika nad funkcijo ne ugasne, da lahko vklopite kuhalno ploščo.  
Voda, tekočina iz posod ali predmeti na upravljalnih elementih lahko nenamerno aktivirajo ali deaktivirajo zaklep gumbov.

**H INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE**

Ko se kuhalno polje izklopi, indikator preostale toplote "H" še naprej sveti ali utripa izmenično z "O", dokler se temperatura kuhalne plošče ne zniža na sprejemljivo varno raven.

**POMEMBNO:** Med varnostnimi lastnostmi kuhalne plošče je tudi funkcija samodejnega izklopa. Daljša uporaba iste nastavitve toplote sproži samodejni izklop kuhalnega polja (na primer po približno 1 uri pri najvišji nastavitvi toplote, se kuhalno polje izklopi).

- POMEMBNO:** Da preprečite trajno okvaro kuhalne plošče:
- ne uporabljajte loncev, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
  - ne uporabljajte kovinskih loncev z emajliranim dnom;
  - ne odlagajte toplih loncev/ponev na nadzorno ploščo.

Kuhalna plošča je opremljena tudi s funkcijo za samodejni izklop, s katero se kuhalno polje izklopi, če po preteku določenega intervala ne spremenite stopnje moči, odvisno od nastavitve moči. V preglednici so navedeni časovni intervali za posamezno stopnjo moči.

| JAKOSTNA STOPNJA | ČAS SAMODEJNEGA IZKLOPA |
|------------------|-------------------------|
| 0                | 30 sekund               |
| 1                | 10 ur                   |
| 2                | 5 ur                    |
| 3                | 5 ur                    |
| 4                | 4 ure                   |
| 5                | 3 ure                   |
| 6                | 2 uri                   |
| 7                | 2 uri                   |
| 8                | 2 uri                   |
| 9                | 1 ura                   |

**KUHALNA TABELA**

| RAVEN MOČI    |       | VRSTA KUHANJA                                  | STOPNJA UPORABE<br>(glede na izkušnje in navade pri kuhanju)                                                                                       |
|---------------|-------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Največja moč  | 9     | Vrenje                                         | Kot nalašč za hitro segrevanje hrane do vrenja, če uporabljate vodo ali tekočine za kuhanje, ki se hitro grejejo.                                  |
|               | 9 – 8 | Pečenje                                        | Kot nalašč za porjavitve, začetek kuhanja, cvrtje zamrznjenih izdelkov, hitro vretje.                                                              |
| Visoka moč    | 8 – 7 | Porjavitev – vzdrževanje vrenja – peka na žaru | Kot nalašč za porjavitve, vzdrževanje vrenja, kuhanje in pečenje (kratkotrajno, 5–10 minut).                                                       |
|               | 7 – 6 | Cvrtje – kuhanje – pečenje na žaru             | Kot nalašč za vzdrževanje počasnega vrenja, kuhanje in pečenje (srednje dolgo, 10-20 minut), predgretje in cvrtje.                                 |
| Srednja moč   | 6 – 5 | Nežno cvrtje                                   | Kot nalašč za cvrtje jajc in pripravo omlet.                                                                                                       |
|               | 5 – 4 | Kuhanje – počasno vretje – dušenje             | Kot nalašč za kuhanje, ki zahteva več časa (riž, omake, pečenke, ribe) s tekočinami (npr. voda, vino, juhe, mleko), kombiniranje testenin z omako. |
|               | 4 – 3 | Zgoščevanje – kombiniranje testenin z omako    |                                                                                                                                                    |
| Nizka moč     | 2 – 1 | Ohranjanje hrane vroče – priprava rižot        | Kot nalašč za ohranjanje ravnokar skuhane hrane (npr. omake, juhe, mineštre) vroče, za rižote in pogrevanje servirnega pribora.                    |
| Najmanjša moč | 1     | Odmrzovanje                                    | Kot nalašč za odmrzovanje manjših kosov hrane in nežno topljenje čokolade ali masla.                                                               |
| Brez moči     | 0     | –                                              | Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali izklopljenem načinu (morda bo prisotna preostala toplota, ki jo označuje "H").                         |



## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### ⚠ Aparat izklopite iz električnega napajanja.

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gob, ker lahko poškodujejo steklo.
- Po vsaki uporabi očistite kuhhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
- Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.

- Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
- Čistite z mehko krpo, papirnatimi brisačami ali čistilnikom za kuhhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
- Razlite tekočine na kuhhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
- Kuhhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če kuhhalna plošča ne deluje pravilno, preverite navodila za odpravljanje napak, preden kličete servis.

- Preberite in upoštevajte navodila iz razdelka "Vsakodnevna uporaba".
- Preverite, da dovod elektrike ni bil izklopljen.
- Temeljito osušite kuhhalno ploščo, potem ko jo očistite.
- Če ste izbrali kuhhalno polje in se na zaslonu prikaže znak "F" ali "ER", ki mu sledi številka, o tem obvestite servisno službo.
- Če se prikaže koda napake "F03", "ER03" ali "E02", napako poskusite odpraviti po naslednjem postopku:
  - Če se prikaže koda napake "E02", poskrbite, da vsaj 5 sekund ne pritisnete nobenega gumba, na območju uporabniškega vmesnika ni predmetov, območje pa je čisto in suho – pri čiščenju upoštevajte razdelek o čiščenju in vzdrževanju.
  - Če se prikaže koda napake "F03", kuhhalno površino izklopite in znova vklopite.
  - Če se prikaže koda napake "F04", se obrnite na servisno službo in jim sporočite kodo, ki se prikaže.

- Če kuhhalna plošča ne deluje po intenzivni uporabi, je notranja temperatura kuhhalne plošče še vedno previsoka. Počakajte nekaj minut, da se kuhhalna plošča ohladi.
- Če grelnik ne deluje neprekinjeno, temveč se vedno znova vklaplja in izklaplja, čeprav se stopnja moči na zaslonu ne spremeni, je to del normalnega delovanja kuhhalne plošče. Z vklapljanjem in izklapljanjem se uravnava moč grelnika; pojav je povsem normalen. V nekaterih primerih lahko toplotna zaščita za nekaj časa izklopi grelnik, da se prepreči poškodbe na steklu. Takšni primeri so: daljše kuhanje z visoko močjo, uporaba posod, ki so manjše od grelnega elementa, uporaba posod z neravnim dnom.
- Če kuhhalna plošča piska, čeprav uporabnik ni pritisnil nobenega gumba, odstranite morebitno razlito tekočino na uporabniškem vmesniku. Obrišite uporabniški vmesnik in nadaljujte z uporabo kuhhalne plošče. Če se je kuhhalna plošča samodejno izklopila, lahko do tega pride zaradi tekočine na uporabniškem vmesniku. Obrišite uporabniški vmesnik in znova vklopite kuhhalno ploščo.

Če tudi po zgoraj navedenih ukrepih ne odpravite napake, pokličite najbližjo servisno službo.

## SERVISNA SLUŽBA

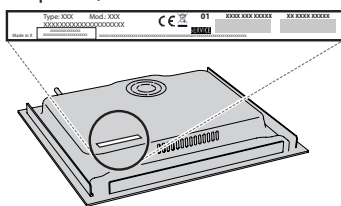
### PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami glede na predloge v poglavju **NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

### ČE VAM TUDI PO ZGORAJ NAVEDENIH UKREPIH NE USPE ODPRAVITI NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJO SERVISNO SLUŽBO.

Ko stopite v stik z našo servisno službo, vedno navedite:

- kratek opis napake;
- tip in točen model aparata;



- Serijska številka (številka po besedi SN na napisni ploščici na spodnji strani naprave). Serijska številka je navedena tudi v dokumentaciji.



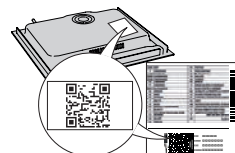
|         |                |
|---------|----------------|
| Mod.    | xxx xxx        |
| Ind. C. | xxxx xxxx xxxx |
| SN:     | xxxx xxxx xxxx |
| Prod.N. | xxxx xxxx xxxx |

- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščen servisno službo (za zagotovljeno uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

### Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Skenirajte QR-kodo na svojem aparatu;
- Obiščite našo spletno stran **docs.hotpoint.eu**;
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kodo, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



## SIGURNOSNE UPUTE

## OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuhanje napukla, ne upotrebljavajte uređaj - opasnost od strujnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: nemojte stavljati stvari na površine za kuhanje.

⚠ **PAŽNJA:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

⚠ **UPOZORENJE:** Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadziranja ugradne ploče može biti opasno – opasnost od požara. Vatru NIKADA ne pokušavajte ugasiti vodom: umjesto toga isključite uređaj i pokrijte plamen, na primjer, poklopcem ili dekom za gašenje požara.

⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac. Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se tijekom uporabe zagriju. Pazite da ne biste dodirnuli grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Hrana ne smije biti u proizvodu ili na njemu dulje od jednog sata prije ili nakon kuhanja.

### DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ **PAŽNJA:** uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerac vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

### INSTALIRANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s uređaja provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme transporta. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetiti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove izrezivanja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.

⚠ Ako se uređaj ne postavlja iznad pećnice ploča za razdvajanje (nije uključena u pakiranje) mora se postaviti u odjeljak ispod uređaja.

### ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bosi. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Instalacija s utikačem kabela za napajanje nije dopuštena osim ako taj proizvod već nije opremljen s onim kojeg isporučuje proizvođač.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.

---

 Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

## **ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA**

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja .

Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

## **ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA**

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO) i uredbama o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (sukladno izmjenama i dopunama).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti na odgovarajuće sakupljalište za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

## **SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**

Iskoristite na najbolji način preostalu toplinu svoje vruće ploče tako da je isključite nekoliko minuta prije kraja kuhanja.

Dno posude treba u potpunosti prekrivati vruću ploču; posuda koja je manja od vruće ploče dovodi do rasipanja energije.

Lonce i tave pokrijte prijanjajućim poklopcima tijekom kuhanja i upotrebljavajte što je moguće manje vode. Kuhanje bez poklopca značajno povećava potrošnju energije.

**Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.**

## **IZJAVA O SUKLADNOSTI**

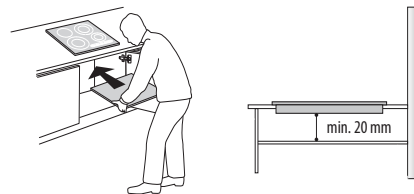
Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-2.

Informacije koje se odnose na način rada s niskom potrošnjom u skladu Uredbom (EU) 2023/826 nalazi se sljedećoj poveznici: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



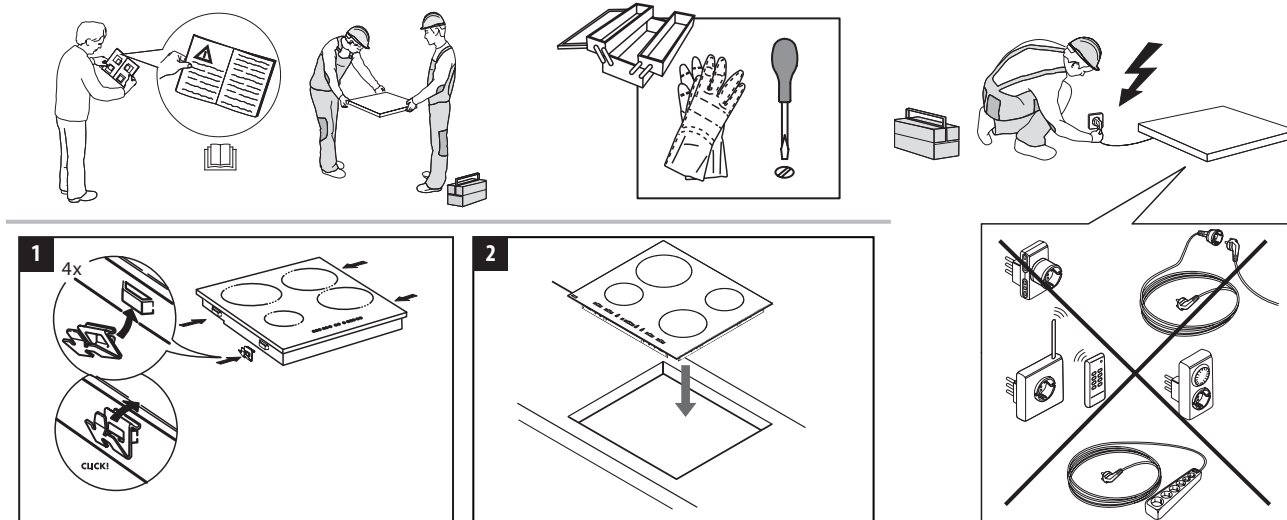
# INSTALIRANJE

- Ploča za kuhanje mora se postaviti u radnu površinu na dubinu od najmanje 20 mm.
- Ništa se ne smije nalaziti između ploče za kuhanje i pećnice (poprečne vodilice, nosači itd.).
- Provjerite je li kabel napajanja dovoljno dug da omogućava praktično postavljanje.
- Udaljenost između donje površine staklo keramičke ploče za kuhanje i ormarića ili ploče za razdvajanje mora biti najmanje 20 mm.
- Dimenzije i način ugradnje pogledajte na slici u ovom odjeljku.
- Mora se održati minimalni razmak između ploče za kuhanje i nape iznad nje. Više informacija potražite u korisničkom priručniku nape.
- Isporučenu brtvu postavite na ploču za kuhanje (ako već nije postavljena) nakon što ste očistili površinu.
- **Površinu za kuhanje nemojte postavljati u blizini perilice posuđa ili perilice rublja kako elektronički krugovi ne bi došli u kontakt s parom ili vlagom koja bi ih mogla oštetiti.**
- Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, provjerite je li opremljena rashladnim sustavom. Ako temperatura elektroničkih sustava prijeđe maksimalnu dozvoljenu temperaturu, ploča za kuhanja automatski će se isključiti; u tom slučaju pričekajte nekoliko minuta da unutarnja temperatura elektroničkih sustava dosegne prihvatljivu razinu kada će se štednjak ponovno moći uključiti.

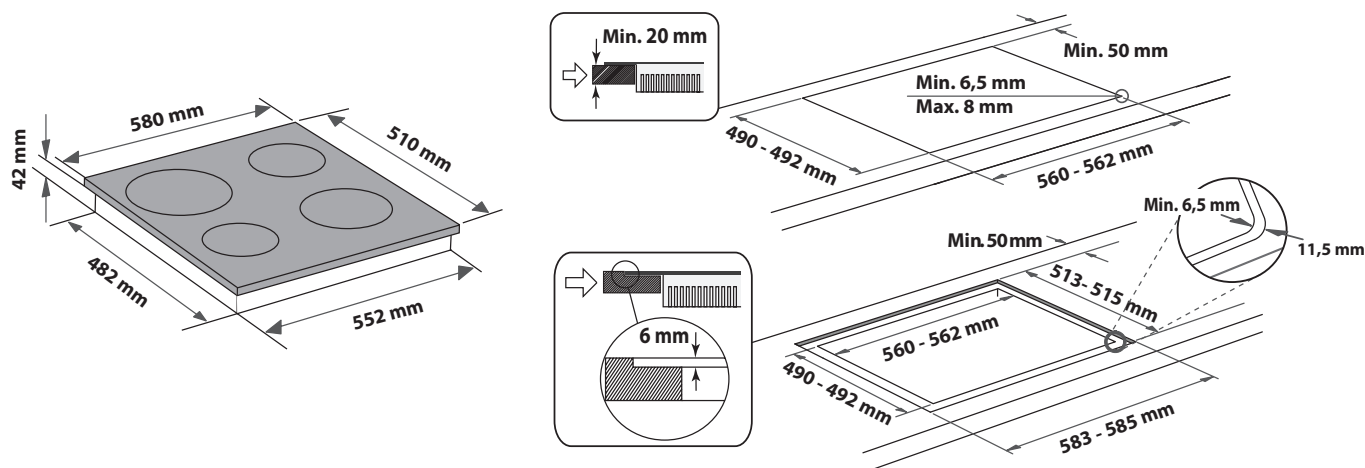
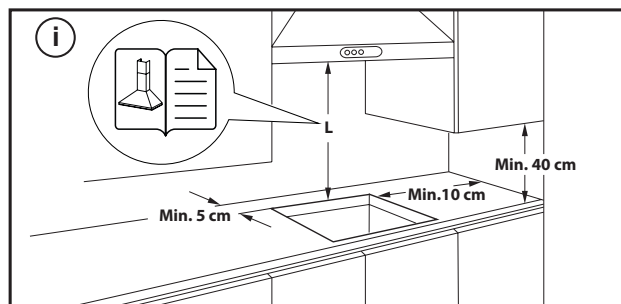


## POSTAVLJANJE PLOČE ZA KUHANJE

Nakon priključivanja na električnu mrežu (pogledajte poglavlje "Priključivanje na električnu mrežu") svaku pričvrtnu kopču postavite u tome namijenjene utore na bočnim stranicama ploče za kuhanje kao što je prikazano na slici. Ploču za kuhanje zatim gurnite u rez i provjerite je li staklena površina ravna i paralelna s radnom površinom. Pričvrste su kopče napravljene za sve vrste materijala radne površine (drvo, mramor itd.).



## DIMENZIJE I UDALJENOSTI KOJE TREBA ODRŽAVATI



## SKIDANJE PLOČE ZA KUHANJE:

Ploču za kuhanje uklonite tako da ju odspojite od električnog napajanja. Posebice se preporučuje da oslobodite donji dio pećnice, ladice, separatora ili nekog drugog dijela. Tako se tehničarima omogućuje pristup donjem dijelu ploče za kuhanje da bi odvijačem otkvačili četiri kopče, podigli ploču za kuhanje i skinuli ju, a da ni na koji način ne oštete radnu površinu.

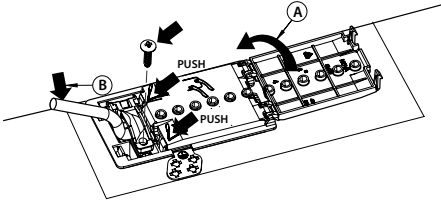
# PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni priključak mora se napraviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje. Kabel za napajanje nije uključen u pakiranje – obavezno pripremite vlastit kabel. Instalaciju mora provesti kvalificiran osoblje koje poznaje važeće sigurnosne i instalacijske propise. Posebice, instalacija se mora obaviti u skladu s pravilima lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom. Napon naveden na pločici s podacima na dnu aparata mora biti jednak naponu mreže u stambenom objektu. Propisi zahtijevaju da uređaj bude uzemljen: upotrebljavajte samo vodiče odgovarajuće veličine (uključujući uzemljeni vodič).

## PRIKLJUČIVANJE NA BLOK S PRIKLJUČCIMA

Priključivanje na električnu mrežu izvedite kabelom H05RR-F ili H05V2V2-F kao što je navedeno u tablici u nastavku.

| MREŽNI NAPON                                                                                    | VODIČI<br>BROJ I VELIČINA               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 220-240V ~+    | 3 x 4 mm <sup>2</sup>                   |
| 230-240V ~+    | 3 x 4 mm <sup>2</sup> (samo Australija) |
| 220-240V 3~+   | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                 |
| 380-415V 3N~+  | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>                 |
| 380-425V 2N~+  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                 |



Uređaj priključite na električno napajanje pomoću višepolnog prekidača za iskopčavanje s razmakom između kontakata najmanje 3 mm.

**PAŽNJA:** kabel za napajanje mora biti dovoljno dug kako bi omogućio da se ploča za kuhanje može ukloniti s radne površine i mora se postaviti tako da se izbjegne oštećenje ili pregrijavanje uzrokovano kontaktnom s postoljem.

**NAPOMENA:** žuto/zelena žica uzemljenja mora se priključiti na priključak sa simbolom  i mora biti dulja od ostalih žica.

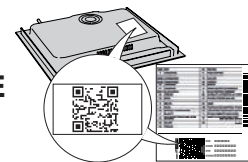
- Uklonite pribl. 70 mm ovojnice kabela s kabela za napajanje (**B**).
- Ogulite pribl. 10 mm ovojnice sa žica. Zatim umetnite kabel za električno napajanje u kabelsku stezaljku i spojite žice na priključnicu kao što je navedeno na shematskom prikazu priključivanja u blizini priključnice.
- Kabel za napajanje (**B**) učvrstite pomoću kableske stezaljke.
- Ploču priključka zatvorite pokrovom (**A**).
- Nakon električnog priključivanja, postavite štednjak s vrha i zakvačite ga na potporne opruge u skladu s crtežom.



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA HOTPOINT/ARISTON**

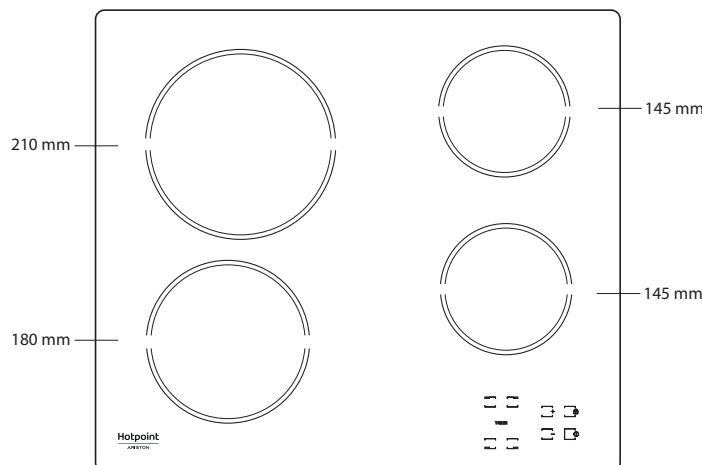
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu**.

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

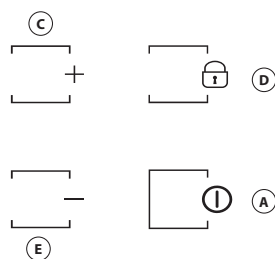
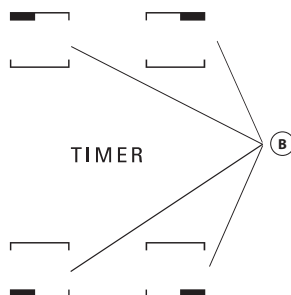


**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



## UPRAVLJAČKA PLOČA



- A** Uključivanje/isključivanje
- B** Odabir područja kuhanja i mjerača vremena
- C-E** Povećanje i smanjenje postavke topline
- D** Zaključavanje tipki

## PRVA UPOTREBA

Nakon prvog postavljanja upravljačka ploča provodi funkcionalno ispitivanje u trajanju od oko 1 s nakon čega se automatski prebacuje na funkciju "Zaključavanje tipki".

Funkciju isključite tako da pritisnete i držite gumb "D"; oglasit će se zvučni

signal i isključiti odgovarajuće led svjetlo.

**NAPOMENA:** Ako dođe do ponovnog postavljanja, ponovite gore opisani postupak.

## SVAKODNEVNA UPORABA



### UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PLOČE

Štednjak uključite tako da gumb "A" držite pritisnutim oko 2 sekunde. Na zaslonima 4 područja kuhanja prikazuje se "0". Ako se u roku od 20 sekundi ne uključi niti jedno područje kuhanja, štednjak se automatski isključuje iz sigurnosnih razloga.

### UKLJUČIVANJE I PODEŠAVANJE ZONA ZA KUHANJE

Pritisnite jedan od gumba "B" koji odgovara području kuhanja koje namjeravate upotrebljavati. Odaberite traženu postavku topline pomoću gumba "E" ili "C". Ostale postavke kuhanja koje se mogu odabrati numerirane su od 1 do 9. Istovremeno pritisnite gumb "+/-" kako biste poništili sve postavke.

**VAŽNO:** komanda se isključuje nakon 10 sekundi ako nije odabrana postavka topline. Promjenu topline promijenite tako da najprije ponovno pritisnete gumb za odabir "B", zatim nastavite s promjenom postavke pomoću gumba "E" ili "C".

### TIMER

Funkciju mjerača vremena postavite tako da odaberete željeno područje kuhanja i postavku snagu, zatim ponovno pritisnete tipku područja kuhanja i na zaslonu područja kuhanja s mjeračem vremena prikazuje se svjetleća točka. Oznaka "00" treperi na 2 zaslona. Pritisnite gumb "C" ili "E" za postavljanje vremena od 1 do 99.

**VAŽNO:** nakon 10 sekundi na zaslonu mjerača vremena prikazuje se postavka snage ostalih područja kuhanja.

Preostalo vrijeme kuhanja pogledajte tako da dva puta pritisnete tipku područja kuhanja s mjeračem vremena.

### FUNKCIJA A

Ova funkcija omogućuje da se automatski smanji snaga zone za kuhanje od najveće vrijednosti (razina 9) do one koju korisnik odabere u kasnijoj fazi kuhanja. Da biste uključili ovu funkciju, prvo pritisnite gumb "+" kad se postigne razina 9. Na zaslonu naizmjenično trepere "A" i "9" slabijim svjetlom.

Tada odaberite željenu razinu snage (manje od 9) s pomoću gumba "-".



“A” i odabrana razina naizmjenično trepere slabijim svjetlom na zaslonu. Funkcija je uključena kad “A” i odabrana razina naizmjenično trepere slabijim svjetlom na zaslonu. Kad “A” više nije vidljiv na zaslonu (funkcija “A” automatski se isključuje nakon nekoliko minuta ovisno o postavljenoj razini snage), postupak kuhanja nastavlja se slabijom snagom i na zaslonu se prikazuje samo odabrana razina snage.

**NAPOMENA:** ova funkcija nije moguća na razini 9.



**ZAKLJUČAVANJE TIPKI**

Funkcija Zaključavanje tipki uključuje se tako da se gumb “D” drži pritisnut sve dok ne zasvijetle točke iznad gumba funkcije. Na upravljačkoj ploči zaključavaju se sve funkcije osim funkcije za isključivanje. Funkcija ostaje uključena čak i nakon ponovnog isključivanja i uključivanja gumba i može se isključiti ponovnim pritiskom na gumb “D” sve dok se ne isključi funkcijskog gumba. Kad je ploča za kuhanje isključena s pomoću zaključavanja tipki koja je uključena da bi isključila ploču za kuhanje, prvo isključite funkciju zaključavanja tipki tako da ponovno pritisnete gumb “D” sve dok se ne isključi točka iznad gumba funkcije. Vodom, tekućinom prolivenom iz posude ili bilo kakvim predmetima na tipkama ispod simbola slučajno možete aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja tipki.

**H** **INDIKATOR PREOSTALE TOPLINE**

Kada se područje kuhanja isključi, indikator preostale topline “H” ostaje isključen i treperi naizmjenično s “0” sve dok se temperatura štednjaka ne vrati unutar razina sigurnosti.

**VAŽNO:** Sigurnosne značajke štednjaka uključuju i funkciju automatskog isključivanja. Produljena upotreba iste postavke topline uključuje automatsko isključivanje područja kuhanja (na primjer, nakon oko 1 sata rada na maksimalnoj postavci topline područje kuhanja isključuje se).

- VAŽNO:** Da bi se izbjeglo trajno oštećenje ploče za kuhanje:
- nemojte upotrebljavati lonce kojima dno nije potpuno ravno;
  - nemojte upotrebljavati metalne lonce s emajliranim dnom;
  - nemojte postavljati vruće lonce/tave na upravljačku ploču.

Ova je ploča opremljena i funkcijom “automatskog isključivanja” koja isključuje zonu za kuhanje ako nijedna izmjena razine snage nije napravljena nakon određenog vremenskog okvira ovisno o samoj postavci snage. U tablici je navedeno trajanje svake razine snage.

| RAZINA SNAGE | VRIJEME AUTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA |
|--------------|-----------------------------------|
| 0            | 30 sekundi                        |
| 1            | 10 sati                           |
| 2            | 5 sati                            |
| 3            | 5 sati                            |
| 4            | 4 sata                            |
| 5            | 3 sata                            |
| 6            | 2 sata                            |
| 7            | 2 sata                            |
| 8            | 2 sata                            |
| 9            | 1 sat                             |

**TABLICA KUHANJA**

| RAZINA SNAGE     |       | VRSTA PRIPREME JELA                                       | RAZINA UPOTREBE<br>(označava iskustvo u kuhanju i navike)                                                                                         |
|------------------|-------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimalna snaga | 9     | Ključanje                                                 | Idealno za brzo povećanje temperature jela na brzo vrenje, predviđeno za vodu ili tekućine koje se brzo zagrijavaju.                              |
|                  | 9 – 8 | Prženje                                                   | Idealno za jače završno pečenje, početak kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo zakuhanje.                                                   |
| Visoka snaga     | 8 – 7 | Završno pečenje – održavanje vrenja – pečenje na roštilju | Idealno za prženje, održavanje jakog ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (kratkotrajno, 5 – 10 minuta).                                      |
|                  | 7 – 6 | Prženje – kuhanje – pečenje na roštilju                   | Idealno za održavanje laganog ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (srednje trajanje, 10 – 20 minuta), predgrijavanje i prženje.              |
| Srednja snaga    | 6 – 5 | Lagano prženje                                            | Idealno za prženje jaja, omlete.                                                                                                                  |
|                  | 5 – 4 | Kuhanje – pirjanje – vrenje                               | Idealno za recepte s dugom pripremom (riža, umaci, pečenja, riba) s tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), pripremu tjestenine s umakom. |
|                  | 4 – 3 | Zgušnjavanje – tjestenina s kremastim umakom              |                                                                                                                                                   |
| Niska snaga      | 2 – 1 | Održavanje hrane vrućom – kremasti rižoto                 | Idealno za održavanje netom kuhane hrane toplom (npr. umaka, juha, minestrone), kremasti rižoto i održavanje posluženih jela toplim.              |
| Minimalna snaga  | 1     | Odmrzavanje                                               | Idealno za odmrzavanje malih proizvoda i lagano topljenje čokolade ili maslaca.                                                                   |
| Nulta snaga      | 0     | –                                                         | Ploča je u stanju mirovanja ili je isključena (moguća preostala toplina nakon kuhanja, označena slovom “H”).                                      |

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### ⚠ Iskopčajte uređaj iz struje.

- Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.
- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kada se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera može oštetiti ploču i mora se odmah ukloniti.

- Sol, šećer i pijesak mogli bi prouzročiti ogrebotine na staklenoj površini.
- Koristite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
- Posude bi se mogle micati ili vibrirati zbog prolivene tekućine u zonama za kuhanje.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako ploča za kuhanje ne radi pravilno, prije pozivanja postprodajnog servisa pogledajte vodič za otklanjanje poteškoća kako biste utvrdili problem.

- Pročitajte i pridržavajte se uputa navedenih u dijelu "Svakodnevna uporaba".
- Provjerite da napajanje nije isključeno.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.
- Ako je odabrano područje kuhanja i na zaslonu se prikazalo "F" ili "ER" popraćeno brojkom, obratite se postprodajnoj službi i obavijestite ih.
- Ako je kod pogreške "F03", "ER03" ili "E02", pokušajte ga riješiti prateći ove upute:
  - Ako se pojavi pogreška "E02", provjerite da niste na dulje od 5 sekundi pritiskali gumb, da na području sučelja uređaja nema predmeta i da je ono suho i čisto, a prilikom čišćenja pratite odlomak čišćenje i održavanje.
  - Ako se pojavi pogreška "F03", pokušajte ponovno isključiti i ponovno uključiti ploču za kuhanje.
  - Ako se pojavi pogreška "F04", obratite se postprodajnoj službi i recite im koji se kod prikazao.

- Ako štednjak ne radi nakon dulje, intenzivne upotrebe, unutarnja temperatura štednjaka je previsoka. Pričekajte nekoliko minuta da se štednjak ohladi.
- Ako grijač nije stalno uključen, već se ciklički uključuje i isključuje iako se ne mijenja razina snage na zaslonu ne mijenja, to je dio uobičajenog rada ploče za kuhanje. Ciklus uključivanja/isključivanja omogućuje regulaciju snage grijača i potpuno je uobičajen. U nekim slučajevima mogla bi se na određeno vrijeme isključiti toplinska zaštita da bi se izbjeglo oštećenje stakla. Takvi su slučajevi: dugotrajno kuhanje na visokoj razini snage, u loncu koji je manji od grijača i u loncu koji nema ravno dno.
- Ako ploča za kuhanje odašilje kratki zvuk, a da niste pritisnuli nijedan gumb, provjerite ima li prolivene tekućine na sučelju uređaja. Osušite sučelje uređaja i nastavite upotrebljavati ploču za kuhanje. Ako se ploča za kuhanje automatski isključila, to je možda prouzročila tekućina na sučelju uređaja. Osušite sučelje uređaja i ponovno uključite ploču za kuhanje.

Ako i nakon navedenih provjera kvar ostaje, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

## POSTPRODAJNI SERVIS

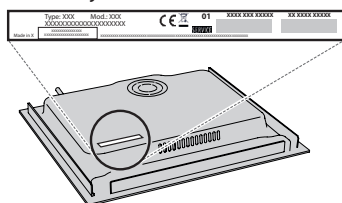
### PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

### AKO SE I NAKON NAVEDENIH PROVJERA KVAR I DALJE JAVLJA, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model uređaja;



- serijski broj (broj iza riječi SN na nazivnoj pločici na dnu uređaja). Serijski je broj naveden i u dokumentaciji;



Mod. **xxx xxx**  
Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**  
SN: **xxxx xxxx xxxx**  
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

Ako je popravak potreban obratite se ovlaštenom Postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

### Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotrijebite QR kod na uređaju;
- Posjetite naše web-mjesto **docs.hotpoint.eu**;
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsala, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne skladištite stvari na površinama za kuvanje.

⚠ **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom: umesto toga, isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem, na primer, ili vatrostalnim prekrivačem.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

### DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ **OPREZ:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

### UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Nakon otpakivanja uređaja, uverite se da nije došlo do oštećenja prilikom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj Postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece - rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu.

⚠ Ukoliko uređaj nije postavljen iznad rerne, pregradna ploča (koja nije uključena) se mora postaviti u odeljak ispod uređaja.

### OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen, u skladu sa nacionalnim bezbednosnim standardima.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Instalacija pomoću utikača strujnog kabla nije dozvoljena, osim u slučaju da je proizvod već opremljen utikačem koji je obezbedio Proizvođač.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

## ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom .

Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.

## ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama).

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

Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj uređaj ne može tretirati kao otpad iz domaćinstva, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme.

## SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

**Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.**

## IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

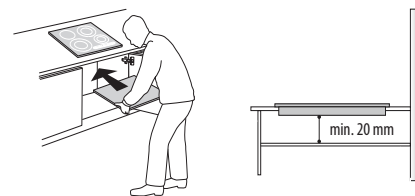
Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

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



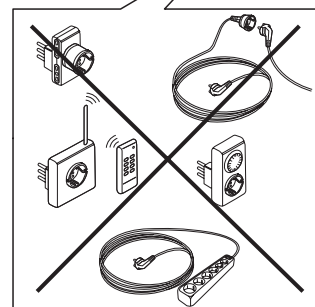
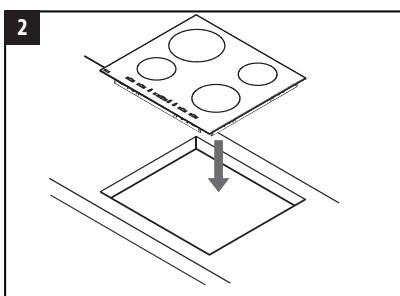
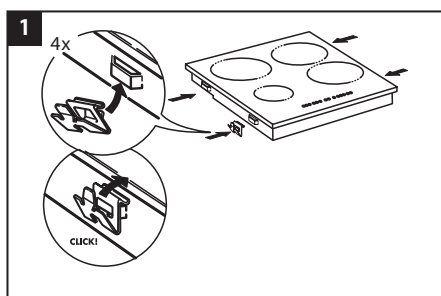
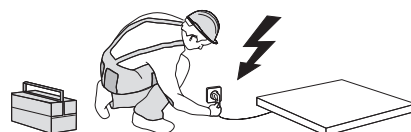
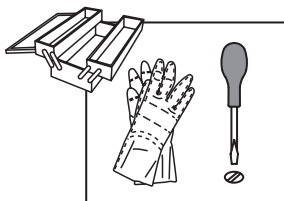
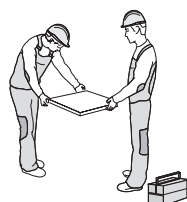
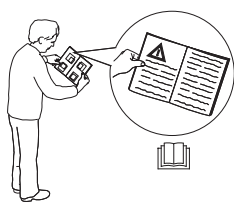
# UGRADNJA

- Ploča za kuvanje mora da bude postavljena u radnu površinu na dubini od najmanje 20 mm.
- Između površine za kuvanje i rerne ne sme ništa da stoji (vođice, podupirači, itd.).
- Postarajte se da kabl za napajanje bude odgovarajuće dužine koja će omogućiti prikladnu instalaciju.
- Razdaljina između donje strane staklo-keramičke ploče za kuvanje ili kuhinjskog elementa ili razdvajajuće ploče mora da bude najmanje 20 mm.
- Za ugradne dimenzije i ugradnju pogledajte sliku u ovom pasusu.
- Minimalno rastojanje između ploče za kuvanje i aspiratora iznad nje se mora ispoštovati. Više informacija potražite u korisničkom uputstvu za aspirator.
- Dostavljenu zaptivku postavite na površinu za kuvanje (osim ako nije već postavljena), nakon što ste očistili površinu.
- **Površinu za kuvanje nemojte montirati pored mašine za pranje posuđa ili rublja da električna kola ne bi došla u kontakt sa parom ili vlagom što bi moglo da ih ošteti.**
- Ukoliko je rerma smeštena ispod površine za kuvanje, vodite računa da poseduje rashladni sistem. Ukoliko temperatura električnih kola premaši maksimalnu dozvoljenu temperaturu, površina za kuvanje će se odmah isključiti; u tom slučaju, sačekajte par minuta dok se unutrašnja temperatura električnih kola ne spusti na podnošljiv nivo, kada ćete ujedno moći opet da uključite ploču za kuvanje.

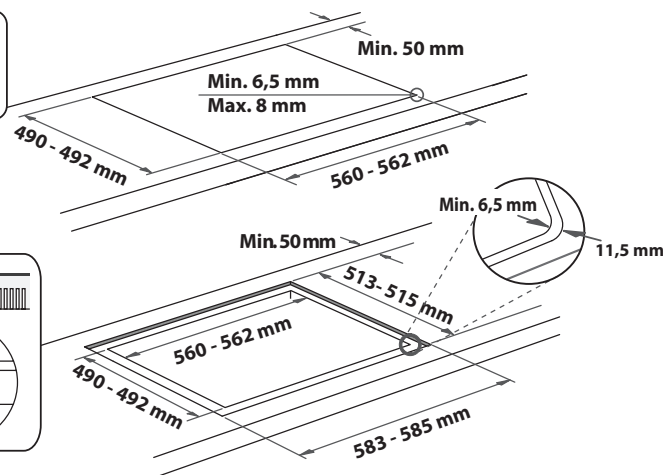
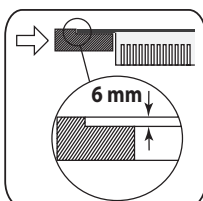
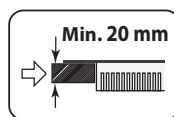
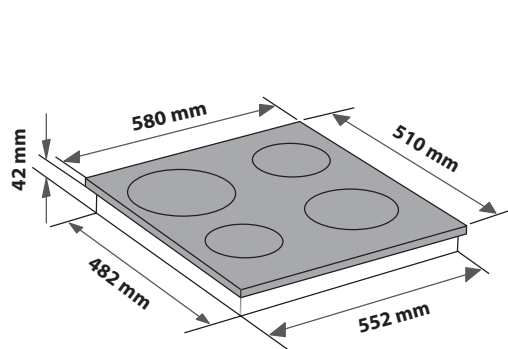
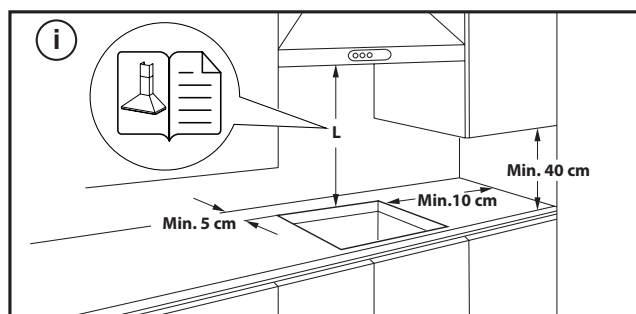


## POSTAVLJANJE PLOČE ZA KUVANJE

Nakon priključivanja na električnu mrežu (pogledajte poglavlje "Priključivanje na električnu mrežu"), postavite svaki od pričvrtnih držača na namenska ležišta na bočnim stranama ploče za kuvanje, kao što je prikazano na slici. Zatim gurnite ploču za kuvanje unutar izreza i proverite da li je staklo ravno i paralelno sa radnom pločom. Pričvrtni držači su projektovani za svaku vrstu materijala radne ploče (drvo, mermer, itd.).



## DIMENZIJE I RAZMACI



## UKLANJANJE PLOČE:

Da biste uklonili ploču, prvo je isključite iz električnog napajanja. Preporučuje se da obavezno oslobodite gornji deo od rerne, fioke, pregradne ploče ili drugog elementa. To omogućava tehničaru da pristupi donjem delu ploče radi odvrtanja četiri žabice pomoću odvijača i da podigne ploču i skine je bez oštećenja radne površine.

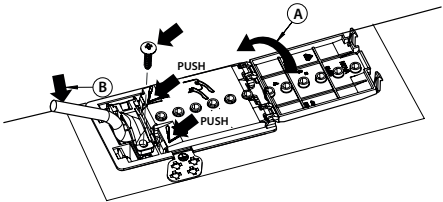
# PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE

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

## POVEZIVANJE SA PRIKLJUČNIM BLOKOM

Za priključivanje na električnu mrežu koristite kabl H05RR-F ili H05V2V2-F, kao što je navedeno u tabeli koja sledi.

| MREŽNI NAPON ZA NAPAJANJE                                                                        | PROVODNICI KOLICINA x VELICINA             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 220-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup>                      |
| 230-240V ~ +    | 3 x 4 mm <sup>2</sup> (samo za Australiju) |
| 220-240V 3~ +   | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                    |
| 380-415V 3N~ +  | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>                    |
| 380-425V 2N~ +  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>                    |



Uređaj mora biti priključen na električnu mrežu putem prekidača za odvajanje svih polova sa minimalnim kontaktnim zazorom od 3 mm.

**PAŽNJA:** kabl za napajanje treba da bude dovoljno dugačak kako bi površina za kuvanje mogla da se izvadi iz radne ploče, i treba da se postavi kako bi se izbeglo oštećenje ili pregrevanje do kog može da dođe prilikom kontakta sa osnovom.

- NAPOMENA:** žuti/zeleni provodnik uzemljenja mora da bude povezan sa kablovskom utičnicom sa simbolom  i mora da bude duži od ostalih žica.
- Uklonite otprilike 70 mm izolacionog omotača sa kabla napajanja (B).
  - Skinite nekih 10 mm omotača sa žica. Potom umetnite kabl napajanja u klemu kabla i povežite žice sa priključnim blokom kao što je prikazano u dijagramu ožičenja koji se nalazi u blizini samog priključnog bloka.
  - Osigurajte kabl napajanja (B) pomoću kleme kabla.
  - Zatvorite priključni blok sa poklopcem (A).
  - Nakon povezivanja električnih priključaka, postavite ploču sa kuvanje sa gornje strane i zakačite je na potporne opruge, prateći uputstva na slici.





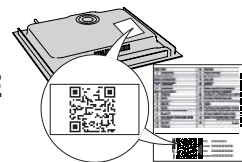
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE HOTPOINT/ARISTON**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem **www.register10.eu**.

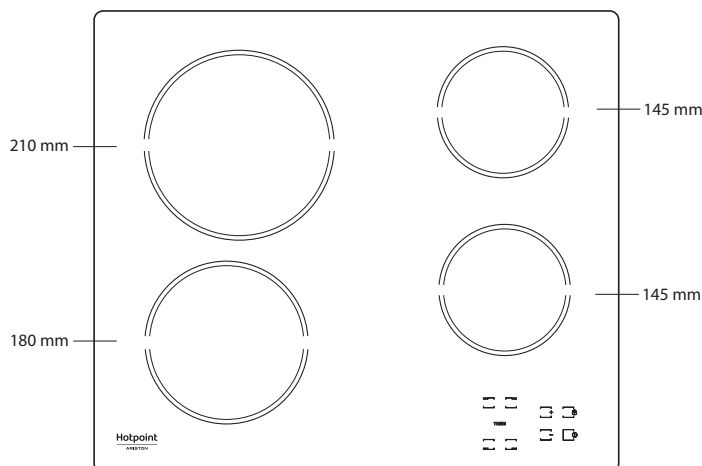


**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

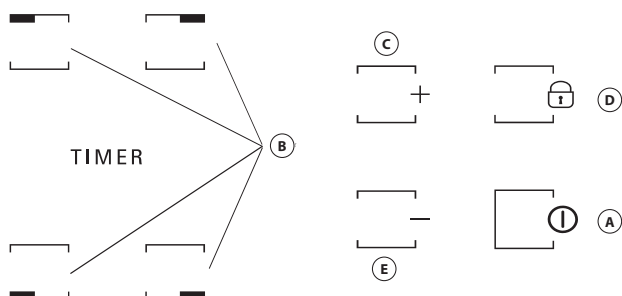
**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**



## OPIS PROIZVODA



## KONTROLNA TABLA



- A** Uključeno/isključeno
- B** Izbor zone za kuvanje i tajmera
- C-E** Povećavanje i smanjivanje temperature
- D** Zaključavanje dugmad

## PRVA UPOTREBA

Nakon prve montaže, kontrolna tabla vrši funkcionalni test u trajanju od oko 1 sekunde, nakon čega se automatski prebacuje na funkciju "Zaključavanje dugmad".

Da biste deaktivirali ovu funkciju, pritisnite i držite dugme "D"; oglašiće se zvučni signal i isključiće se odgovarajuća LED lampica.

**NAPOMENA:** Ako dođe do resetovanja, ponovite gore opisan postupak.

## SVAKODNEVNA UPOTREBA



### UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili ploču za kuvanje, držite dugme "A" pritisnuto približno 2 sekunde. Za sve 4 zone za kuvanje prikazano je "0". Ako se u roku od 20 sekundi ne aktivira nijedna zona za kuvanje, ploča za kuvanje se automatski isključuje kao bezbednosna mera opreza.

### UKLJUČIVANJE I PODEŠAVANJE ZONA ZA KUVANJE

Pritisnite ono dugme "B" koje odgovara zoni za kuvanje koju želite da koristite. Izaberite željenu postavku temperature pomoću dugmadi "E" ili "C". Druge postavke kuvanja koje mogu da se izaberu idu od 1 do 9. Istovremeno pritisnite dugmad "+/-" da biste otkazali sve postavke.

**VAŽNO:** kontrola se isključuje 10 sekundi nakon odabira postavke temperature. Da biste promenili postavku temperature, prvo ponovo pritisnite dugme za izbor "B", a zatim nastavite sa promenom postavki pomoću dugmadi "E" ili "C".

### TIMER

Da biste podesili funkciju Tajmer, izaberite željenu zonu za kuvanje i postavku snage, zatim ponovo pritisnite taster zone za kuvanje i svetla tačka će se pojaviti na displeju zone za kuvanje kontrolisane tajmerom. Indikator "00" treperi na 2 displeja. Pritisnite dugme "C" ili "E" da biste podesili vreme od 1 do 99.

**VAŽNO:** nakon 10 sekundi na displeju tajmera će biti prikazane postavke snage za druge zone za kuvanje.

Da biste videli preostalo vreme kuvanja, pritisnite taster zone za kuvanje kontrolisane tajmerom dva puta.

### FUNKCIJA A

Ova funkcija omogućava automatsko smanjivanje nivoa snage zone za kuvanje od najviše vrednosti (nivo 9) do nivoa koji je izabrao korisnik za kasniju fazu kuvanja.

Da biste aktivirali ovu funkciju, prvo pritisnite dugme "+" kada se postigne nivo 9. Na displeju se prikazuje "A" i "9" naizmenično treperi na niskom nivou osvetljenosti. Tada izaberite željeni nivo snage (niži od 9) pomoću dugmeta "-".

“A” i izabrani nivo naizmenično trepere na niskom nivou osvetljenosti na displeju. Funkcija je aktivirana kada “A” i izabrani nivo naizmenično trepere na visokom nivou osvetljenosti na displeju. Kada se “A” više ne vidi na displeju (funkcija “A” se isključuje automatski nakon nekoliko minuta u zavisnosti od podešenog nivoa snage), proces kuvanja se nastavlja na nižem nivou snage i na displeju se prikazuje samo izabrani nivo snage.

**NAPOMENA:** ova funkcija nije moguća na nivou 9.



### ZAKLJUČAVANJE DUGMAD

Funkcija Zaključavanja dugmeta uključuje se kada držite pritisnuto dugme “D” dok se ne uključi tačka iznad dugmeta funkcije. Kontrolna tabla je zaključana, osim za funkciju isključivanja. Ova funkcija ostaje uključena čak i kada se ploča za kuvanje isključi, a zatim ponovo uključi, i može se deaktivirati ponovnim pritiskom na dugme “D” dok se tačka iznad dugmeta funkcije ne isključi. Kada je ploča isključena i kada je zaključavanje dugmeta aktivirano, da biste uključili ploču, prvo deaktivirajte funkciju zaključavanja dugmeta tako što ćete ponovo pritisnuti dugme “D” dok se tačka iznad dugmeta funkcije ne isključi. Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na bilo kojoj komandi može slučajno da aktivira ili deaktivira zaključavanje dugmeta.



### INDIKATOR TEMPERATURE

Kada se zona za kuvanje isključi, indikator temperature “H” ostaje uključen ili treperi smenjujući se sa oznakom “0” dok se temperatura ploče za kuvanje ne vrati na bezbedan nivo.

**VAŽNO:** Bezbednosne karakteristike ploče za kuvanje uključuju funkciju automatskog isključivanja. Dugotrajna primena iste postavke temperature aktivira automatsko isključivanje zone za kuvanje (na primer, nakon približno 1 sat primene maksimalne postavke temperature, zona za kuvanje se isključuje).

- VAŽNO:** Da izbegnete stalno oštećenje ploče za kuvanje:
- nemojte koristiti šerpe sa dnom koje nije ravno;
  - nemojte koristiti metalne lonce sa emajliranim dnom;
  - nemojte stavljati vrele šerpe/tiganje preko kontrolne table.

Ploča takođe sadrži funkciju “automatskog isključivanja” koja isključuje zonu za kuvanje ako se ne izvrši izmena nivoa snage nakon određenog perioda u zavisnosti od samog podešavanja nivoa snage. U tabeli je navedeno trajanje svakog nivoa snage.

| NIVO SNAGE | VREME AUTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA |
|------------|---------------------------------|
| 0          | 30 sekundi                      |
| 1          | 10 sati                         |
| 2          | 5 sati                          |
| 3          | 5 sati                          |
| 4          | 4 sata                          |
| 5          | 3 sata                          |
| 6          | 2 sata                          |
| 7          | 2 sata                          |
| 8          | 2 sata                          |
| 9          | 1 sat                           |

## TABELA ZA KUVANJE

| NIVO SNAGE       |       | VRSTA KUVANJA                                  | NIVO KORIŠĆENJA<br>(ukazuje na iskustvo i navike u kuvanju)                                                                                       |
|------------------|-------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimalna snaga | 9     | Ključanje                                      | Idealno za brzo povećavanje temperature hrane do brzog ključanja u slučaju vode ili brzo zagrevanje tečnosti za kuvanje.                          |
|                  | 9 – 8 | Prženje                                        | Idealno za rumenjenje, početak kuvanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo ključanje.                                                             |
| Velika snaga     | 8 – 7 | Rumenjenje – održavanje ključanja – grilovanje | Idealno za rumenjenje, održavanje ključanje, kuvanje i grilovanje (kratko trajanje, 5 do 10 minuta).                                              |
|                  | 7 – 6 | Prženje – kuvanje – grilovanje                 | Idealno za održavanje krčkanja, kuvanje i grilovanje (srednje trajanje, 10 do 20 minuta), predzagrevanje i prženje.                               |
| Srednja snaga    | 6 – 5 | Nežno prženje                                  | Idealno za prženje jaja i omleta.                                                                                                                 |
|                  | 5 – 4 | Kuvanje – krčkanje – dinstanje                 | Idealno za dugotrajno kuvanje (pirinač, sosovi, meso, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, supa, mleko), kremasta pasta.                         |
|                  | 4 – 3 | Zgušnjavanje – kremasta pasta                  |                                                                                                                                                   |
| Mala snaga       | 2 – 1 | Održavanje toplote hrane – kremasti rižoto     | Idealno za održavanje tek pripremljene hrane toplom (npr. sosovi, supe, minestrome), kremasti rižoto i održavanje toplote jela koja se serviraju. |
| Minimalna snaga  | 1     | Odmrzavanje                                    | Idealno za odmrzavanje malih proizvoda i nežno topljenje čokolade ili putera.                                                                     |
| Nema napajanja   | 0     | —                                              | Ploča u režimu mirovanja ili isključena (moguća rezidualna toplota nakon kuvanja označena slovom “H”).                                            |

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### ⚠ Isključite uređaj sa električne mreže.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Nemojte koristiti abrazivne sundere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

- So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

## OTKLANJANJE PROBLEMA

Ukoliko ploča za kuvanje ne radi kako bi trebalo, pogledajte vodič za rešavanje problema pre nego što pozovete službu za korisnike.

- Pročitajte i pridržavajte se uputstava datih u odeljku "Svakodnevna upotreba".
- Proverite da li je prekinuto električno napajanje.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.
- Ukoliko je zona za kuvanje odabrana, a na displeju se pojavi "F" ili "ER" praćeno brojem, obratite se postprodajnom servisu i obavestite ih.
- Ako je kod greške "F03", "ER03" ili "E02", pokušajte da je otklonite prema ovim uputstvima:
  - Ako se prikaže greška "E02", pazite da ne pritisnete dugmad duže od 5 sekundi, da nema predmeta u oblasti HMI interfejsa i da je interfejs čist i suv. Prilikom čišćenja sledite uputstva iz odeljka Čišćenje i održavanje.
  - Ako se prikaže greška "F03", pokušajte da isključite i ponovo uključite ploču za kuvanje.
  - Ako se prikaže greška "F04", obratite se postprodajnom servisu i obavestite ih o prikazanoj kodu greške.

- Ukoliko ploča za kuvanje ne radi nakon intenzivne upotrebe, unutrašnja temperatura same ploče je previsoka. Sačekajte par minuta dok se ploča za kuvanje ne ohladi.
- Ako je grejač neprekidno uključen, ali se ciklično isključuje i uključuje čak i kada se nivo snage na displeju ne menja, to je deo normalnog funkcionisanja ploče. Ciklus uključivanja/isključivanja omogućava regulaciju snage grejača i sasvim je normalno. U nekim slučajevima, toplotna zaštita može da isključi grejač u određenom periodu da bi se izbeglo oštećenje stakla. Primeri takvih slučajeva su: dugo kuvanje na visokom nivou snage, upotreba šerpi koje su manje od grejnog elementa i korišćenje šerpi čije dno nije ravno.
- Ako ploča emituje kratak zvuk a da korisnik nije pritisnuo nijedno dugme, uklonite svu tečnost koja je prosuta na HMI interfejs. Osušite HMI interfejs i nastavite da koristite ploču. Ako je ploča isključena automatski, do toga je možda došlo usled prisustva tečnosti na HMI interfejsu. Osušite HMI interfejs i ponovo uključite ploču.

Ukoliko i posle navedenih provera kvar još uvek postoji, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

## POSTPRODAJNI SERVIS

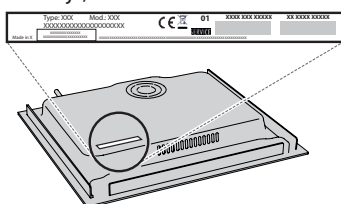
### PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

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

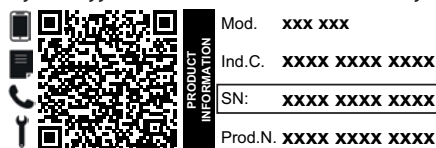
### UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

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

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



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



- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

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

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

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

