

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION: Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible), to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a professional before installation of additional ventilation.

⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

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

⚠ This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

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, don't use the appliance – risk of electrical 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, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can

use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION: In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; do not use the appliance.

The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight.

⚠ 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 must 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.

⚠ CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

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

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

If the hob surface is in glass material, do not use the cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.

Do not use: heat diffusers such as metal mesh, or any other types; two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

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.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulation.

⚠ Installation, including water supply (if any) and 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 electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

The appliance must be installed in domestic dwelling for typical housekeeping functions.

⚠ WARNING: Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliances safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty. The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

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

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

GAS CONNECTION

⚠ WARNING: Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

⚠ WARNING: the adjustment conditions for this appliance are stated on the product data plate.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in "Burner and nozzle specifications" table.

⚠ WARNING: This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

⚠ IMPORTANT: When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ WARNING: This operation must be performed by a qualified technician.

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel) Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. ⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

⚠ IMPORTANT: If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from maximum position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician).

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ **IMPORTANT:** Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ 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.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

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

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

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

Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.

Only use flat-bottomed pots and pans.

When possible, keep pot lids on during cooking.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

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 30-2-1.

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>.

BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS

CATEGORY II2H3+

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) G20	Semi-rapid (SR)	97 C	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliary (AUX)	78 A	1,00	95 l/h	0,40			
	2 Ring (DC)	140 H1	3,50	333 l/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Semi-rapid (SR)	66 A	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	2 Ring (DC)	91	3,30	240 g/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Semi-rapid (SR)	66 A	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	2 Ring (DC)	91	3,30	236 g/h	2,20			

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flowrate (kW)	Total rated consumption	Air required (m³) for burning 1m³ of gas
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/h	23,80

ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1W

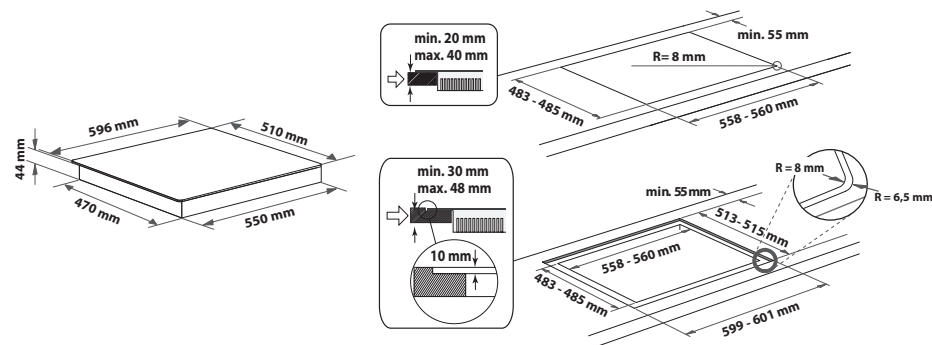


INSTALLATION (CLASS 3)

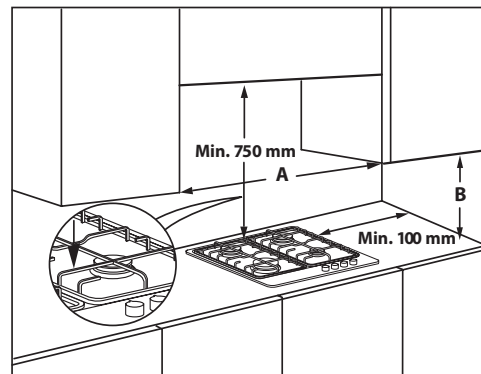
TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

- Use protective gloves for handling, preparing, and installing the product.
- This product can be embedded in a worktop 20 ÷ 40 mm thick with standard installation. For flush installation 30 ÷ 48 mm.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel with a surface at least equal to the work surface's opening. This panel must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob. In case you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is equipped with a cooling system.

DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



Before applying silicon, the cooktop should be centered in the cut-out



NOTE: If distance "A" between the kitchen cabinets is between 600 mm and 730 mm, height "B" must be at least 530 mm. If distance "A" between the kitchen cabinets is greater than the width of the hob, height "B" must be at least 400 mm. If a hood is installed above the hob, refer to the assembly instructions for the hood to see the necessary distance.

ASSEMBLY

After cleaning the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.

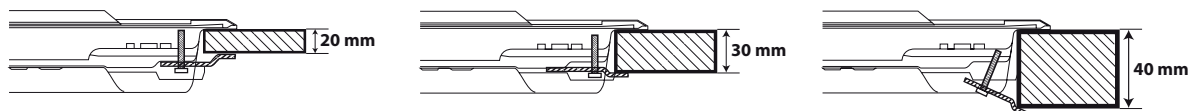
Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

To secure the hob, use the brackets (A) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



Standard Installation

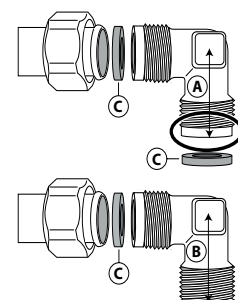


Flush installation

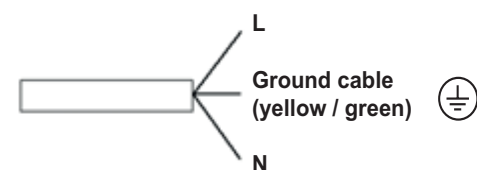


GAS CONNECTION

- Connect elbow (A)* or (B)* supplied with to the hob inlet main pipe and interpose the washer (C) supplied, in compliance with EN 549.
- * Use elbow (A) for France and elbow (B) for all other destinations.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from maximum position  to minimum position  to check flame stability.



ELECTRICAL CONNECTION





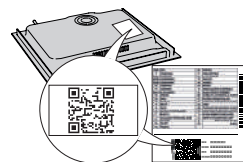
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ARISTON PRODUCT

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

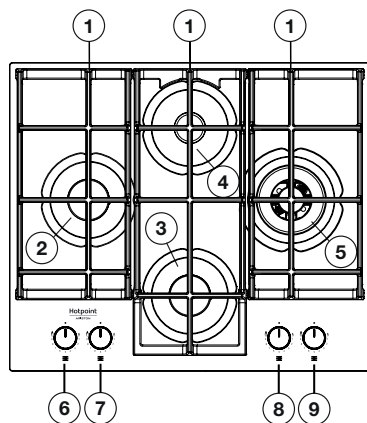


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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



PRODUCT DESCRIPTION



1. Removable panstand grids
2. Semi-rapid burner
3. Semi-rapid burner
4. Auxiliary burner
5. 2 Ring burner
6. Semi-rapid burner control knob
7. Semi-rapid burner control knob
8. Auxiliary burner control knob
9. 2 Ring burner control knob



Symbols

- | | | |
|---------------|---|--|
| Shaded circle | ● | Tap closed |
| Large flame | 🔥 | Maximum opening/delivery and electric ignition |
| Small flame | 🔥 | Minimum opening or reduced delivery |

DAILY USE

HOW TO USE THE HOB

⚠ Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

IMPORTANT: when the hob is in use, the entire hob area may become hot.

- To ignite one of the burners, turn the relative knob anti-clockwise to the maximum flame setting.
- Press the knob against the control panel to ignite the burner.
- After the burner has ignited, keep the knob pressed for about 5-10 seconds to allow proper device operation.
- This burner safety device shuts off the gas supply to the burner if the flame goes out accidentally (because of sudden draught, an interruption in the gas delivery, boiling over liquids, etc.).
- The knob must not be pressed for more than 15 sec. If, after that time has elapsed, the burner does not remain lit, wait at least one minute before trying to light it again.**

NOTE: should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to the small flame setting.

The burner might go out when the knob is released. This means that the safety device has not warmed up enough. In this case, repeat the operations described above.

If the burner flame is accidentally extinguished, switch off the burner control and do not try to ignite for at least 1 minute.

PRACTICAL ADVICE FOR USING THE BURNERS

This hob has burners of different diameters. For better burner performance, please stick to the following rules:

- use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see table on the right);
- only use flat-bottomed pots and pans;
- use the correct amount of water for cooking foods and keep the pot covered;
- make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob;
- In the case of pans with convex bottoms (WOK), use the support grille (not provided), which should be positioned only on the multi-ring burner;
- avoid accidentally knocking the hob with pans, racks or other kitchen utensils;
- do not leave empty steak grills over the lit burner for longer than 5 minutes.

IMPORTANT: improper use of the grids can damage the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

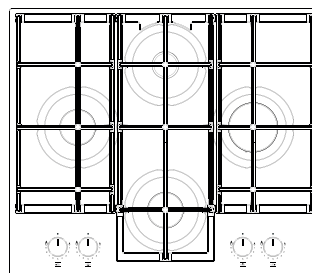
BURNER	POT Ø
2 Ring	From 24 to 26 cm
Semi-rapid	From 16 to 22 cm
Auxiliary	From 8 to 14 cm

Do not use:

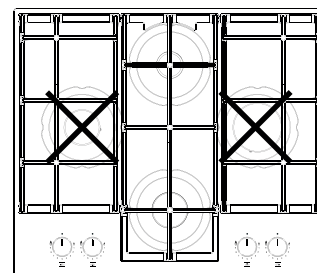
- cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots, and pans;
- heat diffusers such as metal mesh, or any other types;
- two burners simultaneously for one receptacle (e.g., fish kettle).

Liquids spilled on hot hob area can cause glass damage.

CORRECT POSITIONING OF THE GRIDS



OK



NO/KO

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

If the appliance is intended to operate with a different gas from the gas type stated on the rating plate and information label on the top of the hob, change the injectors.

Remove the information label and keep it with the instructions booklet.

Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the Instruction:

- the gas injector must be changed by After Sales Service or a qualified technician;
- injector not supplied with the appliance must be ordered from After Sales Service;
- adjust the minimum setting of the taps.

NOTE: when liquid petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.

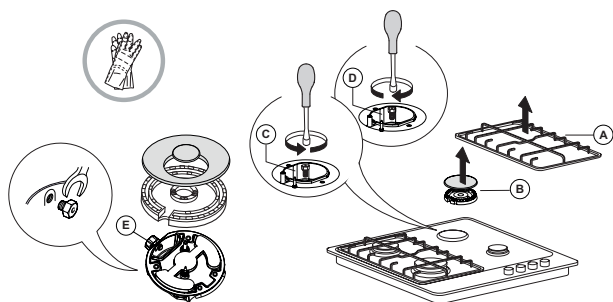
IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.

IMPORTANT: when gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).

REPLACING THE INJECTORS (see the injector table in the Safety instructions)

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

- Remove grids (A).
- Extract burners (B).
- Using a socket spanner of the appropriate size unscrew the injector (C), to be replaced.
- Replace it with the injector suitable for the new type of gas.
- Re-assemble the injector in (D).
- If you have a multiple crown burner use a side spanner to replace the injector (E).



Before installing the hob, remember to affix the gas calibration plate supplied with the injectors in such a way that it covers the existing information relating to gas calibration.

ADJUSTING MINIMUM GAS SETTING OF TAPS

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

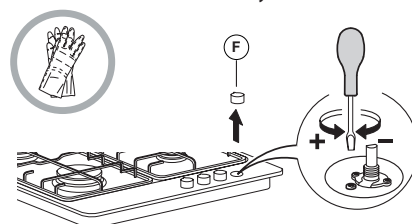
The adjustment must be performed with the tap in a minimum gas setting position 0 (small flame).

The primary air of the burners does not need to be adjusted.

To ensure that the minimum setting is correctly adjusted, remove the knob (F) and proceed as follows:

- tighten the screw to reduce the flame height (-);
- loosen the screw to increase the flame height (+).

At this stage, light up the burners and turn the knobs from maximum position 9 to minimum position 0 to check flame stability.



Upon completion of adjustment, reseal using sealing wax or an equivalent material.

COOKING TABLE

LEVEL	COOKING METHOD/TYPE (SUGGESTED FOR)	COOKING TIPS
1-2	KEEP WARM	Ideal for softening butter, gently melting chocolate in bagnemarie, thawing small portions, creaming risotto.
	GENTLE COOK	
3-4	SIMMERING	Ideal for slow-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) using liquids (water, wine, broth), and for creaming pasta, maintaining a gentle boiling.
	STEWING	
5-6	ROASTING	Ideal for sauteing, stewing vegetables, cooking for longer period, preheating accessories, cooking until creamy.
	FRYING	
7-8	STIR FRYING	Ideal for browning, starting to cook, bringing liquids to the boil quickly, frying deep-frozen products, grilling meat and fish, maintaining a lively boil.
	GRILLING	
9	FAST HEATING	Ideal for rapidly increasing the temperature of food or for heating up liquids (water).

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Disconnect the appliance from the power supply.

CLEANING THE HOB SURFACE

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and a neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.

NOTE: clean stainless steel only with soft cloth or sponge.

- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

CLEANING THE HOB PARTS

- Clean glass and enamelled parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- **The cast-iron grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food before placing the grates in the lowest rack in the dishwasher.**
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

NOTE: to avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Hotpoint

ARISTON

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

1. The burner fails to ignite, or the flame is not even

Check that:

- the gas or electrical supplies are not shut off and especially that the gas supply tap is open;
- the gas cylinder (liquid gas) is not empty;
- the burner openings are not clogged;
- the plug end is not dirty;
- all the burner parts have been positioned correctly;
- there are no draughts near the hob.

2. The burner does not stay lit

Check that:

- when lighting the burner, the knob has been pressed for enough time to activate the protection device;
- the burner openings are not clogged near the thermocouple;
- the end of the safety device is not dirty;
- the minimum gas setting is correct (see relevant paragraph).

3. The containers are not stable

Check that:

- the bottom of the container is perfectly flat;
- the container is centred on the burner;
- the grids have not been exchanged or positioned incorrectly.

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

AFTER-SALES SERVICE

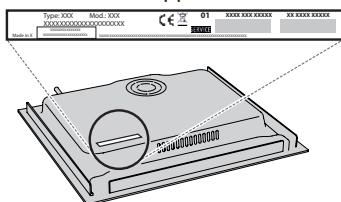
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

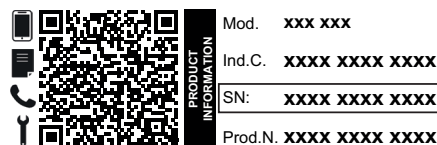
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After-sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

⚠ Estas instrucciones son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario referirse a las instrucciones de instalación que deben proporcionar las instrucciones necesarias relativas a la modificación del aparato a las condiciones de uso del país.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El uso de los aparatos de gas para cocinar produce calor, humedad y productos de la combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, sobre todo cuando se está utilizando el aparato: mantenga los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, como la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica (si es posible), para eliminar de forma segura los productos de la combustión al aire exterior (externo) y, al mismo tiempo, proporcionar cambios de aire en la habitación con ventilación adicional. Consulte a un profesional antes de instalar ventilación adicional.

⚠ Si no sigue la información de este manual con exactitud, podría provocarse un incendio o una explosión que podría causar daños o lesiones personales.

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

⚠ Este aparato deberá instalarse conforme a la normativa vigente y utilizarse únicamente en espacios bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o usar este aparato. Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

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

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

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

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.

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

⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse

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

⚠ **PRECAUCIÓN:** Si se rompe el cristal de la placa: apague inmediatamente todos los quemadores y resistencias eléctricas y desconecte el suministro eléctrico del aparato; no toque la superficie del aparato; no utilice el aparato.

La tapa de vidrio puede romperse si se calienta. Apague todos los quemadores y las placas eléctricas antes de cerrar la tapa. No cierre la tapa con el quemador encendido.

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

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

USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** el aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

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

⚠ **PRECAUCIÓN:** Este aparato es sólo para cocinar. No se utilizará para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

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

⚠ Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte la tabla específica). No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la placa.

⚠ El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.

No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

Si la superficie de la placa es de vidrio, no utilice planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro.

No utilice: Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo. Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

Si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.

Si va a instalar un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.

Los asientos protectores de goma situados debajo de las rejillas representan un riesgo y los niños pueden atragantarse en caso de que los traguen. Una vez retiradas las parrillas, asegúrese de que todos los pies estén correctamente montados.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas, ya que hay riesgo de lesiones. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.

⚠ Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay) y las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato a menos que así se indique específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que existe riesgo de asfixia. El aparato debe estar desenchufado de la corriente antes de empezar la instalación, ya que existe riesgo de descarga eléctrica. Cuando realice la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación, ya que existe riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

El aparato debe instalarse en una vivienda doméstica para las funciones típicas del hogar.

⚠ ADVERTENCIA: La modificación del aparato y su método de instalación son esenciales para poder utilizarlo de forma segura y correcta en otros países.

⚠ Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

⚠ La habitación debe estar equipada con un sistema de extracción de aire que expulse los humos de combustión.

⚠ La habitación también debe permitir una adecuada circulación del aire, ya que para la combustión normal se necesita aire. El caudal de aire no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada.

⚠ El sistema de circulación de aire puede tomar el aire directamente del exterior mediante un tubo que tenga una sección transversal interior de al menos 100 cm²; la abertura no debe ser vulnerable a ningún tipo de obstrucción.

⚠ El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión indirectamente, por ejemplo, de las habitaciones contiguas equipadas con los tubos de circulación de aire anteriormente descritos. Sin embargo, estas habitaciones no podrán ser salas comunales, dormitorios ni habitaciones ya que pueden presentar un peligro de incendio.

⚠ El gas licuado va hacia el suelo porque es más pesado que el aire. Por lo tanto, las habitaciones donde se encuentren las bombonas de GLP también deberán estar equipadas con rejillas de ventilación para permitir que el gas se escape en caso de fuga. Como resultado, las bombonas de GLP, ya

estén parcial o completamente llenas, no deberán instalarse ni almacenarse en lugares que estén por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Es aconsejable mantener en la habitación solamente la bombona que se está utilizando, colocada de modo que no esté sometida al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrían elevar la temperatura de la bombona por encima de los 50°C.

Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para que sustituyan las tapas del quemador. Las aberturas utilizadas para la ventilación y la dispersión del calor deben cubrirse.

⚠ Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín.

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

CONEXIÓN DEL GAS

⚠ ADVERTENCIA: Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) y la configuración del aparato sean compatibles.

⚠ ADVERTENCIA: Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la placa de datos del producto.

⚠ Compruebe que la presión del suministro de gas sea conforme a los valores indicados en la Tabla "Especificaciones de los quemadores".

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de humos. Debe estar instalado y conectado de acuerdo con la legislación vigente. Deben tenerse en cuenta los requisitos de ventilación.

⚠ Si los aparatos están conectados al gas licuado, el tornillo de regulación debe apretarse lo más fuerte posible.

⚠ IMPORTANTE: Si se instala una bombona de gas o un recipiente de gas, se deberá colocar correctamente (orientación vertical).

⚠ ADVERTENCIA: Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

⚠ Para las conexiones de gas, use solo tuberías flexibles o rígidas de metal.

⚠ Conexión con un tubo rígido (cobre o acero) La conexión a la instalación de gas debe realizarse de manera que no suponga ningún esfuerzo en el aparato. Hay un empalme en forma de L en la rampa de alimentación del aparato y está provisto de una junta estanca para evitar fugas. La junta estanca deberá sustituirse siempre después de girar el empalme del tubo (la junta se incluye con el aparato). El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2.

⚠ Conexión de un tubo de acero inoxidable flexible sin junta a un acoplamiento roscado El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2. Estos tubos deben instalarse de manera que nunca tengan más de 2000 mm cuando estén completamente extendidos. Cuando la conexión esté realizada, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil y no esté comprimido. Utilice únicamente tubos y sellos conformes con las normas nacionales en vigor.

⚠ IMPORTANTE: Si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble (p. ej. el cajón). Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

⚠ El aparato debe ser conectado al suministro principal de gas o a la bombona de gas de conformidad con las normativas nacionales vigentes. Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el aparato sea compatible con el suministro de gas que desea utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado "Adaptación a los distintos tipos de gas".

⚠ Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos desde la posición máxima 1* hasta la posición mínima 2* para comprobar la estabilidad de la llama.

ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

(Esta operación debe llevarla a cabo un técnico cualificado).

⚠ Para adaptar el aparato a un tipo de gas distinto del tipo de gas para el que se ha fabricado (que se indica en la etiqueta identificativa), siga los pasos específicos que se encuentran después de los dibujos de la instalación.

ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

⚠ IMPORTANTE: La información relativa a la tensión y la absorción de potencia se encuentra en la placa de características.

⚠ El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, una vez empotrado en el mueble, a la red eléctrica. No tire del cable de alimentación.

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

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

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona igualmente cualificada deberán sustituirlo para evitar peligros, ya que hay riesgo de descarga eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la corriente antes de realizar cualquier operación de mantenimiento. Para evitar el riesgo de lesiones utilice guantes de protección (riesgo de corte) y zapatos de seguridad (riesgo de contusión); asegúrese de manejar el aparato con la ayuda de otra persona (reducir la carga); no utilice aparatos de limpieza con vapor (riesgo de descarga eléctrica). Las reparaciones que no se realicen por

profesionales y que no estén autorizadas por el fabricante pueden suponer un riesgo para la salud y la seguridad, del que el fabricante no se hace responsable. Cualquier defecto o daño derivado de cualquier tarea de reparación o mantenimiento que no haya sido realizada por un profesional no estará cubierta por la garantía, cuyos términos se describen en el documento suministrado con el aparato.

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

⚠ Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

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

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

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

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Utilice recipientes cuyo fondo tenga un diámetro igual al de la zona de cocción.

Utilice exclusivamente recipientes con fondo plano.

Cuando sea posible, tape los recipientes durante la cocción.

Utilice una olla de presión para ahorrar aún más energía y tiempo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

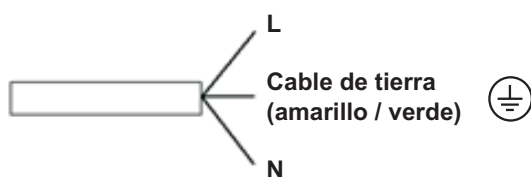
Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 30-2-1. La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Caudal térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida kW	Presión del gas mbar		
						min.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	Semi-rápido (SR)	97 C	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliar (AUX)	78 A	1,00	95 l/h	0,40			
	2 Anéis (DC)	140 H1	3,50	333 l/h	2,20			
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Semi-rápido (SR)	66 A	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	2 Anéis (DC)	91	3,30	240 g/h	2,20			
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Semi-rápido (SR)	66 A	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	2 Anéis (DC)	91	3,30	236 g/h	2,20			

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo 4 QUEMADORES	Caudal térmico nominal (kW)	Consumo total nominal	Aire necesario (m³) para la combustión de 1 m³ de gas
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/h	23,80

SUMINISTRO ELÉCTRICO: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1 W







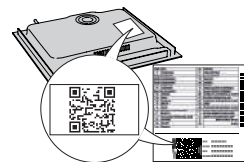
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO HOTPOINT/ARISTON

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

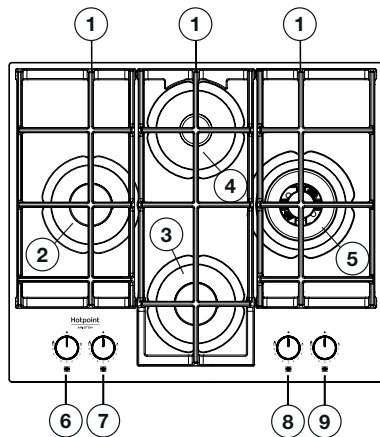


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Rejillas amovibles
2. Quemador semirrápido
3. Quemador semirrápido
4. Quemador auxiliar
5. Quemador de 2 anillos
6. Mando del quemador semirrápido
7. Mando del quemador semirrápido
8. Mando del quemador auxiliar
9. Mando del quemador de 2 anillos

Symbols

- Círculo sombreado ● Mando cerrado
- Llama grande 🔥 Apertura/potencia máxima y encendido eléctrico
- Llama pequeña 🔥 Apertura mínima o potencia reducida



USO DIARIO

USO DE LA PLACA

⚠ No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

IMPORTANTE: cuando esté usando la placa, toda el área de la placa se puede poner caliente.

- Para encender uno de los quemadores, gire el mando correspondiente en dirección contraria a la de las agujas del reloj hasta la posición de llama al máximo.
- Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador.
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante unos 5-10 segundos para activar el dispositivo de seguridad.
- La finalidad del dispositivo de seguridad es cortar el suministro de gas al quemador si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.).
- El mando no debe presionarse durante más de 15 segundos. Si transcurrido este tiempo el quemador no permanece encendido, espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

NOTA: Si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.

El quemador puede apagarse al soltar el mando. Esto significa que el dispositivo de seguridad no se ha calentado lo suficiente. En tal caso, repita los pasos anteriores. Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

La placa dispone de quemadores de distintos diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar las normas siguientes:

- utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte la tabla de la derecha);
- utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano;
- utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado;
- no utilice ollas que sobresalgan más allá del borde de la placa;
- En el caso de sartenes con la base convexa, tipo wok, utilice la rejilla de apoyo (no suministrada); colóquela únicamente en el quemador de anillos múltiples.
- Evitar golpes accidentales con ollas, rejillas u otros utensilios de cocina
- No dejar parrillas para bistecs vacías somber la hirnalla encendida durante más de 5 minutos.

IMPORTANTE: El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.

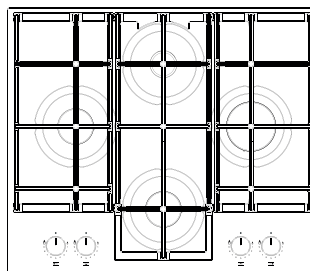
QUEMADOR	Ø DE RECIPIENTE
2 Anéis	De 24 a 26 cm
Semirrápido	De 16 a 22 cm
Auxiliar	De 8 a 14 cm

No utilice:

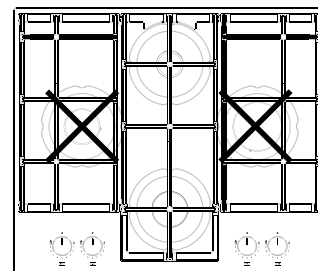
- planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro;
- difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo;
- dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

Los líquidos derramados sobre el área de la encimera caliente pueden dañar el vidrio.

CORRECTO POSICIONAMIENTO DE LAS REJILLAS



OK



NO/KO

AJUSTES PARA OTROS TIPOS DE GAS

⚠ Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

Si el aparato va a utilizarse con un tipo de gas distinto al especificado en la placa de datos y en el adhesivo informativo pegado sobre la placa, cambie los inyectores. Quite el adhesivo informativo y guárdelo con el manual de instrucciones.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación:

- el cambio del inyector de gas debe realizarlo el Servicio de Asistencia o un técnico cualificado y homologado;
- si no se incluye el inyector con el electrodoméstico, solicítelos al Servicio de Asistencia;
- ajuste el suministro al mínimo.

Hotpoint

ARISTON

NOTA: Si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo.

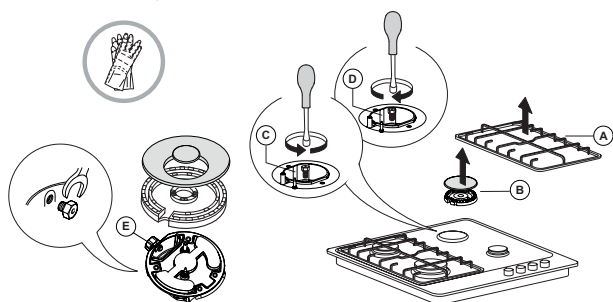
IMPORTANTE: Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para que sustituyan las tapas del quemador.

IMPORTANTE: cuando se utiliza una bombona de gas, la bombona o el recipiente de gas debe estar correctamente colocado (orientación vertical).

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES (consulte la tabla de inyectores en las Instrucciones de seguridad)

⚠ Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

- Retire las parrillas (A).
- Extraiga los quemadores (B).
- Con una llave de cubo del tamaño adecuado, desenrosque el inyector (C) que va a sustituir.
- Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.
- Vuelva a montar el inyector en (D).
- Si la placa tiene un quemador de corona múltiple, utilice una llave lateral para cambiar el inyector (E).



Antes de instalar la placa, recuerde fijar la placa de calibración del gas suministrada con los inyectores, de modo que incluya la información existente relativa a la calibración del gas.

AJUSTE DEL SUMINISTRO DE GAS AL MÍNIMO

⚠ Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

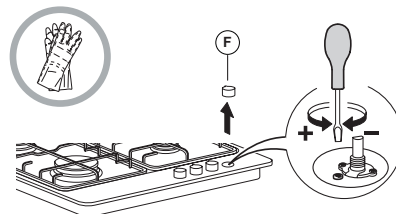
El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña).

No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.

Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando (F) y realice lo siguiente:

- apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (-);
- afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+).

En este punto, encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima ⬆ a la posición mínima ⬆ para comprobar la estabilidad de la llama.



Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material similar.

TABLA DE COCCIÓN

NIVEL	MÉTODO/TIPO DE COCCIÓN (RECOMENDADO PARA)	CONSEJOS DE COCINA
1-2	MANTENER CALIENTE	Ideal para ablandar manteca, derretir chocolate delicadamente al baño maría, descongelar porciones reducidas y mantecar risotto.
	COCCIÓN SUAVE	
3-4	COCCIÓN A FUEGO LENTO	Ideal para recetas de cocción lenta (arroz, salsas, asados, pescado) que usan líquidos (agua, vino, caldo) y para mantecar pasta, manteniéndola en ebullición suavemente.
	GUISAR	
5-6	ASANDO	Ideal para saltear y estofar verduras, cocer durante periodos largos, precalentar accesorios y obtener una consistencia cremosa.
	FREÍR	
7-8	SALTEADO AGITADO	Ideal para dorar, comenzar una cocción, llevar líquidos a ebullición con rapidez, freír productos congelados y asar carne y pescado a fuego vivo.
	ASADO AL GRILL	
9	CALENTAR RÁPIDO	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos o para calentar líquidos (agua).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ Desconecte el aparato de la red eléctrica.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PLACA

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.

NOTA: Para las superficies de acero inoxidable utilice solo un paño suave o una esponja.

- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA PLACA

- Limpie las partes vitrificadas y esmaltadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.

Hotpoint

ARISTON

- Las rejillas de hierro fundido pueden limpiarse en el lavavajillas. Retire los alimentos quemados antes de colocar las rejillas en la bandeja más baja del lavavajillas.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para

asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

NOTA: Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

1. El quemador no se enciende o la llama no es uniforme

Compruebe que:

- se ha cortado el suministro de gas o eléctrico y en concreto, si el mando del gas está abierto;
- la bombona de gas está vacía;
- las aberturas de los quemadores están obstruidas;
- el extremo del dispositivo de encendido está sucio;
- las piezas de los quemadores están colocadas correctamente;
- hay corrientes de aire alrededor de la placa.

2. El quemador no permanece encendido

Compruebe que:

- al encender el quemador, el mando se ha mantenido presionado durante el tiempo suficiente para activar el sistema de protección;
- las aberturas del quemador no están obstruidas junto al termopar;
- el extremo del termopar no está sucio;
- si el ajuste de gas mínimo es correcto (consulte el apartado correspondiente).

3. Los recipientes no son estables

Compruebe que:

- la parte inferior del recipiente es completamente plana;
- el recipiente está centrado en el quemador;
- se han colocado de forma incorrecta las parrillas.

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

SERVICIO POSTVENTA

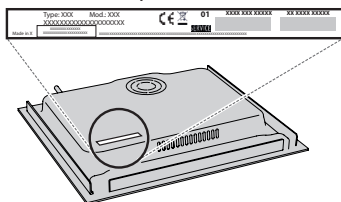
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

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

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

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

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



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



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

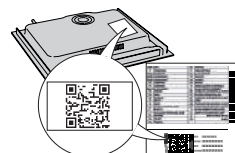
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

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

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



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁLER E CUMPRIR

⚠ Estas instruções são válidas se o símbolo do país constar no aparelho. Se o símbolo não estiver presente no aparelho, é necessário consultar as instruções de instalação, que devem fornecer as instruções necessárias relativas à modificação do aparelho para as condições de utilização do país.

⚠ **ATENÇÃO:** A utilização do aparelho de cozedura a gás resulta numa produção de calor, humidade e produtos da combustão no espaço onde o aparelho está instalado. Certifique-se de que a cozinha dispõe de uma boa ventilação, especialmente durante a utilização do aparelho: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor mecânico). A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, como a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, o aumento do nível de ventilação mecânica (se possível), para remover com segurança os produtos da combustão para o ar exterior (externo), ao mesmo tempo que proporciona mudanças de ar ambiente com ventilação adicional. Consulte um profissional antes de instalar ventilação adicional.

⚠ A estrita inobservância das instruções contidas no presente manual pode levar a uma explosão, causando danos pessoais ou à propriedade.

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

⚠ Este aparelho deve ser instalado num espaço bem ventilado e de acordo com os regulamentos em vigor. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respectivos controlos.

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

⚠ **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

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

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

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

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a

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

⚠ **ATENÇÃO:** Caso o vidro da placa se parta: desligue de imediato todos os queimadores e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da alimentação de corrente; não toque na superfície do aparelho; não utilize o aparelho.

A tampa de vidro pode partir-se caso seja exposta ao calor. Desligue todos os queimadores e placas elétricas antes de fechar a tampa. Não feche a tampa caso algum queimador esteja ligado.

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

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

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

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

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

⚠ **ATENÇÃO:** Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.

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

⚠ Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ou ligeiramente superior ao dos queimadores (consulte a tabela específica). Certifique-se de que os tachos nas grelhas não vão para além do rebordo da placa.

⚠ A utilização incorreta das grelhas pode causar danos à placa: não coloque as grelhas de cima para baixo nem as arraste sobre a placa.

Não deixe que a chama do queimador vá para além do rebordo do fundo da panela. Se a superfície da placa for em vidro, não utilize frigideiras em ferro fundido, pedras para grelhador, panelas de terracota ou caçarolas.

Não utilize: Difusores de calor tais como malhas de metal, ou de qualquer outro tipo. Dois queimadores em simultâneo para um utensílio (por exemplo panela para peixe). caso condições particulares do abastecimento de gás tornem difícil acender o queimador, recomendamos que repita a operação com o botão na posição da chama mais pequena. Caso instale um exaustor por cima da placa, consulte as instruções do mesmo quanto à distância correta a manter entre ambos os aparelhos.

As bases de borracha de protecção situadas sob as grelhas constituem um perigo de sufocação para as crianças se forem engolidas. Após remover as grelhas, certifique-se de que todos os pés estão instalados corretamente.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de protecção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.

⚠ As ligações do gás e elétricas devem estar em conformidade com os regulamentos locais.

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

O aparelho deve ser instalado numa habitação residencial para utilização doméstica habitual.

⚠ AVISO: a alteração do aparelho e do seu método de instalação são essenciais para uma utilização segura e correta do mesmo em todos os países adicionais.

⚠ Utilize reguladores de pressão adequados à pressão do gás indicada nas Instruções.

⚠ O espaço deve dispor de um sistema de extração de ar que expulse os gases de combustão.

⚠ Além disso, o espaço deve dispor também de uma circulação de ar adequada, uma vez que é necessário existir ar para que a combustão ocorra normalmente. O fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada.

⚠ O sistema de circulação de ar pode transportar o ar diretamente a partir do exterior através de um tubo com uma secção transversal interna com pelo menos, 100 cm²; esta abertura não deve estar vulnerável a quaisquer tipos de obstruções.

⚠ O sistema poderá fornecer o ar necessário à combustão de forma indireta, ou seja, a partir das divisões adjacentes que disponham de tubos de circulação de ar, como descrito acima. Contudo, estas divisões não deverão ser espaços comuns, quartos de dormir ou divisões que apresentem risco de incêndio.

⚠ O gás de petróleo liquefeito dissipa-se no chão, uma vez que é mais pesado do que o ar. Como tal, as divisões contendo botijas de GPL também devem dispor de ventilação para permitir a libertação do gás em caso de fuga. Deste modo, as botijas de GPL, quer estejam parcialmente ou totalmente cheias, não devem ser instaladas ou armazenadas em espaços ou áreas de armazenamento que estejam abaixo do nível do solo (caves, etc.). É recomendável que mantenha na divisão apenas a botija

em utilização, posicionado de forma a que não esteja sujeita ao calor produzido por fontes externas (fornos, lareiras, fogões, etc.), o que pode levar a um aumento da temperatura da botija para valores superiores a 50 °C.

Se tiver dificuldade ao rodar os botões dos queimadores, contacte o Serviço Pós-Venda a fim de proceder à substituição da tampa do queimador, caso verifique que está danificada. As aberturas utilizadas para realizar a ventilação e dispersão do calor nunca devem ser cobertas.

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

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

LIGAÇÃO DO GÁS

⚠ AVISO: Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) e a configuração do aparelho são compatíveis.

⚠ AVISO: As condições de ajuste para este aparelho encontram-se indicadas na chapa de características do produto.

⚠ Assegure-se de que a pressão do fornecimento de gás é consistente com os valores indicados na Tabela "Especificações dos queimadores".

⚠ AVISO: este aparelho não está ligado a um dispositivo de extração de produtos de combustão. Este deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor. Deve ser tomada atenção especial aos requisitos relevantes relativos à ventilação.

⚠ Caso o aparelho esteja ligado a gás liquefeito, o parafuso de regulação deve ser apertado tanto quanto possível.

⚠ IMPORTANTE: Quando utiliza uma botija de gás, esta deve ser colocada adequadamente (na posição vertical).

⚠ AVISO: esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

⚠ Para a ligação do gás, utilize apenas uma mangueira flexível ou rígida de metal.

⚠ Ligação a um tubo rígido (cobre ou aço) A ligação ao sistema de gás deve ser efetuada de forma a não sobrecarregar nenhum outro eletrodoméstico. Existe um encaixe ajustável ao tubo em forma de L na fonte de alimentação do aparelho e este está equipado com uma vedação para evitar quaisquer fugas. A vedação deve ser substituída após a rotação do conector (a vedação vem fornecida com o aparelho). A junta do tubo de entrada de gás tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

⚠ Ligação de um tubo de aço inoxidável sem juntas flexíveis para um acessório roscado. O encaixe do tubo de fornecimento de gás é um acessório roscado 1/2 gás macho cilíndrico. A instalação destes tubos deve ser efetuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado. Utilize exclusivamente tubos e guarnições de retenção em conformidade com as normas nacionais em vigor.

⚠ IMPORTANTE: se usar um tubo de aço inoxidável, este deve ser instalado de forma a não tocar em qualquer parte móvel do armário (p. ex., numa gaveta). Este deve passar por uma área onde não existam obstruções e onde seja possível inspecioná-lo a todo o seu comprimento.

⚠ O aparelho deve estar ligado ao fornecimento de gás principal ou à botija de gás, em conformidade com as normas nacionais atuais. Antes de efetuar a ligação certifique-se de que o aparelho é compatível com o fornecimento de gás que pretende utilizar. Se não for o caso, siga as instruções indicadas no parágrafo “Adaptar a diferentes tipos de gás”.

⚠ Após a ligação ao abastecimento de gás, procure se existem fugas usando água com detergente. Ligue os queimadores e rode os botões da posição máx. 1* para a posição mínima 2* para verificar a estabilidade da chama.

ADAPTAR A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

(Esta operação deve ser efetuado por um técnico qualificado).

⚠ Para adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente do tipo para o qual foi fabricado (indicado na etiqueta de classificação), siga as etapas específicas fornecidas após as figuras relativas à instalação.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ **IMPORTANTE:** os dados relevantes sobre voltagem e absorção de energia estão indicados na placa de características.

⚠ O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho à tomada elétrica da parede, depois de instalado no respetivo lugar. Não puxe o cabo de alimentação.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ **AVISO:** Assegure-se de que o aparelho está desativado e desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção. Para evitar o risco de danos pessoais, use luvas de proteção (risco de lacerações) e calçado de segurança (risco de contusões); Certifique-se de que o manuseamento é realizado por duas pessoas (reduza a carga); Nunca utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho (risco de choques elétricos). Quaisquer reparações não efetuadas por profissionais e que não sejam autorizadas pelo fabricante podem resultar em riscos para a saúde e segurança, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado. Qualquer defeito ou dano causado por reparações ou manutenções que não sejam efetuados por profissionais não será coberto pela garantia, cujos termos estão descritos no documento fornecido com a unidade.

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

⚠ Para evitar danificar o isqueiro elétrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

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



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

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

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

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

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

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da superfície de cozedura.

Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.

Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.

Utilize uma panela de pressão para poupar ainda mais energia e tempo.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 30-2-1.

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

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca do injetor	Fluxo térmico anunciado kW	Consumo anunciado	Capacidade reduzida de calor kW	Pressão do gás mbar		
						min.	anunc.	máx.
GÁS NATURAL (Metano) G20	Semi-rápido (SR)	97 C	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliar (AUX)	78 A	1,00	95 l/h	0,40			
	2 Anéis (DC)	140 H1	3,50	333 l/h	2,20			
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Butano) G30	Semi-rápido (SR)	66 A	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	2 Anéis (DC)	91	3,30	240 g/h	2,20			
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Propano) G31	Semi-rápido (SR)	66 A	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	2 Anéis (DC)	91	3,30	236 g/h	2,20			

Tipo de gás utilizado	Configuração do modelo 4 QUEIMADORES	Taxa de fluxo térmico nominal (kW)	Consumo total nominal	Ar necessário (m³) para queimar 1m³ de gás
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/h	23,80

CORRENTE ELÉCTRICA: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1 W

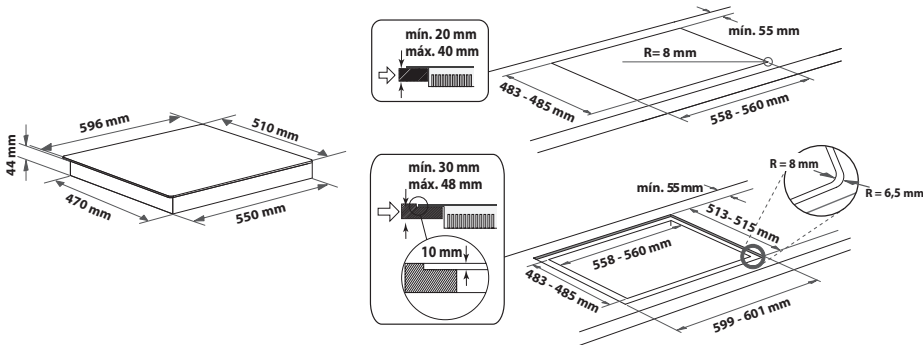


INSTALAÇÃO (CLASSE 3)

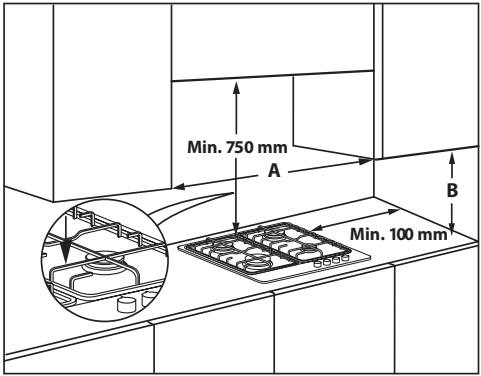
INFORMAÇÃO TÉCNICA PARA QUEM INSTALAR A PLACA

- Utilize luvas de proteção quando manusear, preparar e instalar o produto.
- Este produto pode ser encastrado numa bancada com 20 a 40 mm, com instalação padrão. Para instalação nivelada 30 ÷ 48 mm de espessura.
- Se não for inserido um forno sob a placa, insira um painel separador com uma superfície no mínimo igual à abertura existente no tampo. Este painel deve ser colocado a uma distância máxima de 150 mm abaixo da superfície superior da bancada, mas nunca a menos de 20 mm do fundo da placa. Caso pretenda instalar um forno sob a placa, certifique-se de que este está equipado com um sistema de arrefecimento.

DIMENSÕES E DISTÂNCIAS A SEREM MANTIDAS



Antes de aplicar o silicone, certifique-se de que a placa está centrada no contorno



NOTA: se a distância “A” entre a parede dos armários for entre 600 mm e 730 mm, a altura “B” terá de ser, no mínimo, de 530 mm. Se a distância “A” entre a parede dos armários for maior do que a largura da placa, a altura “B” terá de ser, no mínimo, de 400 mm. Em caso de instalação de um exaustor por cima da placa, consulte as instruções do exaustor para uma distância correcta.

MONTAGEM

Depois de limpar a superfície periférica, aplique a junta fornecida na placa conforme indicado na figura.

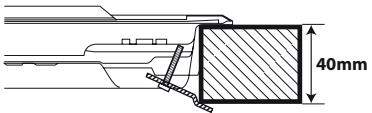
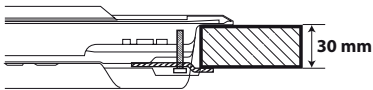
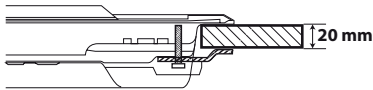
Posicione a placa sobre a abertura da bancada que foi feita respeitando as dimensões indicadas nas Instruções.

NOTA: o cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir ser extraído para cima.

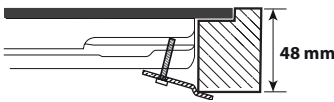
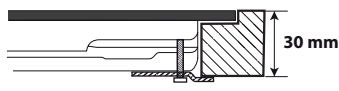
Para fixar a placa, utilize os suportes (A) fornecidos. Fixe os suportes nos respetivos orifícios indicados pelas setas e aperte-os com os respetivos parafusos de acordo com a espessura da bancada (consulte as figuras seguintes).



Instalação padrão



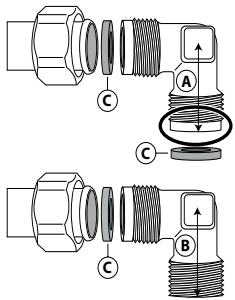
Instalação nivelada



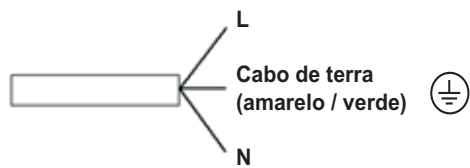
LIGAÇÃO DO GÁS

Ligue o cotovelo (A)* ou (B)* fornecido, ao tubo de entrada principal da placa e introduza a anilha (C) fornecida, em conformidade com EN 549.*

- *O cotovelo (A) deve ser usado em França e o cotovelo (B) em todos os outros países.**
- Após a ligação ao abastecimento de gás, procure se existem fugas usando água com detergente. Ligue os queimadores e rode os botões desde a posição máxima até à posição mínima para verificar a estabilidade da chama.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA



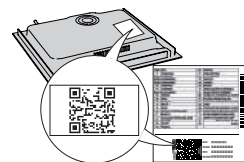

OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO HOTPOINT/ARISTON

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu.

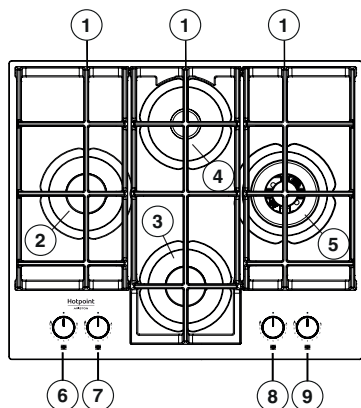


Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

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



DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Grelhas amovíveis
2. Queimador semi-rápido
3. Queimador semi-rápido
4. Queimador auxiliar
5. Queimador de 2 Anéis
6. Botão de controlo do queimador semirrápido
7. Botão de controlo do queimador semirrápido
8. Botão de controlo do queimador auxilia
9. Botão de controlo do queimador com 2 anéis

Símbolos

- | | |
|-------------------|--|
| Círculo sombreado | ● Torneira fechada |
| Chama grande | 🔥 Abertura/saída máxima e acendedor elétrico |
| Chama pequena | 🔥 Abertura mínima ou saída reduzida |



UTILIZAÇÃO DIÁRIA

COMO UTILIZAR A PLACA

⚠ Não deixe que a chama do queimador vá para além do rebordo do fundo da panela.

IMPORTANTE: quando a placa está a ser usada, toda a área da placa pode estar quente.

- Para acender um dos queimadores, rode o respetivo botão no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até à posição de chama máxima.
- Carregue no botão contra o painel de controlo para ativar o isqueiro.
- Após acender o queimador, mantenha o botão premido durante cerca de 5-10 segundos para permitir uma operação correta do dispositivo.
- Este dispositivo de segurança do queimador desliga o abastecimento de gás até ao queimador caso a chama se apague acidentalmente (devido a uma súbita corrente de ar, interrupção no abastecimento de gás, líquidos que saíam por fora ao ferver, etc.).
- Não deve premir o botão durante mais do que 15 segundos. Se, após esse tempo, o queimador não se mantiver aceso, espere pelo menos um minuto antes de o tentar acender de novo.

NOTA: caso condições particulares do abastecimento de gás tornem difícil acender o queimador, recomendamos que repita a operação com o botão na posição da chama mais pequena.

O queimador pode apagar-se quando solta o botão. Isto significa que o dispositivo de segurança não aqueceu o suficiente. Neste caso, repita as operações descritas acima.

Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

CONSELHOS PRÁTICOS PARA UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

Esta placa possui queimadores de diferentes diâmetros. Para um melhor desempenho, cumpra as seguintes regras:

- Utilize panelas e frigideiras que tenham um fundo com a mesma largura dos queimadores ou ligeiramente maior (consulte a tabela à direita).
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Utilize a quantidade correta de água quando cozinhar alimentos, mantendo o tacho tapado.
- Certifique-se de que os tachos nas grelhas não vão para além do rebordo da placa.
- No caso de panelas com fundos convexos (WOK), utilize a grelha de suporte fornecida, que deve ser colocada apenas no queimador multianéis.
- Evitar batidas acidentais com panelas, grades ou outros utensílios da cozinha.
- Não deixar frigideiras vaziar somber o fogão aceso por mais de 5 minutos.

IMPORTANTE: uma utilização incorreta das grelhas pode originar danos na placa: não coloque as grelhas de cima para baixo nem as arraste sobre a placa.

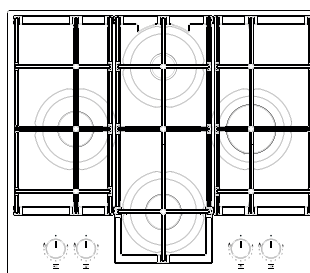
QUEIMADOR	Ø PANELA
2 anéis	Entre 24 e 26 cm
Semi-rápido	Entre 16 e 22 cm
Auxiliar	Entre 8 e 14 cm

Não utilize:

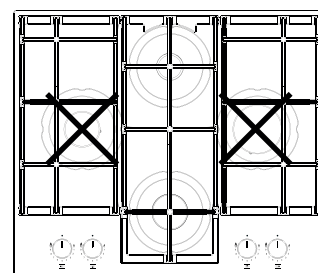
- frigideiras de ferro fundido, pedras para grelhador, potes e panelas de terracota;
- difusores de calor tais como malhas de metal, ou de qualquer outro tipo;
- dois queimadores em simultâneo para um utensílio (por exemplo panela para peixe).

Líquidos derramados na área da placa quente podem causar danos ao vidro.

POSICIONAMENTO CORRETO DAS GRELHAS



OK



NO/KO

ADAPTAR A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

⚠ Esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

Se o aparelho vai ser usado com um tipo de gás diferente do que está indicado na placa de características e etiqueta de informações no topo da placa, mude os injetores. Retire a etiqueta de informações e guarde-a com o livro de instruções.

Utilize reguladores de pressão adequados à pressão do gás indicada nas Instruções:

- o injetor de gás deve ser trocado pelo Serviço Pós-Venda ou por um técnico qualificado;
- o injetor não fornecido com o aparelho deve ser encomendado ao Serviço Pós-Venda;
- ajuste a definição mínima das torneiras.

NOTA: quando é usado gás de petróleo líquido (G30/G31), o parafuso de ajuste de saída mínima de gás, deve ser apertado o máximo possível.

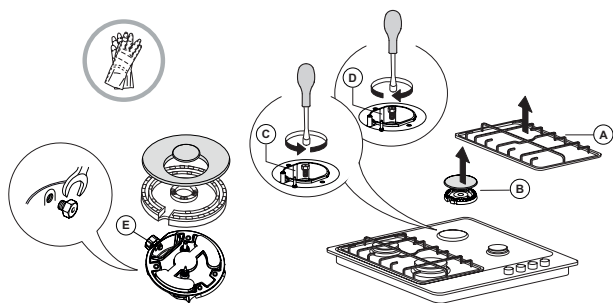
IMPORTANTE: se tiver dificuldade em rodar os botões dos queimadores, contacte o Serviço Pós-Venda para substituir a torneira do queimador caso tenha algum defeito.

IMPORTANTE: quando utiliza uma botija de gás, esta deve ser colocada devidamente (na posição vertical).

SUBSTITUIR OS INJETORES (consulte a tabela de injetores nas Instruções de segurança)

⚠ Esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

- Retire as grelhas (A).
- Extraia os queimadores (B).
- Utilizando uma chave sextavada do tamanho adequado, desaperte o injetor (C), desaperte o injetor que quer substituir.
- Substitua-o pelo injetor adequado ao novo tipo de gás.
- Torne a montar o injetor em (D).
- Se tiver um queimador com várias coroas, utilize a chave lateral para substituir o injetor (E).



Antes de instalar a placa, não se esqueça de afixar a placa de calibração do gás fornecida com os injetores, de forma que esta cubra a informação anterior relativa à calibração de gás.

AJUSTAR A SAÍDA MÍNIMA DE GÁS DAS TORNEIRAS

⚠ Esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

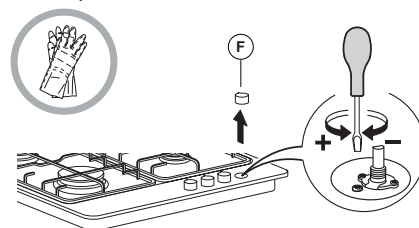
Os ajustes devem ser realizados com o botão na posição de mínimo (chama pequena).

O ar primário dos queimadores não precisa de ser ajustado.

Para garantir que a saída mínima está corretamente ajustada, retire o botão (F) e faça o seguinte:

- aperte o parafuso para reduzir a altura da chama (-);
- solte o parafuso para aumentar a altura da chama (+).

Nesta fase, ligue os queimadores e rode os botões desde a posição máxima até à posição mínima para verificar a estabilidade da chama.



Quando terminar o ajuste, tome a selar usando cera ou um material equivalente.

TABELA DE COZEDURA

NÍVEL	MÉTODO/TIPO DE COZEDURA (SUGERIDOS PARA)	SUGESTÕES DE COZEDURA
1-2	MANTER QUENTE	Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate em banho maria, descongelar pequenas porções e preparar risoto cremoso.
	COZEDURA SUAVE	
3-4	COZINHAR LENTAMENTE	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) utilizando líquidos (água, vinho, caldo), e massas cremosas, manter uma cozedura leve.
	GUIZAR	
5-6	A ASSAR	Ideal para saltear, estufar vegetais, cozinhar durante períodos mais longos, preaquecer acessórios, cozinhar até ficar cremoso.
	FRITAR	
7-8	FRITAR	Ideal para dourar, começar a cozinhar, ferver rapidamente os líquidos, fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, grelhar carne e peixe, manter uma cozedura forte.
	GRELHAR	
9	AQUECIMENTO RÁPIDO	Ideal para o aumento rápido da temperatura dos alimentos ou para o aquecimento rápido de líquidos (água).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ Desligue o aparelho da corrente elétrica.

LIMPAR A SUPERFÍCIE DA PLACA

- Todas as partes de esmaltadas e de vidro, devem ser limpas com água quente e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas por água calcária ou detergentes agressivos, se ficarem em contacto com estes durante muito tempo. Qualquer alimento derramado (água, molho, café, etc.) deve ser limpo antes que seque.
- Limpe com água quente e detergente neutro e, de seguida, seque com um pano macio ou camurça. Retire a sujidade acumulada com produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável.

NOTA: limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou com uma esponja.

- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.

- Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas, tais como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou sumo de limão, sobre a placa de fogão.

LIMPAR AS PARTES DA PLACA

- Limpe o vidro e as partes esmaltadas apenas com um pano macio ou uma esponja.
- Grelhas, tampas dos queimadores e queimadores, podem ser retirados para limpeza.
- Limpe-os manualmente com água quente e detergente não abrasivo, removendo quaisquer resíduos de alimentos e verificando se nenhum dos orifícios do queimador está entupido.
- Enxague e seque.
- **As grelhas de ferro fundido podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Remova quaisquer vestígios de alimentos queimados antes de colocar as grelhas na prateleira inferior da máquina de lavar loiça.**
- Tome a colocar os queimadores e as tampas corretamente nos respetivos locais.
- Quando tornar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área onde assentam as panelas está alinhada com o queimador.

Hotpoint

ARISTON

- Os modelos equipados com isqueiro elétrico e dispositivo de segurança, exigem uma limpeza mais aprofundada da extremidade do acendedor para garantir uma operação correta. Verifique estas partes frequentemente e, se necessário, limpe-as com um pano húmido. Quaisquer restos de alimentos devem ser retirados com um palito ou uma agulha.

NOTA: Para evitar danificar o isqueiro elétrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

1. O queimador não acende ou a chama não é regular

Verifique se:

- o abastecimento de gás ou energia elétrica não estão desligados, e especialmente se a torneira de segurança do gás está aberta;
- a botija de gás (gás líquido) não está vazia;
- as aberturas do queimador não estão entupidas;
- a extremidade do acendedor não está suja;
- todas as partes do queimador estão posicionadas corretamente;
- não existem correntes de ar perto da placa.

2. O queimador não se mantém aceso

Verifique se:

- quando acende o queimador, o botão foi premido o tempo suficiente para ativar o dispositivo de proteção;
- as aberturas do queimador não estão entupidas perto do par termoeletrico;
- a extremidade do dispositivo de segurança não está suja;
- a saída mínima de gás está corretamente ajustada (consulte o parágrafo relevante)

3. Os recipientes não estão estáveis

Verifique se:

- o fundo do recipiente é perfeitamente plano;
- o recipiente está centrado sobre o queimador;
- as grelhas não foram trocadas ou posicionadas incorretamente.

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

SERVIÇO PÓS-VENDA

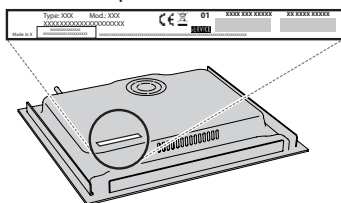
ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

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

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

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

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



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



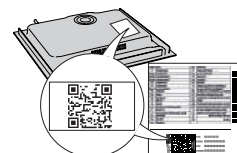
Mod. **xxx xxx**
Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**
SN: **xxxx xxxx xxxx**
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

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

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

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

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



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie, jeśli na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju. Jeśli na urządzeniu brak tego oznaczenia, należy odnieść się do instrukcji montażu, w których znajdują się niezbędne polecenia w zakresie dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ **UWAGA:** Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Długotrwałe, intensywne używanie urządzenia może wymagać stosowania dodatkowej wentylacji, np. poprzez otwarcie okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. poprzez zwiększenie natężenia wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe). Pozwoli to bezpiecznie usuwać produkty spalania na zewnątrz oraz zapewni wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed montażem skonsultować kwestię dodatkowej wentylacji z profesjonalnym monterem.

⚠ Nieprzestrzeganie dokładnie informacji zawartych w tej instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, co może skutkować uszkodzeniem mienia lub obrażeniami ciała. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania z nich w przyszłości.

⚠ Urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed zamontowaniem lub rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przeczytać instrukcję.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą używać tego urządzenia do zabawy. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni płyty grzejnej natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania; nie dotykać powierzchni urządzenia; nie korzystać z urządzenia.

Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykać pokrywy, jeśli palnik jest zapalony.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w urządzeniu lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ **UWAGA:** To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go wykorzystywać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz specjalna tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej. Nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwając go po płycie kuchennej.

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia. Jeżeli powierzchnia płyty jest ze szkła, nie używać płyt żeliwnych, kamiennych grillów, garnków i patelni z terakoty.

Nie wolno używać: dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych; dwóch palników jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

Ochronne podkładki gumowe na rusztach mogą prowadzić do zadławienia małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochraniacze zostały prawidłowo założone.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne – ryzyko skaleczenia.

⚠ Połączenia elektryczne i gazowe muszą być wykonane zgodnie z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacje, np. wodne (jeżeli dotyczy), podłączenia elektryczne i wszelkie naprawy powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Urządzenie musi być zamontowane w mieszkaniu przystosowanym do typowych prac domowych.

⚠ OSTRZEŻENIE: Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach, niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji.

⚠ Używać regulatorów ciśnienia odpowiednich do ciśnienia gazu wskazanego w Instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m³/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym o średnicy co najmniej 100 cm²; otwór nie może być podatny na żadnego rodzaju blokady.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pokoi

wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza. Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.

⚠ Płynny gaz ziemny, jako cięższy od powietrza, opada na podłogę. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności. Dlatego też, butle z gazem LPG, częściowo ani całkowicie pełne, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach ani obszarach przechowywania znajdujących się pod poziomem ziemi (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

W razie problemów z obracaniem pokręteł palników, należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe. Nigdy nie zakrywać otworów używanych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Przed wstawieniem urządzenia przyciąć szafkę i usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do montażu należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz konfiguracja urządzenia są zgodne.

⚠ OSTRZEŻENIE: Warunki dostosowania tego urządzenia określono na tabliczce znamionowej.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w Tabeli „Specyfikacje palników i dysz”.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. być zamontowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna powinna zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ WAŻNE: W przypadku montażu butli z gazem lub pojemnika z gazem należy je odpowiednio osadzić (orientacja pionowa).

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika.

⚠ Do podłączenia gazowego należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego węża metalowego.

⚠ Połączenie ze sztywnym przewodem (miedzianym lub stalowym). Podłączenie do instalacji gazowej należy przeprowadzić tak, aby w żaden sposób nie obciążyć urządzenia. Na rampie zasilającej urządzenie znajduje się nastawne złącze przewodu w kształcie litery L a montuje się je razem z uszczelką, aby zapobiec przeciekowi. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze

wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie giętkiego bezszwowego stalowego przewodu do gwintowanego przyłączenia. Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelk, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ WAŻNE: W przypadku użycia węża ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (np. szafki). Musi on przechodzić przez obszar wolny od jakichkolwiek przeszkód i umożliwiający kontrolę na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania gazowego lub butli gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia, upewnić się, że urządzenie jest kompatybilne z zasilaniem gazu, jakie ma zostać użyte. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętki do pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika).

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten dla którego zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej) należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ WAŻNE: Informacje dotyczące poboru prądu i napięcia są umieszczone na tabliczce znamionowej.

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia, będąc mokrym lub bez obuwia. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub

wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – ryzyko porażenia prądem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Aby nie uszkodzić elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie wolno go używać, gdy palniki nie są na swoich miejscach.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym).

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Używać naczyń i patelni, których szerokość spodu jest równa szerokości strefy grzewczej.

Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.

Jeśli to możliwe, podczas gotowania przykrywać naczynia pokrywkami.

Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodne z normą europejską EN 30-2-1.

Informacje dotyczące trybu niskiego poboru mocy urządzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2023/826 można znaleźć pod poniższym linkiem: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Rodzaj stosowanego gazu	Rodzaj palnika	Oznakowanie dyszy	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe	Znamionowa moc cieplna kW	Ciśnienie gazu mbar		
						min.	nom.	maks.
GAZ ZIEMNY (Metan) G20	Średni (SR)	97 C	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Pomocniczy (AUX)	78 A	1,00	95 l/h	0,40			
	2-Pierścieniowy (DC)	140 H1	3,50	333 l/h	2,20			
GAZ ZIEMNY G2.350	Średni (SR)	129 C	1,65	218 l/h	0,40	10	13	16
	Pomocniczy (AUX)	104	1,00	132 l/h	0,40			
	2-Pierścieniowy (DC)	200	3,50	463 l/h	2,20			
GAZ ZIEMNY G27	Średni (SR)	112	1,65	192 l/h	0,40	16	20	23
	Pomocniczy (AUX)	85 D	100	116 l/h	0,40			
	2-Pierścieniowy (DC)	160 H1	3,30	383 l/h	2,20			
GAZ LPG (Butan) G30	Średni (SR)	62	1,65	120 g/h	0,50	25	37	45
	Pomocniczy (AUX)	47	100	73 g/h	0,45			
	2-Pierścieniowy (DC)	88	3,30	240 g/h	2,20			
GAZ LPG (Propan) G31	Średni (SR)	62	1,65	118 g/h	0,50	25	37	45
	Pomocniczy (AUX)	47	100	71 g/h	0,45			
	2-Pierścieniowy (DC)	88	3,30	236 g/h	2,20			

Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu 4 PALNIKI	Znamionowa wydajność termiczna (kW)	Zużycie znamionowe całkowite	Objętość powietrza (m ³) wymagana do spalania 1m ³ gazu
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	743 l/h	9,52
G2.350 13 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	1032 l/h	6,85
G27 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	882 l/h	7,90
G30 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/h	23,80

ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1W

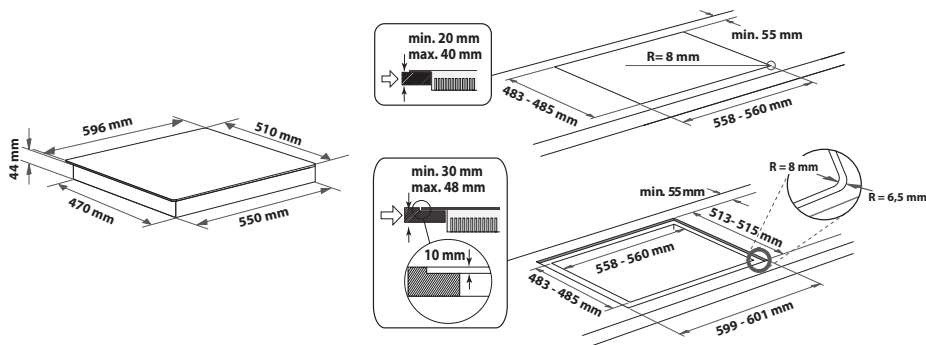


INSTALACJA (KLASA 3)

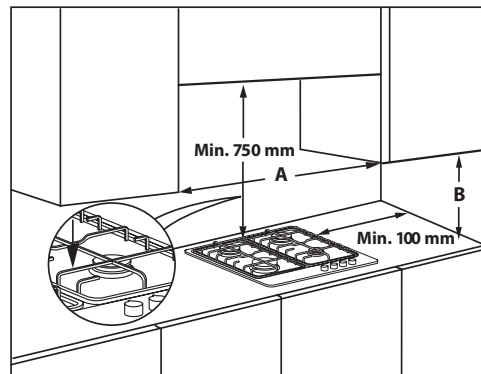
INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORA

- Podczas przenoszenia, przygotowania i instalowania urządzenia należy używać rękawic ochronnych.
- Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 40 mm, ze standardową instalacją. Do montażu na równi z blatem 30 ÷ 48 mm.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie ma piekarnika, należy zainstalować płytę oddzielającą, której powierzchnia jest co najmniej równa otworowi w blacie roboczym. Odległość pomiędzy ww. płytą oddzielającą, która musi całkowicie pokrywać wycięcie, aby zapobiec kontaktowi ze spodem płyty kuchennej, a górną powierzchnią blatu roboczego nie może przekraczać 150 mm. W żadnym przypadku odległość pomiędzy płytą oddzielającą a dolną częścią płyty kuchennej nie może być mniejsza od 20 mm. Jeżeli użytkownik zamierza zainstalować piekarnik pod płytą kuchenną, powinno to być urządzenie wyposażone w układ chłodzenia.

OBLIGATORYJNE WYMIARY I ODLEGŁOŚCI



Przed zastosowaniem silikonu należy wyśrodkować płytę kuchenną w wycięciu



UWAGA: Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi mieści się w przedziale od 600 mm do 730 mm, to wysokość "B" musi wynosić minimum 530 mm. Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi jest większa od szerokości płyty, to wysokość "B" musi wynosić co najmniej 400 mm. W razie instalowania okapu nad płytą prawidłową odległość należy sprawdzić w instrukcji okapu.

MONTAŻ

Po oczyszczeniu powierzchni na obwodzie należy zamontować dostarczoną uszczelkę na płycie kuchennej.

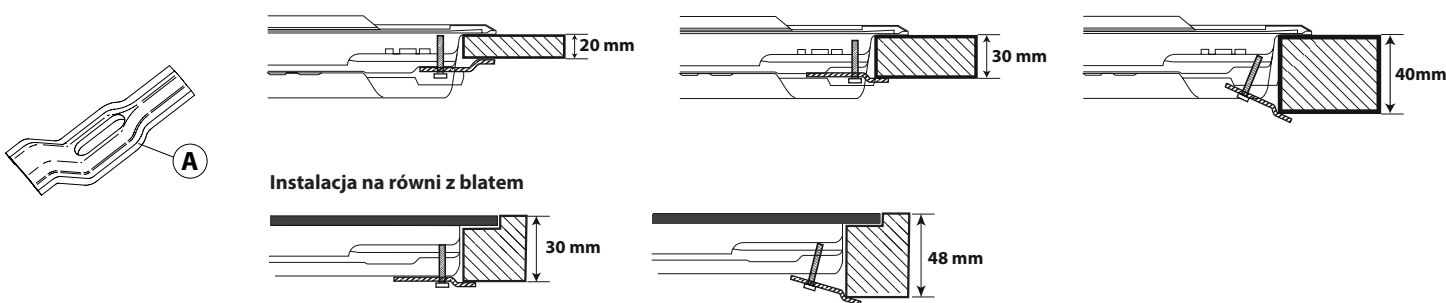
Ustawić płytę kuchenną w otworze blatu roboczego przestrzegając wymiarów podanych w karcie opisowej urządzenia.

Uwaga: Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty do góry.

Aby zamocować płytę kuchenną, należy użyć dostarczonych w zestawie elementów mocujących (A). Przymocować elementy do odpowiednich otworów wskazanych strzałką, a następnie przykręcić wkrętami w zależności od grubości blatu roboczego (patrz poniższe rysunki).



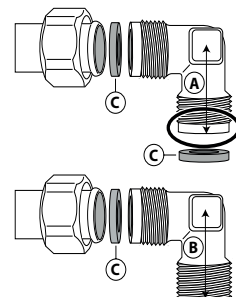
Standardowa instalacja



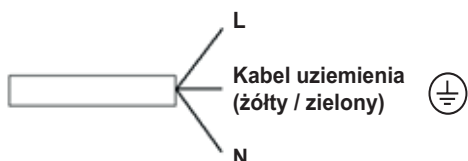
Instalacja na równi z blatem

PODŁĄCZENIE GAZOWE

- Podłączyć kolanko (A)* lub (B)* dostarczone z główną rurą wlotową płyty, używając dołączonej podkładki (C), zgodnie z EN 549.
- * We Francji należy użyć kolanka (A), natomiast w innych krajach należy użyć kolanka (B).**
- Po podłączeniu do sieci gazowniczej należy sprawdzić szczelność za pomocą wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętkę od pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej aby sprawdzić stabilność płomienia.



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE





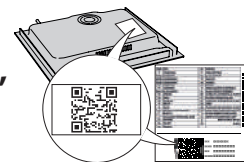
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU HOTPOINT/ARISTON

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu.

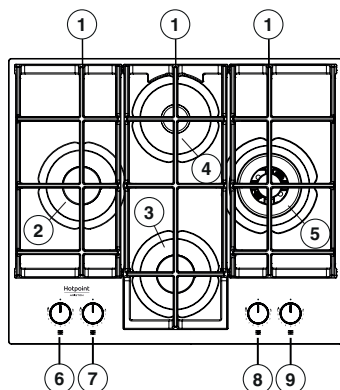


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



OPIS PRODUKTU



1. Zdejmowane kratki do stawiania naczyń
2. Palnik Średni
3. Palnik Średni
4. Palnik Pomocniczy
5. Palnik 2-Pierścieniowy
6. Pokrętko regulacji palnika średniego
7. Pokrętko regulacji palnika średniego
8. Pokrętko regulacji palnika pomocniczego
9. Pokrętko regulacji palnika 2-Pierścieniowego

Symbole

- | | | |
|------------------|---|--|
| Wypełnione kółko | ● | Zawór zamknięty |
| Duży płomień | | Maksymalne otwarcie/podawanie i elektryczny zapłon |
| Mały płomień | | Minimalne otwarcie lub obniżone dostarczanie |



CODZIENNA EKSPLOATACJA

JAK KORZYSTAĆ Z PŁYTY

⚠ Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

WAŻNE: gdy płyta pracuje, cały jej obszar może być gorący.

- Aby zapalić jeden z palników, należy obrócić odpowiednie pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w położenie maksymalnego płomienia.
- Nacisnąć pokrętko w kierunku do pulpitu sterującego, aby dokonać zapłonu palnika.
- Po zapłonie palnika trzymać pokrętko wciśnięte przez ok. 5-10 sekund, aby umożliwić prawidłowe zadziałanie mechanizmu.
- Zabezpieczenie, w które jest wyposażony palnik, zablokuje wypływ gazu w sytuacji przypadkowego zgaśnięcia (podmuchy powietrza, chwilowy brak gazu, wykipienie płynów itd.).
- **Nie wciskać pokrętki na dłużej niż 15 s. Jeżeli po upływie tego czasu palnik gaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed podjęciem następnej próby zapłonu. W razie przypadkowego zgaszenia płomienia, wyłączyć pokrętko palnika i odczekać co najmniej minutę przed ponownym włączeniem.**

UWAGA: Jeżeli parametry gazu dostarczanego w danym regionie powodują, że zapłon palnika jest utrudniony, zaleca się wykonanie ponownego zapłonu, ale przy położeniu pokrętki na symbolu małego płomienia.

Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętki. Oznacza to, że mechanizm zabezpieczający nie rozgrzał się w wystarczającym stopniu. W takim przypadku należy powtórzyć czynności opisane powyżej.

W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętko sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

PORADY PRAKTYCZNE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW

Płyta została wyposażona w palniki o różnych średnicach. W celu zapewnienia optymalnej wydajności palników należy przestrzegać następujących zasad:

- korzystać z garnków i patelni o szerokości dna takiej samej lub nieco większej od szerokości palników (patrz tabela po prawej stronie),
- używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem;
- do gotowania używać odpowiedniej ilości wody i przykrywać garnek pokrywą;
- upewnić się, że garnki stojące na kratkach nie wystają poza krawędź płyty,
- w przypadku patelni z wypukłym dnem (woków) należy korzystać z kratki podpierającej (brak w komplecie), którą należy umieszczać wyłącznie na palniku 2-pierścieniowym,
- unikać przypadkowych uderzeń garnkami, rusztami lub innymi przyrządami kuchennymi;
- nie zostawiać pustej patelni grillowej na palniku na dłużej niż 5 minut.

WAŻNE: nieprawidłowe używanie kratki może powodować uszkodzenie płyty: nie kłaść kratki spodem do góry ani nie przesuwaj jej po powierzchni płyty.

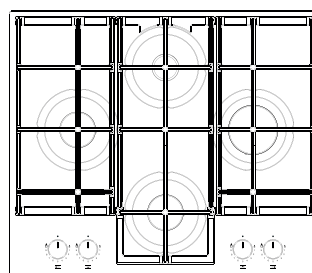
PALNIK	Ø GARNKA
2-Pierścieniowy	Od 24 do 26 cm
Średni	Od 16 do 22 cm
Pomocniczy	Od 8 do 14 cm

Nie należy używać:

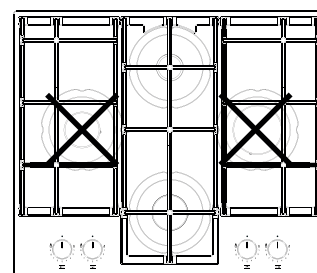
- Żeliwnych form do pieczenia, kamiennych płyt, garnków i patelni z terakoty.
- Rozpraszaczy ciepła takich jak siatki metalowe i inne.
- Jednocześnie dwóch palników do jednego naczynia (np. kocioł do gotowania ryb).

Płyny rozlane na gorącej powierzchni płyty mogą spowodować uszkodzenie szkła.

PRAWIDŁOWE UŁOŻENIE KRATEK DO STAWIANIA NACZYŃ



OK



NO/KO

USTAWIANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika. Jeżeli urządzenie ma pracować z wykorzystaniem gazu innego typu niż podany na tabliczce znamionowej oraz naklejce informacyjnej znajdującej się na górze płyty kuchennej, należy wymienić dysze. Naklejkę informacyjną należy zdjąć i przechowywać łącznie z instrukcją obsługi.

Należy zastosować reduktory gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w instrukcji:

- Dyszegazowemuszająbyćwymieniane w serwisie lub przez wykwalifikowanego technika.
- Dysze, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem, muszą być zamówione w serwisie.
- Regulacja minimalnego ustawienia zaworów.

UWAGA: Jeżeli używany jest gaz LPG (G30/G31), śruba regulacji minimalnego ustawienia gazu musi zostać wkręcona do oporu.

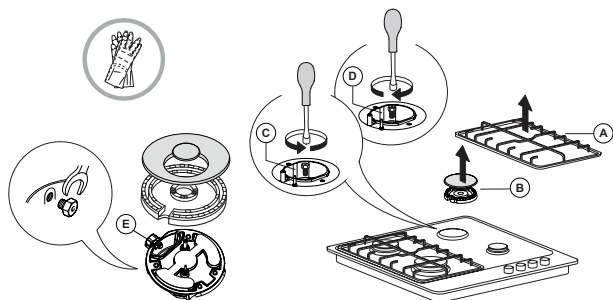
WAŻNE: W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe.

WAŻNE: W przypadku korzystania z gazu w butlach należy zapewnić odpowiednie ustawienie butli (w pozycji pionowej).

WYMIANA DYSZ (patrz tabela dysz we Wskazówkach dotyczących bezpieczeństwa)

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

- Zdjąć ruszt (A).
- Wyjąć palniki (B).
- Odpowiednim kluczem nasadowym odkręcić dyszę (C) do wymiany.
- Dokonać wymiany na dyszę odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.
- Ponownie zamontować dyszę (D).
- W przypadku palnika z wieloma koronami należy użyć klucza płaskiego do wymiany dyszy (E).



Przed zainstalowaniem płyty kuchennej pamiętać o przymocowaniu płytki kalibracji gazu dostarczonej wraz z dyszami w taki sposób, aby przykryła ona obecną informację dotyczącą kalibracji gazu.

REGULACJA MINIMALNYCH USTAWIEŃ GAZU W ZAWORACH

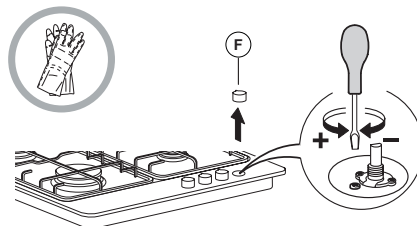
⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika. Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu ⬇ (mały płomień).

Powietrze pierwotne palników nie wymaga regulacji.

Aby upewnić się, że ustawienie minimalne jest prawidłowo wyregulowane, należy zdjąć pokrętło (F) i wykonać następujące czynności:

- dokręcić (–), aby zredukować wysokość płomienia;
- poluzować (+), aby zwiększyć wysokość płomienia.

Na tym etapie należy zapalić palniki i przekręcić pokrętła od pozycji maksymalnej ⬆ do pozycji minimalnej ⬇ aby sprawdzić stabilność płomienia.



Po zakończeniu regulacji, należy dokonać ponownego uszczelnienia używając kitu próżniowego lub równoważnego materiału.

TABELA GOTOWANIA

POZIOM	METODY/RODZAJE GOTOWANIA (SUGEROWANE DLA)	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA
1-2	PODGRZEWANIE	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopienia czekolady w kąpeli wodnej, rozmrażania małych porcji, zagęszczania risotto.
	DELIKATNE GOTOWANIE	
3-4	GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU	Idealne do wolno gotujących się potraw (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem), oraz do zagęszczania dań z makaronu, delikatnego gotowania.
	DUSZENIE	
5-6	PIECZENIE	Idealne do smażenia w małej ilości tłuszczu, duszenia warzyw, dłuższego gotowania, podgrzewania akcesoriów kuchennych, gotowania aż do zagęszczenia potrawy.
	SMAŻENIE	
7-8	SMAŻENIE W RUCHU	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, grillowania mięs i ryb, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
	GRILLOWANIE	
9	SZYBKIE PODGRZEWANIE	Idealne do szybkiego podwyższania temperatury jedzenia lub do podgrzewania płynów (np. wody).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Odłączyć urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

- Wszystkie części emaliowane i szklane należy czyścić ciepłą wodą i neutralnym roztworem.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą ulec odbarwieniu w wyniku zbyt długiego kontaktu z zakamienioną wodą lub agresywnymi detergentami. Wszelkie rozlane resztki potraw (woda, sos, kawa, itp.) należy wytrzeć zanim zaschną.
- Czyścić ciepłą wodą z neutralnym detergentem, a następnie osuszyć miękką ściereczką lub irchą. Przypieczony brud należy usuwać przy pomocy specjalnych czyścików do powierzchni ze stali nierdzewnej.

Uwaga: Stal nierdzewną czyścić jedynie miękką ściereczką lub gąbką.

- Nie używać środków ściernych i żrących, czyścików na bazie chloru ani druczków do patelni.
- Nie korzystać z urządzeń czyszczących parą.
- Nie stosować produktów łatwopalnych.

- Nie pozostawiać na płycie rozlanych substancji kwaśnych lub alkalicznych, jak np. octu, musztardy, soli, cukru lub soku cytrynowego.

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

- Ruszty, korony palników i palniki można zdemonstrować do czyszczenia.
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą z nieściernym detergentem. Ostrożnie usuwać wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany.
- Ostrożnie opłukać i wysuszyć.
- **Ruszty żeliwne można myć w zmywarce.**
- **Usunąć wszelkie przypalone potrawy przed umieszczeniem rusztów w najniższym koszu zmywarki.**
- Zainstalować palniki i grzybki palników w prawidłowy sposób, umieszczając je w odpowiednich miejscach.
- Przy zakładaniu kratek należy upewnić się, czy miejsca na naczynia są wyrównane z palnikami.
- Modele wyposażone w elektryczne świece zapłonowe oraz urządzenie zabezpieczające wymagają dokładnego czyszczenia końcówek świec, w

Hotpoint

ARISTON

celu zapewnienia ich prawidłowego działania. Elementy te należy często kontrolować i czyścić wilgotną ściereczką w miarę potrzeb. Przypieczoną żywność należy usuwać wykałaczką lub igłą.

Uwaga: Aby nie uszkodzić elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie wolno go używać, gdy palniki nie są na swoich miejscach.

USUWANIE USTEREK

Jeśli płyta nie pracuje prawidłowo, przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z instrukcją wyszukiwania i usuwania usterek, aby ustalić na czym polega problem.

1. Nie można zapalić palnika lub płomień jest nierównomierny

Sprawdzić, czy:

- zasilanie gazowe lub elektryczne nie są odcięte, zwłaszcza jeżeli zawór na linii gazowej jest otwarty.
- butla gazowa (gaz LPG) nie jest pusta.
- otwory palników nie są zatkane.
- końcówka świecy nie jest brudna.
- wszystkie elementy palnika zostały prawidłowo ustawione.
- nie ma przeciągów w pobliżu kuchni.

2. Palnik gaśnie

Sprawdzić, czy:

- podczas zapalania palnika pokrętko zostało przytrzymane wystarczająco długo, aby uaktywnić zabezpieczenie.
- otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termoelementu.
- końcówka urządzenia zabezpieczającego nie jest zanieczyszczona.
- ustawienie minimalne gazu jest prawidłowe (patrz stosowny rozdział).

3. Pojemniki nie są stabilne

Sprawdzić, czy:

- dno pojemnika jest idealnie płaskie
- pojemnik jest ustawiony centralnie nad palnikiem.
- ruszty nie zostały zamienione lub ustawione nieprawidłowo.

Jeśli pomimo powyższych zabiegów usterka wciąż się powtarza, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

SERWIS TECHNICZNY

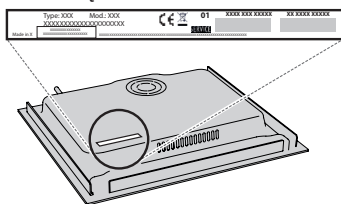
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

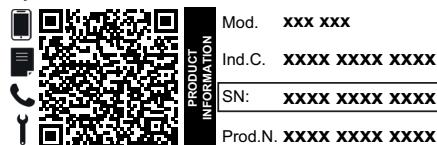
JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;



- numer seryjny (numer po literach „SN” na tabliczce znamionowej znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;

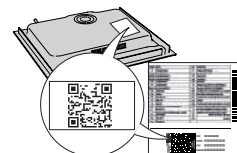


- dokładny adres;
- numer telefonu

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu;
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.hotpoint.eu**;
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultați instrucțiunile de instalare, deoarece acestea conțin indicațiile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ **ATENȚIE:** Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). O utilizare intensivă îndelungată a aparatului poate necesita o ventilație suplimentară, de exemplu, deschiderea unei ferestre, sau o ventilație mai eficientă, de exemplu, creșterea nivelului de ventilație mecanică (dacă este posibil), pentru a elimina în siguranță produsele de ardere în aerul exterior (extern), asigurând, în același timp, schimbarea aerului din încăperea printr-un sistem suplimentar de ventilație. Consultați un specialist înainte de a instala un sistem suplimentar de ventilație.

⚠ Nerespectarea cu exactitate a instrucțiunilor din acest manual poate duce la incendiu sau explozie, care se soldează cu pagube materiale sau vătămări corporale. Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranță. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

⚠ Acest aparat trebuie instalat și utilizat în conformitate cu reglementările în vigoare și numai într-un spațiu bine aerisit. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau de a utiliza acest aparat.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranță, care trebuie respectate întotdeauna.

Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor fierbinți. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanentă.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul – risc de electrocutare.

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanentă.

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – risc de incendiu. Nu încercați

NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanentă. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **ATENȚIE:** În cazul spargerii sticlei plitei: închideți imediat toate arzătoarele și toate rezistențele electrice și deconectați aparatul de la sursa de alimentare; nu atingeți suprafața aparatului; nu utilizați aparatul.

Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriti toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "Bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

⚠ **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat exclusiv gătitului. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu, pentru încălzirea încăperilor.

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul în aer liber.

⚠ Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului. Dacă suprafața plitei este fabricată din sticlă, nu utilizați tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale și cratițe din teracotă.

Nu utilizați: Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuție a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare. Picioarele de protecție din cauciuc de sub grătare ar putea fi înghițite de copii, reprezentând astfel un pericol de sufocare. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate picioarele sunt montate corect.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice și racordurile pentru gaz trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

Aparatul trebuie să fie instalat într-un mediu casnic, pentru funcțiile tipice de menaj.

⚠ AVERTISMENT: Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta.

⚠ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din incintă gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m³/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm²; deschiderea nu trebuie să fie blocată.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠ Gazul petrolier lichefiat cade pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află butelii de GPL trebuie să fie de asemenea

prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. În consecință, buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperea să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

Dacă întâmpinați dificultăți când rotiți butoanele arzătoarelor, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență tehnică post-vânzare în vederea înlocuirii robinetului arzătorului dacă acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înălțurați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ AVERTISMENT: Valorile de reglare a aparatului sunt specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul „Specificații privind arzătorul și duza”.

⚠ AVERTISMENT: Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ IMPORTANT: Când se folosește alimentarea cu gaz de la butelie, butelia sau recipientul de gaz trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

⚠ Folosiți numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racord rigid (din cupru sau oțel) Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil, care este prevăzut cu o garnitură ce previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip

tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țevă metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠️ IMPORTANT: Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Acesta trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită examinarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠️ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl utilizați. Dacă nu există compatibilitate, urmați instrucțiunile de la paragraful "Adaptarea pentru diferite tipuri de gaz".

⚠️ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1* la poziția de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

(Această operațiune trebuie efectuată de un tehnician calificat).

⚠️ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠️ IMPORTANT: Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠️ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, iar aparatul trebuie să fie împământat, în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠️ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠️ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠️ Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele - pericol de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠️ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere. Pentru a evita riscul vătămării personale, utilizați mănuși de protecție (risc de lacerare) și încălțăminte de protecție (risc de contuzie); asigurați-vă că manevrarea se face de către două persoane (reducerea sarcinii); nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi (risc de electrocutare). Reparațiile neprofesionale neautorizate de producător pot rezulta în riscuri în ceea ce privește sănătatea și siguranța, pentru care producătorul nu poate fi considerat răspunzător. Orice defecțiune sau deteriorare cauzată de reparații sau operații de întreținere neprofesionale nu va fi acoperită de garanție, ai cărei termeni sunt prezentați în documentul livrat împreună cu unitatea.

⚠️ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠️ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în locașurile lor.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării



Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

Când gătiți, pe cât posibil, lăsați oalele acoperite cu capacul.

Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșure UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 30-2-1. Informațiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Tip de gaz utiliza	Tip de arzător	Marcaj injector	Capacitate termică nominală kW	Consum nomina	Capacitate termică redusă kW	Presiune gaz mbar		
						min.	nom.	max.
GAZE NATURALE (Metan) G20	Semi-rapid (SR)	97 C	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliar (AUX)	78 A	1,00	95 l/h	0,40			
	2 Inele de ardere (DC)	140 H1	3,50	333 l/h	2,20			
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) G30	Semi-rapid (SR)	66 A	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	2 Inele de ardere (DC)	91	3,30	240 g/h	2,20			
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Propan) G31	Semi-rapid (SR)	66 A	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	2 Inele de ardere (DC)	91	3,30	236 g/h	2,20			

Tip de gaz utiliza	Configurație model 4 ARZĂTOARE	Capacitate termică nominală (kW)	Consum total nominal	Aer necesar (m³) pentru a arde 1m³ de gaz
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	743 l/h	9,52
G30 30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/h	30,94
G31 30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/h	23,80

ALIMENTAREA CU ELECTRICITATE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1W

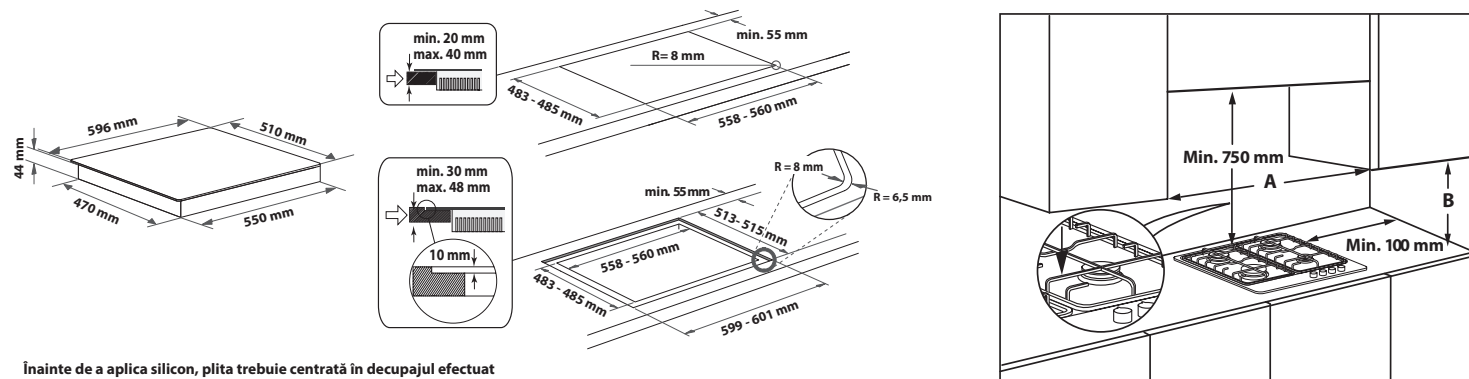


INSTALAREA (CLASA 3)

INFORMAȚII TEHNICE PENTRU INSTALATOR

- Folosiți mănuși de protecție pentru manevrarea, pregătirea și instalarea produsului.
- Acest produs poate fi încadrat într-un blat de lucru cu o grosime de 20 până la 40 mm, cu instalare standard. Pentru instalare la același nivel de 30 ÷ 48 mm.
- Dacă nu există un cuptor dedesubtul plitei, introduceți un panou separator cu o suprafață cel puțin egală cu deschiderea din blatul de lucru. Acest panou trebuie poziționat la o distanță maximă de 150 mm sub partea superioară a blatului de lucru, dar în niciun caz la mai puțin de 20 mm de partea inferioară a plitei. Dacă doriți să instalați un cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este echipat cu un sistem de răcire.

DIMENSIUNI ȘI DISTANȚE DE RESPECTAT



Înainte de a aplica silicon, plita trebuie centrată în decupajul efectuat

NOTĂ: dacă distanța "A" dintre dulapurile suspendate este între 600 mm și 750 mm, înălțimea "B" trebuie să fie de cel puțin 530 mm. Dacă distanța "A" dintre dulapurile suspendate este mai mare decât lățimea suprafeței de gătit, înălțimea "B" trebuie să fie de cel puțin 400 mm. În cazul instalării unei hote deasupra plitei, respectați instrucțiunile cu distanțele corecte de montare a hotei

MONTAREA

După ce ați curățat suprafața marginilor, aplicați pe plită garnitura furnizată, așa cum se arată în figură.

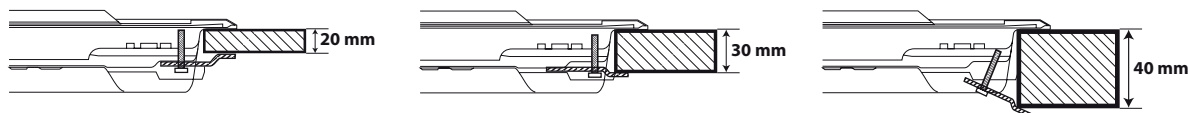
Poziționați plita în deschiderea practică în blatul de lucru, respectând dimensiunile indicate în Instrucțiuni.

NOTĂ: cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite ca plita să poată fi scoasă prin partea de sus.



Pentru a fixa plita, folosiți consolele (A) livrate împreună cu aceasta. Potrivii consolele în găurile corespunzătoare indicate de săgeată și strângeți-le prin intermediul șuruburilor, în funcție de grosimea blatului de lucru (consultați figurile următoare).

Instalarea standard



Instalarea Flush (la nivel cu un blat)

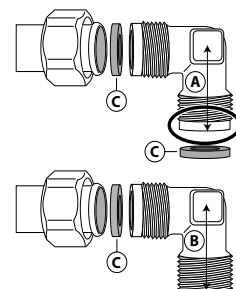


RACORDAREA LA GAZ

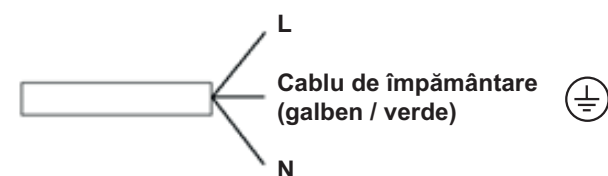
- Racordați cotul (A)* sau (B)* (incluse în pachet) la țeava principală de alimentare a plitei și intercalați șaiba (C) (inclusă în pachet), în conformitate cu standardul EN 549.

* Folosiți cotul (A) pentru Franța și cotul (B) pentru toate celelalte țări.

- După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim la poziția de minim pentru a verifica stabilitatea flăcării.



CONECTARE ELECTRICA





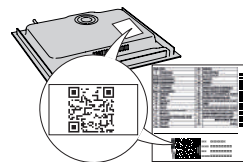
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT/ARISTON

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu.

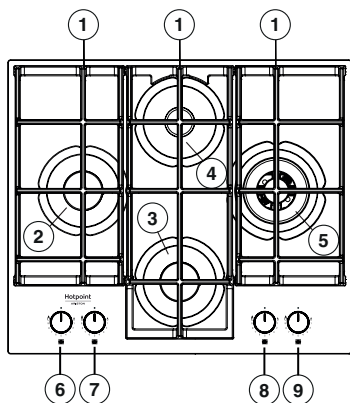


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

SCANĂȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



DESCRIEREA PRODUSULUI



- Grătare detașabile
- Arzător Semi-rapid
- Arzător Semi-rapid
- Arzător Auxiliar
- Arzător 2 Inele de ardere
- Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
- Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
- Buton de comandă pentru arzătorul Auxiliar
- Buton de comandă pentru arzătorul 2 Inele de ardere

Simboluri

- | | | |
|-------------------------|---|--|
| Cerc de culoare închisă | ● | Robinet închis |
| Flacără mare | | Deschidere maximă/debit maxim și aprindere electrică |
| Flacără mică | | Deschidere minimă sau debit redus |

UTILIZAREA ZILNICĂ

UTILIZAREA PLITEI

⚠ Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

IMPORTANT: când plita este în uz, întreaga zonă a plitei se poate înfierbânta.

- Pentru a aprinde un arzător, rotiți butonul corespunzător în sens anti-orar până când ajunge în poziția pentru flacără maximă.
- Apăsați butonul spre panoul de comandă pentru a aprinde arzătorul.
- După aprinderea arzătorului, continuați să țineți apăsat butonul timp de aproximativ 5-10 secunde pentru a permite funcționarea corectă a dispozitivului.
- Acest dispozitiv de siguranță cu care este prevăzut arzătorul va întrerupe alimentarea cu gaz a arzătorului în cazul în care flacăra se stinge accidental (din cauza unor curenți de aer, a întreruperii furnizării gazelor, a vărsării de lichide etc.).
- Butonul nu trebuie ținut apăsat mai mult de 15 sec. Dacă după trecerea acestui interval arzătorul nu rămâne aprins, așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să-l aprindeți din nou.

NOTĂ: în cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacără mică.

Arzătorul se poate stinge când butonul este eliberat. Acest lucru înseamnă că dispozitivul de siguranță nu s-a încălzit suficient. În această situație, repetați operațiile descrise mai sus.

Dacă flacăra arzătorului se stinge accidental, opriți comanda arzătorului și nu încercați să o aprindeți timp de cel puțin 1 minut.

SFATURI PRACTICE PENTRU UTILIZAREA ARZĂTOARELOR

Această plită are arzătoare cu diametre diferite. Pentru a obține rezultate optime la folosirea arzătoarelor, vă rugăm să urmați aceste reguli:

- utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul din dreapta);
- utilizați numai oale și cratițe cu baza plată;
- folosiți cantitatea corectă de apă când gătiți alimentele și țineți oala acoperită;
- aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei;
- în cazul vaselor cu bază convexă (wok), folosiți grătarul-suport care nu este furnizat împreună cu plita, care trebuie plasat numai pe arzătorul cu inele de ardere multiple;
- evitați ciocnirile accidentale cu cratițe, grile sau alte echipamente de bucătărie;
- nu lăsați grătare goale pe focul aprins pentru mai mult de 5 minute.

IMPORTANT: utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

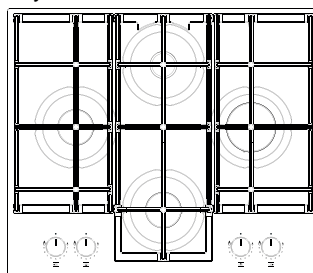
ARZĂTOR	Ø OALĂ
2 inele de ardere	De la 24 la 26 cm
Semi-rapid	De la 16 la 22 cm
Auxiliar	De la 8 la 14 cm

Nu utilizați:

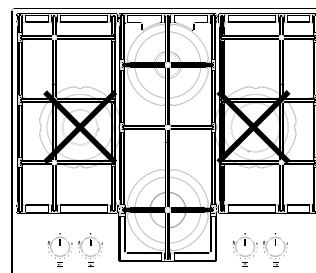
- Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe din teracotă.
- Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri.
- Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o oală de fiert pește).

Lichidele vărsate pe zona fierbinte a plitei pot cauza deteriorarea sticlei.

POZIȚIONAREA CORECTĂ A GRIELOR



OK



NO/KO

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

⚠ Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

Dacă aparatul trebuie să funcționeze cu un tip de gaz diferit de cel indicat pe plăcuța cu date tehnice și pe eticheta informativă de pe partea superioară a plitei, schimbați injectoarele. Înlăturați eticheta informativă și păstrați-o împreună cu manualul de instrucțiuni.

Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului indicată în Instrucțiuni.

- Injectorul de gaz trebuie schimbat de Serviciul de asistență tehnică sau de un tehnician calificat.
- Injectorul care nu este furnizat împreună cu aparatul trebuie comandat de la Serviciul de asistență tehnică.
- Reglați poziția de minim a robinetelor.

NOTĂ: când se folosește gaz petrolier lichiefiat (G30/G31), șurubul pentru reglarea debitului minim de gaz trebuie strâns cât de mult posibil.

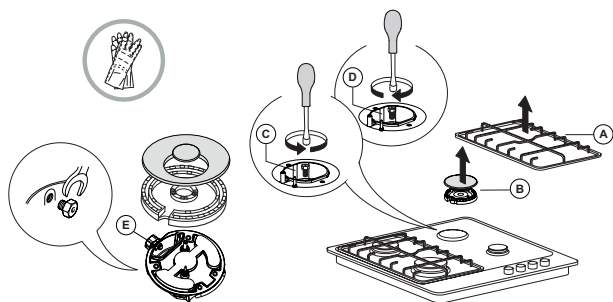
IMPORTANT: dacă aveți dificultăți când rotiți butoanele arzătoarelor, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență tehnică pentru înlocuirea robinetului arzătorului, dacă se constată că este defect.

IMPORTANT: când se folosește alimentarea cu gaz de la butelie, butelia sau recipientul de gaz trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

ÎNLOCUIREA INJECTOARELOR (consultați tabelul de injectoare din Instrucțiuni privind siguranța)

⚠ Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

- Scoateți grătarele (A).
- Extrageți arzătoarele (B).
- Folosind o cheie tubulară de dimensiuni corespunzătoare, deșurubați injectorul (C) care trebuie înlocuit.
- Înlocuiți-l cu injectorul potrivit pentru noul tip de gaz.
- Montați la loc injectorul în (D).
- Dacă aveți un arzător cu coroană multiplă, folosiți o cheie laterală pentru a înlocui injectorul (E).



Înainte de a instala plita, nu uitați să montați plăcuța cu datele privind calibrarea gazului, livrată împreună cu injectoarele, astfel încât să acopere informațiile existente referitoare la calibrarea gazului.

REGLAREA POZIȚIEI DE MINIM A ROBINETELOR

⚠ Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

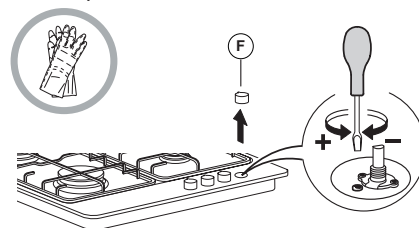
Reglajul trebuie efectuat cu robinetul în poziția de minim de gaz (flacără mică). Aerul primar al arzătoarelor nu trebuie să fie reglat.

Pentru a vă asigura că poziția de minim este corect reglată, scoateți butonul și procedați după cum urmează:

- strângeți șurubul pentru a reduce înălțimea flăcării (-);
- slăbiți șurubul pentru a mări înălțimea flăcării (+).

După aceasta, aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim

la poziția de minim pentru a verifica stabilitatea flăcării.



După terminarea operației de reglare, resigilați folosind ceară sau un material echivalent.

TABELUL DE GĂTIRE

NIVEL	METODĂ/TIP DE PREPARARE (RECOMANDAT PENTRU)	CÂTEVA SFATURI PENTRU GĂTIT
1-2	MENȚINERE LA CALD	Ideală pentru a înmuia untul, topirea delicată a ciocolatei în baie de apă, decongelarea unei porții mici de alimente, obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto.
	PREPARARE DELICATĂ	
3-4	FIERBERE LA FOC MIC	Ideală pentru rețete cu durată lungă de preparare (orez, sosuri, friptură, pește) cu lichide (apă, vin, bulion) și pentru obținerea unei texturi cremoase a pastelor, menținând fierberea la foc mic.
	FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ	
5-6	FRIGERE	Ideală pentru a sota, a fierbe înăbușit legume, a găti pe perioade mai lungi de timp, a preîncălzi accesorii, a obține o textură cremoasă a alimentelor.
	PRĂJIRE	
7-8	PRĂJIRE LA FOC IUTE	Ideală pentru a rumeni, a căli, a fierbe rapid lichidele, a prăji produse congelate, a frige grătar carne și pește, a menține fierberea.
	FRIGERE LA GRĂTAR	
9	ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor sau pentru încălzirea lichidelor (apă).

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

CURĂȚAREA SUPRAFEȚEI PLITEI

- Toate piesele emailate și de sticlă trebuie curățate cu o soluție de apă caldă și detergent neutru.
- Suprafețele din oțel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergentilor agresivi, dacă rămân în contact cu acestea prea mult timp. Resturile de mâncare căzute pe suprafață (apă, sos, cafea etc.) trebuie șterse înainte de a se usca.
- Curățați cu apă caldă și detergent neutru, apoi uscați cu o cârpă moale sau cu piele de câprioară. Îndepărtați resturile arse de mâncare cu ajutorul unor produse de curățare speciale pentru suprafețe din oțel inoxidabil.

NOTĂ: curățați oțelul inoxidabil numai cu o cârpă sau un burete moale.

- Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Nu folosiți produse inflamabile.

- Nu lăsați pe plită substanțe acide sau alcaline, cum ar fi oțet, muștar, sare, zahăr sau suc de lămâie.

CURĂȚAREA COMPONENTELOR PLITEI

- Curățați sticla și piesele emailate numai cu o cârpă sau un burete moale.
- Grătarele, capacele arzătoarelor și arzătoarele pot fi scoase pentru a fi curățate.
- Curățați-le manual, cu apă caldă și detergent neabraziv, înlăturând cu grijă toate resturile de mâncare și verificând ca niciun orificiu al arzătorului să nu fie înfundat.
- Clătiți și uscați.
- **Grătarele din fontă pot fi curățate în mașina de spălat vase. Eliminați toate resturile alimentare arse înainte de a introduce grătarele în cel mai de jos coș al mașinii de spălat vase.**
- Puneți la loc arzătoarele și capacele arzătoarelor, în mod corect, în locașurile respective.
- Când puneți la loc grătarele, asigurați-vă că zona pe care se așează oalele este aliniată cu arzătorul.

Hotpoint

ARISTON

- Modelele echipate cu fișe pentru aprindere electrică și cu dispozitiv de siguranță necesită o curățare atentă a capătului fișei pentru a asigura funcționarea corectă. Verificați frecvent aceste piese și, dacă este necesar, curățați-le cu o cârpă umedă. Resturile arse de mâncare trebuie îndepărtate cu o scobitoare sau cu un ac.

NOTĂ: pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în locașurile lor.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Dacă plita nu funcționează corect, înainte de a apela la Serviciul de asistență tehnică, consultați Ghidul de remediere a defecțiunilor pentru a stabili care este problema.

1. Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă

Verificați următoarele:

- Alimentarea electrică sau cu gaz să nu fie oprită și, mai ales, robinetul de alimentare cu gaz să fie deschis.
- Butelia de gaz (gaz lichid) să nu fie goală.
- Orificiile arzătorului să nu fie înfundate.
- Capătul fișei să nu fie murdar.
- Toate piesele arzătorului să fie poziționate corect.
- Să nu existe curenți de aer în apropierea plitei.

2. Arzătorul nu rămâne aprins

Verificați următoarele:

- La aprinderea arzătorului, butonul să fie ținut apăsat destul timp, astfel încât să se activeze dispozitivul de protecție.
- Orificiile arzătorului să nu fie înfundate lângă termocuplu.
- Capătul dispozitivului de siguranță să nu fie murdar.
- Reglarea debitului minim de gaz să fie corectă (consultați paragraful respectiv).

3. Recipientele nu sunt stabile

Verificați următoarele:

- Fundul recipientului să fie perfect plat.
- Recipientul să fie centrat pe arzător.
- Grătarele să nu fie schimbate între ele sau poziționate incorect.

Dacă problema persistă și după verificările de mai sus, luați legătura cu cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

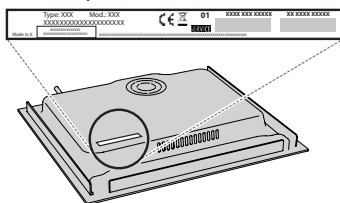
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriti și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

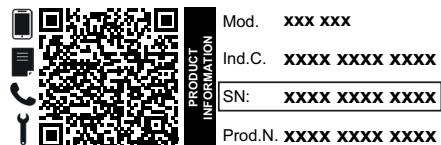
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web **docs.hotpoint.eu**;
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

