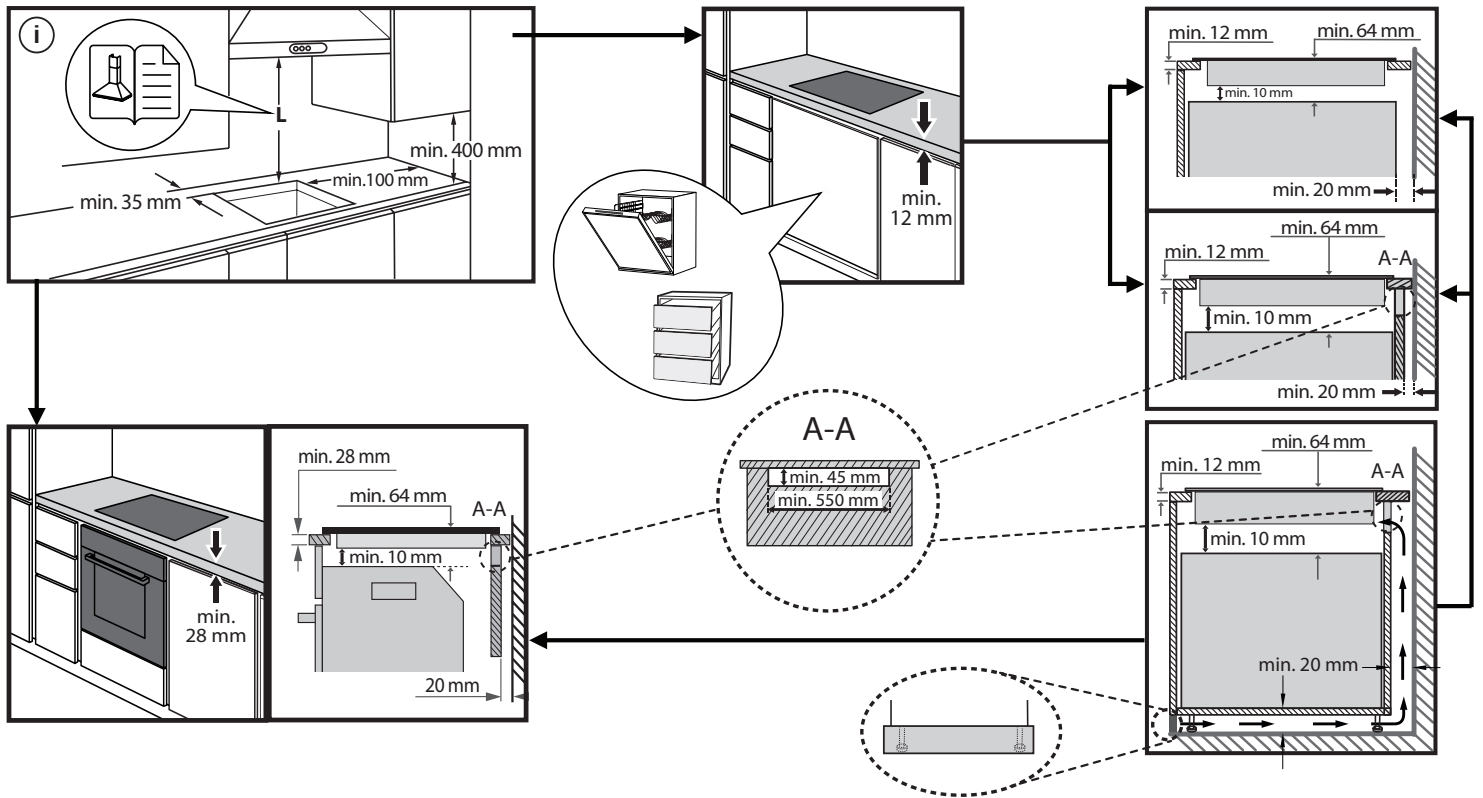
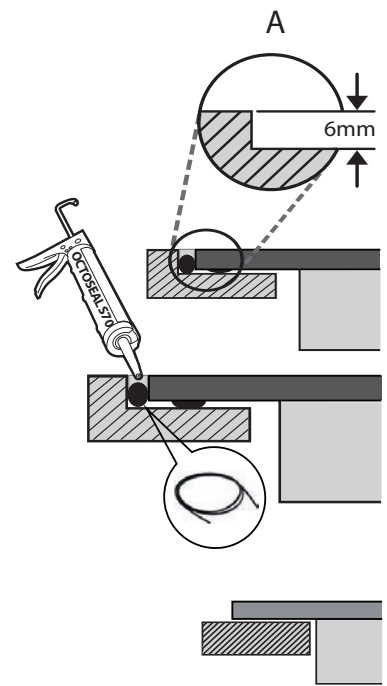
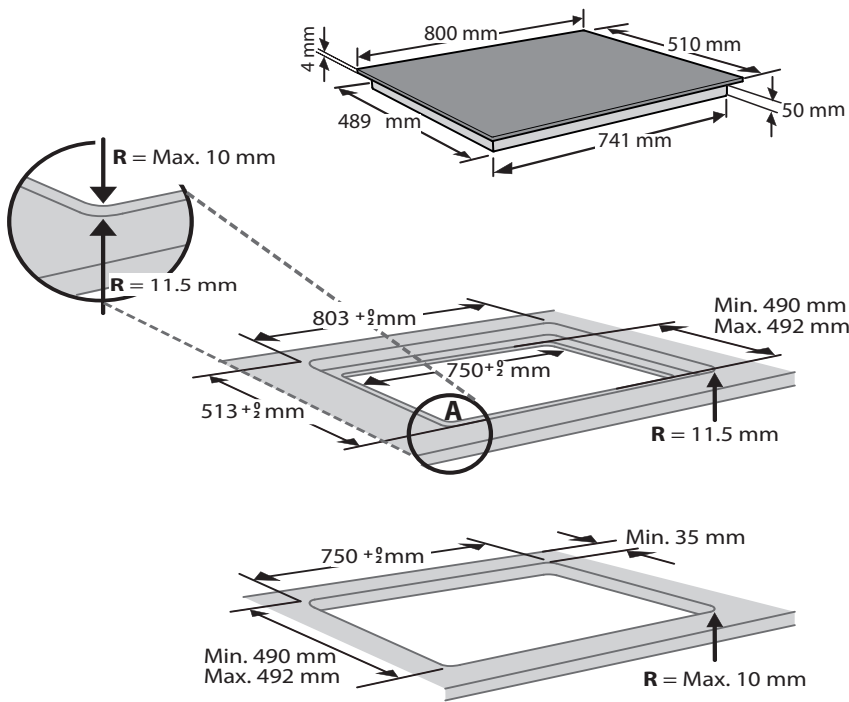


SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

INSTALLATION

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

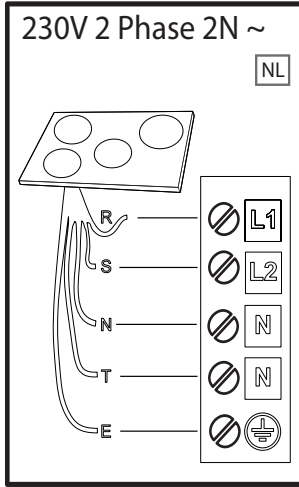
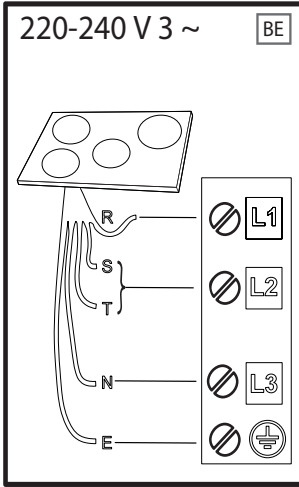
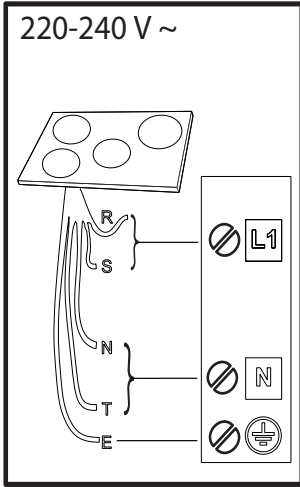
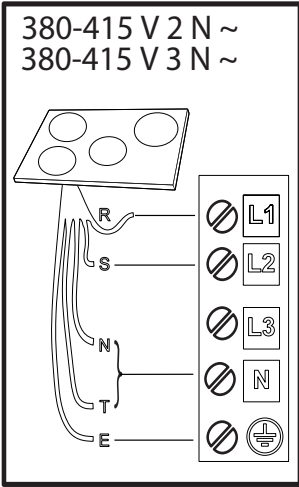
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



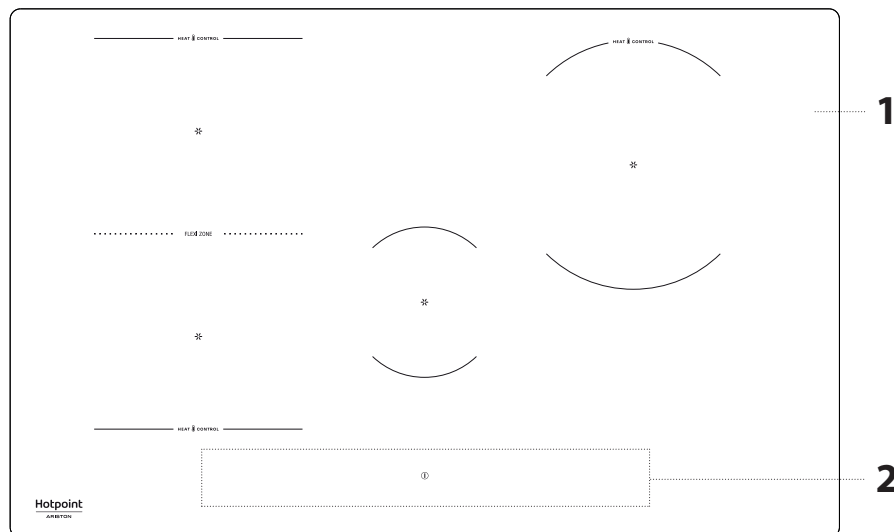
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ARISTON PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



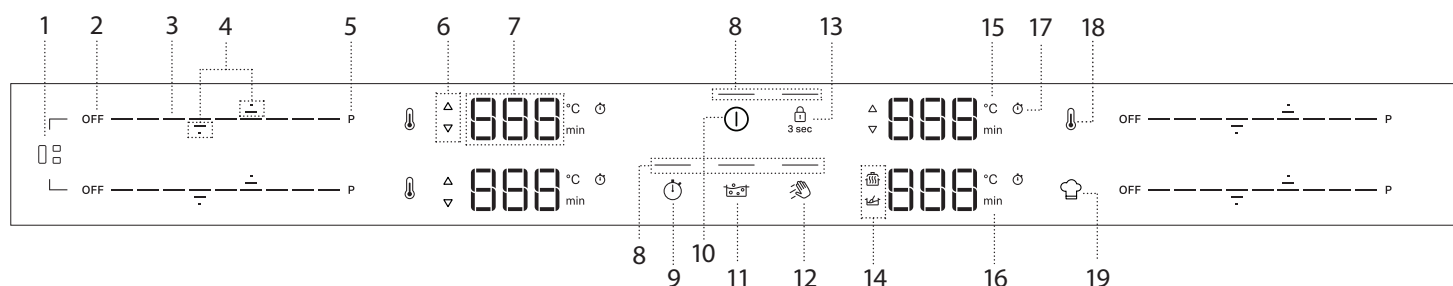
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 1. Flexi Zone button | 8. Indicator light – function active | 15. Temperature indicator (degrees Celsius) |
| 2. Cooking zone OFF button | 9. Timer button | 16. Minutes indicator |
| 3. Scroll keypad | 10. On/Off button | 17. Timer indicator symbol |
| 4. Arrows to set Temperature/Timer | 11. Assisted Boil (Boil&Cook) button | 18. Heat control button |
| 5. Fast heating button (Booster) | 12. Wipe function button | 19. Special function button |
| 6. Preheat/Cool down indicator | 13. Key lock button – 3 seconds | |
| 7. Cooking zone display | 14. Symbols/Activation of special functions | |

NOTE: Press the ON/OFF button (10); all the available functions will become visible for a few moments, after which only the main ones will remain active. The others can be used, and will be activated, during the subsequent use of the device.

IMPORTANT: All the available functions will be illuminated in dim light intensity, which will become more intense only when they are activated.

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

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

EMPTY POTS AND PANS

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

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

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

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

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum power. Adjust the setting on the basis of the limits of your domestic electrical system, as explained in the following paragraph.

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

The table below shows the power used by each zone for each function, to help you understand the possible usage limitations based on the chosen power setting.

ZONE	1 or 2	1 + 2	3	4
POWER LEVEL 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA
ASSISTED BOIL (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA
MELTING (KW)	NA	NA	NA	0.045
KEEP WARM (KW)	NA	NA	NA	0.145

Examples with reference to the values in the table above:
If you set the "Power management setting" at 4 kW and activate multiple cooking zones simultaneously, the hob will automatically adjust the power levels not to exceed the overall power limit (e.g. 4 kW).
For example, with the "Power management setting" set at 4 kW, if you set zone 3 at "Booster" (=3.7 kW) and then try to activate zone 1 at level 18 (2.2 kW), the overall power supplied would exceed the limit of 4 kW (3.7 + 2.2 = 5.9 kW). For this reason, the hob will automatically adjust the power levels as follows: the cooking zone set to "Booster" will be set at level 18 (=2.2 kW), while the second cooking zone at level 15 (=1.6 kW, the maximum power level not to exceed the 4 kW limitation).

Setting Menu: Changing the basic settings

Once you have connected the device to the main power supply, you can change the default settings by entering the Setting menu within 60 seconds:

- After connecting the hob to the main power supply, wait until all the LEDs turn on and off consecutively.
- Press and hold the On/Off button (ⓘ) to turn on the hob.
- Press the Key-lock button (⏻) for at least 6 seconds to enter the Setting menu. Ignore the key-lock activation sound that you will hear after 3 seconds of pressing.
- The setting type (eg."PL") will be shown on the top-left cooking zone display, and its default (or current) value (eg."2_5") will appear on the bottom-left cooking zone display.
- You can select the setting type by using up (⬆) and down (⬇) arrows of the top-left cooking zone. You can change its value by using up (⬆) and down (⬇) arrows of the bottom-left cooking zone. See the table below for the setting types, default values and possible values.
- Press the On/Off button to confirm.
- Without the confirmation, the hob will quit the Setting menu and return to the previous values within 30 seconds.

ORDER	SETTING TYPE	TOP-LEFT	BOTTOM-LEFT (DEFAULT)	POSSIBLE VALUES
1	Power Limitation	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Audio tone	Aud	On	On/Off
3	Demo mode	dE	Off	Off/On

NOTE: once the demo mode function has been activated, it will remain ON even if the main power supply is interrupted.

SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn on the hob, press and hold the power button. The LED above the button will turn on, and you will hear an acoustic signal. After a few seconds, you can interact with the hob. To turn the hob off, press the same button again; all the cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

When the hob is turned ON, the scroll keypad (SLIDER) of all available cooking zones will turn ON in low luminosity. Place your finger on the scroll keypad (SLIDER) of the zone you want to activate, and gently slide it to the right if you want to increase the power level or to the left to decrease it. You will notice that the control keypad segments will shift to high luminosity based on the selected power level, and the display digits will show the number corresponding to the power level selected (from 1 to 18). The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster) to quickly boil water.

To deactivate the cooking zones:

Select the "OFF" button at the beginning of the scroll keypad.

NOTE: Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons. If such elements are not removed within 8 seconds, the hob makes two short acoustic sounds and switches OFF by itself while showing the "OFF" message.

CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock function is designed to lock the hob settings, to prevent accidental changes to the settings or the unintentional activation/deactivation of the functions. You may need to use this function for example in case of possible liquid or food spillage, or for safety reasons (children's accidental interaction with the hob) to prevent any risk of the hob turning on by accident. To use the control panel lock function press and hold the  button for 3 seconds. The button switches to high luminosity and a beep and a light above the symbol indicate that this function has been activated. To unlock the controls, repeat the activation procedure.

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

Power level or function	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Melting	Keep warm
Maximum working time	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1.5 h	10 min.	5 min.	8 h	8 h
Power level after time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Cooking Zone 1, 2, 3
** Cooking Zone 4

Examples regarding the values in the table above:

If you turn on a cooking zone and set its power to level 14, the cooking zone will continue working for a maximum of 2 hours. After 2 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

If you activate the Booster function on cooking zone 4, it will automatically drop to power level 18 after 5 minutes. On the other hand, if you activate the Booster function on cooking zone 1, 2 or 3, it will automatically drop to power level 18 after 10 minutes. After 1.5 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones, and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

NOTE: The control panel is locked except for the switching off function. If you turn your hob off with the control panel lock active, press the ON/OFF button and then press the lock button for 3 sec to unlock the hob.

WIPE FUNCTION

The wipe function temporarily locks the buttons of the user interface to prevent accidental changes to the settings during the cleaning process. The function doesn't interrupt the cooking process. Wipe function helps to prevent any sounds if water spills on the user interface during the cooking process or during your habitual cleaning. For safety reasons, the ON/OFF button can be activated, even involuntarily, during cleaning.

To activate the Wipe function:

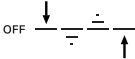
- Press Wipe function button (). You will hear an acoustic sound when the function is active.
- The LED above the button will turn on and stay on while the button itself flashes for the entire duration of the function activity.
- The control panel remains locked for 30 seconds.

TIMER

The timer controls all the active cooking zones.

To activate the timer:

- Select the cooking zone and set the required power level.
- The timer button will turn on approximately 5 seconds after the cookware has been recognised. Press it until an indicator light turns on in line with the specific symbol on the chosen cooking zone.
- Use the up () and down () arrows to set the time (don't press and hold them for more than 8 seconds, otherwise the hob shows OFF. For more information, refer to the "Troubleshooting" section). The time will change from 000 seconds to 30 minutes, increasing by 1 minute each time; from 30 to 150 minutes, the time will increase in steps of 5 minutes. If you need to change the time by 10 minutes, use the side dashes. The dash on the left will subtract 10 minutes, while the dash on the right will add 10 minutes (see following image).



- To confirm the time set, you can press the clock button (). Otherwise, the time will be automatically confirmed after 5 seconds without any action.
- You can change the time at any point and activate multiple timers simultaneously.
- During the countdown, tap with your finger on the slider to see the power level. Tap the up () or down () arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.
- Once the timer has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

To deactivate the timer:

Press the down arrow () until it shows 000, and it will be deactivated after 5 seconds.

TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS

P BOOSTER FUNCTION

Booster is a special mode with a power level higher than level 18, for the fastest heating. This mode can have a different duration depending on the zone used (refer to table below). After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18.

IMPORTANT: Do not use with an empty pan or oil/butter. This function is ideal for boiling water.

NOTE: Depending on the Power Management setting, the Booster function may not be available for certain cooking zones. Furthermore, if you set one cooking zone to Booster and then activate another zone, the first one will be reduced to the maximum level available (even much lower than level 18) to allow the second one to be used. The second cooking zone will be set or limited based on the remaining power available on that side of the hob. Please bear in mind as well that the power delivery may vary according to the size and material of the cookware being used.

ZONE DESCRIPTION

Zone	Nominal power (Level 18, kW)	Power Booster (kW)	Booster Duration (min.)
1 or 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

NOTE: the values in the table refer to testing conditions as described in the normative standard for evaluating the performance of cooking appliances. The power shown may vary depending on the size or material of the cookware used.

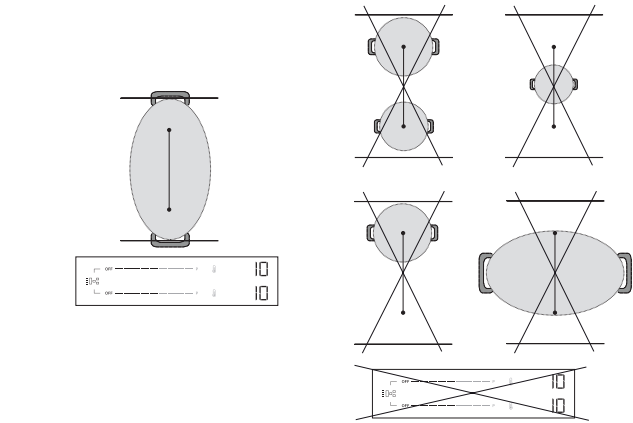
FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

With this function you can combine two cooking zones into a single, longer one to accommodate rectangular, oval or elongated cookware, and use a single setting for the whole combined zone.

To ensure the correct results, use only pots and pans with a ferromagnetic base long enough to cover the two zones at the same time. Place the cookware in the centre of the flexible cooking rectangular area.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.

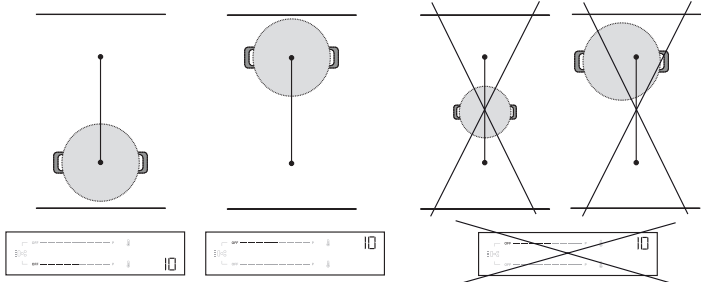
NOTE: A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.



IMPORTANT: With pots and pans with a ferromagnetic base of 21 cm or smaller, it is recommended to use the single cooking zones **without activating the flexible cooking mode (Flexi Zone)**. Place the cookware on either the front or rear zone, then activate that zone.

If the Flexi Zone is active, the Heat Control function will not be available or displayed on the control panel.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.

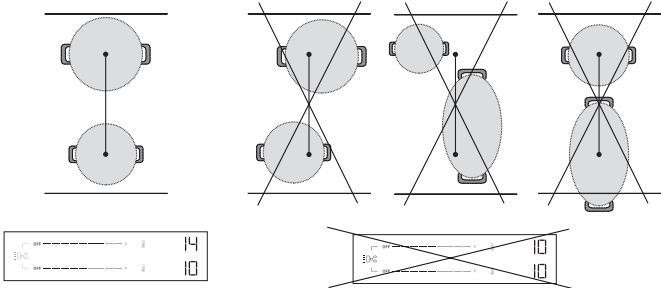


Flexi Zone used as two individual zones

When used with two pots or pans at the same time, it is advisable to place the first one on the rear zone and the second on the front zone (refer to figure below). In this case, the zones should be activated **without using the flexible cooking mode (Flexi Zone)**.

For optimal performance, make sure both pans are centred in their respective zones. Do not move one pot/pan off-centre to make space for the other one. When positioning the cookware, do not go outside the cooking zone area or on top of the control panel.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



AUTOMATIC FUNCTIONS

This hob provides you with some automatic functions to assist you in the cooking process. Please note that they may not be available, depending on the power management setting (see "Power Management" section). For example, if power management has been set at 2.5 kW and some zones are already being used, the remaining power might not be enough to activate an automatic function. The hob will notify you with an acoustic signal.

MELTING

The function automatically sets the ideal power for melting. It allows you to melt delicate food such as chocolate or butter, and keep it melted without the risk of it burning or sticking to the pot/pan.

KEEP WARM

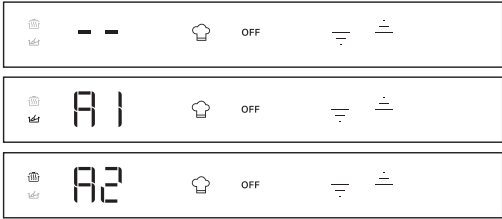
The function automatically sets the ideal power for keeping food warm after cooking and before serving. Note that liquids are reduced over time when food is kept warm.

These automatic functions are only available on standard cooking zones (zones with the icon).

How to activate automatic functions:

To activate the automatic functions, press the icon (keep warm) on the top and (melting) on the bottom.

Use the up () and down () arrows to select the required function. The display will show "A1" for melting and "A2" for keep warm and the corresponding icon will become brighter.



HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE

This function allows you to select and cook at the temperature you want (as you would do with an oven), rather than using standard power levels. With this feature, the hob will automatically adjust the heat and maintain a stable cookware temperature, eliminating the need for constant adjustments.

This function is available only on cooking zones with the icon.

NOTE: The displayed temperature refers to the centre of the empty cookware. Depending on the specific cookware you are using, the temperature shown might be different from the actual cookware temperature. For optimal performance, it is

advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone and to activate the function when there is no 'residual heat' indicator (Hot) active.

IMPORTANT: This function is not meant to be used for boiling water or deep-frying. For this reason, the water won't boil even if a temperature higher than 100°C is selected. Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

How to activate Heat Control:

- Place the cookware on the zone with the  icon.
- Press the  icon.
- Use the up arrow () to select the required temperature. The default setting is 45° C. You can increase the temperature up to 200°C, according to your needs (refer to the table below for cooking tips). Use the down arrow () to reduce the temperature.
- During the heat-up phase, an up arrow () will flash next to the selected temperature.
- When the cookware has reached the set temperature, the hob will notify you with an acoustic signal and the up arrow () will stop flashing. Now you can add food.
- Once the set point has been reached, you can use the up () and down () arrows to adjust the selected temperature in steps of 5°C.
- If the new selected temperature is lower than current one, a down arrow () will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached. If the new selected temperature is higher than the current one, an up arrow () will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached.
- If you set a timer on a zone where the Heat Control function is active, the timer will start only after the set point has been reached. The display will show the timer countdown instead of the temperature. During the countdown, tap the up () or down () arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

The table below gives some suggestions on cooking techniques for each temperature.

LOW HEAT		MEDIUM HEAT		HIGH HEAT	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Melt (chocolate, butter)	Keep Warm	Gentle fry (vegetable base mix)	Scramble (eggs)	Sauté Stir-fry	Grill (beef, vegetables)
Defrost (meat, fish)	Thickening, Creaming (risotto)	Confit (vegetables) Deglaze	Caramelise (sugar, vegetables)	Brown (Pancakes, Toast)	Sear (steak, roast)
		Simmer (120°C)			

Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

NOTE:

- The system is able to monitor the cooking temperature, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- Depending on the cooking zone activation sequence, the Heat Control function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.



Scan the QR code to unlock the secrets of cooking with Heat Control. Discover how easy and rewarding it is to cook with temperature by visiting our website, where you can find guidance on a variety of cooking techniques, everyday meals and exciting new dishes through step-by-step recipes.

INDICATORS

Hot RESIDUAL HEAT

If "Hot" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated (due to the use of adjacent zones or because a hot pot has been placed on it). When the cooking zone has cooled down, the "Hot" message disappears.



ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

This function brings water to the boil and automatically adjusts the power to keep it simmering until you are ready to add your food. This function also helps prevent overboiling and wasted energy when compared to Booster mode. To save energy and speed up the boiling process, we recommend covering the pan with a lid. Assisted Boil is available only on cooking zones with the  icon.

NOTE: When using this function, the pot must have a base diameter of 160 - 210 mm and be filled with water to between 1/2 and 3/4 of its volume. Consider that the maximum volume that can be used with this function is about 4 lt. Do not add salt to the water before it has reached the boil, as this will prevent the system from working as expected.

For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone, use water at room temperature, and activate the function when there is no 'residual heat' indicator present.

IMPORTANT: This function is meant to be used for boiling water only, not for milk or other types of liquid. Based on the cookware available on the market, the function might not perform as expected.

How to activate Assisted Boil:

- Fill the pot with water (see the notes above).
- Place the cookware on a cooking zone with the  icon.
- Select the Assisted Boil button ().
- Press the Assisted Boil button () one time if Heat Control is available on one cooking zone only. If Heat Control is available on more than one cooking zone, press the  button several times until you reach the cooking zone where you want to use the Assisted Boil function. A "b-" indication will appear in the display to guide you through the zones.
- When the zone is selected, you will see b- flashing on the zone display for a few seconds and then the function will start automatically.
- When the Assisted Boil function starts, an animation will appear in the display during the heat-up phase.
- Within 90 seconds from when the water starts boiling, the function will notify you of the fact with an acoustic signal. The animation will disappear, and the hob automatically sets the power level at 15 to maintain a gentle boil.
- Depending on the cookware used, the power level may automatically drop to level 15 without reaching the boiling point of the water. In order to reach boiling point, you can increase the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan that is compatible with induction cooking. If the conditions described above do not occur, we suggest switching the Boil&Cook function off and setting the power levels manually to continue cooking.
- Add your food and, if necessary, change the power level to adjust the strength of the boil as required. The power selection will be limited to those levels suitable for boil maintenance (i.e. levels 10 - 18).

NOTE:

- Whether the water is boiling or not, after about 15 minutes from the activation of the function the hob automatically sets the power level to 15 and the animation disappears.
- Depending on the Power Management setting or the cooking zone activation sequence, the Assisted Boil function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.
- When using this function, you will not be able to set a timer during the water heat-up phase. The timer can only be enabled after receiving the acoustic notification that the water has reached boiling point.
- The system is able to monitor the boiling process, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- If the hob offers the possibility of using Boil&Cook in multiple zones, only one Boil&Cook function can be activated on each side. During the selection process, the animation (snake) will still be displayed on the same side for a few seconds without the function being able to be activated.



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

COOKING TABLE

The cooking table offers cooking tips for each power level. The actual power delivered for each power level depends on the cooking zone dimension and on the cookware used.

POWER LEVEL	COOKING TIPS
Maximum power (P)	Booster* - Bring water to a boil as quickly as possible. Do not use with an empty pan or oil/butter.
17 – 18	Bring water to a boil, deep fry** frozen products.
15 – 16	Maintain a lively boil, sear, blister, stir-fry, brown.
10 – 14	Maintain a gentle boil, preheat, grill (for a long period of time), stir-fry, sauté, caramelize, brown, pancakes.
5 – 9	Simmer, stew, thicken, slow cook.
3 – 4	Keep warm, defrost.
1 – 2	Melting, creaming (risotto).
Zero power (OFF)	Hob is in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by “Hot”).

*Booster is a special mode that uses a power level higher than 18, to heat up water faster. This mode can be maintained for a maximum time of 10 min. depending on the zone used. After this time, the power will be automatically reduced to level 18.

** For deep frying frozen products such as French fries, it is recommended to use non Flexi Zone cooking zones. If you want to deep fry using Flexi Zone cooking zones, it is recommended to use the front one.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Important:**

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

TROUBLESHOOTING

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

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F9E0	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in “Electrical connection” section.	Make the power supply connection according to the “Electrical connection” section.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9 The power level is automatically decreased. A cooking zone turns OFF automatically. The hob turns OFF automatically.	The cooking zone turns off when the temperatures are too high. The power level is decreased, or the cooking zone turns off or the hob turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	Wait for the cooking area to cool down before using it again. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the “Installation” section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds (more than 10), then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E [when the hob is off]	The hob does not heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the “First time use” section.

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
A special function does not turn on and the hob produces an acoustic signal.	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW).	See the "Power management" section.
When you choose a power level or use the Booster function, the power level automatically decreases.	The hob automatically sets the maximum available power level (even lower than the set one) to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW). The Booster function can have a different duration depending on the zone used. After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	See the "Power management" or "Booster function" section. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the "Installation" section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
	Cookware is not detected. Cooking zone switches off after 30 seconds.	This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.	If your cookware is suitable for induction cooking (see the "Accessories" section) and correctly positioned on the required cooking zone, try using it on a smaller cooking zone. Otherwise, please use appropriate cookware (See the "Accessories" section).
The hob makes two short acoustic sounds and then switches OFF by itself. The "OFF" message is subsequently displayed for up to 60 seconds, during which time the hob cannot be turned back on and it repeats the two short acoustic sounds every 5 seconds.	Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons: - the ON/OFF button, causing the hob to turn off unintentionally, - the key-lock button, causing the unwanted activation of the key-lock function if pressed continuously for more than 3 seconds. The function remains active even after the hob has switched off, with the key-lock icon and LED on, - the scroll keypad, causing the unwanted change of power levels. The hob switches off by itself (showing the "OFF" message) if it is not cleaned within 8 seconds.		Dry and/or clean and/or remove the object so the hob can be turned back on 60 seconds after the OFF message appeared. If the key lock function has been accidentally activated, press the key-lock button for 3 seconds to disable it. Press the ON/OFF button to switch on the hob.
Water does not boil when Heat Control () is used.	Water does not boil when the temperature is set using the Heat Control function.	You are using Heat Control to boil water.	Use Assisted Boil (Boil&Cook) or Booster function.
A clicking and/or tick-tack sound is heard when cookware is positioned.	These continuous clicking and/or tick-tack noises occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. The pan diameter may be lower than the minimum indicated in the user manual for specific cooking zones. Even if you use a pan with the correct dimensions, some pan models have a base partially covered by metal inserts (or without an even ferromagnetic distribution), and they do not always perform as expected.		Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).
The hob is turned off.	The hob will automatically turn off in the following situations: - In the event of water spillage, food overflow, or objects positioned on the control panel buttons that could accidentally activate the ON/OFF button. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound. - If there is no interaction with the control panel for more than 30 seconds, and no cooking zone is active. - If no cookware has been detected for more than 30 seconds and there has been no interaction with the control panel for the same time. - The maximum working time for a power level or function has elapsed, and there has been no interaction with the hob for more than 30 seconds. - Other cases not specified here.		See the "Daily use" section for further information. Turn on the hob manually.
While using the Assisted Boil (Boil&Cook) function, the water does not reach boiling point. or The function does not indicate that boiling point has been reached within about 90 seconds from when the water starts to boil.	Depending on the cookware or the amount of water used, boiling point might not be reached. Whether the water is boiling or not, the power level may automatically drop to 15 after about 15 minutes from when the function is activated.		If the water is not boiling, bring it to the boil by increasing the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan suitable for induction cooking. If the function does not indicate boiling within about 90 seconds from when the water starts boiling, we suggest you switch off the Boil&Cook function and use power levels to continue cooking.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bases (e.g. when the bottoms are made from different layers of material, or are uneven). They may vary according to the type of cookware used and the amount of food contained, and are not the symptom of something wrong. Induction hobs may produce continuous clicking and/or tick-tack sounds with a positioned pot/pan. These sounds may occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).

AFTER-SALES SERVICE

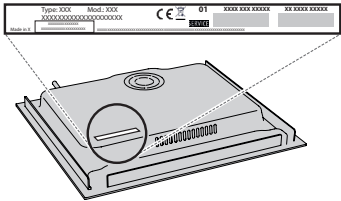
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

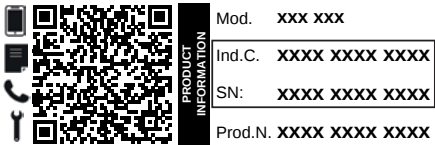
When contacting our customer after-sales service, always give:

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



Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons, as well as producing acoustic signals due to the contact between the objects and the buttons. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound which will then be repeated every 5 seconds until the object or water is removed from the control panel, even after switch-off. To avoid switch-off, remove any spilled liquids from the user interface and thoroughly dry it within 8 seconds, or use the Wipe function which gives you 30 seconds for cleaning and drying. Remember that the ON/OFF button will always be active.

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

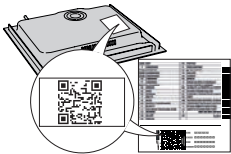


- your full address;
- your telephone number;

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.



NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

USO CONSENTITO

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

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

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

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

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

 **Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori.** Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

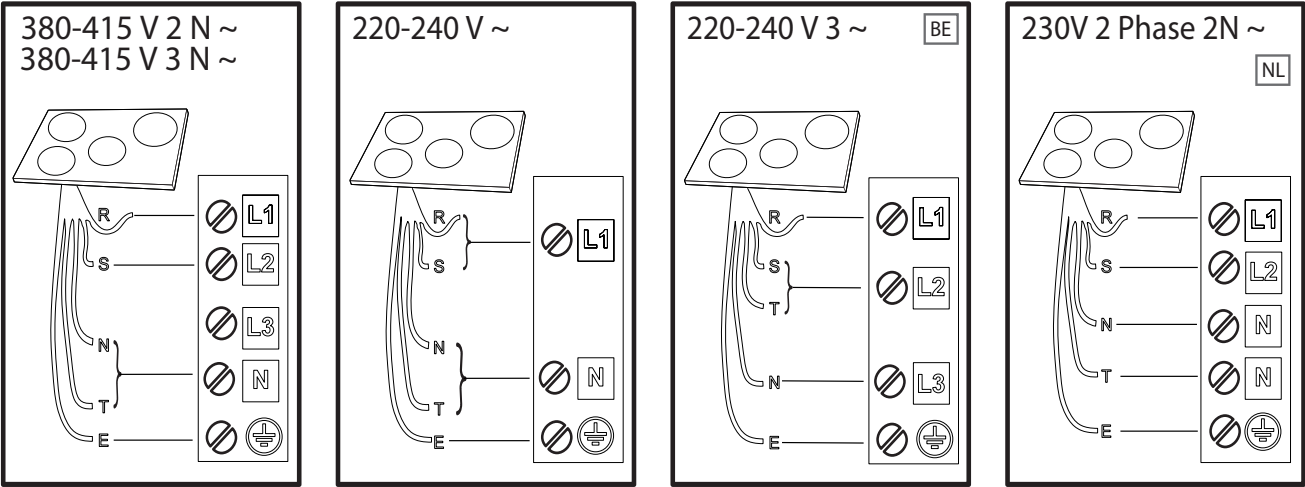
NOTA

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



COLLEGAMENTO ELETTRICO

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



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

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

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



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

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

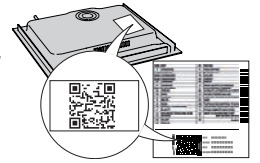

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
HOTPOINT/ARISTON**

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

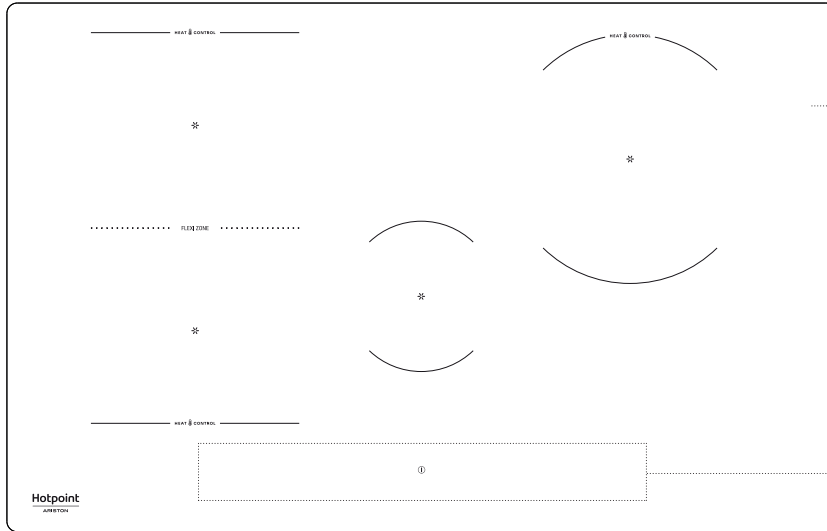


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI,
SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO**

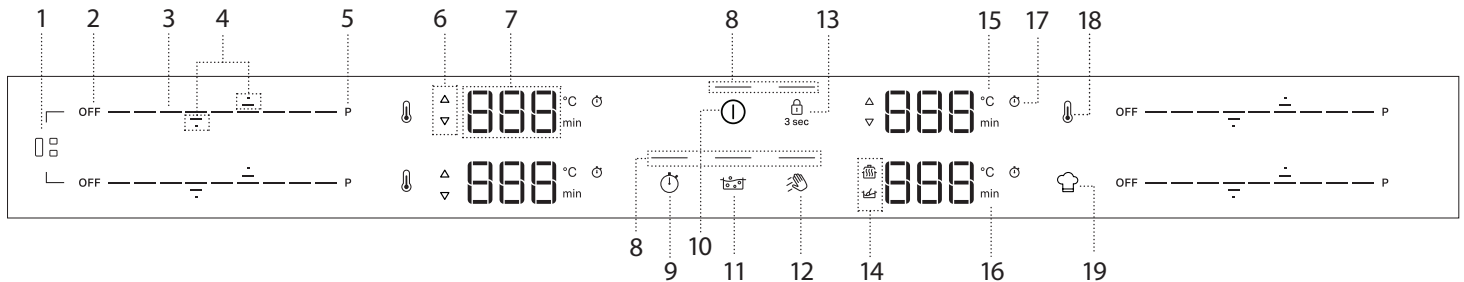


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | | |
|--|--|---|
| 1. Pulsante Flexi Zone | 8. Spia luminosa funzione attiva | 15. Indicatore di temperatura (gradi Celsius) |
| 2. Pulsante di spegnimento zona di cottura | 9. Pulsante timer | 16. Indicatore minuti |
| 3. Tastiera di scorrimento | 10. Tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) | 17. Icona indicatore contaminuti |
| 4. Freccie per impostare Temperatura/Timer | 11. Pulsante Ebollizione assistita (Boil&Cook) | 18. Pulsante Heat Control |
| 5. Pulsante di riscaldamento rapido (Booster) | 12. Pulsante funzione di pulizia | 19. Pulsante funzione speciale |
| 6. Indicatore di preriscaldamento/raffreddamento | 13. Pulsante di blocco tasti - 3 secondi | |
| 7. Visualizzazione della zona di cottura | 14. Icone/attivazione funzioni speciali | |

NOTA: Premere il pulsante ON/OFF (10); tutte le funzioni disponibili saranno visibili per alcuni istanti, dopodiché rimarranno attive solo quelle principali. Le altre possono essere utilizzate, e saranno attivate, durante il successivo utilizzo del dispositivo.

IMPORTANTE: Tutte le funzioni disponibili saranno evidenziate da una luce di debole intensità, che diventerà più intensa solo quando saranno attivate.

ACCESSORI

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

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

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

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

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

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

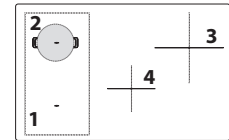
PENTOLE E PADELLE VUOTE

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

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

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

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



PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima. Regolare l'impostazione in base ai limiti del proprio impianto elettrico domestico, come spiegato nel seguente paragrafo.

NOTE: A seconda della potenza selezionata per il piano di cottura, alcuni livelli di potenza e funzioni della zona di cottura (ad esempio, ebollizione o riscaldamento rapido) potrebbero essere limitati automaticamente per evitare di superare il limite selezionato.

La seguente tabella mostra la potenza utilizzata da ciascuna zona per ogni funzione, per facilitare la comprensione dei possibili limiti di utilizzo in base all'impostazione di potenza scelta.

ZONA	1 o 2	1 + 2	3	4
LIVELLO DI POTENZA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CNROL (KW)	1,4	ND	1,4	ND
EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	ND	3,0	ND
SCIOGLIMENTO (KW)	ND	ND	ND	0,045
MANTENIMENTO IN CALDO (KW)	ND	ND	ND	0,145

Esempi con riferimento ai valori della tabella precedente:
Se si imposta "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) a 4 kW e si attivano più zone di cottura contemporaneamente, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza per non superare il limite di potenza complessivo (ad esempio, 4 kW).
Ad esempio, con "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) impostato a 4 kW, se si imposta la zona 3 su "Booster" (=3,7 kW) e poi si cerca

di attivare la zona 1 al livello 18 (2,2 kW), la potenza complessiva erogata supererebbe il limite di 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Per questo motivo, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza come segue: la zona di cottura impostata su "Booster" sarà impostata al livello 18 (=2,2 kW), mentre la seconda zona di cottura al livello 15 (=1,6 kW), il livello massimo di potenza per non superare la limitazione di 4 kW).

Menu Impostazioni: modifica delle impostazioni di base

Una volta collegato il dispositivo all'alimentazione principale, è possibile modificare le impostazioni predefinite accedendo al menu Impostazioni entro 60 secondi:

- Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, attendere che tutti i LED si accendano e si spengono consecutivamente.
- Premere e tenere premuto il pulsante On/Off () per accendere il piano cottura.
- Premere il pulsante di blocco dei tasti () per almeno 6 secondi per accedere al menu Impostazioni. Ignorare il suono di attivazione del blocco dei tasti che si sentirà dopo 3 secondi di pressione.
- Il tipo di impostazione (ad esempio "PL") verrà visualizzato sul display della zona di cottura in alto a sinistra e il suo valore predefinito (o corrente) (ad esempio "2_5") apparirà sul display della zona di cottura in basso a sinistra.
- È possibile selezionare il tipo di impostazione utilizzando le frecce in alto () e in basso () della zona di cottura in alto a sinistra. È possibile modificarne il valore utilizzando le frecce verso l'alto () e verso il basso () della zona di cottura in basso a sinistra. Vedere la seguente tabella per i tipi di impostazione, i valori predefiniti e i valori possibili.
- Premere il pulsante On/Off per confermare.
- Senza conferma, il piano di cottura uscirà dal menu Impostazioni e tornerà ai valori precedenti entro 30 secondi.

SELEZIONE	TIPO DI IMPOSTAZIONE	IN ALTO A SINISTRA	IN BASSO A SINISTRA (IMPOSTAZIONE PREDEFINITA)	VALORI POSSIBILI
1	Limitazione della potenza	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Tono audio	Aud	On	On/Off
3	Modalità demo	dE	Off	Off/On

NOTE: una volta attivata la funzione di modalità demo, questa rimarrà attiva anche se l'alimentazione principale viene interrotta.

USO QUOTIDIANO

① ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

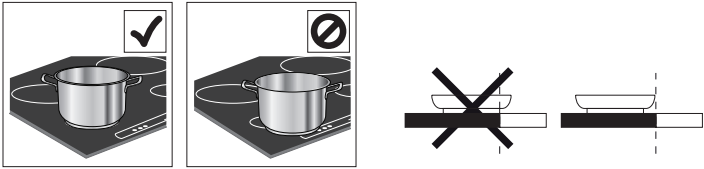
Per accendere il piano cottura, tenere premuto il pulsante di accensione. Il LED sopra il pulsante si accende e si sente un segnale acustico. Dopo alcuni secondi, può interagire con il piano di cottura. Per spegnere il piano di cottura, premere di nuovo lo stesso pulsante; Tutte le zone di cottura si spegneranno.

POSIZIONAMENTO

Evitare di coprire con la pentola le icone del pannello di controllo.

Note: Nelle zone di cottura vicine al pannello di controllo, è consigliabile tenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (prendendo in considerazione sia il fondo della padella sia il suo bordo superiore, poiché questo tende ad essere più grande).

Questo previene un eccessivo surriscaldamento della tastiera. Quando si griglia o si frigge, utilizzare le zone di cottura posteriori, se possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA



Per attivare le zone cottura:

Quando il piano di cottura viene acceso, la tastiera a scorrimento (SLIDER) di tutte le zone di cottura disponibili si accende a bassa luminosità. Posizionare il dito sul tastierino di scorrimento (SLIDER) della zona che si desidera attivare, e farlo scorrere delicatamente verso destra se si desidera aumentare il livello di potenza o verso sinistra per diminuirlo. Si noterà che i segmenti della tastiera di controllo passeranno ad alta luminosità in base al livello di potenza selezionato, e le cifre del display mostreranno il numero corrispondente al livello di potenza selezionato (da 1 a 18).

Il pulsante "P" può essere utilizzato per selezionare la funzione di riscaldamento rapido (Booster) per far bollire rapidamente l'acqua.

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il pulsante "OFF" all'inizio del tastierino di scorrimento.

NOTA: Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura. Se tali elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e si spegne da solo, mostrando il messaggio "OFF".

🔒 BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

La funzione di blocco del pannello di controllo è progettata per bloccare le impostazioni del piano di cottura, per evitare modifiche accidentali alle impostazioni o l'attivazione/disattivazione involontaria delle funzioni. Potrebbe essere necessario utilizzare questa funzione, ad esempio. In caso di possibile traboccamento di liquidi o alimenti, o per motivi di sicurezza (interazione accidentale dei bambini con il piano di cottura), per evitare il rischio di accensione accidentale del piano di cottura. Per utilizzare la funzione di blocco del pannello di controllo, tenere premuto il pulsante per 3 secondi. Il pulsante passa ad una luminosità elevata e un segnale acustico e una luce sopra l'icona indicano che questa funzione è stata attivata. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.

NOTA: Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Se si spegne il piano di cottura con il blocco del pannello di controllo attivo, premere il pulsante ON/OFF, quindi premere il pulsante di blocco per 3 secondi per sbloccare il piano di cottura.



FUNZIONE DI PULIZIA

La funzione di pulizia blocca temporaneamente i pulsanti dell'interfaccia utente per evitare modifiche accidentali alle impostazioni durante il processo di pulizia. La funzione non interrompe il processo di cottura.

La funzione di pulizia aiuta a prevenire eventuali rumori se l'acqua si rovescia sull'interfaccia utente durante il processo di cottura o durante la pulizia abituale. Per motivi di sicurezza, il pulsante ON/OFF può essere attivato, anche involontariamente, durante la pulizia.

Per attivare la funzione di pulizia:

1. Premere il pulsante di Funzione di pulizia (). Si sentirà un suono acustico quando la funzione è attiva.
2. Il LED sopra il pulsante si accende e rimane acceso, mentre il pulsante stesso lampeggia per tutta la durata dell'attività della funzione.
3. Il pannello di controllo rimane bloccato per 30 secondi.

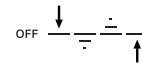


CONTAMINUTI

Il timer controlla tutte le zone di cottura attive.

Per attivare il contaminuti:

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Il pulsante del timer si accende circa 5 secondi dopo il riconoscimento della pentola. Premerlo finché non si accende un indicatore luminoso in linea con il simbolo specifico della zona di cottura scelta.
3. Utilizzare le frecce in alto () e in basso () per impostare l'ora (non tenerle premute per più di 8 secondi, altrimenti il piano di cottura mostrerà OFF). Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi". Il tempo passerà da 000 secondi a 30 minuti, aumentando di 1 minuto ogni volta; da 30 a 150 minuti, il tempo aumenterà a incrementi di 5 minuti. Se occorre modificare l'ora di 10 minuti, utilizzare i trattini laterali. Il trattino a sinistra sottrarrà 10 minuti, mentre il trattino a destra aggiungerà 10 minuti (vedere l'immagine seguente).



4. Per confermare l'ora impostata, può premere il pulsante dell'orologio (). In caso contrario, l'ora verrà confermata automaticamente dopo 5 secondi senza alcuna azione.
5. È possibile modificare l'ora in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.
6. Durante il conto alla rovescia, toccare con il dito il cursore per vedere il livello di potenza. Toccare la freccia verso l'alto () o verso il basso () per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.
7. Una volta scaduto il timer, verrà emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Per disattivare il contaminuti:

Premere la freccia verso il basso () fino a visualizzare 000, dopodiché la disattivazione avverrà dopo 5 secondi.



INDICATORE CONTAMINUTI

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

TEMPO MASSIMO DI LAVORO DELLE ZONE DI COTTURA E DELLE FUNZIONI

Livello di potenza o funzione	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Scioglimento	Mantenere caldo
Tempo di lavoro massimo	-	8 ore	6 ore	4 ore	3 ore	2 ore	1,5 ore	10 min	5 min	8 ore	8 ore
Livello di potenza dopo il timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona di cottura 1, 2, 3

** Zona di cottura 4

Esempi relativi ai valori della tabella precedente:

Se si accende una zona di cottura e si imposta la sua potenza sul livello 14, la zona di cottura continuerà a funzionare per un massimo di 2 ore. Dopo 2 ore, il livello di potenza scende a 0 e la zona di cottura si spegne automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 4, questa scenderà automaticamente al livello di potenza 18 dopo 5 minuti. D'altra parte, se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 1, 2 o 3, dopo 10 minuti scenderà automaticamente al livello di potenza 18. Dopo 1,5 ore, il livello di potenza scenderà al livello 0 e la zona di cottura si spegnerà automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

FUNZIONI

P FUNZIONE BOOSTER

Il Booster è una modalità speciale con un livello di potenza superiore al livello 18, per un riscaldamento più rapido. Questa modalità può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata (fare riferimento alla tabella sottostante). Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

IMPORTANTE: Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro. Questa funzione è ideale per far bollire l'acqua.

NOTA: A seconda dell'impostazione della gestione della potenza, la funzione Booster potrebbe non essere disponibile per alcune zone di cottura. Inoltre, se si imposta una zona di cottura su Booster e poi si attiva un'altra zona, la prima verrà ridotta al livello massimo disponibile (anche molto più basso del livello 18) per consentire l'utilizzo della seconda. La seconda zona di cottura sarà impostata o limitata in base alla potenza residua disponibile su quel lato del piano cottura. Tenere inoltre presente che la potenza erogata può variare in base alle dimensioni e al materiale delle pentole utilizzate.

DESCRIZIONE DELLE ZONE

Zona	Potenza nominale (Livello 18, kW)	Booster di potenza (kW)	Durata del booster (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

NOTE: i valori della tabella si riferiscono alle condizioni di prova descritte nello standard normativo per la valutazione delle prestazioni degli apparecchi di cottura.

La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni o del materiale delle pentole utilizzate.

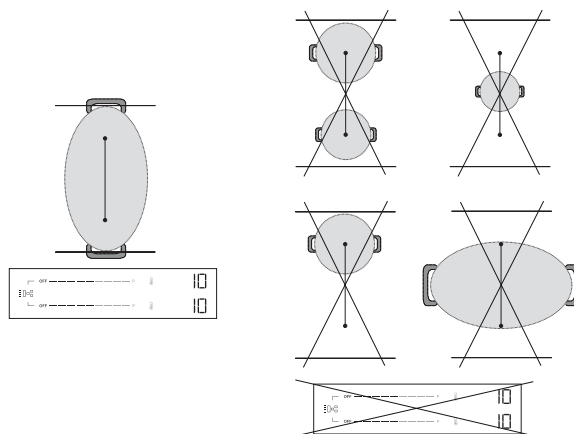
□ ZONA DI COTTURA FLESSIBILE (FLEXI ZONE)

Con questa funzione è possibile combinare due zone di cottura in una sola, più lunga, per accogliere pentole rettangolari, ovali o allungate, e utilizzare un'unica impostazione per l'intera zona combinata.

Per garantire i risultati corretti, utilizzare solo pentole e padelle con una base ferromagnetica abbastanza lunga da coprire le due zone contemporaneamente. Posizionare la pentola al centro dell'area rettangolare di cottura flessibile.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

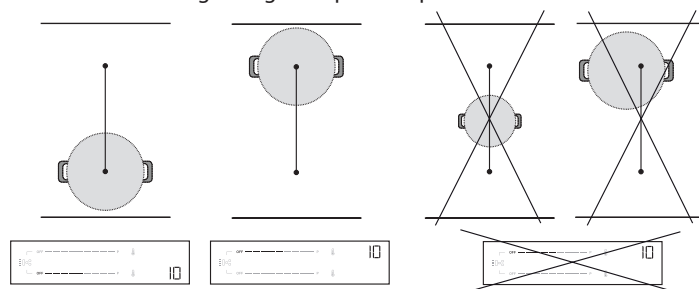
NOTA: una pentola rotonda di grandi dimensioni utilizzata al centro potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo meno uniforme.



IMPORTANTE: Con le pentole e le padelle con un fondo ferromagnetico di 21 cm o più piccolo, si raccomanda di utilizzare le zone di cottura singole **senza attivare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**. Posizionare le pentole sulla zona anteriore o posteriore, quindi attivare la zona in questione.

Se la Flexi Zone è attiva, la funzione Heat Control non sarà disponibile né visualizzata sul pannello di controllo.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

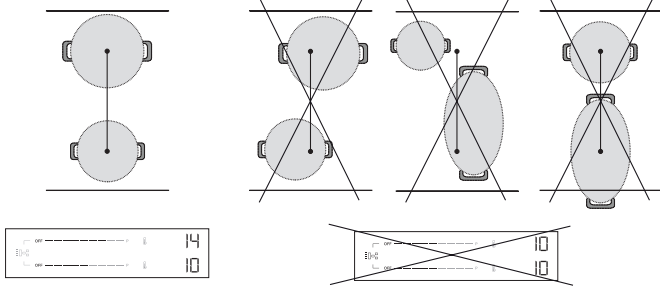


Flexi Zone utilizzata come due zone singole

Quando viene utilizzato con due pentole o padelle contemporaneamente, è consigliabile posizionare la prima sulla zona posteriore e la seconda sulla zona anteriore (fare riferimento alla figura sottostante). In questo caso, le zone devono essere attivate **senza utilizzare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**.

Per ottenere prestazioni ottimali, assicurarsi che entrambe le pentole siano centrate nelle rispettive zone. Non spostare una pentola/padella fuori centro per fare spazio all'altra. Quando si posizionano le pentole, non uscire dall'area della zona di cottura o dalla parte superiore del pannello di controllo.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.



FUNZIONI AUTOMATICHE

Questo piano di cottura offre alcune funzioni automatiche utili per assistere l'utente nel processo di cottura. Tener presente che potrebbero non essere disponibili, a seconda dell'impostazione della gestione della potenza (vedere la sezione "Gestione della potenza"). Ad esempio, se la gestione della potenza è stata impostata a 2,5 kW e alcune zone sono già utilizzate, la potenza residua potrebbe non essere sufficiente per attivare una funzione automatica. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.



SCIOGLIERE

Questa funzione imposta automaticamente il livello di potenza ideale per assistere l'utente nel processo di cottura. Tener presente che potrebbero non essere disponibili, a seconda dell'impostazione della gestione della potenza (vedere la sezione "Gestione della potenza"). Ad esempio, se la gestione della potenza è stata impostata a 2,5 kW e alcune zone sono già utilizzate, la potenza residua potrebbe non essere sufficiente per attivare una funzione automatica. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.



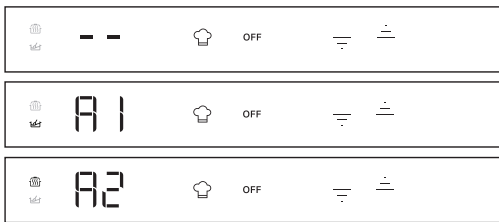
MANTENIMENTO IN CALDO

Questa funzione imposta automaticamente la potenza ideale per mantenere i cibi caldi dopo la cottura e prima di servirli. Tener presente che i liquidi si riducono nel tempo quando gli alimenti vengono mantenuti al caldo.

Queste funzioni automatiche sono disponibili solo sulle zone di cottura standard (zone con l'icona).

Come attivare le funzioni automatiche:

Per attivare le funzioni automatiche, premere l'icona . Il display visualizzerà due icone poco illuminate: (mantenere in caldo) in alto e (sciogliere) in basso. Utilizzare le frecce verso l'alto () e verso il basso () per selezionare la funzione richiesta. Il display visualizzerà "A1" per sciogliere o "A2" per mantenere in caldo e l'icona corrispondente diventerà più luminosa.



HEAT CONTROL - COTTURA ASSISTITA CON LA TEMPERATURA

Questa funzione consente di selezionare e cuocere alla temperatura desiderata (come farebbe con un forno), anziché utilizzare i livelli di potenza standard. Con questa funzione, il piano di cottura regolerà automaticamente il calore e manterrà una temperatura stabile della pentola, eliminando la necessità di continue regolazioni.

Questa funzione è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona .

NOTA: La temperatura visualizzata si riferisce al centro della pentola vuota. A seconda della pentola specifica che si sta utilizzando, la temperatura indicata potrebbe essere diversa dalla temperatura effettiva della pentola. Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura e di attivare la funzione quando non è attivo l'indicatore di "calore residuo" (Hot).

IMPORTANTE: Questa funzione non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua o per friggere. Per questo motivo, l'acqua non bollerà anche se si seleziona una temperatura superiore a 100°C. Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

Come attivare Heat Control:

1. Posizionare la pentola sulla zona con l'icona .
2. Premere l'icona .
3. Utilizzare la freccia verso l'alto () per selezionare la temperatura richiesta. L'impostazione predefinita è 45°C. È possibile aumentare la temperatura fino a 200°C, in base alle proprie esigenze (fare riferimento alla tabella sottostante per i consigli di cottura). Utilizzare la freccia verso il basso () per ridurre la temperatura.
4. Durante la fase di riscaldamento, una freccia verso l'alto () lampeggerà accanto alla temperatura selezionata.
5. Quando le pentole hanno raggiunto la temperatura impostata, il piano di cottura la informerà con un segnale acustico e la freccia verso l'alto () smetterà di lampeggiare. Ora è possibile aggiungere gli alimenti.
6. Una volta raggiunto il punto stabilito, è possibile utilizzare le frecce verso l'alto () e verso il basso () per regolare la temperatura in incrementi di 5°C.
7. Se la nuova temperatura selezionata è inferiore a quella corrente, una freccia verso il basso () lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato. Se la nuova temperatura selezionata è superiore a quella attuale, una freccia verso l'alto () lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato.
8. Se si imposta un timer su una zona in cui è attiva la funzione Heat Control, il timer si avvierà solo dopo aver raggiunto il punto impostato. Il display mostrerà il conto alla rovescia del timer invece della temperatura. Durante il conto alla rovescia, toccare la freccia verso l'alto () o verso il basso () per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.

HEAT CONTROL - SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

La seguente tabella fornisce alcuni suggerimenti sulle tecniche di cottura per ogni temperatura.

CALORE BASSO		CALORE MEDIO		CALORE ALTO	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Sciogliere (cioccolato, burro)	Mantenere caldo	Friggere delicatamente (soffritto)	Strapazzare (uova)	Sauté (saltare in padella)	Grill (manzo, verdure)
Scongellare (carne, pesce)	Addensare, mantecare (risotto)	Confit (verdure) Deglassare	Caramellare (zucchero, verdure)	Dorare (pancake, toast)	Scottare (bistecca, arrosto)
		Sobbollire (120°C)			

Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

NOTE:

- Il sistema è in grado di monitorare la temperatura di cottura, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- A seconda della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione Heat Control potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.



Scansionare il codice QR per svelare i segreti della cottura con Heat Control. Per scoprire quanto sia facile e gratificante cucinare con la temperatura, visitare il nostro sito web, dove è possibile trovare indicazioni su una varietà di tecniche di cottura, pasti quotidiani e nuovi piatti entusiasmanti attraverso ricette passo-passo.



EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK)

Questa funzione porta l'acqua ad ebollizione e regola automaticamente la potenza per mantenerla a fuoco lento fino a quando non è pronto ad aggiungere il cibo. Questa funzione aiuta anche a prevenire la bollitura eccessiva e lo spreco di energia rispetto alla modalità Booster. Per risparmiare energia e accelerare il processo di ebollizione, consigliamo di coprire la pentola con un coperchio. L'ebollizione assistita è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona .

NOTA: Quando si utilizza questa funzione, la pentola deve avere un diametro di base di 160 - 210 mm e deve essere riempita d'acqua tra 1/2 e 3/4 del suo volume. Considerare che il volume massimo utilizzabile con questa funzione è di circa 4 litri. Non aggiungere sale all'acqua prima che abbia raggiunto l'ebollizione, perché questo impedirà al sistema di funzionare come previsto.

Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, di utilizzare acqua a temperatura ambiente e di attivare la funzione quando non è presente l'indicatore di "calore residuo".

IMPORTANTE: Questa funzione deve essere utilizzata solo per far bollire l'acqua, non per il latte o altri tipi di liquidi.

In base alle pentole disponibili sul mercato, la funzione potrebbe non operare come previsto.

Come attivare l'ebollizione assistita:

1. Riempire la pentola d'acqua (vedere le note precedenti).
2. Posizionare la pentola su una zona di cottura con l'icona
3. Selezionare il pulsante di Ebollizione assistita (
4. Premere il pulsante per l'Ebollizione assistita () una volta se il Heat Control è disponibile solo su una zona di cottura. Se il Heat Control è disponibile su più di una zona di cottura, premere il pulsante più volte fino a raggiungere la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione di Ebollizione assistita. Un'indicazione "-b-" apparirà sul display per consentire la navigazione tra le zone.
5. Quando la zona è selezionata, sul display della zona verrà visualizzata la lettera -b- lampeggiante per alcuni secondi, quindi la funzione si avvierà automaticamente.
6. Quando si avvia la funzione di Ebollizione assistita, sul display apparirà un'animazione durante la fase di riscaldamento.
7. Entro 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, la funzione avvertirà l'utente con un segnale acustico. L'animazione scomparirà e il piano di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza a 15 per mantenere un'ebollizione delicata.
8. A seconda della pentola utilizzata, il livello di potenza può scendere automaticamente al livello 15 senza raggiungere il punto di ebollizione

dell'acqua. Per raggiungere il punto di ebollizione, è possibile aumentare il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, è possibile provare a utilizzare un'altra padella compatibile con la cottura a induzione. Se non si verificano le condizioni sopra descritte, suggeriamo di spegnere la funzione di Boil&Cook e di impostare manualmente i livelli di potenza per continuare a cucinare.

9. Aggiungere gli alimenti e, se necessario, cambiare il livello di potenza per regolare l'intensità dell'ebollizione, come richiesto. La selezione della potenza sarà limitata ai livelli adatti al mantenimento della bollitura (ovvero i livelli 10 - 18).

NOTA:

- Che l'acqua stia bollendo o meno, dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione, il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza a 15 e l'animazione scompare.
- A seconda dell'Impostazione di gestione della potenza o della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione di Ebollizione assistita potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.
- Quando si utilizza questa funzione, non sarà possibile impostare un timer durante la fase di riscaldamento dell'acqua. Il timer può essere attivato solo dopo aver ricevuto la notifica acustica che l'acqua ha raggiunto il punto di ebollizione.
- Il sistema è in grado di monitorare il processo di ebollizione, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- Se il piano offre la possibilità di utilizzare il Boil&Cook in più zone, potrà essere attivata solo una funzione Boil&Cook per lato. Durante il processo di selezione verrà comunque visualizzata l'animazione (snake) sullo stesso lato per qualche secondo, senza che la funzione possa essere attivata.

INDICATORI

CALORE RESIDUO

Se sul display viene visualizzato "Caldo", significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche se la zona non è stata attivata, ma è stata riscaldata (a causa dell'utilizzo di zone adiacenti o perché vi è stata collocata una pentola calda).

Quando la zona di cottura si è raffreddata, il messaggio "Hot" scompare.

PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre suggerimenti di cottura per ogni livello di potenza. La potenza effettiva erogata per ogni livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura e dalle pentole utilizzate.

LIVELLO DI POTENZA	CONSIGLI PER LA COTTURA
Potenza massima (P)	Booster* - Portare l'acqua a ebollizione il più rapidamente possibile. Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro.
17 – 18	Portare l'acqua a ebollizione, friggere** i prodotti surgelati.
15 – 16	Mantenere un'ebollizione sostenuta, scottare, rosolare, saltare in padella, dorare.
10 – 14	Mantenere una leggera ebollizione, preriscaldare, grigliare (per un lungo periodo di tempo), saltare, sauté, caramellare, dorare, pancake.
5 – 9	Sobbollire, stufare, addensare, cuocere a fuoco lento.
3 – 4	Mantenere in caldo, scongelare.
1 – 2	Sciogliere, mantecare (risotto).
Potenza zero (OFF)	Il piano cottura è in modalità standby o spento (possibile calore residuo di fine cottura, indicato da "Hot").

*Il Booster è una modalità speciale che utilizza un livello di potenza superiore a 18, per riscaldare l'acqua più velocemente. Questa modalità può essere mantenuta per un tempo massimo di 10 minuti, a seconda della zona utilizzata. Dopo questo lasso di tempo, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

** Per friggere prodotti surgelati come le patatine fritte, si raccomanda di utilizzare zone di cottura non-Flexi Zone. Se si desidera friggere utilizzando le zone di cottura Flexi Zone, si consiglia di utilizzare quella anteriore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo ("Hot").**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi o macchie di residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo se il residuo è attaccato al piano di cottura.

Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.

- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano di cottura e devono essere eliminati immediatamente.
- 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 traccimazioni di liquidi nelle zone di cottura possono far spostare o vibrare le pentole.
- Dopo aver pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Verificare che l'alimentazione elettrica non sia stata interrotta.
- Qualora non si riuscisse a spegnere il piano di cottura dopo l'uso, scollegarlo dall'alimentazione.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Note: La presenza di acqua, o di liquidi versati da pentole o da qualsiasi oggetto appoggiato su un pulsante del piano di cottura, può accidentalmente attivare o disattivare la funzione di blocco del pannello di controllo.

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F9E0	Collegamento errato del cavo di alimentazione.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nella sezione "Collegamento elettrico".	Effettuare il collegamento dell'alimentazione in base alla sezione "Collegamento elettrico".
F0EA	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F0E9 Il livello di potenza viene diminuito automaticamente. Una zona di cottura si spegne automaticamente. Il piano di cottura si spegne automaticamente.	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate. Il livello di potenza viene diminuito, la zona di cottura si spegne o il piano di cottura si spegne quando le temperature sono troppo elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di utilizzarla di nuovo. Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi (più di 10), quindi ricollegare il piano di cottura all'alimentazione. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		
dE [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni della sezione "Primo utilizzo".
Una funzione speciale non si attiva e il piano di cottura emette un segnale acustico.	Il piano di cottura non consente di attivare una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW).	Vedere la sezione "Gestione della potenza".
Quando si sceglie un livello di potenza o si utilizza la funzione Booster, il livello di potenza diminuisce automaticamente.	Il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza massimo disponibile (anche inferiore a quello impostato) per garantire l'utilizzo della zona di cottura.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW). La funzione Booster può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata. Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Vedere la sezione "Gestione della potenza" o "Funzione Booster". Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.
	La pentola non viene rilevata. La zona di cottura si spegne dopo 30 secondi.	Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.	Se la pentola è adatta alla cottura a induzione (vedere la sezione "Accessori") e posizionata correttamente sulla zona di cottura richiesta, provare a utilizzarla su una zona di cottura più piccola. Altrimenti, utilizzare pentole adeguate (vedere la sezione "Accessori").

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e poi si spegne da solo. Il messaggio "OFF" viene quindi visualizzato per un massimo di 60 secondi, durante i quali il piano di cottura non può essere riacceso e ripete i due brevi suoni acustici ogni 5 secondi.	Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura: - il tasto ON/OFF, causando lo spegnimento involontario del piano di cottura; - il pulsante di blocco dei tasti, causando l'attivazione indesiderata della funzione di blocco dei tasti se premuto ininterrottamente per più di 3 secondi. La funzione rimane attiva anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, con l'icona del blocco tasti e il LED acceso; - il tastierino di scorrimento, causando una variazione indesiderata dei livelli di potenza. Il piano di cottura si spegne da solo (mostrando il messaggio "OFF") se non viene pulito entro 8 secondi.		Asciugare e/o pulire e/o rimuovere l'oggetto in modo da poter riaccendere il piano di cottura 60 secondi dopo la comparsa del messaggio OFF. Se la funzione di blocco dei tasti è stata attivata accidentalmente, premere il pulsante di blocco dei tasti per 3 secondi per disattivarla. Premere il pulsante ON/OFF per accendere il piano di cottura.
L'acqua non bolle quando si utilizza Heat Control ().	L'acqua non bolle quando la temperatura è impostata con la funzione Heat Control.	Si utilizza il Heat Control per far bollire l'acqua.	Utilizzare l'Ebollizione assistita (Boil&Cook) o la funzione Booster.
Quando si posizionano le pentole, si sente un scatto e/o un ticchettio.	Questi continui scatti e/o ticchettii si verificano quando il piatto non è in grado di ricevere la piena potenza erogata per il livello di potenza impostato. Il diametro della pentola può essere inferiore al minimo indicato nel manuale d'uso per determinate zone di cottura. Anche se si utilizza una padella con le dimensioni corrette, alcuni modelli di padella hanno una base parzialmente coperta da inserti metallici (o senza una distribuzione ferromagnetica uniforme), e non sempre funzionano come previsto.		Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").
Il piano di cottura è spento.	Il piano di cottura si spegnerà automaticamente nelle seguenti situazioni: - In caso di traboccamento dell'acqua, di traboccamento degli alimenti o di oggetti posizionati sui pulsanti del pannello di controllo che potrebbero attivare accidentalmente il pulsante ON/OFF. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegnerà automaticamente producendo un suono. - In assenza di interazione con il pannello di controllo per più di 30 secondi, e nessuna zona di cottura è attiva. - Se non viene rilevata alcuna pentola per più di 30 secondi e non vi è stata alcuna interazione con il pannello di controllo nello stesso periodo. - Il tempo di lavoro massimo per un livello di potenza o una funzione è trascorso e non vi è stata alcuna interazione con il piano di cottura per più di 30 secondi. - Altri casi non specificati qui.		Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Uso quotidiano". Accendere il piano di cottura manualmente.
Durante l'utilizzo della funzione Ebollizione assistita (Boil&Cook), l'acqua non raggiunge il punto di ebollizione. o La funzione non indica che il punto di ebollizione è stato raggiunto entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire.	A seconda della pentola o della quantità d'acqua utilizzata, il punto di ebollizione potrebbe non essere raggiunto. Che l'acqua sia in ebollizione o meno, il livello di potenza può scendere automaticamente a 15 dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione.		Se l'acqua non bolle, è possibile portarla a ebollizione aumentando il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, si può provare a utilizzare un'altra padella adatta alla cottura a induzione. Se la funzione non indica l'ebollizione entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, si consiglia di disattivare la funzione Boil&Cook e di utilizzare i livelli di potenza per continuare la cottura.

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

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

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

Possono variare in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti contenuti, e non sono il sintomo di qualcosa di sbagliato.

I piani di cottura a induzione possono produrre continui scatti e/o ticchettii con una pentola/padella posizionata. Questi suoni possono verificarsi quando il piatto non è in grado di ricevere l'intera potenza erogata per il livello di potenza impostato. Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").

Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura, oltre a produrre segnali acustici dovuti al contatto tra gli oggetti e i pulsanti. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente producendo un suono che viene ripetuto ogni 5 secondi finché l'oggetto o l'acqua non vengono rimossi dal pannello di controllo, anche dopo lo spegnimento. Per evitare lo spegnimento, rimuovere eventuali liquidi versati dall'interfaccia utente e asciugarla accuratamente entro 8 secondi, oppure utilizzare la funzione di pulizia che offre 30 secondi per la pulizia e l'asciugatura.

Ricordarsi che il pulsante ON/OFF sarà sempre attivo.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

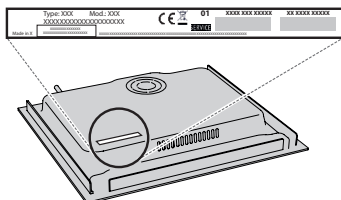
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA:

1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente persista.

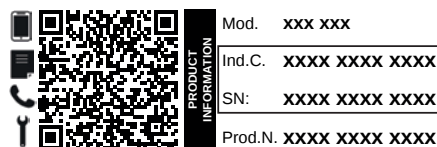
SE IL GUASTO PERSISTE ANCHE DOPO I CONTROLLI DI CUI SOPRA, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza tecnica, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;



- Ind. C.
- il numero di serie (il numero dopo le lettere SN sulla targhetta situata sotto l'apparecchio). Il numero di serie è anche indicato nella documentazione;

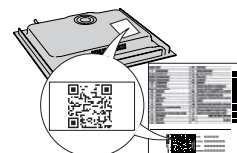


- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un servizio assistenza tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di ricambi 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**;
- 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.



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.

⚠ Kovinskih predmetov, na primer nožev, vilic, žlic in pokrovov, ne odlagajte na površino kuhalnika, saj se lahko segrejejo.

⚠ 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.

⚠ Kuhališče na kuhalni plošči po uporabi izklopite z upravljalnim elementom in se ne zanašajte na detektor posod.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. 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 osebe 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.

⚠ **OPOZORILO:** Indukcijska kuhalna plošča lahko proizvaja zvočni signal, ko nekaj pustite na upravljalni plošči. Kuhalno ploščo izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP.

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.

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 gobic.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA

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



Dele embalaže zato zavržite 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 zavržite 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 (OEEU) 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 prekritje s tesno prilegajočimi se pokrovi in porabite kar najmanj vode. Če posode med kuhanjem ne prekritjete 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 zasnovane izdelke, povezane 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>.

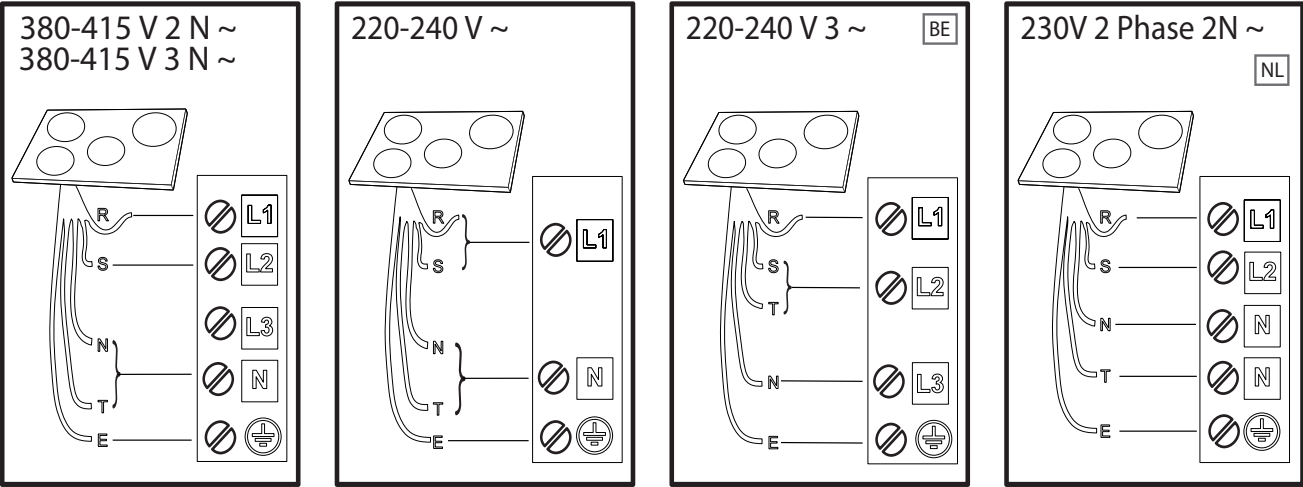
OPOMBA

Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali podobnimi medicinskimi pripomočki, morajo biti pazljive, ko so v bližini vklopljene indukcijske kuhalne plošče. Elektromagnetno polje lahko vpliva na spodbujevalnik in podobne pripomočke. Za dodatne informacije o učinkih elektromagnetnih polj indukcijske kuhalne plošče se posvetujte z zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika oziroma podobnega medicinskega pripomočka.



PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Električni priklop mora biti izveden pred priklopom naprave na napajalno omrežje.
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.
Prepričajte se, da je napetost, navedena na tipski ploščici na dnu aparata, ista kot v vašem domu.
S predpisi je določena obvezna ozemljitev naprave: uporabljajte le vodnike (vključno z ozemljitvenim vodnikom) primerne velikosti.



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



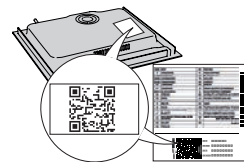
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK HOTPOINT/ARISTON

Aparat registrirajte na spletni strani **www.register10.eu**, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo.

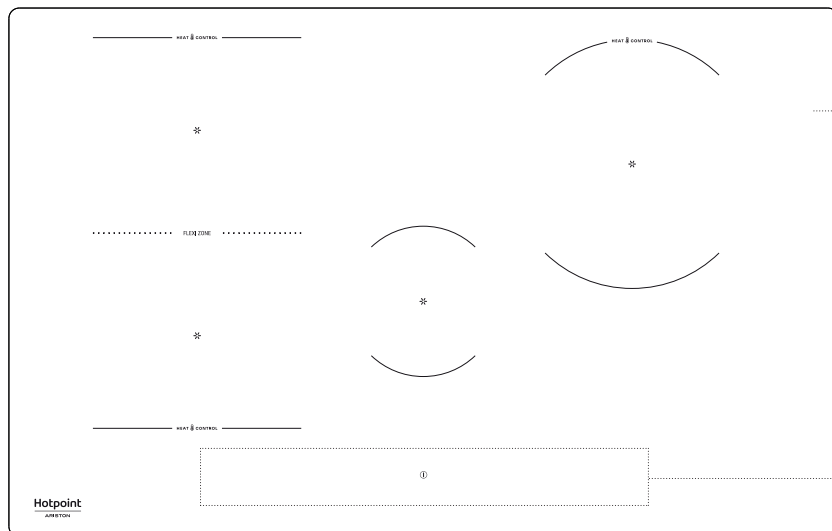


Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

**ZA VEČ INFORMACIJ
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**

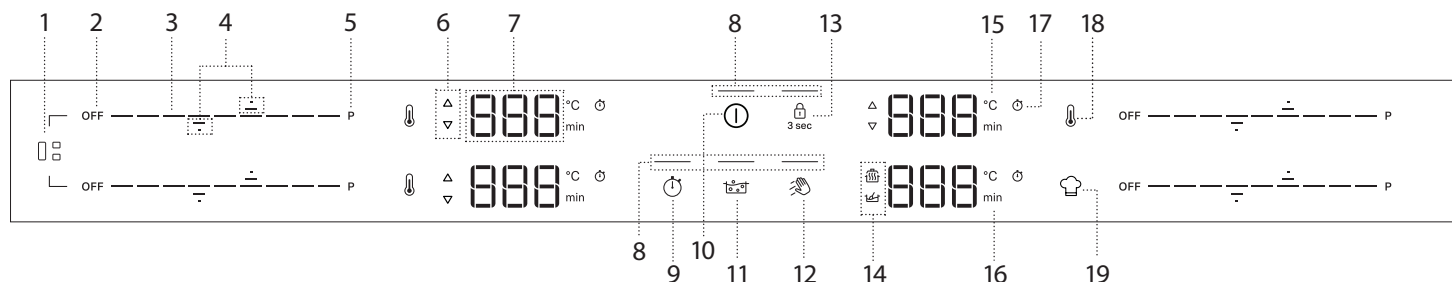


OPIS IZDELKA



1. Kuhalna površina
2. Upravljalna plošča

UPRAVLJALNA PLOŠČA



- | | | |
|--|---|--|
| 1. Tipka Flexi Zone | 7. Prikazovalnik kuhalnega polja | 14. Simboli/vklop posebnih funkcij |
| 2. Tipka za izklop kuhalnega polja | 8. Signalna lučka – funkcija je aktivna | 15. Indikator temperature (stopinje Celzija) |
| 3. Drsni upravljalnik | 9. Tipka časovnika | 16. Indikator minut |
| 4. Pušične tipke za nastavitev temperature/časovnika | 10. Tipka za vklop/izklop | 17. Simbol indikatorja časovnika |
| 5. Tipka za hitro segrevanje (Booster) | 11. Tipka za Asistirano zavretje (Boil&Cook). | 18. Tipka Heat Control |
| 6. Indikator segrevanja/ohlajanja | 12. Tipka za funkcijo za brisanje | 19. Tipka za posebne funkcije |
| | 13. Tipka za zaklep tipk – 3 sekunde | |

OPOMBA: Pritisnite tipko za vklop/izklop (10) za nekaj trenutkov bodo vidne vse razpoložljive funkcije, nato pa bodo aktivne le glavne. Druge lahko uporabite in se bodo aktivirale med nadaljnjo uporabo aparata.

POMEMBNO: Vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene s šibko svetlobo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko bodo aktivirane.

PRIBOR

Uporabljajte le lonce in ponve iz feromagnetnih materialov, ki so primerni za indukcijske kuhalne plošče. Za ugotavljanje primernosti posode bodite pozorni na simbol  (običajno je odtisnjen na dnu). Magnetnost dna posode lahko preverite tudi z magnetom.

KUHINJSKA POSODA	MATERIAL	LASTNOSTI
Priporočena kuhinjska posoda 	Dno je izdelano iz stisnjenega nerjavnega jekla, emajliranega jekla in litega železa.	Zagotavlja optimalno učinkovitost, hitro segrevanje in enakomerno porazdelitev toplote.
Primerna kuhinjska posoda 	Dno ni v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala (magnet se prime le na del dna posode).	Segreva se le predel iz feromagnetnih materialov. Zaradi tega se lahko počasneje segreva, toplota pa ni porazdeljena enakomerno.
Primerna kuhinjska posoda 	Feromagnetno dno je izdelano iz aluminijastih delov ali pa ima v sredini vdolbino.	Feromagnetna površina je manjša od dejanske površine dna posode. Posledično je lahko moč manjša in posoda se ne segreje dovolj. Kuhinjska posoda morda ne bo zaznana.
Neprimerno	Običajno tanko jeklo, steklo, glina, baker, aluminij in drugi neferomagnetni materiali, posoda z gumijastimi podstavki.	Kuhinjska posoda ni zaznana in se ne segreje.

OPOMBA: Posoda mora imeti ravno dno. Občasno preverite, ali je dno posode zvito, saj se nekatera posoda zaradi visoke temperature lahko deformira. Uporaba posode, ki ne ustreza priporočenim meram in lastnostim, lahko bistveno vpliva na učinkovitost kuhanja in povzroči nezadovoljive rezultate.

PRETVORNIKI ZA LONCE IN PONVE, KI NISO PRIMERNI ZA INDUKCIJO
Uporaba pretvornikov vpliva na učinkovitost in zato podaljšuje čas, potreben za segrevanje vode ali hrane. Prepričajte se, da je premer feromagnetnega dna

posode enako velik kot premer pretvornika in premer kuhalnega polja. Če se te meritve ne ujemajo, se lahko učinkovitost in zmogljivost znatno zmanjšata. Če teh navodil ne upoštevate, se lahko zgodi, da se toplota ne bo učinkovito prenesla na posodo ali ponev, kar lahko povzroči počrnitev pretvornika in kuhalne plošče.

PAZNE POSODE IN PONVE

Kuhalna plošča je opremljena s notranjim varnostnim sistemom, ki ob zaznavi previsoke temperature sproži funkcijo samodejnega izklopa. Uporaba praznih loncev in ponev s tankim dnom ni priporočljiva, če pa jih uporabljate, se lahko temperatura dvigne hitreje, kot je potrebno, da se sproži samodejni izklop, pri čemer obstaja nevarnost, da se posoda ali površina kuhalne plošče poškoduje. Če se to zgodi, se ne dotikajte posode ali površine kuhalne plošče. Počakajte, da se vse komponente ohladijo. Če se pojavi sporočilo o napaki, pokličite servisno službo.

PRIMERNA VELIKOST PONVE/LONCA ZA RAZLIČNA KUHALNA POLJA

Za pravilno delovanje kuhalne plošče uporabljajte lonce z ustreznim premerom dna za posamezno kuhalno polje (glejte spodnjo preglednico). Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navajajo velikost zgornjega premera posode in ne premera dna.

Da bi zagotovili pričakovano delovanje kuhalne plošče, vedno uporabljajte kuhalno polje, ki ustreza feromagnetni velikosti dna posode.

Ponev/lonc pravilno postavite na kuhalno polje, ki je v uporabi. Priporočljivo je, da ne uporabljate loncev, ki so večji od velikosti kuhalnega polja.

UPORABA KUHINJSKE POSODE GLEDE NA KUHALNO POLJE

Kuharno polje	Primerna oblika posode	Primerno feromagnetno dno (cm)
1 od 2	Okrogla ali kvadratna	16 - 21
3	Okrogla	16 - 21
4	Okrogla	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovalna ali pravokotna	Kratka stranica 16 - 21 Dolga stranica 24 - 38

PRVA UPORABA

UPRAVLJANJE MOČI

Kuhalna plošča je ob nakupu nastavljena na najvišjo moč. Nastavitve prilagodite glede na omejitve domačega električnega sistema, kot je razloženo v naslednjem odstavku.

OPOMBE: Glede na moč, ki jo izberete za kuhalno ploščo, so lahko nekatere ravni moči in funkcije kuhalnega polja omejene (npr. vretje ali hitro pogrevanje), da se prepreči preseganje izbrane omejitve.

V spodnji preglednici je prikazana moč, ki jo porabljajo posamezna kuhalna polja za vsako funkcijo, da boste lažje razumeli možne omejitve uporabe glede na izbrano nastavitve moči.

KUHALNO POLJE	1 od 2	1 + 2	3	4
18. STOPNJA MOČI (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	ni podatka	1,4	ni podatka
ASISTIRANO ZAVRETJE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	ni podatka	3,0	ni podatka
TOPLJENJE (KW)	ni podatka	ni podatka	ni podatka	0,045
OHRANJANJE TOPLOTE (KW)	ni podatka	ni podatka	ni podatka	0,145

Primeri s sklicevanjem na vrednosti v zgornji preglednici:
Če „Power management setting“ (Nastavitev upravljanja moči) nastavite na 4 kW in hkrati aktivirate več kuhalnih polj, bo kuhalna plošča samodejno prilagodila stopnje moči, da ne bo presegla skupne omejitve moči (npr. 4 kW). Na primer, „Power management setting“ (Nastavitev upravljanja moči) nastavljena na 4 kW in polje 3 nastavite na „Booster“ (=3,7 kW) ter nato poskusite aktivirati polje 1 na 18. stopnjo (2,2 kW), bi skupna dobavljena moč presegla omejitev 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Zato bo kuhalna plošča samodejno prilagodila stopnje moči na naslednji način: kuhalno polje, ki je nastavljeno na „Booster“, se bo nastavilo na 18. stopnjo (=2,2 kW), drugo kuhalno polje pa na 15. stopnjo (=1,6 kW, pri čemer največja moč ne presega omejitve 4 kW).

Meni za nastavitve: spreminjanje osnovnih nastavitvev

Ko aparat priključite na glavno napajanje, lahko privzete nastavitve spremenite tako, da v 60 sekundah vstopite v meni Setting (Nastavitve):

- Po priključitvi kuhalne plošče na glavno napajanje počakajte, da se vse LED diode zaporedoma prižgejo in ugasnejo.
- Pritisnite in pridržite tipko za vklop/izklop (1), da vklopite kuhalno ploščo.
- Za vstop v meni Setting (Nastavitve) pritisnite tipko za zaklepanje tipk (2) za vsaj 6 sekund. Ne upoštevajte zvoka za aktiviranje zaklepa tipk, ki ga boste slišali po 3 sekundah pritiska.
- Vrsta nastavitve (npr. „PL“) se bo prikazala na zgornjem levem prikazovalniku kuhalnega polja, njena privzeta (ali trenutna) vrednost (npr. „2_5“) pa se bo prikazala na spodnjem levem prikazovalniku kuhalnega polja.
- Vrsto nastavitve lahko izberete s puščicama navzgor (3) in navzdol (4) na zgornjem levem prikazovalniku. Njeno vrednost lahko spremenite s puščicama navzgor (3) in navzdol (4) na spodnjem levem prikazovalniku. Vrste nastavitve, privzete vrednosti in možne vrednosti so navedene v spodnji preglednici.
- Za potrditev pritisnite tipko za vklop/izklop.
- Brez potrditve bo kuhalna plošča zapustila meni za nastavitve in se v 30 sekundah vrnila na prejšnje vrednosti.

VRSTNI RED	VRSTA NASTAVITVE	ZGORAJ LEVO	SPODAJ LEVO (PRIVZETO)	MOŽNE VREDNOSTI
1	Omejitev moči	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Zvočni ton	Aud	On	On/Off
3	Predstavitveni način	dE	Off	Off/on

OPOMBE: ko je funkcija predstavitvenega načina aktivirana, ostane vklopljena, tudi če se glavno napajanje prekine.

VSAKODNEVNA UPORABA

① VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

Pritisnite in pridržite tipko za vklop/izklop, da vklopite kuhhalno ploščo. Prižgala se bo LED dioda nad tipko in zaslišali boste zvočni signal. Po nekaj sekundah lahko začnete uporabljati kuhhalno ploščo. Če želite ploščo izklopiti, ponovno pritisnite isto tipko; vsa kuhhalna polja se bodo izklopila.

POLOŽAJI

Simbolov na nadzorni plošči ne pokrijte s posodo.

Opomba: Pri uporabi kuhhalnih polj, ki so v neposredni bližini upravljalne plošče, priporočamo, da rob posode ne sega čez robno oznako kuhhalnega polja (upoštevajte tako dno posode kot tudi zgornji rob, ki je pogosto širši). Na ta način boste preprečili prekomerno segrevanje tipkovnice. Pri peki na žaru ali cvrtju uporabljajte kuhhalni polj na zadnjem delu plošče, če je to mogoče.



VKLOP/IZKLOP KUHHALNIH POLJ IN PRILAGAJANJE STOPENJ MOČI

OFF ——— P

Za vklop kuhhalnih polj:

Ko je kuhhalna plošča vklopljena, se drsni upravljalnik (DRSNIK) vseh razpoložljivih kuhhalnih polj vklopi z nizko svetilnostjo. Postavite prst na drsni upravljalnik (DRSNIK) polja, ki ga želite aktivirati, in se s prstom nežno pomaknite v desno, če želite povečati stopnjo moči, ali v levo, če jo želite zmanjšati. Opazili boste, da bodo segmenti upravljalne tipkovnice glede na izbrano stopnjo moči zasvetili z visoko svetilnostjo, na prikazovalniku pa se bo prikazala številka, ki ustreza izbrani stopnji moči (od 1. do 18.).

S tipko „P“ lahko izberete funkcijo hitrega segrevanja (Booster), da bo voda hitreje zavrela.

Za izklop kuhhalnih polj:

Pritisnite tipko „OFF“ (izklop) na začetku drsnega upravljalnika.

OPOMBA: Razlitje vode ali hrane in/ali predmet, ki je položen na tipke upravljalne plošče, lahko posnema vaš prst in pomotoma aktivira ali deaktivira eno od tipk kuhhalne plošče. Če teh dejavnikov ne odstranite v 8 sekundah, kuhhalna plošča sproži dva kratka zvočna signala in se sama izklopi ter prikaže sporočilo „OFF“.

🔒 ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

Funkcija zaklepanja upravljalne plošče je namenjena zaklepanju nastavitvev kuhhalne plošče, da se preprečijo nenamerne spremembe nastavitvev ali nenamerni vklopi/izklopi funkcij. To funkcijo boste morda morali uporabiti: v primeru morebitnega razlitja tekočine ali hrane ali iz varnostnih razlogov (da otrok med igro ne more nenamerno vklopiti kuhhalne plošče), da se prepreči nevarnost nenamernega vklopa kuhhalne plošče. Če želite uporabiti funkcijo zaklepanja upravljalne plošče, držite tipko 3 sekunde. Tipka močneje zasveti, pisk in lučka nad simbolom pa pomenita, da je bila ta funkcija aktivirana. Za odklepanje tipk ponovite postopek za vklop.

OPOMBA: Nadzorna plošča je, razen funkcije izklopa, zaklenjena. Če ste kuhhalno ploščo izklopili z aktivnim zaklepom upravljalne plošče, pritisnite

NAJDALJŠI DELOVNI ČAS KUHHALNIH POLJ IN FUNKCIJ

Stopnja moči ali funkcija	IZKLOP	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Hitro segrevanje (Booster) *	Hitro segrevanje (Booster) **	Topljenje	Ohranjanje toplote
Najdaljši delovni čas	-	8 ur	6 ur	4 ur	3 ure	2 uri	1,5 ure	10 min	5 min	8 ur	8 ur
Stopnja moči po izteku časa	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kuhhalna polja 1, 2, 3

** Kuhhalno polje 4

Primeri za vrednosti v zgornji preglednici:

Če vklopite kuhhalno polje in njegovo moč nastavite na 14. stopnjo, bo kuhhalno polje delovalo še največ 2 uri. Po 2 urah se bo stopnja moči zmanjšala na 0 in kuhhalno polje se bo samodejno izklopilo. Če druga kuhhalna polja niso aktivna in če v 30 sekundah ne pritisnete nobene tipke na upravljalni plošči, se kuhhalna plošča samodejno izklopilo. Če vklopite funkcijo hitrega segrevanja (Booster) na kuhhalnem polju 4, se bo po 5 minutah funkcija samodejno zmanjšala na 18. stopnjo moči. Če pa funkcijo „Booster“ aktivirate na kuhhalnih poljih 1, 2 ali 3, se bo po 10 minutah samodejno zmanjšala na 18. stopnjo moči. Po 1,5 urah se bo stopnja moči zmanjšala na 0 in kuhhalno polje se bo samodejno izklopilo. Če druga kuhhalna polja niso aktivna in če v 30 sekundah ne pritisnete nobene tipke na upravljalni plošči, se kuhhalna plošča samodejno izklopilo.

tipko za vklop/izklop in nato za 3 sekunde pritisnite tipko za zaklepanje, da odklenete kuhhalno ploščo.



FUNKCIJA ZA BRISANJE

S funkcijo za brisanje začasno zaklenete tipke uporabniškega vmesnika, da preprečite naključne spremembe nastavitvev med postopkom čiščenja. Funkcija ne prekine postopka kuhanja.

Funkcija za brisanje izklopi zvoke, če se med kuhanjem ali običajnim čiščenjem na uporabniški vmesnik razlije voda.

Iz varnostnih razlogov se lahko tipka za vklop/izklop med čiščenjem aktivira tudi nenamerno.

Za vklop funkcije za brisanje pritisnite:

1. Pritisnite tipko za funkcijo za brisanje (). Ko je funkcija aktivna, boste zaslišali zvočni signal.
2. LED dioda nad tipko se prižge in ostane prižgana, medtem ko sama tipka utripa ves čas trajanja funkcije.
3. Upravljalna plošča ostane zaklenjena 30 sekund.

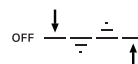


ČASOVNIK

Časovnik nadzoruje vsa aktivna kuhhalna polja.

Za vklop časovnika:

1. Izberite kuhhalno polje in nastavite želeno stopnjo moči.
2. Tipka časovnika se vklopi približno 5 sekund za tem, ko je aparat prepoznal posodo za kuhanje. Pritisnite jo, dokler se ne prižge signalna lučka, ki ustreza specifičnemu simbolu na izbranem kuhhalnem polju.
3. S puščicama navzgor () in navzdol () nastavite čas (ne pritiskajte in držite ju več kot 8 sekund, sicer se na plošči prikaže napis „OFF“). Za več informacij glejte razdelek "Odpravljanje težav". Čas se bo spreminjal od 000 sekund do 30 minut in se vsakič podaljšal za 1 minuto; od 30 do 150 minut se čas podaljša v korakih po 5 minut. Če želite čas spremeniti za 10 minut, uporabite stranske črtice. S črtico na levi strani boste odvzeli 10 minut, s črtico na desni strani pa boste dodali 10 minut (glejte naslednjo sliko).



4. Za potrditev nastavljenega časa lahko pritisnete tipko za uro (). V nasprotnem primeru se čas samodejno potrdi po 5 sekundah, ne da bi bilo potrebno kakršno koli dejanje.
5. Čas lahko kadar koli spremenite in hkrati aktivirate več časovnikov.
6. Med odštevanjem se s prstom dotaknite drsnika, da vidite stopnjo moči. Tapnite puščico navzgor () ali navzdol () za prikaz nastavljenega temperature. Po 3 sekundah se ponovno prikaže odštevanje.
7. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi pisk, kuhhalno polje pa se samodejno izklopi.

Za izklop časovnika:

Pritisnite puščico navzdol () , dokler se ne prikaže 000; po 5 sekundah se časovnik izklopi.



INDIKATOR ČASOVNIKA

Ta LED lučka (ko je vklopljena) označuje, da je za kuhhalno polje nastavljen časovnik.

FUNKCIJE

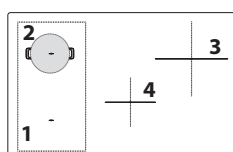
P FUNKCIJA BOOSTER

Funkcija hitrega segrevanja (Booster) je poseben način s stopnjo moči, večjo od 18., za najhitrejšo segrevanje. Ta način lahko traja različno dolgo, odvisno od uporabljenega polja (glejte spodnjo preglednico). Po preteku časa hitrega segrevanja se bo moč samodejno zmanjšala na 18. stopnjo.

POMEMBNO: Ne uporabljajte s prazno posodo ali oljem/maslom. Ta funkcija je idealna za zavretje vode.

OPOMBA: Odvisno od nastavitve upravljanja moči funkcija hitrega segrevanja morda ne bo na voljo za nekatera kuhalna polja. Če za eno kuhalno polje nastavite funkcijo hitrega segrevanja in nato aktivirate drugo polje, se bo moč prvega polja zmanjšala na najvišjo možno stopnjo (tudi veliko nižjo od 18. stopnje), da bo omogočilo uporabo drugega polja. Drugo kuhalno polje se bo nastavilo ali omejilo glede na preostalo moč, ki je na voljo na tej strani kuhalne plošče. Upoštevajte tudi, da se lahko moč delovanja razlikuje glede na velikost in material uporabljene posode.

OPIS KUHALNIH POLJ



Kuhalno polje	Nazivna moč (18. stopnja, kW)	Povečanje stopnje moči (kW)	Trajanje povečane stopnje moči (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

OPOMBE: vrednosti v preglednici se nanašajo na preskusne pogoje, kot so opisani v normativnem standardu za ocenjevanje delovanja kuhalnih aparatov. Prikazana moč se lahko razlikuje glede na velikost ali material uporabljene posode.

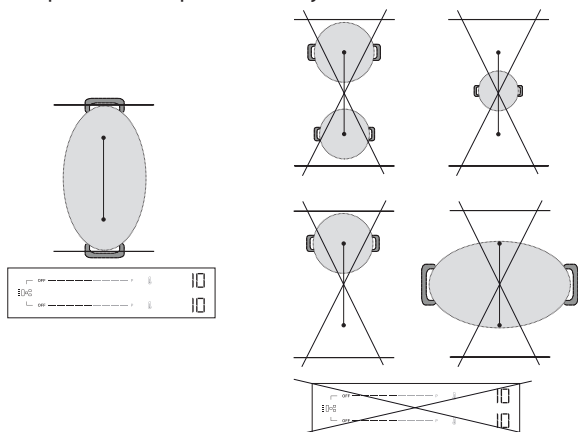
PRILAGODLJIVO KUHALNO POLJE (FLEXI ZONE)

S to funkcijo lahko dve kuhalni polji združite v eno podolgovato kuhalno polje, na katero lahko položite pravokotno, ovalno ali podolgovato posodo ter uporabite eno samo nastavitvev za celotno združeno polje.

Da bi zagotovili pravilne rezultate, uporabljajte le lonce in ponve s feromagnetnim dnom, ki so dovolj dolgi, da hkrati pokrijejo obe polji. Posodo položite na sredino prilagodljivega pravokotnega kuhalnega polja.

Na spodnji sliki si oglejte primere pravilne in nepravilne uporabe.

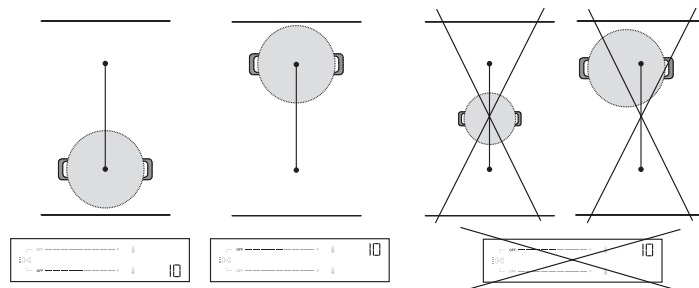
OPOMBA: Velik okrogel lonec, ki se uporablja na sredini, se lahko hitreje segreje in toplota se lahko porazdeli manj enakomerno.



POMEMBNO: Pri loncih in ponvah s feromagnetnim dnom velikosti 21 cm ali manj je priporočljivo uporabljati posamezna kuhalna polja **brez vklopa prilagodljivega kuhalnega polja (Flexi Zone)**. Posodo postavite na sprednje ali zadnje polje, nato pa aktivirate to polje.

Če je funkcija „Flexi Zone“ aktivna, funkcija „Heat Control“ ne bo na voljo, zato je na nadzorni plošči ne boste videli.

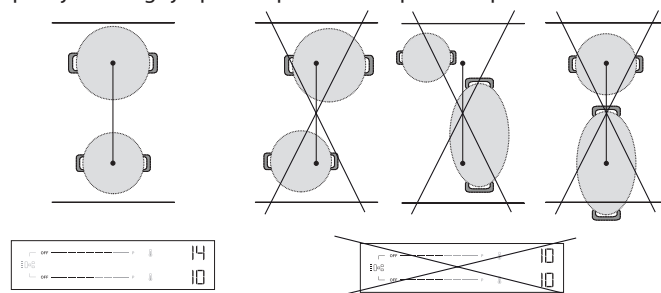
Na spodnji sliki si oglejte primere pravilne in nepravilne uporabe.



Polje Flexi Zone, ki se uporablja kot dve posamezni polji

Če uporabljate dva lonca ali ponve hkrati, je priporočljivo, da prvo posodo postavite na zadnje polje, drugo pa na sprednje (glejte spodnjo sliko). V tem primeru je treba polji aktivirati **brez uporabe prilagodljivega kuhalnega polja (Flexi Zone)**.

Za optimalno delovanje poskrbite, da sta obe posodi postavljeni na sredino svojih polj. Posode ne premikajte iz sredine, da bi naredili prostor za drugo. Posode ne postavite izven območja kuhalnega polja ali prek upravljalne plošče. Na spodnji sliki si oglejte primere pravilne in nepravilne uporabe.



SAMODEJNE FUNKCIJE

Ta kuhalna plošča ima na voljo nekaj samodejnih funkcij za pomoč pri kuhanju. Upoštevajte, da so te funkcije odvisne od nastavitve upravljanja moči, zato morda ne bodo vedno na voljo (glejte poglavje Upravljanje moči). Če je na primer upravljanje moči nastavljeno na 2,5 kW in so nekatera polja že v uporabi, preostala moč morda ne bo zadostovala za aktiviranje samodejne funkcije. Kuhalna plošča vas bo o tem obvestila z zvočnim signalom.

TOPLJENJE

Ta funkcija samodejno nastavi idealno stopnjo moči za topljenje. S to funkcijo lahko stopite občutljiva živila, kot sta čokolada ali maslo, in jih ohranjate stopljena brez nevarnosti, da bi se osmodila ali prilepila na posodo.

OHRANJANJE TOPLOTE

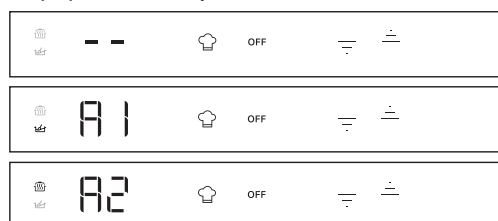
Ta funkcija samodejno nastavi idealno moč za ohranjanje tople hrane po kuhanju in pred serviranjem. Upoštevajte, da se količina tekočine sčasoma zmanjšuje, če hrano ohranjate toplo.

Te samodejne funkcije so na voljo samo na standardnih kuhalnih poljih (območja z ikono ☪).

Kako aktivirati samodejne funkcije:

Če želite aktivirati samodejne funkcije, pritisnite ikono ☪. Na prikazovalniku se prikaže dve šibko osvetljeni ikoni: ☪ (ohranjanje toplote) na vrhu in ☪ (topljenje) na dnu.

S puščicama navzgor (↑) in navzdol (↓) izberite zeleno funkcijo. Na prikazovalniku se prikaže „A1“ za taljenje ali „A2“ za ohranjanje toplote, ustrezna ikona pa postane svetlejša.



HEAT CONTROL – KUHANJE S POMOČJO TEMPERATURE

S to funkcijo lahko izberete in kuhate pri željeni temperaturi (kot v pečici), namesto da bi uporabljali standardne stopnje moči.

S to funkcijo kuhalna plošča samodejno prilagodi temperaturo in vzdržuje stabilno temperaturo posode za kuhanje, tako da ni potrebno stalno prilagajanje.

Ta funkcija je na voljo samo na kuhalnih poljih z ikono .

OPOMBA: Prikazana temperatura se nanaša na sredino prazne posode. Glede na posebno posodo, ki jo uporabljate, se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature posode. Za optimalno delovanje je priporočljivo, da posodo postavite na sredino kuhalnega polja in da funkcijo aktivirate, ko indikator „preostale toplote“ (Hot) ne sveti.

POMEMBNO: Ta funkcija ni namenjena za zavretje vode ali cvrtje. Zato voda ne zavre, tudi če je izbrana temperatura višja od 100 °C. Oglejte si poglavje „Asistirano zavretje“ ali uporabite funkcijo hitrega segrevanja (Booster).

Kako aktivirati funkcijo regulacije toplote:

1. Postavite posodo na polje z ikono .
2. Pritisnite ikono .
3. Uporabite puščico navzgor () da izberete želeno temperaturo. Privzeta nastavitve je 45 °C. Temperaturo lahko povečate do 200 °C, odvisno od vaših potreb (za nasvete za kuhanje glejte spodnjo preglednico). Uporabite puščico navzdol () da zmanjšate temperaturo.
4. Med fazo segrevanja bo ob izbrani temperaturi utripala puščica navzgor () .
5. Ko bo posoda dosegla nastavljeno temperaturo, vas bo kuhalna plošča o tem obvestila z zvočnim signalom in puščica navzgor () bo prenehala utripati. Zdaj lahko dodate živilo.
6. Ko je nastavljena točka dosežena, lahko s puščicama navzgor () in navzdol () prilagodite temperaturo v korakih po 5 °C.
7. Če je nova izbrana temperatura nižja od trenutne, bo ob izbrani temperaturi utripala puščica navzdol () , dokler ne bo dosežena nova nastavljena temperatura. Če je nova izbrana temperatura višja od trenutne, bo ob izbrani temperaturi utripala puščica navzgor () , dokler ne bo dosežena nova nastavljena temperatura.
8. Če nastavite časovnik na polju, kjer je aktivna funkcija regulacije toplote, se bo časovnik sprožil šele, ko bo dosežena nastavljena vrednost. Na prikazovalniku se namesto temperature prikaže odštevanje časovnika. Med odštevanjem tapnite puščico navzgor () ali navzdol () za prikaz nastavljenе temperature. Po 3 sekundah se ponovno prikaže odštevanje.

HEAT CONTROL – NASVETI ZA KUHANJE

V spodnji preglednici so navedeni nekateri predlogi tehnik kuhanja za vsako temperaturo.

NIZKA TEMPERATURA		SREDNJA TEMPERATURA		VISOKA TEMPERATURA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Topljenje (čokolada, maslo)	Ohranjanje toplote	Rahlo cvrtje (mešanica zelenjavne osnove)	Umešavanje (jajca)	Sotiranje Hitro praženje	Žar (govedina, zelenjava)
Odmrzovanje (meso, ribe)	Zgoščevanje, kombiniranje z omako (rižota)	Konfitiranje (zelenjava) Deglaziranje	Karameliziranje (sladkor, zelenjava)	Rjavenje (palačinke, popečenec)	Pečenje (zrezek, pečenka)
		Počasno vrenje (120°C)			

Oglejte si poglavje „Asistirano zavretje“ ali uporabite funkcijo Booster.

OPOMBE:

- Sistem lahko nadzoruje temperaturo kuhanja, vendar je vedno priporočljivo, da ste v bližini, ko je kuhalna plošča v uporabi.
- Glede na zaporedje aktiviranja kuhalnega polja funkcija regulacije toplote morda ne bo na voljo. Kuhalna plošča vas bo o tem obvestila z zvočnim signalom.



Skenirajte QR-kodo in odkrijte skrivnosti kuhanja s funkcijo „Heat Control“. Odkrijte, kako enostavno in koristno je kuhati s temperaturo, in obiščite našo spletno stran, kjer boste našli navodila za različne tehnike kuhanja, vsakodnevne jedi in vznemirljive nove jedi z recepti, ki jih lahko pripravite korak za korakom.



ASISTIRANO ZAVRETJE (BOIL&COOK)

Ta funkcija omogoča, da voda zavre, nato samodejno prilagodi moč, da ohranja počasno vretje, dokler niste pripravljeni dodati živil. V primerjavi z načinom Booster ta funkcija pomaga preprečevati prekuhanje in izgubo energije. Da bi prihranili energijo in pospešili postopek kuhanja, priporočamo, da posodo pokrijete s pokrovko.

Asistirano zavretje je na voljo samo na kuhalnih poljih z ikono .

OPOMBA: Pri uporabi te funkcije mora biti dno posode s premerom 160–210 mm napolnjeno z vodo od 1/2 do 3/4 prostornine. Upoštevajte, da je največja prostornina, ki jo je mogoče uporabiti s to funkcijo, približno 4 l. Vodi ne dodajajte soli, preden voda zavre, saj to preprečuje, da bi sistem deloval po pričakovanjih. Za optimalno delovanje je priporočljivo, da posodo postavite na sredino kuhalnega polja, uporabite vodo pri sobni temperaturi in aktivirate funkcijo, ko indikator „preostale toplote“ ne sveti.

POMEMBNO: Ta funkcija je namenjena samo za zavretje vode, ne pa tudi mleka ali drugih vrst tekočin.

Odvisno od posode, ki je na voljo na trgu, funkcija morda ne bo delovala po pričakovanjih.

Kako aktivirati funkcijo Asistirano zavretje:

1. Lonec napolnite z vodo (glejte zgornje opombe).
2. Posodo postavite na kuhalno polje z ikono .
3. Izberite tipko za Asistirano zavretje () .
4. Enkrat pritisnite tipko za Asistirano zavretje () , če je regulacija toplote na voljo samo na enem kuhalnem polju. Če je funkcija regulacije toplote na voljo na več kot enem kuhalnem polju, večkrat pritisnite tipko , dokler ne izberete kuhalnega polja, na katerem želite uporabiti funkcijo Asistirane zavretja. Na prikazovalniku se prikaže simbol „b-“, ki vas vodi skozi polja.
5. Ko izberete kuhalno polje, bo na prikazovalniku polja nekaj sekund utripal simbol „b-“, nato pa se bo funkcija samodejno začela izvajati.
6. Ko se začne funkcija Asistirane zavretja, se med fazo segrevanja na prikazovalniku prikazuje animacija.
7. V 90 sekundah po začetku vretja vode vas bo funkcija o tem obvestila z zvočnim signalom. Animacija bo izginila, kuhalna plošča pa se bo samodejno nastavila na 15. stopnjo moči, da bi ohranila rahlo vretje.
8. Glede na uporabljeno posodo se lahko stopnja moči samodejno zmanjša na 15. stopnjo, ne da bi se doseglo vrelišče vode. Da bi dosegli vrelišče, lahko povečate stopnjo moči uporabljenega kuhalnega polja. Lahko pa poskusite uporabiti drugo posodo, ki je združljiva z indukcijskim kuhališčem. Če zgoraj opisani pogoji ne nastopijo, predlagamo, da izklopite funkcijo Boil&Cook ter za nadaljevanje kuhanja ročno nastavite stopnjo moči.
9. Dodajte živila in po potrebi spremenite stopnjo moči, da prilagodite moč vretja. Izbira moči bo omejena na stopnje, ki so primerne za ohranjanje vretja (tj. stopnje 10–18).

OPOMBA:

- Ne glede na to, ali voda vre ali ne, se kuhalna plošča po približno 15 minutah od aktiviranja funkcije samodejno nastavi na 15. stopnjo moči in animacija izgine.
- Odvisno od nastavitve upravljanja moči ali zaporedja aktiviranja kuhalnega polja funkcija Asistirane zavretja morda ne bo na voljo. Kuhalna plošča vas bo o tem obvestila z zvočnim signalom.
- Pri uporabi te funkcije med fazo segrevanja vode ne morete nastaviti časovnika. Časovnik lahko vklopite šele po zvočnem signalu, ki označuje, da je voda dosegla vrelišče.
- Sistem lahko nadzoruje postopek vretja, vendar je vedno priporočljivo, da ste v bližini, ko je kuhalna plošča v uporabi.
- Če lahko funkcijo „Boil&Cook“ uporabljate na več poljih kuhalne plošče, lahko na vsaki strani aktivirate samo eno funkcijo „Boil&Cook“. Med postopkom izbire se bo na isti strani kljub temu za nekaj sekund prikazala animacija (kača), čeprav funkcije ni mogoče aktivirati.

INDIKATORJI

Hot PREOSTALA TOPLOTA

Če je na prikazovalniku prikazano sporočilo „Hot“ (vroče), je kuhalno polje še vedno vroče. Indikatorska lučka zasveti, tudi če polje ni bilo vklopljeno, vendar se je kljub temu segrelo (zaradi uporabe sosednjih polj ali ker je nanj bil postavljen vroč lonec).
Ko se kuhalno polje ohladi, sporočilo „Hot“ izgine.

U POSODA JE POSTAVLJENA NAROBE ALI NI POSTAVLJENA

Ta simbol se pojavi, če posoda ni primerna za kuhanje z indukcijo, ni pravilno postavljena ali ni primerne velikosti za izbrano kuhalno polje. Če v 30 sekundah po izbiri posoda ni zaznana, se kuhalno polje izklopi.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici za kuhanje so navedeni nasveti za kuhanje za vsako stopnjo moči. Dejanska oddana moč posamezne stopnje moči je odvisna od velikosti kuhalnega polja in uporabljene posode.

STOPNJA MOČI	NASVETI ZA PRIPRAVO JEDI
Največja moč (P)	Booster* – Uporabite to stopnjo, če želite čim hitreje zavreti vodo. Ne uporabljajte s prazno posodo ali oljem/maslom.
17 – 18	Zavretje vode in cvrtje** zamrznjenih živil.
15 – 16	Ohranjanje živahnega vretja, pečenje, rahlo popekanje, hitro praženje, rjavenje.
10 – 14	Ohranjanje rahlega vretja, segrevanje, peka na žaru (dlje časa), cvrtje, sotiranje, karameliziranje, rjavenje, peka palačink.
5 – 9	Počasno vretje, dušenje, zgoščevanje, počasno kuhanje.
3 – 4	Ohranjanje toplote, odmrzovanje.
1 – 2	Topljenje, kombiniranje z omako (rižota).
Brez moči (izklopljeno)	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali izklopljena (morda bo prisotna preostala toplota, ki jo označuje sporočilo „Hot“).

* „Booster“ je poseben način, ki uporablja moč, višjo od 18. stopnje, za hitrejšo segrevanje vode. Ta način lahko traja največ 10 minut, odvisno od uporabljenega polja. Po tem času se bo stopnja moči samodejno nastavila na 18. stopnjo.
** Za cvrtje zamrznjenih izdelkov, kot je na primer krompirček, ni priporočljivo uporabljati prilagodljiva polja Flexi Zone. Če želite za cvrtje uporabiti kuhalno polje Flexi Zone, priporočamo uporabo sprednjega kuhalnega polja.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pomembno:

- Pred čiščenjem se prepričajte, da so kuhalna polja izklopljena in da prikazovalnik preostale toplote („Hot“) ni prižgan.**
- Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gob, ker lahko poškodujejo steklo.
- Po vsaki uporabi očistite kuhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
- Če površina ni ustrezno čista, se lahko občutljivost tipk upravljalne plošče zmanjša.
- Strgalo uporabite samo, če so na kuhalni plošči sprijeti ostanki hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.
- Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.
- Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
- Čistite z mehko krpo, papirnatimi brisačami ali čistilnikom za kuhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
- Razlite tekočine na kuhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
- Kuhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

- Preverite, da dovod elektrike ni bil izklopljen.
 - Če po uporabi kuhalne plošče ne morete izklopiti, jo odklopite z napajanja.
 - Če se ob vklopu kuhalnika na prikazovalniku pojavijo alfanumerične kode, glejte naslednjo preglednico za navodila.
- Opomba: Prisotnost vode ali tekočine, razlite iz posode, ali kakršnih koli predmetov na tipkah kuhalne plošče, lahko pomotoma vklopi ali izklopi funkcijo zaklepanja upravljalne plošče.

PRIKAZANA KODA/ ZAZNANA TEŽAVA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
F9E0	Napačen priključek napajalnega kabla.	Napajalni priključek ni točno tak, kot je naveden v poglavju „Priključitev na električno omrežje“.	Napajanje priključite v skladu s poglavjem „Priključitev na električno omrežje“.
F0EA	Upravljalna plošča se je izklopila zaradi previsoke temperature.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite.
F0E9 Stopnja moči se samodejno zmanjša. Kuhalno polje se samodejno izklopi. Kuhalna plošča se samodejno izklopi.	Kuhalno polje se izklopi, če so temperature previsoke. Ko so temperature previsoke, se stopnja moči zmanjša ali pa se izklopi kuhalno polje ali kuhalna plošča.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka. Prezračevanje kuhalne plošče morda ni ustrezno za zagotovitev pravilnega delovanja kuhalne plošče.	Počakajte, da se kuhalna površina ustrezno ohladi, preden jo znova uporabite. Za pravilno delovanje aparata mora biti kuhalna plošča ustrezno prezračevana z zadostnim dovodom svežega zraka. Preverite, ali je bila kuhalna plošča nameščena v skladu z navodili, opisanimi v poglavju "Namestitvev". Prepričajte se, da zadnji in spodnji zadnji del kuhalne plošče ne ovira noben predmet.

PRIKAZANA KODA/ ZAZNANA TEŽAVA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. Počakajte nekaj sekund (več kot 10) in znova priključite kuhalno ploščo na električno omrežje. Če napake ne morete odpraviti, pokličite servisno službo in sporočite kodo napake, ki se pojavi na prikazovalniku.		
d E [ko je kuhalna plošča izklopljena]	Kuhalna plošča se ne segreje. Funkcije se ne vklopijo.	Vklopljen je PREDSTAVITVENI NAČIN.	Upoštevajte navodila v poglavju „Prva uporaba“.
Posebna funkcija se ne vklopi in kuhalna plošča odda zvočni signal.	Kuhalna plošča ne omogoča vklopa posebne funkcije.	Regulator moči omejuje vklop posebne funkcije v skladu z nastavitvijo upravljanja moči, ki je izbrana za kuhalno ploščo (npr. 2,5 kW).	Glejte poglavje „Upravljanje moči“.
Ko izberete stopnjo moči ali uporabite funkcijo „Booster“, se stopnja moči samodejno zmanjša.	Kuhalna plošča samodejno nastavi najvišjo razpoložljivo stopnjo moči (tudi nižjo od nastavljenih), da bi omogočila uporabo kuhalnega polja.	Regulator moči omejuje vklop posebne funkcije v skladu z nastavitvijo upravljanja moči, ki je izbrana za kuhalno ploščo (npr. 2,5 kW). Funkcija hitrega segrevanja (Booster) lahko traja različno dolgo, odvisno od uporabljenega kuhalnega polja. Po preteku časa hitrega segrevanja se bo moč samodejno zmanjšala na 18. stopnjo. Prezračevanje kuhalne plošče morda ni ustrezno za zagotovitev pravilnega delovanja kuhalne plošče.	Glejte poglavje „Upravljanje moči“ in „Funkcija Booster“. Za pravilno delovanje aparata mora biti kuhalna plošča ustrezno prezračevana z zadostnim dovodom svežega zraka. Preverite, ali je bila kuhalna plošča nameščena v skladu z navodili, opisanimi v poglavju „Namestitve“. Prepričajte se, da zadnji in spodnji zadnji del kuhalne plošče ne ovira noben predmet.
U U	Kuhalna plošča ne zazna posode. Kuhalno polje se po 30 sekundah izklopi.	Ta simbol se pojavi, če posoda ni primerna za kuhanje z indukcijo, ni pravilno postavljena ali ni primerne velikosti za izbrano kuhalno polje. Če v 30 sekundah po izbiri posoda ni zaznana, se kuhalno polje izklopi.	Če je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje (glejte poglavje „Pribor“) in pravilno položena na zahtevano kuhalno polje, jo poskusite uporabiti na manjšem kuhalnem polju. V nasprotnem primeru uporabite primerno posodo (glejte poglavje „Pribor“).
Kuhalna plošča se oglasi z dvema kratkima zvočnima signaloma in se nato sama izklopi. Nato se do 60 sekund prikazuje sporočilo „OFF“; v tem času kuhalne plošče ni mogoče ponovno vklopiti in vsakih 5 sekund se ponovno oglasita dva kratka zvočna signala.	Razlitje vode ali hrane in/ali predmet, ki je položen na tipke upravljalne plošče, lahko posnema vaš prst in pomotoma aktivira ali deaktivira eno od tipk kuhalne plošče: - tipko za vklop/izklop, zaradi česar se kuhalna plošča nenamerno izklopi; - tipko za zaklepanje tipk, kar povzroči neželeno aktiviranje funkcije zaklepanja tipk, če jo neprekinjeno pritisnete za več kot 3 sekunde. Funkcija ostane aktivna tudi po izklopu kuhalne plošče, na kar opozarjata prižgana ikona ključavnice in LED dioda; - drsní upravljalnik, kar povzroči neželeno spreminjanje stopnje moči. Kuhalna plošča se samodejno izklopi (prikaže se sporočilo „OFF“), če tekočine ne očistite v 8 sekundah.		Osušite in/ali očistite in/ali odstranite predmet, da lahko kuhalno ploščo ponovno vklopite 60 sekund po tem, ko se je pojavilo sporočilo „OFF“. Če je bila funkcija zaklepanja tipk pomotoma aktivirana, za 3 sekunde pritisnite tipko za zaklepanje tipk, da izklopite funkcijo. Pritisnite tipko za vklop/izklop, da vklopite kuhalno ploščo.
Voda ne zavre, če se uporablja funkcija Heat Control ().	Če je temperatura nastavljena s funkcijo regulacije toplote, voda ne bo zavrela.	Za zavretje vode uporabljate funkcijo Heat Control.	Uporabite funkcijo Asistirane zavretja (Boil&Cook) ali Booster.
Pri polaganju posode se sliši klikanje in/ali tiktakanje.	Ti neprekinjeni zvoki klikanja in/ali tiktakanja se pojavijo, kadar posoda ne more prejeti celotne moči, ki jo dovaja nastavljena stopnja moči. Premer posode je lahko manjši od najmanjšega premera, ki je naveden v navodilih za uporabo za posamezna kuhalna polja. Tudi če uporabljate posodo ustrezne velikosti, imajo nekateri modeli loncev ali ponev dno delno prekrito s kovinskimi vložki (ali nimajo enakomerne feromagnetne porazdelitve), zato ne delujejo vedno po pričakovanjih.		Uporabite posodo s premerom, ki je večji od najmanjšega premera, navedenega v priročniku za posamezna kuhalna polja, ali pa uporabite zmogljivejšo posodo (glejte poglavje „Pribor“).
Kuhalna plošča je izklopljena.	Kuhalna plošča se samodejno izklopi v naslednjih primerih: - V primeru razlitja vode ali hrane in/ali predmeta, ki je položen na tipke upravljalne plošče, kar lahko pomotoma aktivira ali deaktivira tipko za vklop/izklop. Če teh dejavnikov ne odstranite v 8 sekundah, se kuhalna plošča samodejno izklopi, pri tem pa se sproži zvočni signal. - Če več kot 30 sekund ni bilo nobene interakcije z upravljalno ploščo in pri tem ni bilo aktivno nobeno kuhalno polje. - Če več kot 30 sekund ni bila zaznana nobena posoda za kuhanje in v istem času ni bilo nobene interakcije z upravljalno ploščo. - Najdaljši čas delovanja za določeno stopnjo moči ali funkcijo je potekel in več kot 30 sekund ni bilo nobene interakcije s kuhalno ploščo. - Drugi primeri, ki tu niso navedeni.		Za dodatne informacije glejte poglavje „Vsakodnevna uporaba“. Kuhalno ploščo vklopite ročno.
Med uporabo funkcije Asistirano zavretje (Boil&Cook) voda ne doseže vrelišča. ali Funkcija v približno 90 sekundah od začetka vretja vode ne pokaže, da je bilo doseženo vrelišče.	Odvisno od posode ali količine uporabljenih vode se lahko zgodi, da voda ne doseže vrelišča. Ne glede na to, ali voda vre ali ne, se lahko stopnja moči po približno 15 minutah od aktiviranja funkcije samodejno zmanjša na 15. stopnjo.		Če voda ne zavre, jo lahko zavrete tako, da povečate stopnjo moči uporabljenega kuhalnega polja. Lahko pa poskusite uporabiti drugo posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Če funkcija v približno 90 sekundah od začetka vretja vode ne prikaže, da voda vre, vam svetujemo, da izklopite funkcijo Boil&Cook ter za nadaljevanje kuhanja uporabljate stopnje moči.

ZVOKI MED DELOVANJEM

Indukcijske kuhalne plošče lahko med običajnim delovanjem žvižgajo ali škripajo. Ti zvoki izvirajo pri posodi in so povezani z lastnostmi dna posode (na primer, če je dno izdelano iz različnih plasti materiala ali ima nepravilno obliko).

Ti zvoki se lahko razlikujejo glede na uporabljeno posodo ter količino hrane v njej in ne kažejo na okvaro.

Indukcijske kuhalne plošče lahko pri nameščenih posodi povzročajo neprekinjene zvoke klikanja in/ali tiktakanja. Ti zvoki se lahko pojavijo, kadar posoda ne more prejeti celotne moči, ki jo dovaja nastavljena stopnja moči. Uporabite posodo s premerom, ki je večji od najmanjšega premera, navedenega v priročniku za posamezna kuhalna polja, ali pa uporabite zmogljivejšo posodo (glejte poglavje "Pribor").

Razlitje vode ali hrane in/ali predmet, ki je položen na tipke upravljalne plošče, lahko posnema vaš prst in pomotoma aktivira ali deaktivira eno od tipk kuhalne plošče, poleg tega pa sproži tudi zvočne signale zaradi stika med predmeti in tipkami. Če teh dejavnikov ne odstranite v 8 sekundah, se kuhalna plošča samodejno izklopi, pri tem pa se sproži zvok, ki se ponavlja vsakih 5 sekund, dokler tudi po izklopu ne odstranite predmeta ali vode z upravljalne plošče. Če se želite izogniti izklopu, z uporabniškega vmesnika odstranite vse razlite tekočine in ga temeljito posušite v 8 sekundah ali uporabite funkcijo za brisanje, ki vam omogoči 30 sekund časa za čiščenje in sušenje.

Ne pozabite, da je tipka za vklop/izklop vedno aktivna.

SERVISNA SLUŽBA

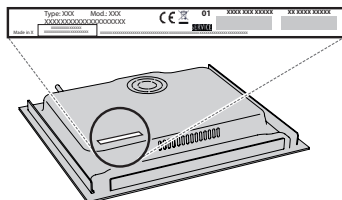
PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo predlogov, ki jih najdete v poglavju **ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

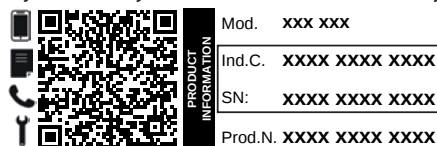
ČE TUDI PO ZGORAJ OPISANIH PREGLEDIH NE ODPRAVITE NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJO SERVISNO SLUŽBO.

Ko se obrnete na našo servisno službo, vedno navedite:

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



- Ind.C.
- serijsko številko (številka po besedi SN na tipski ploščici na spodnji strani aparata). Serijska številka je navedena tudi v dokumentaciji;

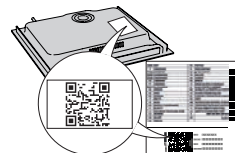


- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

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 na naslovu **docs.hotpoint.eu**;
- Lahko pa se tudi **obrnete na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko se obrnete na našo servisno službo, navedite kode, ki so navedene na identifikacijski ploščici vašega aparata.



Hotpoint

ARISTON

400020006780

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.

⚠ Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smijete stavljati na površinu ugradne ploče jer se mogu zagrijati.

⚠ 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.

⚠ Nakon upotrebe, isključite ploču za kuhanje pomoću njegove komande i ne oslanjajte se na senzor za otkrivanje lonca.

⚠ **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.

⚠ **UPOZORENJE:** Indukcijska ploča za kuhanje može generirati zvuk kada se nešto ostavi na upravljačkoj ploči. Ploču za kuhanje isključite pomoću gumba za uključivanje/isključivanje.

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.

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 upotrebljavajte 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 podrobnijih 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 prijanjanjućim 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>.

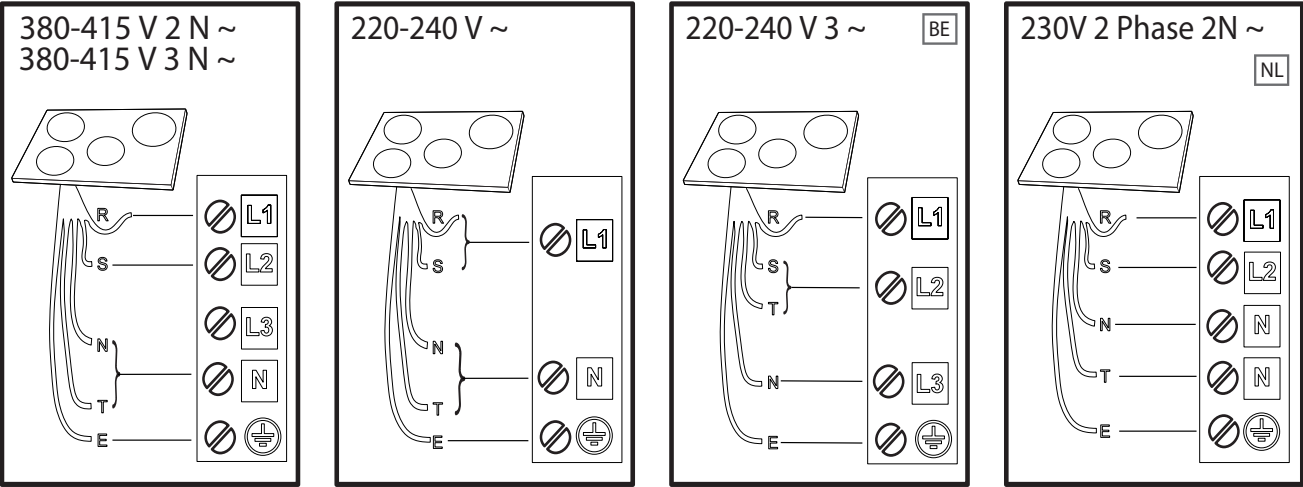
NAPOMENA

Osobe s elektrostimulatorom srca ili sličnim medicinskim uređajima trebaju biti oprezne u blizini ove indukcijske ploče za kuhanje kada je uključena. Elektromagnetsko polje može utjecati na elektrostimulator srca ili sličan uređaj. Dodatne informacije o utjecajima elektromagnetskih polja indukcijske ploče za kuhanje potražite kod svog liječnika ili proizvođača elektrostimulatora srca ili sličnog medicinskog uređaja.



PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni priključak mora se napraviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje. Instalaciju mora provesti kvalificirano osoblje koje dobro poznaje važeće sigurnosne i instalacijske propise. Posebice, instalacija se mora obaviti u skladu s pravilima lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom. Provjerite da je napon naveden na pločici s podacima na dnu uređaja jednak naponu mreže u stambenom objektu. Propisi zahtijevaju da uređaj bude uzemljen: upotrebljavajte samo vodiče odgovarajuće veličine (uključujući uzemljeni vodič).

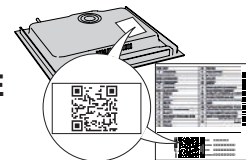


R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-שחור
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браун-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоқыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-bru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



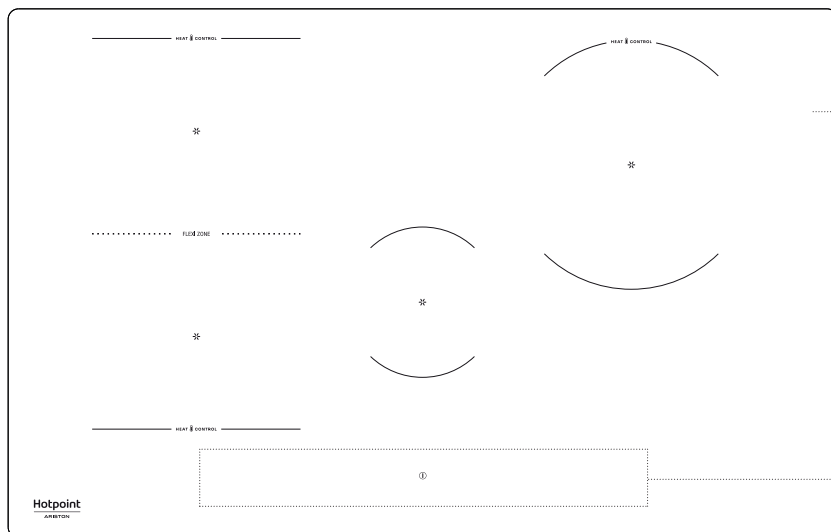
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA HOTPOINT/ARISTON
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu**.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



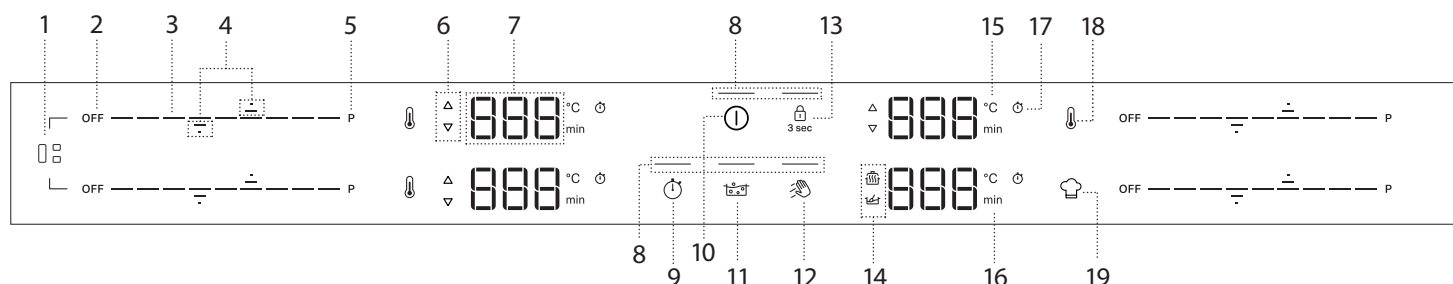
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

UPRAVLJAČKA PLOČA



- | | | |
|---|--|---|
| 1. Gumb Flexi Zone | 7. Zaslona područja kuhanja | 14. Simboli/uključivanje posebnih funkcija |
| 2. Gumb za isključenje područja kuhanja | 8. Kontrolno svjetlo - funkcija aktivna | 15. Indikator temperature (Celzijevi stupnjevi) |
| 3. Tipkovnica za pomicanje | 9. Gumb mjerača vremena | 16. Indikator minuta |
| 4. Strelice za postavljanje temperature/mjerača vremena | 10. Gumb za uključivanje/isključivanje | 17. Pokazivač mjerača vremena |
| 5. Gumb za brzo zagrijavanje (Booster) | 11. Gumb za Potpomognuto kuhanje (Boil&Cook) | 18. Gumb Heat Control |
| 6. Indikator predgrijanja/hlađenja | 12. Gumb za funkciju brisanja | 19. Gumb posebnih funkcija |
| | 13. Gumb za zaključavanje tipki – 3 sekunde | |

NAPOMENA: Pritisnite gumb ON/OFF (uključivanje/isključivanje) (10). Nekoliko trenutaka bit će dostupne sve dostupne funkcije, a zatim ostaju aktivne samo one glavne. Ostale se mogu upotrebljavati i aaktivirati tijekom naknadne upotrebe uređaja.

VAŽNO: Sve dostupne funkcije svijetle prigušenim svjetlom koje postaje intenzivnije kad se one aktiviraju.

DODATNI PRIBOR

Upotrebljavajte samo lonce i tave od feromagnetskog materijala prikladnog za indukcijske ploče. Kako biste odredili je li neka posuda prikladna, provjerite ima li simbol  (obično je otisnut na dnu posude). Možete upotrijebiti magnet da provjerite je li dno posude magnetsko.

KUHINJSKO POSUĐE	MATERIJAL	SVOJSTVA
 Preporučeno posuđe	Posuđe s dnom izrađenim od nehrđajućeg čelika u više slojeva, ono od emajliranog čelika, lijevanog željeza.	Osigurava optimalnu učinkovitost, brzo se zagrijava i ravnomjerno raspoređuje toplinu.
 Prikladno posuđe	Dno nije u potpunosti feromagnetsko (magnet se prima samo za dio dna posude).	Zagrijava se samo feromagnetsko područje. Zbog toga se posuđe može sporije zagrijavati, a toplina manje ravnomjerno raspoređuje.
 Prikladno posuđe	Feromagnetsko dno s područjima od aluminija ili s udubljenjem u sredini.	Feromagnetsko područje je manje od stvarne površine dna posuda. Zbog toga može biti isporučeno manje snage i posuđe se možda neće dovoljno zagrijati. Posuđe možda neće biti detektirano.
 Neprikladno posuđe	Posuđe od uobičajenog tankog čelika, stakla, gline, bakra, aluminija i drugih neferomagnetskih materijala ili posuđe s gumenim nožicama	Posuđe neće biti detektirano i neće se zagrijati.

NAPOMENA: Svo posuđe mora imati ravno dno. Povremeno provjeravajte ima li na dnu bilo kakvih znakova savijanja jer se neko posuđe može deformirati zbog visoke temperature. Upotreba posuđa koje ne odgovara preporučenim veličinama i svojstvima može značajno utjecati na karakteristike kuhanja i prouzročiti nezadovoljavajuće rezultate.

ADAPTERI ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

Upotreba adapterskih ploča utječe na učinkovitost i stoga povećava vrijeme potrebno za zagrijavanje vode ili hrane. Provjerite podudaraju li se feromagnetski

PRVA UPOTREBA

UPRAVLJANJE SNAGOM

U trenutku kupnje ploča za kuhanje postavljena je na maksimalnu snagu. Postavke namjestite u skladu s ograničenjima električnog sustava u svom domu na način opisan u sljedećem odlomku.

NAPOMENE: Ovisno o odabranoj snazi ploče za kuhanje, određene razine snage zone kuhanja i funkcije (npr. vrenje ili brzo zagrijavanje) mogu se automatski ograničiti da bi se spriječilo prekoračenje odabranog ograničenja.

Tablica u nastavku prikazuje snagu koja svaka zona upotrebljava za svaku funkciju, a da biste bolje razumjeli moguća ograničenja u upotrebi na temelju odabranih postavki snage.

ZONA	1 ili 2	1 + 2	3	4
RAZINA SNAGE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	Nije dostupno	1,4	Nije dostupno
VRENJE I KUHANJE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	Nije dostupno	3,0	Nije dostupno
OTAPANJE (KW)	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0,045
ODRŽAVANJE TOPLINE (KW)	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0,145

Primjeri s referencom na vrijednosti u gornjoj tablici: Ako postavite „Postavku upravljanja snagom“ na 4 kW i istodobno aktivirate višestruke zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski prilagođava razine snage tako da ne prelaze ukupno ograničenje snage (npr. 4 kW). Primjerice, kad je „Postavka upravljanja snagom“ postavljena na 4 kW, ako zonu 3 postavite na „Booster“ (=3,7 kW) i zatim pokušate aktivirati zonu 1 na razini 18 (2,2 kW), ukupna isporučena snaga prijeći će ograničenje od 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Ploča za kuhanje zbog toga automatski prilagođava razine snage na sljedeći način: zona za kuhanje postavljena na „Booster“ postaviti će se na razinu 18 (=2,2 kW), dok

promjer dna posuda s promjerom adapterske ploče i promjerom područja kuhanja. Ako se mjerenja ne podudaraju, to može značajno smanjiti učinkovitost i radne karakteristike. Nepridržavanje ovih smjernica može dovesti do nakupljanja topline koja se učinkovito ne prenosi na lonac ili tavu, što može uzrokovati crnjenje ploče i ploče za kuhanje.

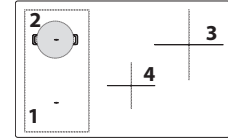
PAZNI LONCI I TAVE

Ploča je opremljena unutarnjim sigurnosnim sustavom koji aktivira funkciju „Automatsko isključivanje“ kad otkrije previsoku temperaturu. Ne preporučuje se upotreba praznih lonaca i tava s tankim dnom jer, ako se upotrebljavaju, može se dogoditi da temperatura poraste brže od vremena potrebnog da se „automatsko isključivanje“ aktivira, što bi moglo uzrokovati oštećenje posude ili površine ploče za kuhanje. Ako se to dogodi, nemojte dodirivati površinu posude ili ploče za kuhanje. Pričekajte da se svi dijelovi ohlade. Ako se pojavi poruka o grešci, pozovite servis.

PRIMJEREN PROMJER DNA LONCA/TAVE ZA RAZLIČITE ZONE KUHANJA

Dabiste osigurali ispravan rad ploče za kuhanje, upotrebljavajte lonce odgovarajućeg promjera (pogledajte tablicu u nastavku). Imajte na umu da proizvođači posuđa često navode veličinu promjera gornje strane dna posuda, a ne donje. Kako biste osigurali da ploča za kuhanje radi s očekivanim učinkom, uvijek upotrebljavajte područje kuhanja čija feromagnetska veličina odgovara veličini dna posuda. Lonac/tavu pravilno centrirajte na područje kuhanja u upotrebi. Preporučuje se da ne upotrebljavate posude veće od zone za kuhanje.

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA		
Zona	Prikladan oblik posuđa	Prikladno feromagnetsko dno (cm)
1 ili 2	Okruglo ili četvrtasto	16 - 21
3	Okruglo	16 - 21
4	Okruglo	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovalno ili pravokutno	Kraća strana 16 - 21 Duža strana 24 - 38



će se druga zona kuhanja biti na razini 15(=1,6 kW, maksimalna razina snage neće prijeći ograničenje od 4 kW).

Izbornik postavki: promjena osnovnih postavki

Kad uređaj spojite na električnu mrežu, zadane postavke možete promijeniti tako da u Izbornik postavki uđete u roku od 60 sekundi:

- Nakon što spojite ploču za kuhanje na glavno napajanje, pričekajte da se sve LED diode uzastopno upale i ugase.
- Pritisnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje (ⓘ) da biste uključili ploču za kuhanje.
- Pritisnite gumb za zaključavanje tipki (Ⓐ) na najmanje 6 sekundi da biste ušli u izbornik postavki. Zanimarite zvuk aktivacije zaključavanja tipki koji ćete čuti nakon pritiska od 3 sekunde.
- Vrsta postavke (npr. „PL“) prikazat će se na gornjem lijevom dijelu zaslona zone kuhanja i njegova zadana (ili trenutačna) vrijednost (npr. „2_5“) prikazat će se na lijevom donjem dijelu zaslona zone kuhanja.
- Možete odabrati vrstu postavke upotrebom strelica prema gore (⬆) i dolje (⬇) u gornjem lijevom dijelu zone kuhanja. Tu vrijednost možete promijeniti upotrebom strelica prema gore (⬆) i dolje (⬇) u donjem lijevom dijelu zone kuhanja. Pogledajte u tablici u nastavku vrste postavke, zadane i moguće vrijednosti.
- Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje da biste potvrdili.
- Bez potvrde, ploča za kuhanje izaći će iz izbornika postavki i vratiti se na ranije vrijednosti u roku od 30 sekundi.

REDOSLIJED	VRSTA POSTAVKE	GORE LIJEVO	DOLJE LIJEVO (ZADANO)	MOGUĆE VRIJEDNOSTI
1	Ograničenje snage	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Zvuk	Aud	Uklj	Uklj./Isklj.
3	Pokazni način rada	dE	Isklj	Isklj./Uklj

NAPOMENE: nakon što se aktivira funkcija pokaznog načina rada, ostatak će uključena čak i ako nestane struje.

SVAKODNEVNA UPORABA

1 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE

Pritisnite i zadržite gumb napajanja da biste uključili ploču za kuhanje. Uključit će se LED svjetlo iznad gumba i začut će se zvučni signal. Nakon nekoliko sekundi možete komunicirati s pločom za kuhanje. Da biste isključili ploču za kuhanje, ponovno pritisnite isti gumb; sve zone kuhanja se deaktiviraju.

NAMJEŠTANJE

Nemojte posudom prekriti simbole na upravljačkoj ploči.

Napomena: Preporučuje se da se na zonama kuhanja u blizini upravljačke ploče lonci i tave drže unutar oznaka (uzimajući u obzir dno i gornji rub tave jer je potonji često veći).

Time se sprečava pretjerano pregrijavanje tipkovnice. Kod grilanja ili prženja, što više upotrebljavate stražnje zone kuhanja.



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUHANJE TE NAMJEŠTANJE RAZINE SNAGE



Uključivanje zona kuhanja:

Kad je ploča za kuhanje uključena, tipkovnica za pomicanje (KLIZAČ) svih dostupnih zona kuhanja uključit će se niskom intenzitetom. Stavite prst na tipkovnicu za pomicanje (KLIZAČ) zone koju želite aktivirati i lagano pomaknite udesno ako želite povećati razinu snage ili ulijevo da biste ju smanjili. Primijetit ćete da će se segmenti upravljačke tipkovnice prebaciti na jaču svjetlinu ovisno o odabranoj razini snage i brojeke na zaslonu prikazat će broj koji odgovara odabranoj razini snage (od 1 do 18).

Gumb „P” može se upotrijebiti za odabir funkcije brzog zagrijavanja (pojačavanje) da bi voda brže zakuhala.

Isključivanje zona kuhanja:

Odaberite gumb „OFF” (isključiti) na početku tipkovnice za pomicanje.

NAPOMENA: Proljevanje vode, hrana koja kipi i/ili predmet koji se nalazi na gumbima upravljačke ploče može oponašati prst i slučajno uključiti ili isključiti gumb ploče za kuhanje. Ako se takvi predmeti ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča za kuhanje daje dva kratka zvučna signala i sama se isključuje dok se prikazuje poruka „OFF” (isključivanje).

2 ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

Funkcija zaključavanja upravljačke ploče osmišljena je da bi se zaključale postavke ploče za kuhanje i spriječile slučajne promjene postavki ili nehotično uključivanje/isključivanje funkcija. Možda ćete trebati upotrijebiti ovu funkciju. U slučaju mogućeg proljevanja tekućine ili hrane ili iz sigurnosnih razloga (slučajno dječje djelovanje na ploču za kuhanje), a da biste spriječili opasnost od slučajnog uključivanja ploče za kuhanje. Da biste upotrijebili funkciju zaključavanja upravljačke ploče, držite 3 sekunde pritisnut gumb . Gumb se prebacuje na jaku svjetlinu, a zvučni signal i svjetlo upozorenja iznad simbola označavaju da je ta funkcija aktivirana. Za otključavanje upravljačkih tipki, ponovite postupak za aktiviranje.

NAPOMENA: Na upravljačkoj ploči zaključavaju se sve funkcije osim funkcije za isključivanje. Ako ploču za kuhanje isključite s aktivnom funkcijom zaključavanja upravljačke ploče, pritisnite gumb ON/OFF (uključivanje/isključivanje) i zatim pritisnite gumb blokade na 3 sekunde da biste otključali ploču za kuhanje.

3 FUNKCIJA BRISANJA

Funkcija brisanja privremeno zaključava gumb korisničkog sučelja da bi se spriječile slučajne primjene postavki tijekom čišćenja. Funkcija ne prekida kuhanje.

Funkcija brisanja pomaže da se spriječe svi zvukovi u slučaju proljevanja vode na korisničko sučelje tijekom kuhanja ili uobičajenog čišćenja.

Gumb ON/OFF (uključivanje/isključivanje), iz sigurnosnih se razloga može aktivirati, čak i nehotično, tijekom čišćenja.

Uključivanje funkcije brisanja:

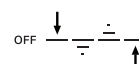
1. Pritisnite gumb za funkciju brisanja (). Kad se funkcija aktivira, začut ćete zvučni signal.
2. Uključit će se LED svjetlo iznad gumba i ostati uključeno, a sam gumb će treperiti za vrijeme trajanja funkcije.
3. Upravljačka ploča ostaje 30 sekundi zaključana.

4 MJERAČ VREMENA

Mjerač vremena upravlja svim aktivnim zonama kuhanja..

Aktiviranje mjerača vremena:

1. Odaberite područje kuhanja i postavite željenu razinu snage.
2. Gumb mjerača vremena uključit će se približno 5 sekundi nakon prepoznavanja posude. Pritisnite ga sve dok se ne uključi svjetlo koje odgovara specifičnom simbolu odabrane zone kuhanja.
3. Upotrijebite strelice prema gore () i dolje () da biste postavili vrijeme (nemojte ih pritiskati i držati dulje od 8 sekundi, u protivnom ploča za kuhanje prikazuje OFF (isključeno). Više informacija potražite u dijelu "Rješavanje problema"). Vrijeme će se promijeniti od 000 sekundi do 30 minuta, povećavajući se svaki put za 1 minutu, u rasponu od 30 do 150 minuta, vrijeme će se povećavati u koracima od 5 minuta. Ako vrijeme morate povećati za 10 minuta, upotrijebite bočne crtice. Crtica s lijeve strane oduzet će 10 minuta, a crtica s desne strane dodat će 10 minuta (pogledajte sliku u nastavku).



4. Da biste potvrdili potvrđeno vrijeme, možete pritisnuti gumb sata (). Ako to ne napravite, vrijeme će se automatski potvrditi nakon 5 sekundi bez djelovanja.
5. Vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku i istovremeno uključiti više mjerača vremena.
6. Tijekom odbrojanja dodirnite klizač prstom da biste vidjeli razinu snage. Dodirnite strelicu prema gore () ili dolje () da biste vidjeli postavljenu temperaturu. Nakon 3 sekunde, odbrojanje će se ponovno prikazati.
7. Kad postavljen mjerač vremena istekne, oglasit će se zvučni signal, a zona kuhanja automatski će se isključiti.

Deaktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite strelicu prema dolje () sve dok se ne prikaže 000, i on će se isključiti nakon 5 sekundi.

5 POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA

Ovo LED svjetlo (kada je uključeno) označava da je mjerač vremena postavljen za tu zonu kuhanja.

MAKSIMALNO VRIJEME RADA ZONA KUHANJA I FUNKCIJA

Razina snage ili funkcija	ISKLJUČENO	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Otapanje	Održavanje Topline
Maksimalno vrijeme rada	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1.5 h	10 min.	5 min.	8 h	8 h
Razine snage nakon isteka vremena	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

*Zona kuhanja 1, 2, 3
**Zona kuhanja 4

Primjeri koji se odnose na vrijednosti u gornjoj tablici:
Ako uključite zonu kuhanja i postavite njegovu snagu na 14. razinu, zona kuhanja nastavit će raditi najviše 2 sata. Nakon 2 sata, razina snage opast će na 0. razinu i zona kuhanja automatski će se isključiti. Ako nema drugih aktivnih zona kuhanja i ako nema interakcije s gumbima upravljačke ploče u roku od 30 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti.
Ako uključite funkciju pojačanja zone kuhanja 4, automatski će se spustiti na 18. razinu snage nakon 5 minuta. S druge strane, ako uključite funkciju pojačanja zone kuhanja 1, 2 ili 3, automatski će se spustiti na 18. razinu snage nakon 10 minuta. Nakon 1,5 sata, razina snage opast će na 0. razinu i zona kuhanja automatski će se isključiti. Ako nema drugih aktivnih zona kuhanja i ako nema interakcije s gumbima upravljačke ploče u roku od 30 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti.

FUNKCIJE

P FUNKCIJA BOOSTER

Booster je poseban način rada s razinom snage većom od 18. razine, za najbrže zagrijavanje. Ovaj način rada može različit trajati ovisno o tome koja se zona upotrebljava (pogledajte tablicu u nastavku). Kad istekne vrijeme pojačanja, snaga se automatski smanjuje na 18. razinu.
VAŽNO: Nemojte upotrebljavati praznu posudu ili ulje/maslac. Ova je funkcija idealna za ključanje vode.

NAPOMENA: Ovisno o postavci upravljanja snagom, funkcija pojačanja možda neće biti dostupna na određenim zonama kuhanja. Nadalje, ako postavljate jednu zonu kuhanja na Booster i zatim uključite drugu zonu, ova prva će se smanjiti na maksimalnu dostupnu razinu (čak puno niže od 18. razine) da bi se omogućila upotreba druge zone. Druga zona kuhanja postaviti će se ili ograničiti ovisno o preostaloj dostupnoj snazi na toj strani ploče za kuhanje. Napominjemo da se isporuka snage može mijenjati ovisno o veličini i materijalu posuda koje se upotrebljava.

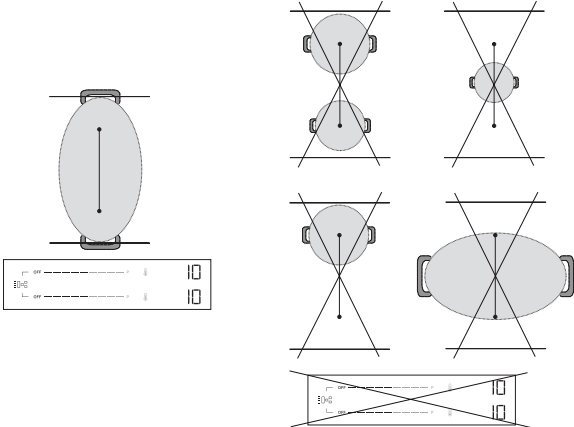
OPIS ZONA

Zona	Nazivna snaga (18. razina, kW)	Booster snage (kW)	Trajanje Booster (min)
1 ili 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

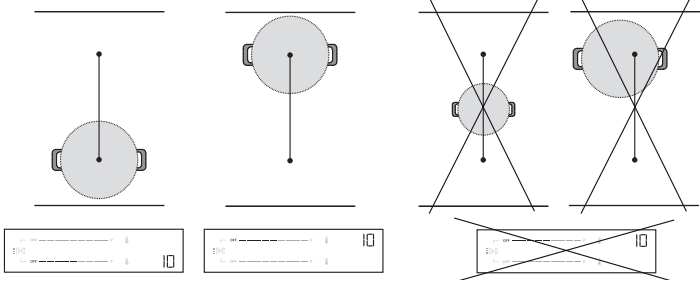
NAPOMENE: vrijednosti u tablici odnose ne na uvjete ispitivanja kako su opisani u normama za procjenu radnih karakteristika uređaja za kuhanje. Prikazana snage može varirati ovisno o veličini ili materijalu posuda.

□ □ FLEKSIBILNE ZONE KUHANJA (FLEXI ZONE)

S pomoću ove funkcije mogu se kombinirati dvije zone kuhanja da bi se dobila jedna, duža za četvrtasto, oblo ili izduženo posuđe i upotreba samo jedne postavke za cijelu kombiniranu zonu.
Da biste osigurali ispravne rezultate, upotrebljavajte isključivo lonce i tave s feromagnetskim dnom koje je dovoljno dugu da istovremeno prekrije obje zone. Posudu postavite i sredinu fleksibilnog četvrtastog područja kuhanja. Na slici u nastavku pogledajte primjere ispravne i neispravne upotrebe.
NAPOMENA: Veliki okrugli lonac na sredini može se sporije zagrijavati, a toplina manje ravnomjerno raspodijeliti.

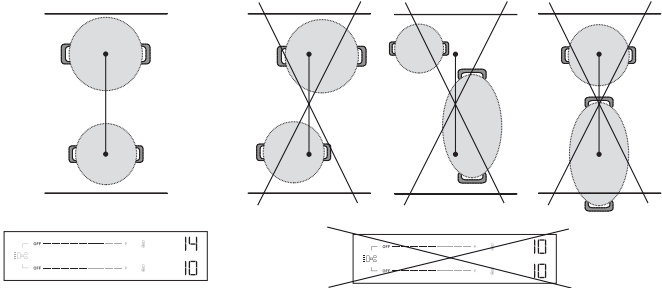


VAŽNO: Kad se radi o loncima i tavama s feromagnetskim dnom od 21 cm ili manjima, preporučuje se da se upotrebljava samo jedna zona kuhanja **bez aktiviranja fleksibilnog načina kuhanja (Flexi Zone)**. Posuđe postavite na prednju ili stražnju zonu, a zatim aktivirajte tu zonu.
Ako je aktivna zona Flexi Zone, funkcija Heat Control neće biti dostupna pa je nećete vidjeti na upravljačkoj ploči.
Na slici u nastavku pogledajte primjere ispravne i neispravne upotrebe.



Upotreba značajke Flexi Zone kao dvije pojedinačne zone

Kad se istovremeno upotrebljavaju dva lonca ili tave, preporučuje se da se prva postavi na stražnju zonu, a druga na prednju zonu (pogledajte sliku u nastavku). U tom slučaju zone je potrebno aktivirati **a da se ne primijeni fleksibilni način kuhanja (Flexi Zone)**.
Da biste ostvarili optimalne radne karakteristike, oba lonca obavezno morate centrirati u pripadajućim zonama. Lonac/tavu nemojte pomicati iz središta da biste napravili mjesta za dugi lonac/tavu. Kod postavljanja posuda, nemojte izlaziti iz područja zone kuhanja ili ići na vrh upravljačke ploče.
Na slici u nastavku pogledajte primjere ispravne i neispravne upotrebe.



AUTOMATSKIE FUNKCIJE

Ploča za kuhanje donosi vam neke automatske funkcije da bi vam pomogla u kuhanju. Napominjemo da one možda nisu dostupne, ovisno o postavci upravljanja snagom (odjeljak Upravljanje snagom). Primjerice, ako je upravljanje snagom postavljeno na 2,5 kW i alko se ne određena područja već upotrebljavaju, preostala snaga možda nije dovoljna za aktivaciju automatske funkcije. Ploča za kuhanje obavijestit će vas zvučnim signalom.

🔥 OTAPANJE

Ova funkcija automatski postavlja idealnu razinu snage za otapanje. Omogućava vam lagano topljenje namirnica kao što su čokolada ili maslac i njihovo održavanje u topljenom stanju, bez opasnosti da zagore ili da se zalijepe na lonac/tavu.



ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija automatski postavlja idealnu snagu za održavanje topline hrane nakon kuhanja i prije posluživanja. Napominjemo da se količina tekućine s vremenom smanjuje kod održavanja topline.

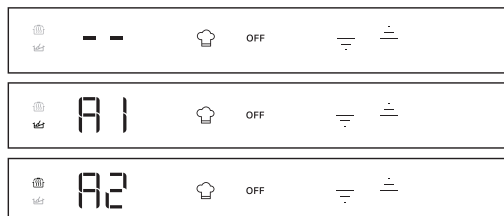
Ove su automatske funkcije dostupne samo na uobičajenim zonama kuhanja (zonama s ikonom).

Način aktiviranja automatskih funkcija:

Da biste aktivirali automatsku funkciju, pritisnite ikonu .

Na zaslonu će se prikazati dvije prigušeno uključene ikone: (održavanje topline) na vrhu i (otapanje) na dnu.

Upotrijebite strelice prema gore () i dolje () za odabir potrebne funkcije. Na zaslonu se prikazuje „A1“ za otapanje i „A2“ za održavanje topline, a pripadajuća ikona postaje sjajnija.



HEAT CONTROL – POTPOMOGNUTO KUHANJE S TEMPERATUROM

Ova funkcija omogućuje da se odabere i kuha na željenoj temperaturi (kao što je to u pećnici), umjesto primjenom uobičajenih razina snage.

S ovom značajkom ploča za kuhanje automatski prilagođava toplinu i držiava stabilnu temperaturu posuda pa je nije potrebno stalno namještati.

Ova je funkcija dostupna samo na zonama kuhanja s ikonom .

NAPOMENA: Prikazana temperatura odnosi se na sredinu prazne posude. Ovisno o posudi koja se upotrebljava, prikazana temperatura može se razlikovati od stvarne temperature posuda. Da biste ostvarili optimalne radne karakteristike, preporučuje se da posude postavite u sredinu zone kuhanja i da funkciju uključite kad nije uključen indikator „preostala toplina“ (Hot).

VAŽNO: Ova funkcija nije namijenjena za zakuhanje vode ili prženje. Zato vode neće zakuhati čak i ako se odabere temperatura viša od 100°C. Pogledajte odjeljak „Potpomognuto kuhanje“ upotrijebite funkciju Booster za brzo ključanje.

Način uključivanja Heat Control:

1. Posudu postavite na zonu s ikonom .
2. Pritisnite ikonu .
3. Upotrijebite strelicu prema gore () da biste odabrali potrebnu temperaturu. Zadana postavka je 45 °C. Temperaturu možete povećati do 200 °C, ovisno o potrebama (u tablici u nastavku pogledajte savjete za kuhanje). Upotrijebite strelicu prema dolje () da biste smanjili temperaturu.
4. Tijekom faze zagrijavanja, strelica prema gore () treperit će pored odabrane temperature.
5. Kad posuda dosegne postavljenu temperaturu, ploča za kuhanje obavijestit će vas o tome zvučnim signalom i strelica prema gore () prestat će treperiti. Sad možete dodati namirnice.
6. Kad se postigne zadana točka, strelicama prema gore () i dolje () temperaturu možete prilagođavati u koracima od 5 °C.
7. Ako je novo odabrana temperatura niža od trenutačne, strelica prema dolje () treperit će pored odabrane temperature sve dok se ne postigne nova zadana točka. Ako je novo odabrana temperatura viša od trenutačne, strelica prema gore () treperit će pored odabrane temperature sve dok se ne postigne nova zadana točka.
8. Ako postavite mjerač vremena za zonu za koju je uključena funkcija upravljanja toplinom, mjerač vremena pokrenut će se tek nakon što se dosegne zadana vrijednost. Na zaslonu će se prikazivati odbrojanje mjerača vremena umjesto temperature. Tijekom odbrojanja, dodirnite strelicu prema gore () ili dolje () da biste vidjeli postavljenu temperaturu. Nakon 3 sekunde, odbrojanje će se ponovno prikazati.

HEAT CONTROL – SAVJETI ZA KUHANJE

Tablica u nastavku daje neke prijedloge za tehnike kuhanja za svaku temperaturu.

NISKA TOPLINA		SREDNJA TOPLINA		VISOKA TOPLINA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Otapanje (čokolada, maslac)	Održavanje topline	Lagano prženje (mješavina na bazi povrća)	Pečenje (jaja)	Sotiranje Prženje u woku	Grill (govedina, povrće)
Odmrzavanje (meso, riba)	Zgušnjavanje, kremoznost (rižoto)	Konfi (povrće) Deglaziranje	Karameliziranje (šećer, povrće)	Hrskava korica (palačinke, tost)	Brzo prženje (odrezak, pečenka)
		Pirjanje (120°C)			

Pogledajte odjeljak „Potpomognuto kuhanje“ upotrijebite funkciju Booster za brzo ključanje.

NAPOMENE:

- Sustav može pratiti temperaturu kuhanja, ali uvijek se preporučuje da ostanete u blizini kad se upotrebljava ploča za kuhanje.
- Ovisno o slijedu aktivacije zone kuhanja, funkcija Heat Control možda neće biti dostupna. Ploča za kuhanje obavijestit će vas zvučnim signalom.



Skenirajte QR kod da biste otključali tajne kuhanja uz značajku Heat Control. Otkrijte lakoću i prednosti kuhanja uz upravljanje temperaturom tako da posjetite naše web-mjesto gdje možete pronaći smjernice i raznim tehnikama kuhanja, svakodnevna jela i uzbudljiva jela kroz recepte s uputama za svaki korak.



POTPOMOGNUTO VRENJE (BOIL&COOK)

Ova funkcija dovodi vodu do vrenja i automatski prilagođava snagu da bi se održalo krčkanje sve dok ne dodate namirnice. Ova funkcija pomaže i da se spriječi prekomjerno vrenje i razbacivanje energije u usporedbi s načinom pojačavanja. Radi uštede energije i ubrzanje vrenja, preporučujemo da lonac pokrijete poklopcem.

Potpomognuto vrenje dostupno je samo na zonama kuhanja s ikonom .

NAPOMENA: Kod upotrebe funkcije, dno lonca mora bit promjera 160 – 210 mm i napunjeno vodom između 1/2 i 3/4 njegove zapremine. Uzmite u obzir da je maksimalni volumen koji se može upotrebljavati uz tu funkciju oko 4 l. Sol nemojte dodavati u vodu prije no što ona zavrije jer će to spriječiti da sustav radi kako je očekivano.

Da biste ostvarili optimalne radne karakteristike, preporučuje se da posude postavite u sredinu zone kuhanja, da upotrijebite vodi sobne temperature i da funkciju uključite kad nije uključen indikator „preostala toplina“.

VAŽNO: Ova je funkcija namijenjena samo za vodu, ne za mlijeko ili druge tekućine.

Ovisno o posuđu koje je dostupno na tržištu, funkcija možda neće raditi kako je očekivano.

Način uključivanja Potpomognutog vrenja:

1. Napunite lonac vodom (pogledajte gornje napomene)
2. Posudu postavite na zonu kuhanja s ikonom .
3. Odaberite gumb Potpomognuto vrenje (.
4. Pritisnite gumb Potpomognuto vrenje () kad je Heat Control dostupno samo na jednoj zoni kuhanja. Ako je Heat Control dostupno na više zona kuhanja, nekoliko puta pritisnite gumb dok me dođete do zone kuhanja na kojoj želite upotrijebiti funkciju Potpomognuto vrenje. Oznaka „b-“ prikazat će se na zaslonu da bi vas vodila kroz zone.
5. Kad se odabere zona, vidjet ćete -b- koje treperi na zaslonu zine na nekoliko sekundi i funkcija će se automatski pokrenuti.
6. Kad se pokrene funkcija Potpomognuto vrenje, na zaslonu će se tijekom faze zagrijavanja prikazati animacija.
7. U roku od 90 sekundi od početka vrenja vode, funkcija će vas zvučnim signalom o tome obavijestiti. Animacija će nestati i ploča za kuhanje automatski postavlja 15. razinu snage da bi se održalo lagano vrenje.

8. Ovisno o posuđu koje se upotrebljava, razina snage automatski se spušta na 15. razinu, a da se ne dosegne točka vrenja vode. Da bi dosegla vrenje, možete povećati razinu snage zone kuhanja koja se upotrebljava. Ili pak možete pokušavati upotrijebiti drugu posudu koja je kompatibilna s indukcijskim kuhanjem. Ako se ne ostvari gore opisano, preporučujemo da ručno isključite funkciju Boil&Cook da biste nastavili kuhanje.
9. Dodajte namirnice i, prema potrebi, promijenite razinu snage da biste prilagodili jačinu vrenja prema potrebi. Odabir snage ograničit će se na razine koje odgovaraju održavanju vrenja (od. razine 10 – 18).

NAPOMENA:

- Bez obzira vrije li voda ili ne, nakon pribl. 15 minuta od uključivanja funkcije, ploča za kuhanje automatski postavlja 15. razinu snage i animacija nestaje.
- Ovisno o postavci upravljanja snagom ili slijedu aktivacije zone kuhanja, funkcija Potpomognutog vrenja možda neće biti dostupna. Ploča za kuhanje obavijestit će vas zvučnim signalom.

INDIKATORI

Hot PREOSTALA TOPLINA

Ako se na zaslonu prikazuje „Hot“ (Vruće), to znači da je zona kuhanja vruća. Indikator se uključuje čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrijala (upotrebom obližnjih zona ili zato što je na nju postavljen vrući lonac). Kada se zona kuhanja ohladi, poruka „Hot“ (Vruće) nestaje.

- Kad upotrebljavate ovu funkciju, nećete moći postaviti mjerač vremena tijekom faze zagrijavanja vode. Mjerač vremena omogućit će se tek nakon primanja zvučne obavijesti da je voda dosegla točku vrenja.
- Sustav može pratiti postupak vrenja, ali uvijek se preporučuje da ostanete u blizini kad se upotrebljava ploča za kuhanje.
- Ako postoji mogućnost upotrebe funkcije Boil&Cook na više zona ploča za kuhanje, samo se jedna funkcija Boil&Cook može aktivirati sa svake strane. Tijekom postupka animacija (zmija) na nekoliko će se sekundi prikazati na istoj strani iako se funkcija ne može aktivirati.

U POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

Ovaj se simbol prikazuje ako posuda nije prikladna za kuhanje na indukcijskoj ploči, nije dobro namještena ili nije odgovarajuće veličine za odabranu zonu za kuhanje. Ako se u roku od 30 sekundi ne utvrdi prisutnost posude, područje kuhanja se isključuje.

TABLICA PEČENJA

Tablica kuhanja daje savjete za svaku razinu snage. Stvarna snaga koja se pruža za svaku razinu snage ovisi o dimenzijama zone kuhanja i posuđu koje se upotrebljava.

RAZINA SNAGE	SAVJETI ZA KUHANJE
Maksimalna snaga (P)	Pojačavanje* – Vodu najbrže dovodi do vrenja. Nemojte upotrebljavati praznu posudu ili ulje/maslac.
17 – 18	Dovođenje vode do vrenja, prženje** duboko smrznutih proizvoda.
15 – 16	Održavanje živahnog vrenja, brzo prženje, žarenje, prženje u woku, stvaranje hrskave korice.
10 – 14	Održavanje laganog vrenja, predgrijanje, grill (dugotrajno), prženje u woku, sotiranje, karameliziranje, stvaranje hrskave korice, palačinke.
5 – 9	Pirjanje, gulaš, zgušnjavanje, sporo kuhanje.
3 – 4	Održavanje topline, odmrzavanje.
1 – 2	Otapanje, kremoznost (rižoto).
Nulta snaga (OFF)	Ploča za kuhanje je u stanju pripravnosti ili je isključena (moguća preostala toplina nakon kuhanja, označena porukom „Hot“ (Vruće)).

*Pojačavanje je poseban način rada koji upotrebljava razine snage više od 18, za brže zagrijavanje vode. Ovaj se način može održavati najduže 10 min, ovisno o zoni koja se upotrebljava. Nakon toga, razina snage automatski će se sniziti na 18. razinu.

**Za prženje smrznutih proizvoda kao što su prženi krumpirići, preporučuje se da se upotrebljavaju zone kuhanje koje nisu Flexi Zone. Ako želite pržiti upotrebljavajući zonu za kuhanje Flexi Zone, preporučuje se da upotrijebite onu prednju.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Važno:

- Prije čišćenja provjerite jesu li zone kuhanja isključene i je li indikator preostale topline („Hot“) isključen.
- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču za kuhanje (kad se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač ako na ploči za kuhanje ima zalijepljenih ostataka. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.

- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera može oštetiti ploču za kuhanje i mora se odmah ukloniti.
- Sol, šećer i pijesak mogli bi izgresti staklenu površinu.
- Koristite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
- Prolivene tekućine u zonama kuhanja mogu prouzročiti pomicanje ili vibriranje lonaca.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Provjerite da napajanje nije isključeno.
- Ako se ploča za kuhanje nakon upotrebe ne može isključiti, isključite je iz napajanja.
- Ako se na zaslonu nakon uključivanja ploče prikažu slovno-brojevi znakovi, upute potražite u sljedećoj tablici.

Napomena: Prisutnost vode ili tekućine prolivene iz posude ili bilo kakvi predmeti na gumbima ploče za kuhanje slučajno mogu aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja upravljačke ploče.

PRIKAZ KODA/ OTKRIVENI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
F9E0	Neispravan priključak kabela napajanja.	Priključak napajanja nije točno onakav kakav je naveden u dijelu „Priključivanje na električnu mrežu“.	Priključak na napajanje napravite prema dijelu „Priključivanje na električnu mrežu“.
F0EA	Upravljačka ploča se isključuje zbog pretjerano visokih temperatura.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se ploča ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E9 Razina snage automatski se smanjuje. Zona kuhanja automatski se isključuje. Ploča za kuhanje automatski se isključuje.	Zona kuhanja isključuje se kada je temperatura previsoka. Razina snage je smanjena ili se isključuje zona kuhanja ili ploča za kuhanje kad je temperatura previsoka.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka. Ventilacija ploče za kuhanje možda ne može osigurati ispravan rad ploče za kuhanje.	Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe. Da biste osigurali da uređaj ispravno radi, ploča za kuhanje mora imati ventilaciju s dovoljnim dovodom svježeg zraka. Provjerite da je ploča za kuhanje postavljena u skladu s uputama navedenima u dijelu „Instaliranje“. Pazite da ništa ne ometa stražnji i donji dio ploče za kuhanje.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Isključite napajanje ploče za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi (više od 10), a zatim ponovno spojite ploču za kuhanje na električnu mrežu. Ako se problem i dalje pojavljuje, obratite se servisu i navedite kod pogreške koji se prikazuje na zaslonu.		
dE [kad je ploča za kuhanje isključena]	Ploča za kuhanje se ne zagrijava. Funkcije se ne uključuju.	Uključen je POKAZNI NAČIN RADA.	Pratite upute iz dijela „Prva upotreba“.
Posebna se funkcija ne uključuje i ploča za kuhanje stvara zvučni signal.	Ploča za kuhanje ne dopušta uključivanje posebne funkcije.	Regulator snage ograničava uključivanje posebne funkcije u skladu s postavkom upravljanja snagom koja je odabrana za ploču za kuhanje (npr. 2,5 kW).	Pogledajte odjeljak „Upravljanje snagom“.
Kad odaberete razinu snage ili upotrijebite funkciju Booster, razina snage automatski se smanjuje.	Ploča za kuhanje automatski postavlja najveću dostupnu razinu snage (čak i ako je niža od one postavljene) da bi osigurala da se zona kuhanja može upotrebljavati.	Regulator snage ograničava uključivanje posebne funkcije u skladu s postavkom upravljanja snagom koja je odabrana za ploču za kuhanje (npr. 2,5 kW). Trajanje funkcije Pojačanja razlikuje se ovisno o odabranoj zoni. Kad istekne vrijeme pojačanja, snaga se automatski smanjuje na 18. razinu. Ventilacija ploče za kuhanje možda ne može osigurati ispravan rad ploče za kuhanje.	Pogledajte odjeljak „Upravljanje snagom“ ili „Funkcija Booster“. Da biste osigurali da uređaj ispravno radi, ploča za kuhanje mora imati ventilaciju s dovoljnim dovodom svježeg zraka. Provjerite da je ploča za kuhanje postavljena u skladu s uputama navedenima u dijelu „Instaliranje“. Pazite da ništa ne ometa stražnji i donji dio ploče za kuhanje.
	Posuđe nije otkriveno. Zona kuhanja isključuje se nakon 30 sekundi.	Ovaj se simbol prikazuje ako posuda nije prikladna za kuhanje na indukcijskoj ploči, nije dobro namještena ili nije odgovarajuće veličine za odabranu zonu za kuhanje. Ako se u roku od 30 sekundi ne utvrdi prisutnost posude, područje kuhanja se isključuje.	Ako je posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor“) i ispravno postavljeno na traženu zonu kuhanja, pokušajte ga upotrijebiti na manjoj zoni kuhanja. U protivnom upotrijebite odgovarajuće posuđe (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor“).
Ploča za kuhanje daje dva kratka zvučna signala i zatim se sama isključuje. Poruka „OFF“ (Isključeno) zatim se prikazuje na 60 sekundi tijekom kojih se ploča za kuhanje ne može ponovno uključiti i ponavlja dva kratka zvučna signala svakih 5 sekundi.	Prolijevanje vode, hrana koja kipi i/ili predmet koji se nalazi na gumbima upravljačke ploče može oponašati prst i slučajno uključiti ili isključiti bilo koje gumbne ploče za kuhanje: • gumb za uključivanje/isključivanje koji može prouzročiti nehotično isključenje ploče za kuhanje; • gumb za zaključavanje tipki koji može prouzročiti neželjeno uključivanje funkcije zaključavanja tipki ako se trajno pritisne duže od 3 sekunde. Funkcija ostaje uključena iako je ploča za kuhanje isključena, s uključenom ikonom zaključavanja tipki i uključenim LED svjetlom; • tipkovnica za pomicanje uzrokujući neželjenu promjenu razina snage. Ploča za kuhanje sama se isključuje (prikazujući poruku „OFF“ (Isključeno)) ako se ne izbriše u roku od 8 sekundi.		Osušite i/ili očistite i/ili uklonite predmet tako da se ploča za kuhanje može uključiti 60 sekundi nakon što se prikaže poruka OFF (Isključeno). Funkcija zaključavanja tipki slučajno je aktivirana, pritisnite gumb za zaključavanje tipki na 3 sekunde da biste je onemogućili. Ploču za kuhanje uključite tako da pritisnete gumb za uključivanje/isključivanje.
Voda ne vrije kad se upotrebljava Heat Control ().	Voda ne vrije kad je temperatura postavljena s pomoću funkcije Heat Control.	Upotrebljavate funkciju Heat Control da biste zakuhali vodu.	Upotrijebite Potpomognuto vrenje (Boil&Cook) ili funkciju Booster.
Kad se postavi posuđe čuje se klik ili lupkanje.	Ti se stalni klikovi ili lupkanje čuju kad posuda ne može primiti svu snagu koja se daje za postavljenu razinu snage. Promjer posude može biti od najmanjeg navedenog u korisničkom priručniku u određenim zonama kuhanja. Čak i ako upotrebljavate posudu ispravnih dimenzija, nekim je modelima dno djelomično prekriveno metalnim umetkom (ili čak bez feromagnetske provodljivosti), i ne rade uvijek kako se očekuje.		Upotrijebite posudu većeg promjera od minimalne navedene u priručniku određenih zona kuhanja ili upotrijebite posudu koja ima bolje radne karakteristike (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor“).

PRIKAZ KODA/ OTKRIVENI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
Ploča za kuhanje je isključena.	Ploča za kuhanje u sljedećim se situacijama automatski isključuje: - U slučaju prolijevanja vode, hrane koja kipi ili predmeta na gumbima upravljačke ploče koji mogu slučajno aktivirati gumb ON/OFF (za uključivanje/isključivanje): Ako se te stavke ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti stvarajući zvuk. - Ako nema interakcije s upravljačkom pločom duže od 30 sekundi i nijedna zona kuhanja nije aktivna. - Ako posuđe nije otkriveno duže od 30 sekundi ako istovremeno nema interakcije s upravljačkom pločom. - Isteklo je najduže vrijeme rada za razinu snage ili funkciju i nije bilo interakcije s pločom za kuhanje dulje od 30 sekundi. - Ostali slučajevi koji nisu ovdje navedeni.		Dodatne informacije pogledajte u dijelu „Svakodnevna uporaba”. Ručno uključite ploču za kuhanje.
Kad upotrebljavate funkciju Potpomognuto vrenje (Boil&Cook), voda ne postiže točku vrenja. ili Funkcija ne označava da se točka vrenja postigla u roku od 90 sekundi od početka vrenja vode.	Ovisno o posuđu i količini vode, možda se ne može postići točka vrenja. Bez obzira vrije li voda ili ne, razina snage automatski opada na 15. nakon približno 15 minuta od uključivanja funkcije.		Ako voda ne vrije, vodu možete dovesti do vrenja povećavajući razinu snage zone kuhanja koja se upotrebljava. Ili možete pokušati upotrijebiti drugi lonac prikladan za indukcijsko kuhanje. Ako funkcija u roku od 90 sekundi od početka vrenja vode ne označi da voda vrije, preporučujemo da isključite funkciju Boil&Cook i upotrijebite razine snage da biste nastavili s kuhanjem.

ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada. Te zvukove zapravo proizvode posude, a povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, ako je dno napravljeno od više različitih slojeva materijala ili ako nije ravno).
Ti zvukovi mogu ovisiti o vrsti posuđa koje koristite i količini namirnica koje one sadrže i nisu simptom kvara.
Indukcijske ploče za kuhanje mogu stvarati stalni zvuk klikanja ili lupkanja kad je postavljen lonac/tava. Ti se zvukovi mogu pojaviti kad lonac ne može dobiti svu snagu koja se daje za postavljenu razinu snage. Upotrijebite posudu većeg promjera od minimalne navedene u priručniku određenih zona kuhanja ili upotrijebite posudu koja ima bolje radne karakteristike (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor”).

Prolijevanje vode, hrana koja kipi i/ili predmet koji se nalazi na gumbima upravljačke ploče može oponašati prst i slučajno uključiti ili isključiti bilo koje gumbe ploče za kuhanje i stvarati zvučne signale zbog kontakta predmeta i gumba. Ako se ti predmeti ne maknu u roku od 8 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti stvarajući zvuk koji će se ponavljati svakih 5 sekundi dok se ne ukloni predmet ili voda s upravljačke ploče, čak i nakon isključivanja. Da biste izbjegli isključivanje, uklonite prolijevane tekućine s korisničkog sučelja i temeljito ih očistite u roku od 8 sekundi ili upotrijebite funkciju brisanja koja vam daje 30 sekundi za čišćenje i sušenje.
Napominjemo da će gumb ON/OFF (za uključivanje/isključivanje) uvijek biti aktivan.

POSTPRODAJNE USLUGE

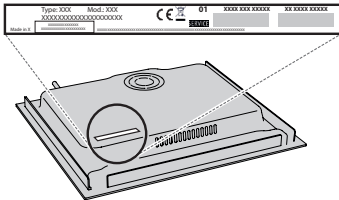
PRIJE POZIVANJA POSTPRODAJNOG SERVISA:

- Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u vodiču za **RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
- Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

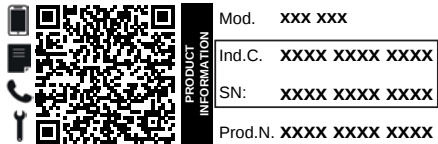
AKO SE NAKON NAVEDENIH PROVJERA KVAR I DALJE JAVLJA, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce, uvijek navedite:

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



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

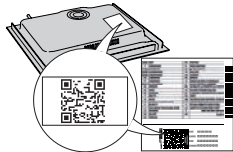


- svoju punu adresu;
- vaš broj telefona.

Ako je popravak potreban, obratite se ovlaštenom postprodajnom servisu (kako bi se jamčila upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

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

- Upotrebom QR koda na uređaju;
- posjetite naše web-mjesto **docs.hotpoint.eu**;
- Ili se **obratite našem postprodajnom servisu** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite kodove koji se nalaze na identifikacijskoj pločici uređaja.



Hotpoint

ARISTON

400020006780

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO: PROČITATI I PRIDRŽAVATI SE

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.

⚠ Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da se stavljaju na ploču za kuvanje pošto mogu da postanu veoma vrući.

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

⚠ Posle upotrebe isključite ploču za kuvanje pomoću njene kontrole i nemojte se oslanjati na detektor tiganja.

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

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

DOZVOLJENA UPOTREBA

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

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju

hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

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

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

⚠ **UPOZORENJE:** Indukciona ploča za kuvanje može da generiše zvuk kada nešto ostane na kontrolnoj tabli. Isključite ploču za kuvanje pomoću dugmeta UKLJUČI/ ISKLJUČI.

UGRADNJA

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

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

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

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 proizvod ringla, tako što ćete isključiti uređaj par minuta pre završetka kuvanja.

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

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

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

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

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

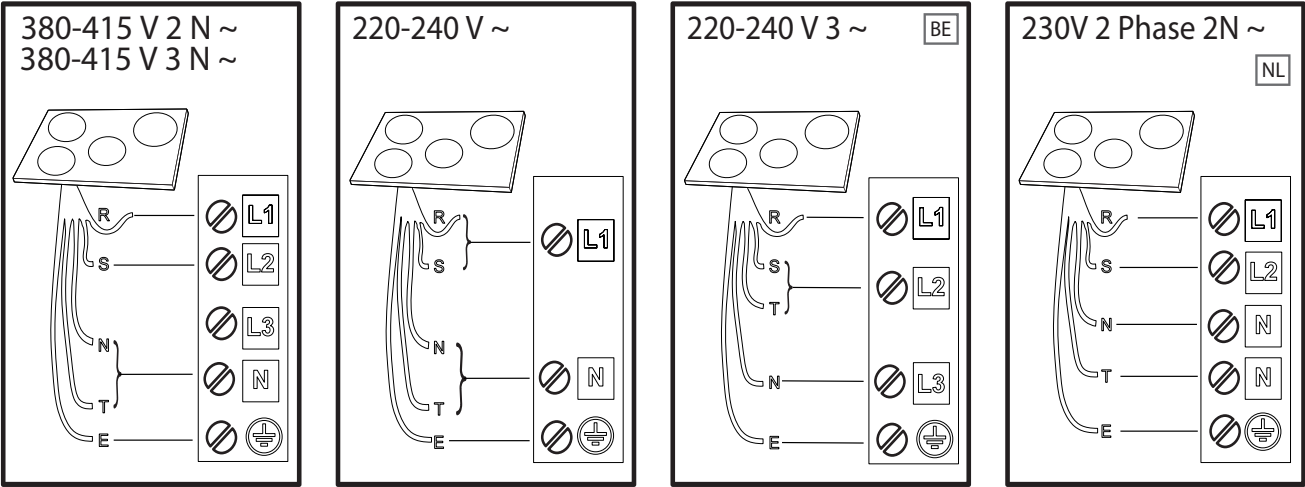
NAPOMENA

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



PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAЈANJE

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



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

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

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)-לופא (רופא)



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

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-לופא



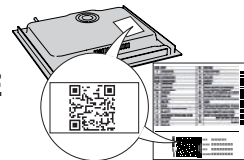
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE HOTPOINT/ARISTON

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

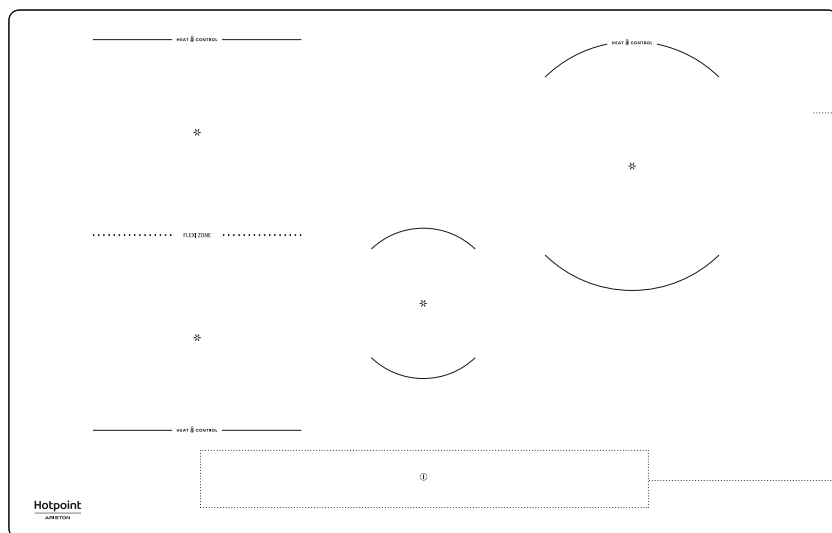


Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

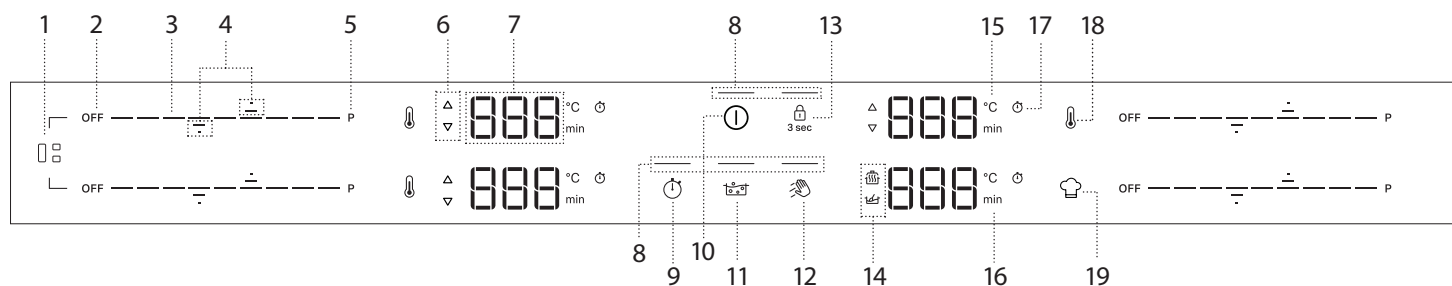


OPIS PROIZVODA



1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla

KONTROLNA TABLA



- | | | |
|--|---|---|
| 1. Dugme Flexi Zone | 8. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna | 15. Indikator temperature (stepeni Celzijusa) |
| 2. Dugme za isključivanje zone za kuvanje | 9. Dugme za tajmer | 16. Indikator minuta |
| 3. Klizna tastatura | 10. Dugme za uključivanje/isključivanje | 17. Simbol indikatora tajmera |
| 4. Strelice za podešavanje temperature/tajmera | 11. Dugme za potpomognuto ključanje (Boil&Cook) | 18. Dugme Heat Control |
| 5. Dugme za brzo zagrevanje (Booster) | 12. Dugme za funkcija brisanja | 19. Dugme za posebne funkcije |
| 6. Indikator za predzagrevanje/hlađenje | 13. Dugme za zaključavanje tastera – 3 sekunde | |
| 7. Displej zone za kuvanje | 14. Simboli/aktivacija posebnih funkcija | |

NAPOMENA: Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (10); sve dostupne funkcije postaju vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega su aktivne samo one najvažnije. Ostale se mogu koristiti i biće aktivirane kada se uređaj kasnije koristi.

VAŽNO: Sve dostupne funkcije su osvetljene slabim intenzitetom svetla koje postaje intenzivnije samo kada se funkcija aktivira.

DODACI

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

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

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

ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

Korišćenje adapterskih ploča utiče na efikasnost i stoga povećava vreme potrebno za zagrevanje vode ili hrane. Uverite se da je feromagnetni prečnik osnove posuđa

u skladu sa prečnikom adapterske ploče i prečnikom zone za kuvanje. Ako se ove dimenzije ne poklapaju, to može značajno smanjiti efikasnost i performanse. Nepoštovanje ovih smernica može dovesti do nagomilavanja toplote koja se ne prenosi efikasno na šerpu ili tiganj, što može dovesti do pocmnjenja ploče i ringle.

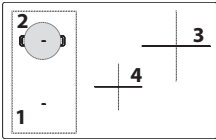
PRAZNE ŠERPE I TIGANJI

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

POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE

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

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA



Zona	Pogodan oblik posuđa	Pogodna feromagnetna osnova (cm)
1 ili 2	Okrugli ili kvadratni	16 - 21
3	Okrugli	16 - 21
4	Okrugli	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovalni ili pravougaoni	Kratka strana 16 - 21 Duga strana 24 - 38

PRVA UPOTREBA

KONTROLA SNAGE

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

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

U tabeli u nastavku prikazana je potrošnja energije svake zone za svaku funkciju kako biste mogli da razumete moguća ograničenja upotrebe u zavisnosti od postavke napajanja koju odaberete.

ZONA	1 ili 2	1 + 2	3	4
NIVO SNAGE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
POTPOMOGNUTO KLJUČANJE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
OTAPANJE (KW)	NA	NA	NA	0,045
ODRŽAVANJE TOPLOTE (KW)	NA	NA	NA	0,145

Primeri koji se odnose na vrednosti u gornjoj tabeli: Ako postavite „Power management setting“ (Podešavanje upravljanja snagom) na 4 kW i istovremeno aktivirate više zona za kuvanje, ploča će automatski prilagoditi nivo napajanja kako ne bi prekoračili ukupno ograničenje napajanja (npr. 4 kW).

Na primer, kada je „Power management setting“ (Podešavanje upravljanja snagom) postavljeno na 4 kW, ako postavite zonu 3 na „Booster“ (= 3,7 kW) i onda pokušate da aktivirate zonu 1 na nivou 18 (2,2 kW), ukupno dopremljeno napajanje će prekoračiti ograničenje od 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Iz tog razloga, ploča će automatski prilagoditi nivo napajanja na sledeći način: zona za kuvanje podešena na „Booster“ će biti postavljena na nivo 18 (= 2,2 kW), dok će druga zona za kuvanje biti na nivou 15 (= 1,6 kW, kako maksimalan nivo napajanja ne bi prekoračio ograničenje od 4 kW).

Meni podešavanja: Menjanje osnovnih podešavanja

Kada povežete uređaj na električnu mrežu, možete promeniti podrazumevana podešavanja ulaskom u meni podešavanja u roku od 60 sekundi:

1. Nakon što povežete ploču za kuvanje na glavni izvor napajanja, sačekajte dok se sve LED diode ne upale i isključe uzastopno.
2. Pritisnite i zadržite dugme za uključivanje/isključivanje () da biste uključili ploču.
3. Pritisnite dugme za zaključavanje tastera () najmanje 6 sekundi da biste ušli u meni podešavanja. Zanimarite zvuk aktivacije zaključavanja tastera koji ćete čuti nakon 3 sekunde pritiskanja.
4. Vrsta podešavanja (npr. „PL“) biće prikazana na displeju zone za kuvanje u gornjem levom uglu, a njena podrazumevana (ili trenutna) vrednost (npr. „2_5“) će se pojaviti na displeju zone za kuvanje u donjem levom uglu.
5. Možete da izaberete vrstu podešavanja korišćenjem strelica nagore () i nadole () na gornjoj levoj zoni za kuvanje. Možete da promenite vrednost korišćenjem strelica nagore () i nadole () na donjoj levoj zoni za kuvanje. Pogledajte tabelu u nastavku za vrste podešavanja, podrazumevane vrednosti i moguće vrednosti.
6. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste potvrdili.
7. Bez potvrde, ploča izlazi iz menija podešavanja i vraća se na prethodne vrednosti u roku od 30 sekundi.

REDOSLED	VRSTA PODEŠAVANJA	GORE LEVO	DOLE LEVO (PODRAZUMEVANO)	MOGUĆE VREDNOSTI
1	Ograničenje snage	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Zvučni signal	Aud	Uklj.	Uklj./isklj.
3	Demo režim	dE	Isključeno	Isklj./uklj.

NAPOMENE: jednom aktiviran, demo režim će ostati uključen čak i ako je glavno napajanje prekinuto.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili ploču, pritisnite i zadržite dugme za napajanje. LED svetlo iznad dugmeta svetli i čujete zvučni signal. Posle nekoliko sekundi možete da stupite u interakciju sa pločom. Da biste isključili ploču, ponovo pritisnite isto dugme; sve zone za kuvanje će biti deaktivirane.

POSTAVLJANJE

Ne pokrivajte simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

Napomena: U zonama za kuvanje blizu kontrolne table, preporučuje se da držite šerpe i tiganje unutar oznaka (vodeći računa i o dnu i o gornjoj ivici šerpe, jer je ona obično veća).

Ovo sprečava prekomerno pregrevanje tastature. Ako je moguće, koristite zadnje zone za kuvanje prilikom grilovanja i prženja.



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOA SNAGE



Za aktiviranje zona za kuvanje:

Kada je ploča uključena, klizna tastatura (KLIZAČ) svih dostupnih zona za kuvanje se uključuje sa niskim osvetljenjem. Stavite prst na KLIZAČ zone koju želite da aktivirate i nežno ga prevucite udesno da biste povećali snagu ili levo da biste smanjili snagu. Primetićete da se segmenti kontrolne tastature prebacuju na visoku osvetljenost u zavisnosti od izabranog nivoa snage, a cifre na displeju pokazuju broj koji odgovara izabranom nivou snage (od 1 do 18).

Dugme „P“ se može koristiti za biranje funkcije brzog zagrevanja (Booster) za brzo ključanje vode.

Za deaktiviranje zona za kuvanje:

Izaberite dugme za isključivanje na početku klizne tastature.

NAPOMENA: Prosuta voda, prosuta hrana i/ili predmet koji leži na dugmadima kontrolne table mogu imitirati vaš prst i slučajno aktivirati ili deaktivirati jedno od dugmadi na ploči za kuvanje. Ako se takvi elementi ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča će emitovati dva kratka zvučna signala i sama se isključiti sa porukom „ISKLJUČENO“.

2 ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

Zaključavanje kontrolne table se koristi za zaključavanje podešavanja ploče za kuvanje kako bi se sprečile slučajne promene podešavanja ili nenamerno aktiviranje/deaktiviranje funkcija. Možete da koristite ovu funkciju na primer. U slučaju prosipanja tečnosti ili hrane ili iz bezbednosnih razloga (slučajno dodirivanje ploče za kuvanje od strane dece), kako biste sprečili slučajno uključivanje ploče za kuvanje. Da biste koristili zaključavanje kontrolne table, pritisnite i zadržite dugme 3 sekunde. Dugme se prebacuje na visoku osvetljenost, a zvučni signal i svetlo iznad ikone označavaju da je ova funkcija aktivirana. Da biste otključali komande, ponovite postupak aktiviranja.

NAPOMENA: Kontrolna tabla se zaključava, osim za funkciju isključivanja. Ako isključite ploču za kuvanje sa aktiviranom blokadom kontrolne table, pritisnite

MAKSIMALNO VREME RADA ZONA ZA KUVANJE I FUNKCIJE

Nivo snage ili funkcija	ISKLJUČENO	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Otapanje	Održavanje toplote
Maksimalno vreme rada	–	8 č	6 č	4 č	3 č	2 č	1,5 č	10 min.	5 min.	8 č	8 č
Nivo snage nakon isteka	–	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona za kuvanje 1, 2, 3

** Zona za kuvanje 4

Primeri koji se odnose na vrednosti u gornjoj tabeli:

Ako uključite zonu za kuvanje i podesite njenu snagu na nivo 14, zona za kuvanje će nastaviti da radi najviše 2 sata. Nakon 2 sata, nivo snage pada na nivo 0 i zona za kuvanje se automatski isključuje. Ako nijedna druga zona za kuvanje nije aktivna i nijedno dugme na kontrolnoj tabli nije pritisnuto u roku od 30 sekundi, ploča za kuvanje se automatski isključuje.

Ako aktivirate funkciju pojačivača na zoni za kuvanje 4, ona će se automatski smanjiti na nivo snage 18 nakon 5 minuta. Međutim, ako aktivirate funkciju pojačivača na zoni za kuvanje 1, 2 ili 3, nivo snage 18 će se automatski vratiti nakon 10 minuta. Nakon 1,5 sata, nivo snage pada na nivo 0 i zona za kuvanje se automatski isključuje. Ako nijedna druga zona za kuvanje nije aktivna i nijedno dugme na kontrolnoj tabli nije pritisnuto u roku od 30 sekundi, ploča za kuvanje se automatski isključuje.

dugme za uključivanje/isključivanje, a zatim dugme za zaključavanje na 3 sekunde da biste otključali ploču za kuvanje.



FUNKCIJA BRISANJA

Funkcija brisanja privremeno zaključava dugmad interfejsa kako bi sprečila slučajne promene podešavanja tokom čišćenja. Funkcija ne prekida proces kuvanja.

Funkcija brisanja pomaže da se izbegnu zvukovi kada voda dospe na interfejs tokom kuvanja ili normalnog čišćenja.

Iz bezbednosnih razloga, dugme za uključivanje/isključivanje se takođe može nenamerno aktivirati tokom čišćenja.

Za aktiviranje funkcije brisanja:

1. Pritisnite dugme za funkciju brisanja (). Čućete zvučni signal kada je funkcija aktivna.
2. LED svetlo iznad dugmeta svetli i ostaje upaljeno, dok samo dugme treperi sve vreme tokom trajanja funkcije.
3. Kontrolna tabla ostaje zaključana 30 sekundi.

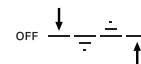


TAJMER

Tajmer kontroliše sve aktivne zone kuvanja.

Za aktiviranje tajmera:

1. Odaberite zonu za kuvanje i postavite željeni nivo snage.
2. Dugme tajmera se uključuje oko 5 sekundi nakon otkrivanja posuđa. Pritisnite dugme dok se ne upali indikatorska lampica koja odgovara specifičnom simbolu izabrane zone za kuvanje.
3. Koristite strelice nagore () i nadole () da biste podesili vreme (ne držite duže od 8 sekundi, inače će ploča za kuvanje prikazati ISKLJUČENO. Za više informacija, pogledajte odeljak „Otklanjanje problema“). Vreme se menja od 000 sekundi do 30 minuta, svaki put se povećava za 1 minut; od 30 do 150 minuta, vreme se povećava u koracima od 5 minuta. Ako želite da promenite vreme za 10 minuta, koristite bočne crtice. Crtica na levoj strani oduzima 10 minuta, dok crtica na desnoj strani dodaje 10 minuta (pogledajte sliku u nastavku).



4. Da biste potvrdili podešeno vreme, možete pritisnuti dugme sata (). U suprotnom, vreme će biti automatski potvrđeno nakon 5 sekundi bez ikakvih radnji.
5. Možete promeniti vreme u bilo kom trenutku i aktivirati više tajmera u isto vreme.
6. Tokom odbrojavanja, dodirnite klizač prstom da biste prikazali nivo snage. Dodirnite strelicu nagore () ili nadole () da biste videli podešenu temperaturu. Nakon 3 sekunde ponovo će se prikazati odbrojavanje.
7. Kada protekne podešeno vreme, ogласиće se zvučni signal i zona za kuvanje će se automatski isključiti.

Za deaktiviranje tajmera:

Pritiskajte strelicu nadole () dok se ne prikaže 000, i deaktiviraće se nakon 5 sekundi.



INDIKATOR TAJMERA

Ovo LED svetlo (kada je UKLJUČENO) pokazuje da je podešen tajmer za zonu kuvanja.

FUNKCIJE

P FUNKCIJA BOOSTER

Booster je poseban režim sa većim nivoom snage od nivoa 18 za najbrže grejanje. Ovaj režim može imati različito trajanje u zavisnosti od zone koja se koristi (pogledajte tabelu u nastavku). Nakon isteka vremena Booster, snaga se automatski smanjuje na nivo 18.

VAŽNO: Nemojte koristiti sa praznim tiganjem ili uljem/puterom. Ova funkcija je idealna za ključanje vode.

NAPOMENA: U zavisnosti od postavke kontrole snage, funkcija Booster možda neće biti dostupna za određene zone za kuvanje. Ako podesite zonu za kuvanje na funkciju Booster, a zatim aktivirate drugu zonu, prva zona će biti smanjena na maksimalni dostupni nivo (čak i mnogo niži od nivoa 18) tako da se može koristiti druga zona. Druga zona za kuvanje se podešava ili ograničava u zavisnosti od preostale snage na toj strani ploče za kuvanje.

Takođe imajte u vidu da izlazna snaga može da varira u zavisnosti od veličine i materijala posuda koje se koristi.

OPIS ZONA

Zona	Nominalna snaga (Nivo 18, kW)	Booster snage (kW)	Trajanje Booster (min.)
1 ili 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

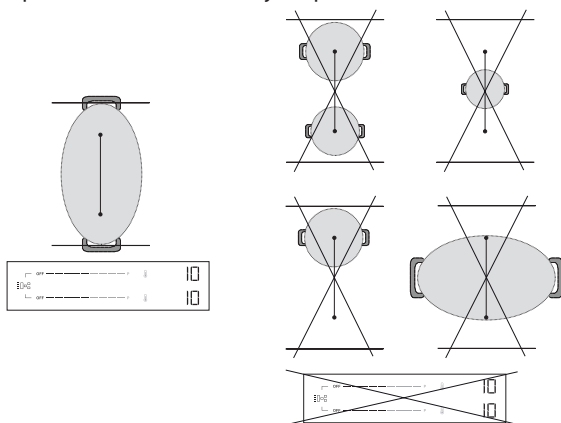
NAPOMENE: vrednosti u tabeli se odnose na uslove ispitivanja kako je opisano u normativnom standardu za procenu performansi uređaja za kuvanje. Navedene performanse mogu varirati u zavisnosti od veličine ili materijala korišćenog posuda.

FLEKSIBILNA ZONA ZA KUVANJE (FLEXI ZONE)

Ova funkcija vam omogućava da kombinujete dve zone za kuvanje u jednu, dužu za smeštaj pravougaonog, ovalnog ili duguljastog posuda i da koristite jedno podešavanje za čitavu kombinovanu zonu.

Da biste dobili prave rezultate, trebalo bi da koristite samo šerpe i tiganje sa feromagnetnim postoljem koje su dovoljno dugačke da istovremeno pokriju obe zone. Postavite posude u sredinu fleksibilne pravougaone površine za kuvanje. Pogledajte sliku u nastavku za primere pravilne i nepravilne upotrebe.

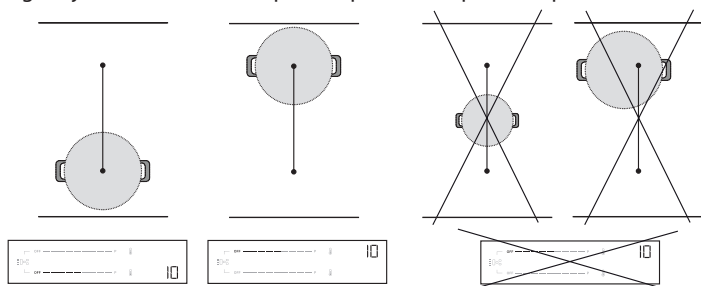
NAPOMENA: Velika, okrugla šerpa koja se koristi u sredini može se zagreјati sporije i toplota će biti neravnomernije raspoređena.



VAŽNO: Za šerpe i tiganje sa feromagnetnim postoljem od 21 cm ili manje, preporučuje se korišćenje pojedinačnih zona za kuvanje **bez aktiviranja fleksibilnog režima kuvanja (Flexi Zone)**. Postavite posude na prednju ili zadnju zonu, a zatim uključite tu zonu.

Ako je aktivna Flexi zona, funkcija Heat Control neće biti dostupna i nećete je videti na kontrolnoj tabli.

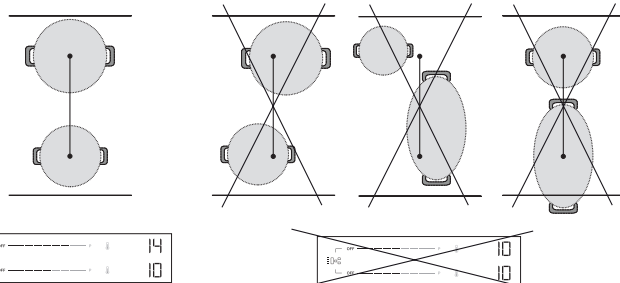
Pogledajte sliku u nastavku za primere pravilne i nepravilne upotrebe.



Flexi Zone korišćena kao dve pojedinačne zone

Kada koristite dve šerpe ili tiganja u isto vreme, preporučljivo je da prvi artikal postavite u zadnju zonu, a drugi u prednju zonu (pogledajte sliku u nastavku). U ovom slučaju, zone treba da se aktiviraju **bez korišćenja režima fleksibilnog kuvanja (Flexi Zone)**.

Za optimalne performanse, uverite se da su obe posude centrirane u svojim oblastima. Ne pomerajte jednu šerpu/tiganj van centra da biste napravili mesta za drugi artikal. Ne postavljajte posude van zone za kuvanje ili na kontrolnu tablu. Pogledajte sliku u nastavku za primere pravilne i nepravilne upotrebe.



AUTOMATSKIE FUNKCIJE

Ova ploča za kuvanje vam nudi neke automatske funkcije koje će vam pomoći u kuvanju. Imajte u vidu da one možda neće biti dostupne u zavisnosti od postavke kontrole snage (pogledajte odeljak „Kontrola snage“). Na primer, ako je kontrola snage podešena na 2,5 kW i neke zone su već u upotrebi, preostala snaga možda neće biti dovoljna za aktiviranje automatske funkcije. Ploča će vas obavestiti zvučnim signalom.

OTAPANJE

Ova funkcija automatski podešava idealan nivo snage za otapanje. Ovo vam omogućava da rastopite delikatnu hranu kao što su čokolada ili puter bez rizika da zagore ili da se zalepe za šerpu/tiganj.

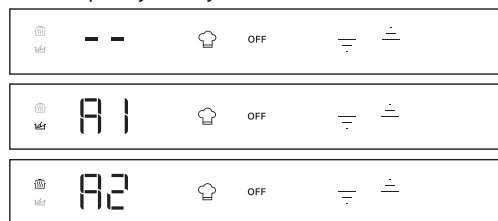
ODRŽAVANJE TOPLOTE

Ova funkcija automatski podešava idealnu snagu za održavanje hrane toplom nakon kuvanja i pre serviranja. Imajte u vidu da ako se hrana održava toplom, tečnost će se vremenom smanjiti.

Ove automatske funkcije su dostupne samo na standardnim zonama za kuvanje (zone sa simbolom ☞).

Kako aktivirati automatske funkcije:

Da biste aktivirali automatske funkcije, pritisnite ikonu ☞. Na displeju se prikazuju dve slabo osvetljene ikone: ☞ (održavanje toplote) na vrhu i ☞ (otapanje) na dnu. Koristite strelice nagore (⬆) i nadole (⬆) da biste izabrali potrebnu funkciju. Na displeju će se prikazati „A1“ za otapanje ili „A2“ za održavanje toplote i odgovarajuća ikona postaje svetlija.



HEAT CONTROL – POTPOMOGNUTOKUVANJESA TEMPERATUROM

Ova funkcija vam omogućava da izaberete i kuvate na željenoj temperaturi (poput rene) umesto da koristite standardne nivoe snage.

Sa ovom funkcijom, ploča za kuvanje automatski podešava toplotu i održava temperaturu posuda konstantnom, eliminišući potrebu za stalnim podešavanjem.

Ova funkcija je dostupna samo na zonama za kuvanje sa ☞ ikonom.

NAPOMENA: Prikazana temperatura se odnosi na sredinu praznog posuda. U zavisnosti od korišćenog posuda, prikazana temperatura može da se razlikuje od stvarne temperature posuda. Za optimalne performanse, preporučljivo je da postavite posude u sredinu zone za kuvanje i aktivirate funkciju kada indikator preostale toplote (☞) nije aktivan.

VAŽNO: Ova funkcija nije pogodna za ključanje vode ili duboko prženje. Iz tog razloga voda ne ključa čak ni ako je izabrana temperatura viša od 100°C. Pogledajte odeljak „Potpomognuto ključanje“ ili koristite funkciju Booster za brzo ključanje.

Kako aktivirati kontrolu grejanja:

1. Postavite posuđe na zonu sa ikonom.
2. Pritisnite ikonu.
3. Koristite strelicu nagore () da biste izabrali potrebnu temperaturu. Podrazumevana postavka je 45°C. Možete da povećate temperaturu do 200°C, u skladu sa vašim potrebama (za savete za kuvanje pogledajte tabelu u nastavku). Koristite strelicu nadole () da biste smanjili temperaturu.
4. Tokom faze zagrevanja, strelica nagore () treperi pored izabrane temperature.
5. Kada posuđe dostigne podešenu temperaturu, ploča za kuvanje daje zvučni signal i strelica nagore () prestaje da treperi. Sada možete da dodate namirnice.
6. Kada se zadata vrednost dostigne, možete da koristite strelice nagore () i nadole () da biste podesili temperaturu u koracima od 5°C.
7. Ako je novoizabrana temperatura niža od trenutne, strelica nadole () će treptati pored izabrane temperature dok se ne dostigne nova zadata vrednost. Ako je novoizabrana temperatura viša od trenutne, strelica nagore () će treptati pored izabrane temperature dok se ne dostigne nova zadata vrednost.
8. Ako podesite tajmer za zonu u kojoj je aktivna funkcija Heat Control, tajmer se neće pokrenuti dok se ne dostigne zadata vrednost. Na displeju se prikazuje odbrojavanje tajmera umesto temperature. Tokom odbrojavanja, dodirnite strelicu nagore () ili nadole () da biste videli podešenu temperaturu. Nakon 3 sekunde ponovo će se prikazati odbrojavanje.

HEAT CONTROL – SAVETI ZA KUVANJE

U tabeli u nastavku možete da pronađete neke predložene metode kuvanja za svaku temperaturu.

NISKA TEMPERATURA		SREDNJA TEMPERATURA		VISOKA TEMPERATURA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Otapanje (čokolada, puter)	Održavanje toplote	Blago prženje (mešavina povrća)	Mučenje (jaja)	Sotiranje Prženje uz mešanje	Grilovanje (govedina, povrće)
Odmrzavanje (meso, riba)	Zgušnjavanje, pravljenje (krema (rižoto))	Konfitiranje (povrće) Deglaziranje	Karamelisanje (šećer, povrće)	Brauniranje (palačinke, tost)	Pečenje (odrezak, pečenje)
		Krčkanje (120°C)			

Pogledajte odeljak „Potpomognuto ključanje“ ili koristite funkciju Booster za brzo ključanje.

NAPOMENE:

- Sistem može da prati temperaturu kuvanja, ali je uvek preporučljivo ostati u blizini kada je ploča za kuvanje u upotrebi.
- U zavisnosti od redosleda aktiviranja zone za kuvanje, funkcija Heat Control možda neće biti dostupna. Ploča će vas obavestiti zvučnim signalom.



Skenirajte QR kod da biste otkrili tajne kuvanja uz funkciju Heat Control (Kontrola toplote). Otkrijte koliko je lako i korisno kuvati na temperaturi tako što ćete posetiti naš veb-sajt na kom možete da pronađete smernice o različitim tehnikama kuvanja, svakodnevnim obrocima i uzbudljivim novim jelima uz postupne recepte.

INDIKATORI

Hot PREOSTALA TOPLOTA

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



POTPOMOGNUTO KLJUČANJE (BOIL&COOK)

Ova funkcija dovodi vodu do ključanja i automatski podešava snagu tako da voda ključa dok ne možete dodati hranu. U poređenju sa režimom Booster, ova funkcija takođe pomaže u izbegavanju prekuvanja i trošenja energije. Da biste uštedeli energiju i ubrzali proces kuvanja, preporučujemo da pokrijete šerpu poklopcem. Potpomognuto ključanje je dostupno samo na zonama za kuvanje sa ikonom.

NAPOMENA: Za ovu funkciju, šerpa mora imati prečnik osnove od 160 – 210 mm i biti 1/2 do 3/4 puna vode. Imajte u vidu da je maksimalna zapremina koja se može koristiti sa ovom funkcijom približno 4 litara. Nemojte dodavati so u vodu pre nego što dostigne tačku ključanja ili sistem neće raditi na očekivan način.

Za optimalne performanse, preporučljivo je da postavite posuđe u sredinu zone za kuvanje, koristite vodu na sobnoj temperaturi i aktivirate funkciju kada indikator preostale toplote nije aktivan.

VAŽNO: Ova funkcija je namenjena samo za ključanje vode, a ne mleka ili drugih vrsta tečnosti.

U zavisnosti od posuđa koje je dostupno na tržištu, funkcija možda neće raditi na očekivan način.

Kako aktivirati Potpomognuto ključanje:

1. Napunite šerpu vodom (pogledajte napomene iznad).
2. Postavite posuđe na zonu za kuvanje sa ikonom.
3. Izaberite dugme za Potpomognuto ključanje ()
4. Pritisnite dugme za Potpomognuto ključanje () jednom ako je Heat Control dostupna samo na jednoj zoni za kuvanje. Ako je Heat Control dostupna na više od jedne zone za kuvanje, pritisnite dugme nekoliko puta dok ne dođete do zone za kuvanje na kojoj želite da koristite funkciju Potpomognutog ključanja. Indikator „-b-“ se pojavljuje na displeju da vas vodi kroz zonu.
5. Kada je zona izabrana, -b- treperi na displeju zone nekoliko sekundi, a zatim se funkcija automatski pokreće.
6. Kada se pokrene funkcija potpomognutog ključanja, tokom faze zagrevanja na displeju se pojavljuje animacija.
7. U roku od 90 sekundi nakon što voda počne da ključa, funkcija će vas o tome obavestiti zvučnim signalom. Animacija nestaje i ploča za kuvanje automatski postavlja nivo snage 15 kako bi se obezbedilo nežno kuvanje.
8. U zavisnosti od korišćenog posuđa, nivo snage može automatski pasti na nivo 15 bez dostizanja tačke ključanja vode. Da biste dostigli tačku ključanja, možete povećati nivo snage korišćene zone za kuvanje. Alternativno, možete koristiti drugu posudu koja je pogodna za indukciono kuvanje. Ako se gore opisani uslovi ne pojave, preporučujemo da isključite funkciju Boil&Cook i ručno podesite nivo snage da biste nastavili sa kuvanjem.
9. Dodajte hranu i promenite nivo snage ako je potrebno da prilagodite načinu procesa kuvanja po potrebi. Izbor snage je ograničen na nivoe pogodne za održavanje ključanja (tj. nivoi od 10 do 18).

NAPOMENA:

- Bez obzira da li voda ključa ili ne, nakon oko 15 minuta od aktiviranja funkcije, ploča će automatski podesiti nivo snage 15 i animacija će nestati.
- U zavisnosti od postavke kontrole snage ili redosleda aktiviranja zone za kuvanje, funkcija Potpomognutog ključanja možda neće biti dostupna. Ploča će vas obavestiti zvučnim signalom.
- Ako koristite ovu funkciju, nećete moći da podesite tajmer dok se voda zagreva. Tajmer se može aktivirati samo kada se pojavi zvučna poruka da je voda dostigla tačku ključanja.
- Sistem može da prati proces ključanja, ali je uvek preporučljivo ostati u blizini kada je ploča za kuvanje u upotrebi.
- Ako postoji mogućnost da koristite funkciju Boil&Cook na nekoliko zona na ploči, samo jedna funkcija Boil&Cook može da se aktivira sa svake strane. Tokom procesa biranja, animacija (zmija) će se prikazati na istoj strani na nekoliko sekundi iako funkcija ne može da se aktivira.



ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

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

TABELA ZA PEČENJE

U tabeli za kuvanje možete da pronađete savete za kuvanje za svaki nivo snage. Stvarna isporučena snaga svakog nivoa snage zavisi od dimenzije zone za kuvanje i korišćenog posuđa.

NIVO SNAGE	SAVETI ZA KUVANJE
Maksimalna snaga (P)	Booster* – ključanje vode što je brže moguće. Nemojte koristiti sa praznim tiganjem ili uljem/puterom.
17 – 18	Ključanje vode, duboko prženje** zamrznutih proizvoda.
15 – 16	Održavanje ključanja, pečenje, blanširanje, prženje uz mešanje, brauniranje.
10 – 14	Održavanje blagog ključanja, predgrevanje, grilovanje (dug vremenski period), prženje uz mešanje, sotiranje, karamelisanje, brauniranje, palačinke.
5 – 9	Krčkanje, kuvanje, zgušnjavanje, sporo kuvanje.
3 – 4	Odražavanje toplote, odmrzavanje.
1 – 2	Otapanje, pravljenje krema (rižoto).
Nema napajanja (ISKLJUČENO)	Ploča je u stanju pripravnosti ili isključena (svaka preostala toplota na kraju procesa kuvanja, označena sa „Hot“).

*Booster je poseban režim koji koristi nivo snage veći od 18 za brže zagrevanje vode. Ovaj režim se može održavati do 10 minuta u zavisnosti od zone koja se koristi. Nakon ovog vremena, snaga se automatski smanjuje na nivo 18.
** Prilikom prženja zamrznutih proizvoda kao što je pomfrit, preporučuje se korišćenje zona za kuvanje koje nisu deo Flexi zone. Ako želite da pržite pomoću Flexi zone za kuvanje, preporučujemo da koristite prednju zonu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Važno:**

 - Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuju indikator preostale toplote („Hot“).**
 - 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.
 - Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
 - Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
 - So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
 - Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
 - Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
 - Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

OTKLANJANJE PROBLEMA

- Proverite da li je prekinuto električno napajanje.
 - Ako ne možete da isključite ploču za kuvanje nakon upotrebe, isključite je iz električne mreže.
 - Ako se na displeju pojave alfanumeričke šifre dok je ploča za kuvanje uključena, uputstva potražite u sledećoj tabeli.
- Obratite pažnju na sledeće: Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na dugmetu ploče za kuvanje, može slučajno da aktivira ili deaktivira funkciju zaključavanja kontrolne table.

ŠIFRA ZA PRIKAZ/ PREPOZNATI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
F9E0	Pogrešno povezivanje kabla za napajanje.	Povezivanje kabla za napajanje nije baš onako kako je navedeno u odeljku „Priklučivanje na električno napajanje“.	Povezivanje kabla za napajanje obavite onako kako je navedeno u odeljku „Priklučivanje na električno napajanje“.
F0EA	Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe.
F0E9 Nivo snage je automatski smanjen. Zona za kuvanje se automatski isključuje. Ploča se automatski isključuje.	Zona za kuvanje se isključuje kada su temperature previsoke. Nivo snage se smanjuje, zona za kuvanje se isključuje ili se ploča za kuvanje isključuje ako su temperature previsoke.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka. Ventilacija ploče možda neće biti dovoljna da obezbedi pravilno funkcionisanje ploče.	Sačekajte da se oblast za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe. Da bi uređaj pravilno funkcionisao, ploča mora biti adekvatno provetrena sa adekvatnim dovodom svežeg vazduha. Proverite da li je ploča za kuvanje instalirana prateći uputstva opisana u odeljku „Ugradnja“. Uverite se da nema predmeta koji ometaju zadnji i donji zadnji deo ploče.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Isključite ploču za kuvanje sa električne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi (više od 10) i zatim ponovo priključite ploču za kuvanje sa strujnim napajanjem. Ukoliko se problem nastavi, pozovite servisni centar i navedite kôd greške koja se pojavljuje na displeju.		
dE [kada je ploča isključena]	Ploča se ne zagreva. Funkcije se ne uključuju.	REŽIM ZA DEMONSTRACIJU uključen.	Sledite uputstva u odeljku „Prva upotreba“.

ŠIFRA ZA PRIKAZ/ PREPOZNATI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
Posebna funkcija se ne uključuje i ploča za kuvanje generiše zvučni signal.	Ploča za kuvanje ne dozvoljava da se posebna funkcija aktivira.	Regulator snage ograničava aktiviranje posebne funkcije u skladu sa postavkom kontrole snage odabranom za ploču (npr. 2,5 kW).	Pogledajte odeljak „Kontrola snage“.
Kada izaberete nivo snage ili koristite funkciju Booster, nivo snage se automatski smanjuje.	Ploča automatski postavlja maksimalnu raspoloživu snagu (čak i ispod podešene) kako bi se obezbedilo korišćenje zone za kuvanje.	Regulator snage ograničava aktiviranje posebne funkcije u skladu sa postavkom kontrole snage odabranom za ploču (npr. 2,5 kW). Funkcija Booster može imati različito trajanje u zavisnosti od zone koja se koristi. Nakon isteka vremena Booster, snaga se automatski smanjuje na nivo 18. Ventilacija ploče možda neće biti dovoljna da obezbedi pravilno funkcionisanje ploče.	Pogledajte odeljak „Kontrola snage“ ili „Funkcija Booster“. Da bi uređaj pravilno funkcionisao, ploča mora biti adekvatno provetrena sa adekvatnim dovodom svežeg vazduha. Proverite da li je ploča za kuvanje instalirana prateći uputstva opisana u odeljku „Ugradnja“. Uverite se da nema predmeta koji ometaju zadnji i donji zadnji deo ploče.
	Posuđe nije detektovano. Zona za kuvanje se isključuje nakon 30 sekundi.	Ovaj simbol se pojavljuje ako šerpa nije podesna za indukciono kuvanje, nije pravilno postavljena ili nije odgovarajuće veličine za izabranu zonu za kuvanje. Ako se šerpa ne detektuje u roku od 30 sekundi nakon izbora, zona za kuvanje se isključuje.	Ako je vaše posuđe pogodno za indukciono kuvanje (pogledajte odeljak „Dodaci“) i pravilno je postavljeno na željenu zonu za kuvanje, pokušajte da ga koristite na manjoj zoni za kuvanje. U suprotnom, koristite odgovarajuće posuđe (pogledajte odeljak „Dodaci“).
Ploča emituje dva kratka zvučna signala, a zatim se sama isključuje. Poruka „ISKLUČENO“ će tada biti prikazana do 60 sekundi. Tokom ovog vremena ploča se ne može ponovo uključiti i dva kratka zvučna signala će se čuti svakih 5 sekundi.	Prosuta voda, prosuta hrana i/ili predmet koji leži na dugmadima kontrolne table mogu imitirati vaš prst i slučajno aktivirati ili deaktivirati jedno od dugmadi na ploči za kuvanje: - dugme za uključivanje/isključivanje, što dovodi do nenamernog isključivanja ploče za kuvanje; - dugme za zaključavanje tastera, koje uzrokuje neželjeno aktiviranje zaključavanja tastera kada se pritisne duže od 3 sekunde. Funkcija ostaje aktivna čak i nakon što je ploča isključena, sa simbolom zaključavanja tastera i svetlećim LED svetlom; - klizna tastatura, što dovodi do neželjene promene nivoa snage. Ploča će se sama isključiti (sa porukom „ISKLUČENO“) ako se ne očisti u roku od 8 sekundi.		Osušite i/ili očistite i/ili uklonite predmet tako da se ploča može ponovo uključiti 60 sekundi nakon što se pojavi poruka ISKLUČENO. Ako se zaključavanje tastera slučajno aktivira, pritisnite dugme za zaključavanje tastera 3 sekunde radi deaktiviranja. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili ploču.
Voda ne ključa kada se koristi Heat Control (🔥).	Voda ne ključa ako je temperatura podešena pomoću funkcije Heat Control.	Trenutno koristite Heat Control za ključanje vode.	Koristite Potpomognuto ključanje (Boil & Cook) ili funkciju Booster.
Prilikom umetanja posuđa može se čuti škljocanje.	Ovi kontinuirani zvuci škljocanja se javljaju kada tiganj ne može da primi punu snagu podešenog nivoa snage. Prečnik tiganja može biti manji od minimalnog prečnika navedenog u uputstvima za upotrebu za određene zone za kuvanje. Čak i ako koristite tiganj ispravnih dimenzija, neki modeli tiganja imaju dno koje je delimično prekriveno metalnim umecima (ili nema ravnomernu feromagnetnu distribuciju) i ne rade uvek na očekivan način.		Koristite tiganj prečnika većeg od minimalnog prečnika navedenog u uputstvima za određenu zonu za kuvanje ili koristite jači tiganj (pogledajte odeljak „Dodaci“).
Ploča je isključena.	Ploča se automatski isključuje u sledećim situacijama: - U slučaju prolivene vode, prosute hrane ili predmeta postavljenih na dugmad na kontrolnoj tabli koji bi mogli slučajno aktivirati dugme za uključivanje/isključivanje: Ako se ovi predmeti ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča će se automatski isključiti i oglasiti zvučni signal. - Ako nema interakcije sa kontrolnom tablom duže od 30 sekundi i nijedna zona za kuvanje nije aktivna. - Ako posuđe nije otkriveno duže od 30 sekundi i tokom tog vremena nije bilo interakcije sa kontrolnom tablom. - Maksimalno vreme rada za nivo snage ili funkciju je isteklo i ploča nije korišćena duže od 30 sekundi. - Ostali slučajevi koji ovde nisu navedeni.		Za više informacija pogledajte odeljak „Svakodnevna upotreba“. Ručno uključite ploču.
Dok koristite funkciju Potpomognuto ključanje (Boil & Cook), voda ne dostiže tačku ključanja. ili Funkcija ne pokazuje da je tačka ključanja dostignuta u roku od približno 90 sekundi od početka procesa ključanja.	U zavisnosti od posuđa ili količine vode koja se koristi, tačka ključanja možda neće biti dostignuta. Bez obzira da li voda ključa ili ne, nivo snage može automatski pasti na 15 nakon otprilike 15 minuta od aktiviranja funkcije.		Ako voda ne ključa, možete je dovesti do ključanja tako što ćete povećati nivo snage zone za kuvanje koju koristite. Alternativno, možete koristiti i drugu posudu pogodnu za indukciju. Ako funkcija ne pokazuje ključanje u roku od približno 90 sekundi od početka procesa kuvanja, preporučujemo da isključite funkciju Boil&Cook i nastavite sa kuvanjem na nivoima snage.

ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

Indukcione ploče za kuvanje mogu da pište ili škripe tokom normalnog rada.

Ovi zvuci u stvari dolaze od posuda i povezani su sa karakteristikama dna posuda (na primer, kada su dna napravljena od različitih slojeva materijala ili su nepravilna).

Mogu da variraju u skladu sa tipom posuda koje se koristi i od količine hrane koje sadrži i nisu znak da je nešto pogrešno.

Indukcione ploče mogu da proizvode neprekidno škljocanje kada je postavljena šerpa/tiganj. Ovi zvuci mogu da se javljaju kada tiganj ne može da primi punu snagu podešenog nivoa snage. Koristite tiganj prečnika većeg od minimalnog prečnika navedenog u uputstvima za određenu zonu za kuvanje ili koristite jači tiganj (pogledajte odeljak „Dodaci“).

Prosuta voda, prosuta hrana i/ili predmet koji leži na dugmadima kontrolne table mogu imitirati vaš prst i slučajno aktivirati ili deaktivirati jedno od dugmadi na ploči za kuvanje, kao i generisati zvučne signale kroz kontakt između objekata i tastera. Ako se ovi predmeti ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča će se automatski isključiti i proizvesti zvuk koji se ponavlja svakih 5 sekundi dok se predmet ili voda ne uklone sa kontrolne table, čak i nakon isključivanja. Da biste izbegli isključivanje, trebalo bi da očistite prosipanje sa interfejsa i temeljno ga osušite u roku od 8 sekundi ili koristite funkciju brisanja, koja vam daje 30 sekundi za čišćenje i sušenje.

Imajte u vidu da je dugme za uključivanje/isključivanje uvek aktivno.

POSTPRODAJNI SERVIS

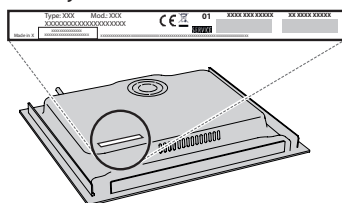
PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

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

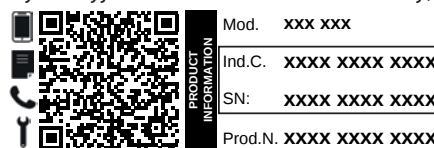
UKOLIKO SE PROBLEM NASTAVI I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Kada stupate u kontakt sa našim postprodajnim servisom, uvek navedite:

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



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



- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

Ako su potrebne bilo kakve popravke, kontaktirajte ovlašćeni postprodajni servis (radi garancije da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će se popravke pravilno obaviti).

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

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



Hotpoint

ARISTON

400020006780