

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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


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

ELECTRICAL WARNINGS


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


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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

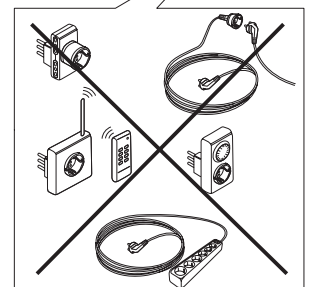
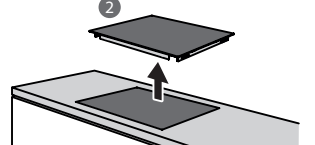
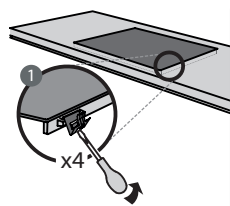
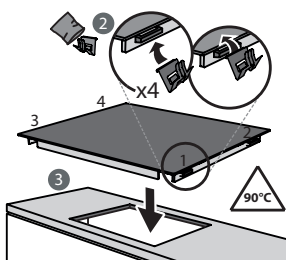
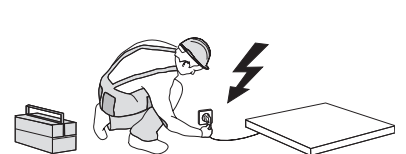
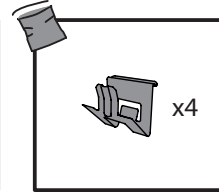
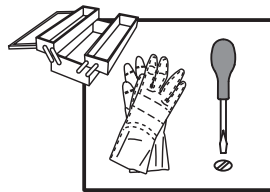
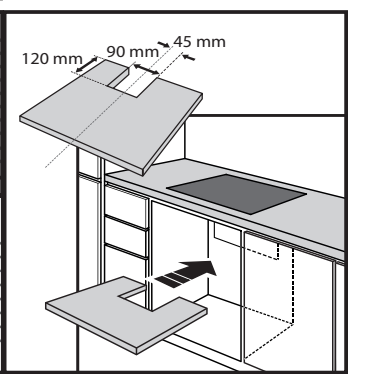
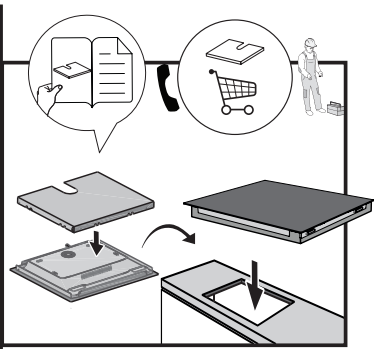
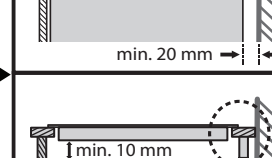
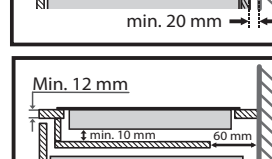
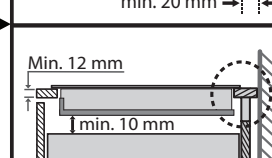
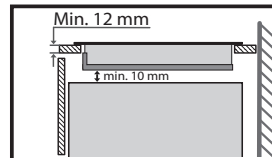
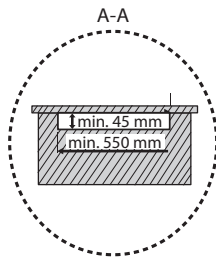
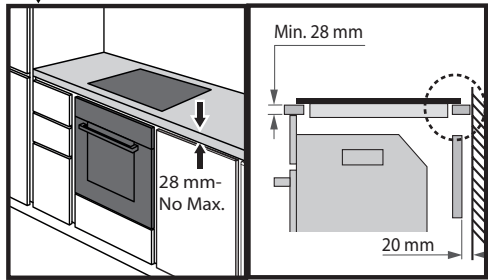
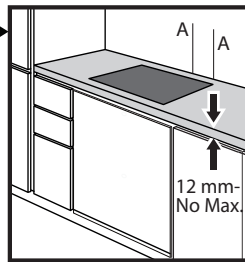
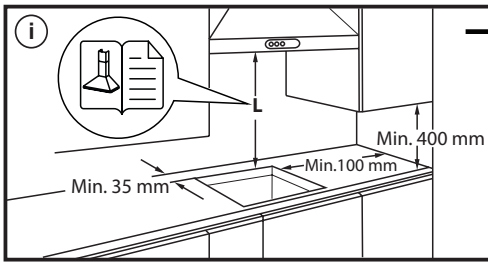
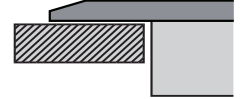
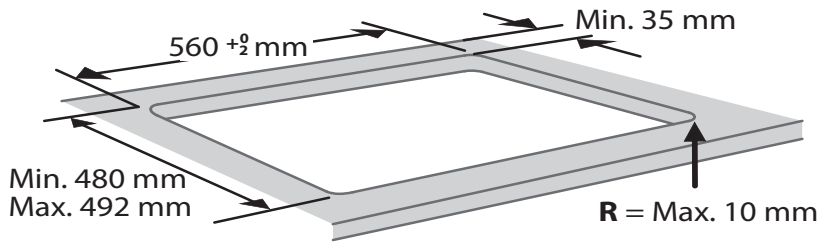
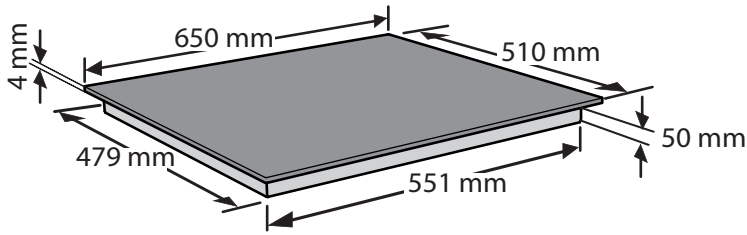
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

NOTE

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



INSTALLATION



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.

Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.

Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.



R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-кафяв-браон-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

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

= **E**

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

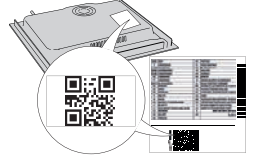
N

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



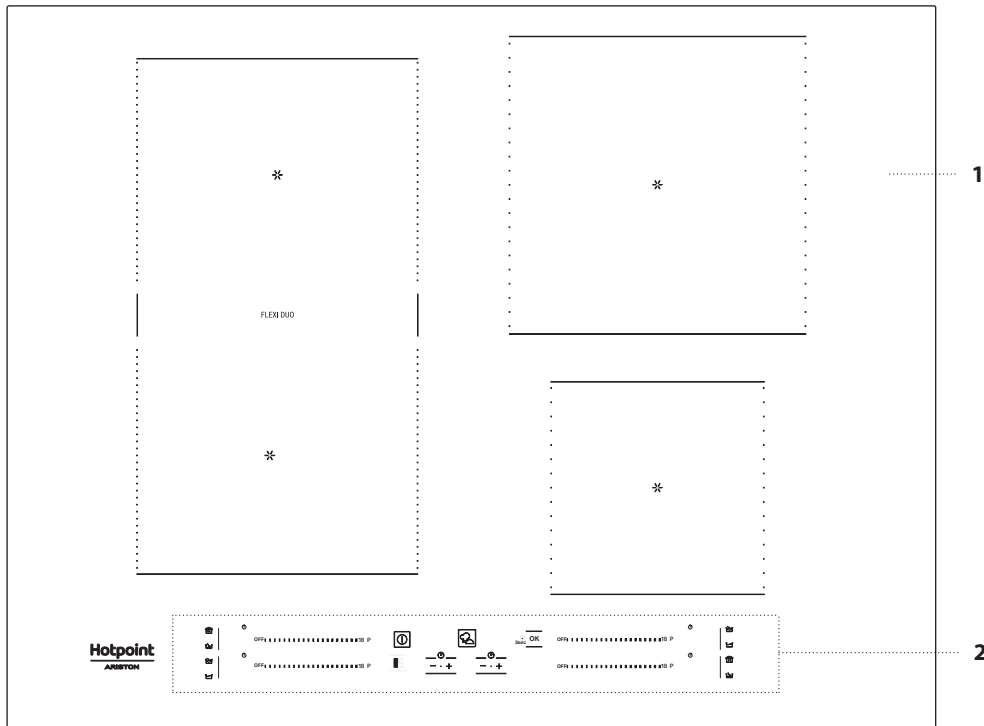
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register.

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



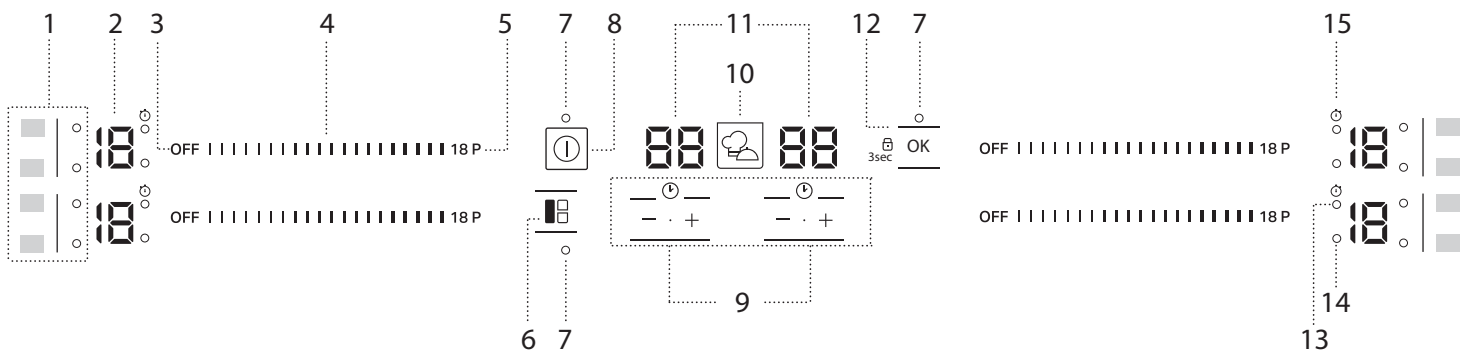
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

CONTROL PANEL



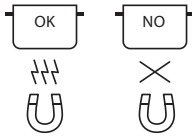
- 1. Symbols/activation of special functions
- 2. Cooking level selected
- 3. Cooking zone off button
- 4. Scroll keypad
- 5. Fast heating button (Booster)

- 6. FLEXI DUO
- 7. Indicator light – function active
- 8. On/Off button
- 9. Timer
- 10. My menu button

- 11. Cooking time indicator
- 12. OK/Key lock button – 3 seconds
- 13. Timer active indicator
- 14. Zone selection indicator
- 15. Timer indicator symbol


ACCESSORIES

POTS AND PANS



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

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

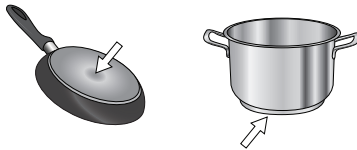
Check for the  symbol (usually stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in a ferromagnetic material, with parts in another material not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



Empty pots or pots with a thin base

Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may not be triggered immediately, damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the table below).

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.

ø min.	120 mm	200 mm	150 mm

ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT


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

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

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the far right timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".

Press the  button to confirm.

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

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

Confirm by pressing .

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

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

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

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

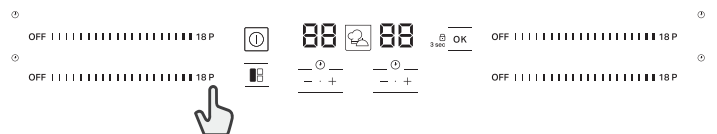
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Press the "P" button of the first scroll keypad at the top left for 5 seconds. Any alarms set will remain active.

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

To switch the demo mode on and off:

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



DAILY USE

SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF | 18 P


To activate the cooking zones:

Move your finger horizontally across the scroll keypad (SLIDER) of the required cooking zone to activate it and adjust the power. The level will be shown in line with the area and the indicator light identifying the active cooking zone. The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster).

To deactivate the cooking zones:

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


CONTROL PANEL LOCK

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

TIMER

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

To activate the timer:

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

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

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

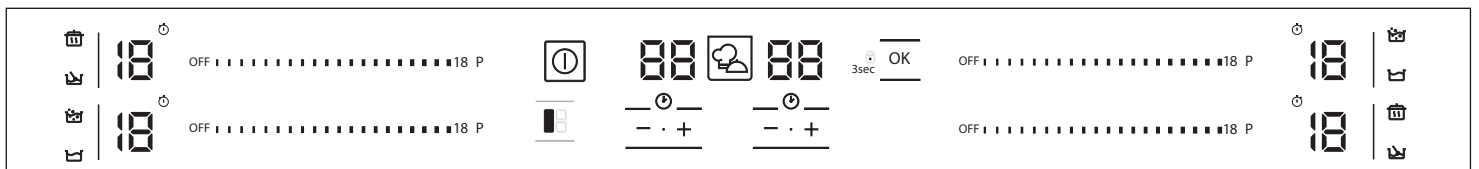
To deactivate the timer:

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

TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS



FLEXI DUO

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

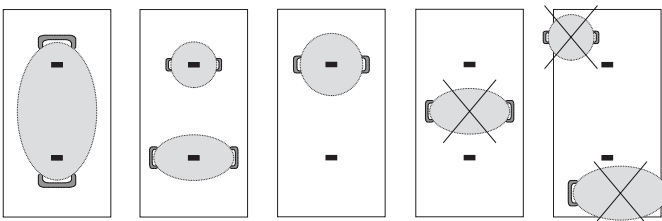
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently.

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

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

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

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



MY MENU


The "My menu" button activates the special functions.

Place the pot in position and select the cooking zone.

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

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

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

The function is activated once the  button has been pressed to confirm.

To select another special function, press "OFF" and then the "My menu" button to choose the required function.

To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF".

The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

MELTING

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

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



KEEP WARM

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



SLOW COOKING

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



BOILING

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

INDICATORS



RESIDUAL HEAT

If "H" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it.

When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	14 – 18	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly.
		Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	10 – 14	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking – stewing – sautéing – grilling – cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	5 – 9	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and for creaming pasta.
			Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
1 – 4	Melting – defrosting	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.	
	Keeping food warm – creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.	
Zero power	OFF	–	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

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

Important:

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

If the CleanProtect logo is present on the glass, the hob has been treated with CleanProtect technology. This exclusive coating ensures excellent cleaning results and keeps the hob surface shiny for longer.

Daily cleaning after each use is suggested.

To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

- Soak the zones that need to be cleaned with water making sure to cover the entire stained area and being careful not to drop water on the control panel.
- For the water soaking:
 - In normal conditions, wait at least 2 minutes.
 - In heavy-dirt conditions, wait for at least 5 minutes.
 - If the water dries on the hob it is necessary to repeat the soaking step.
- Use a non-abrasive sponge to remove deposits and dry the hob after cleaning.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

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

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

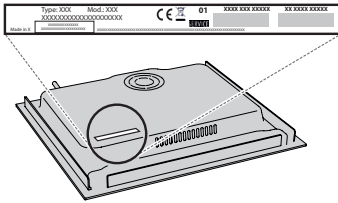
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

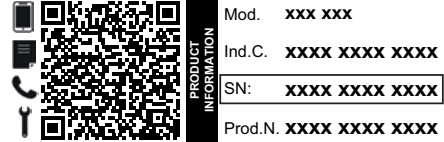
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.hotpoint.eu.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

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

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

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

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



Hotpoint

ARISTON

400011695996

NORME DI SICUREZZA

Scaricare il manuale d'uso completo dal sito <http://docs.hotpoint.eu> oppure telefonare al numero riportato sul libretto di garanzia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ATTENZIONE: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

USO CONSENTITO

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

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

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

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

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


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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO


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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

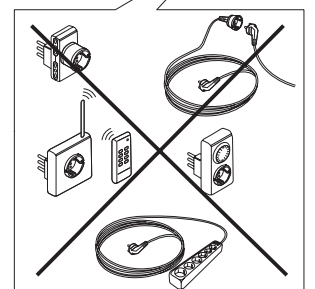
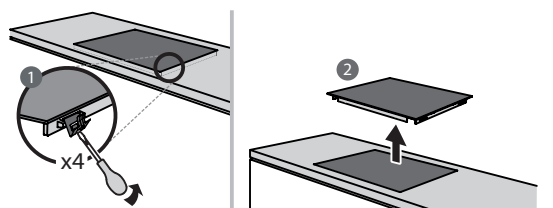
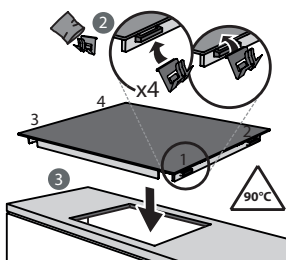
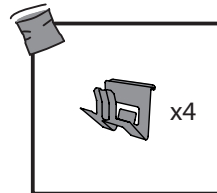
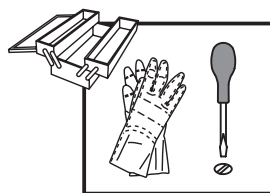
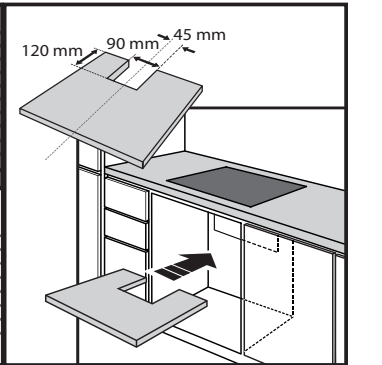
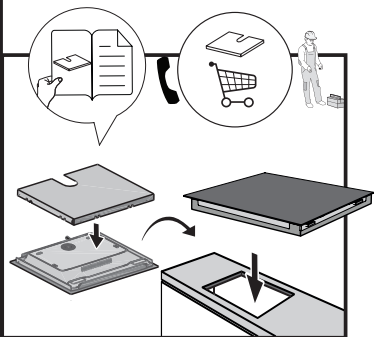
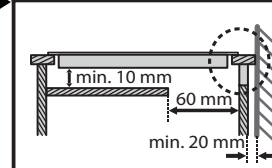
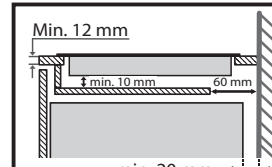
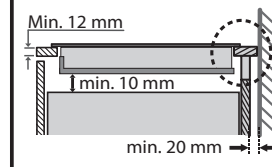
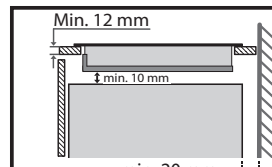
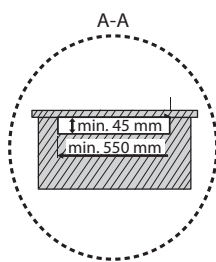
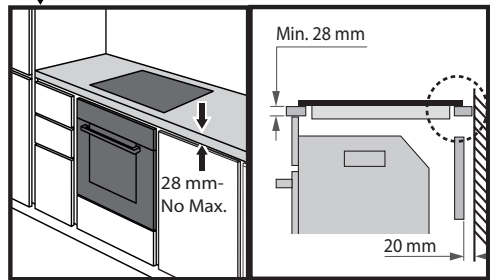
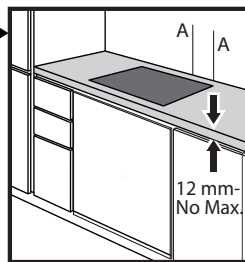
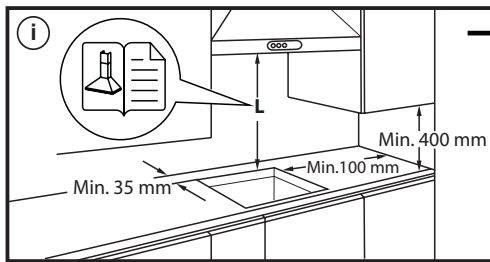
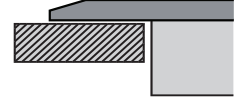
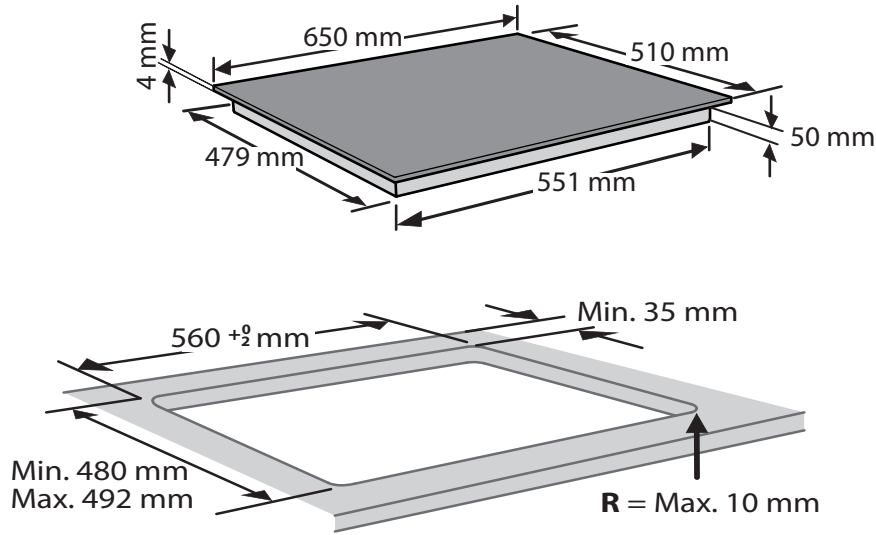
Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

NOTA

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



INSTALLAZIONE



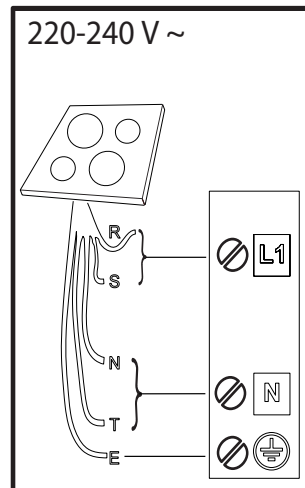
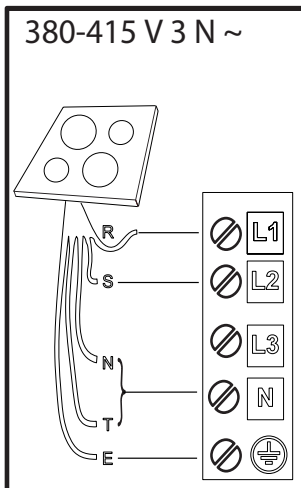
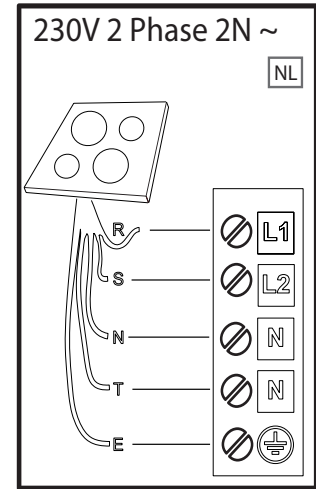
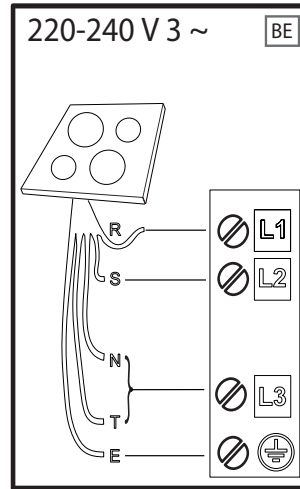
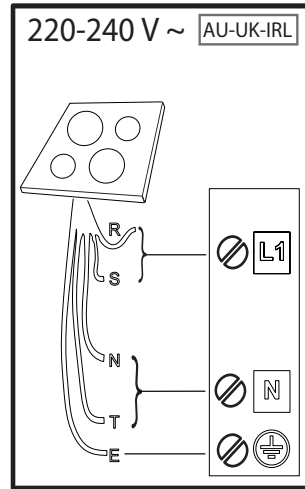
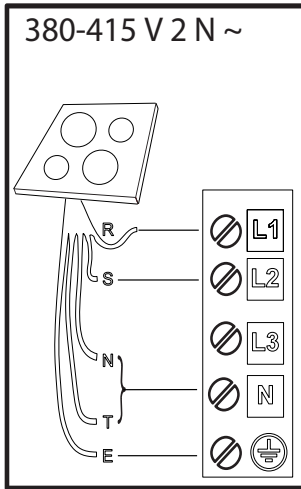
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).



R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-кафяв-браон-гжава-сmeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

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

 = **E**

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

N

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



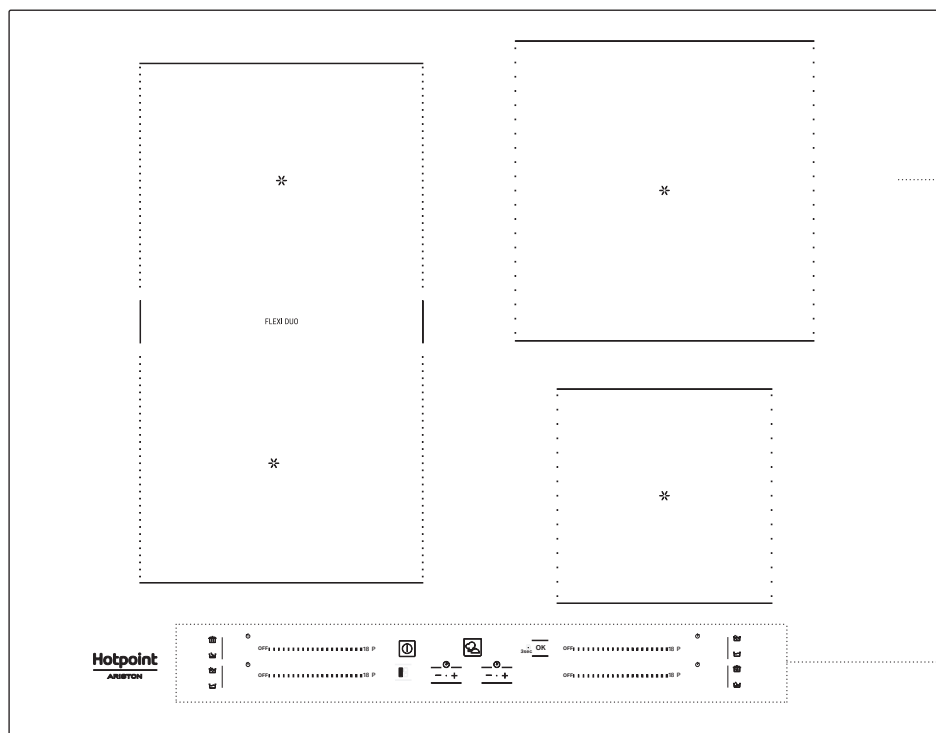
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register.

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



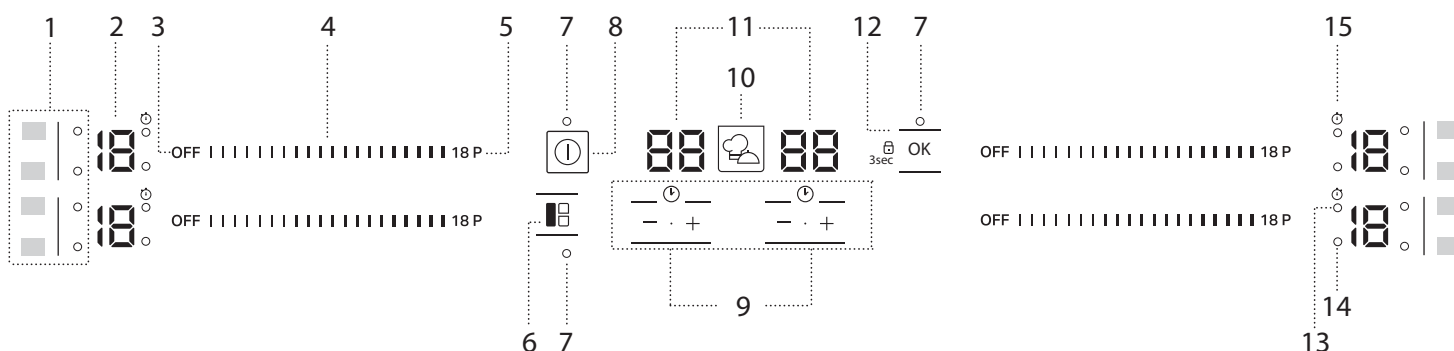
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



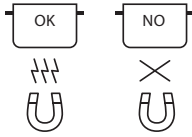
1. Icone/attivazione funzioni speciali
2. Livello di cottura selezionato
3. Tasto di spegnimento della zona cottura
4. Tastiera a scorrimento
5. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)

6. Tasto FLEXI DUO
7. Spia luminosa funzione attiva
8. Tasto di Accensione/Spegnimento
9. Contaminuti
10. Tasto My menu

11. Indicatore tempo di cottura
12. Tasto OK/Blocco tasti – 3secondi
13. Indicatore contaminuti attivo
14. Indicatore zona selezionata
15. Icona indicatore contaminuti


ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione

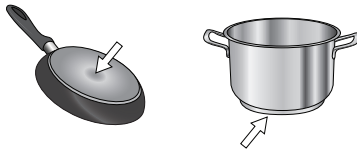
Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente.

La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

Alcune stoviglie possono avere il fondo solo in parte ferromagnetico o avere delle zone in altro materiale non adatto all'induzione. Queste zone potrebbero scaldarsi in modo differente o con temperature più basse. In alcuni casi in cui il fondo della stoviglia è composto prevalentemente da parti non ferromagnetiche, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non accendere la zona di cottura.



Per massimizzare l'efficienza, utilizzare sempre pentole e padelle con fondi piani che distribuiscono in modo uniforme il calore. Fondi non uniformi compromettono la potenza e la conduzione del calore.



Pentole vuote o con fondo sottile

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate. In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico non intervenga per tempo andando a danneggiare la pentola o la superficie del piano di cottura.

In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.


Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura

Per il corretto funzionamento del piano è necessario utilizzare pentole che abbiano un diametro minimo adeguato (vedi tabella sotto).

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro minimo del fondo della pentola.

Collocare la pentola facendo attenzione che sia ben centrata nella zona di cottura utilizzata.

Si consiglia di non utilizzare pentole che eccedono il perimetro della zona di cottura in uso.

ø min. 	120 mm	200 mm	150 mm	100 mm

ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'utilizzo dell'accessorio permette di sfruttare pentole e padelle non adatte ai piani ad induzione. E' importante ricordare che il suo impiego ha un impatto sull'efficienza e quindi i tempi di riscaldamento dei cibi. Il suo utilizzo deve essere limitato in quanto le temperature che si raggiungono sulla sua superficie sono fortemente dipendenti dalla pentola utilizzata, dalla sua planarità e dal tipo di alimento inserito. L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia la piastra che il disco. Adattare bene il diametro del vostro utensile e quello della piastra di cottura al diametro dell'adattatore.

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA


Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

Premere per almeno 5 secondi il tasto "+" del contaminuti posizionato più a destra. Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto  per confermare.

Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.

Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

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

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "P" della prima tastiera a scorrimento in alto a sinistra per 5 secondi.

Eventuali allarmi rimangono attivi.

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

Per attivare e disattivare la modalità demo:

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



USO QUOTIDIANO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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

POSIZIONAMENTO

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

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

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



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF | 18 P


Per attivare le zone cottura:

Muovere il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento (SLIDER) della zona cottura scelta per attivarla e regolare la potenza. In corrispondenza della zona appare il livello e la spia luminosa che identifica la zona di cottura attiva. Tramite il tasto "P" è possibile selezionare la funzione riscaldamento rapido (Booster).

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera di scorrimento.


BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

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

CONTAMINUTI

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

Per attivare il contaminuti:

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

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

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

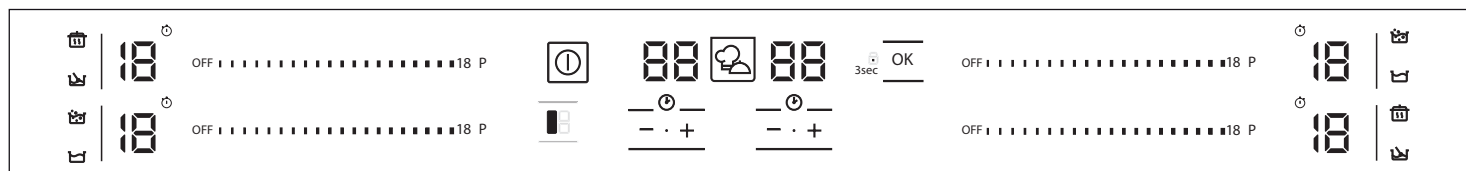
Per disattivare il contaminuti:

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

INDICATORE CONTAMINUTI

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

FUNZIONI



FLEXI DUO

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

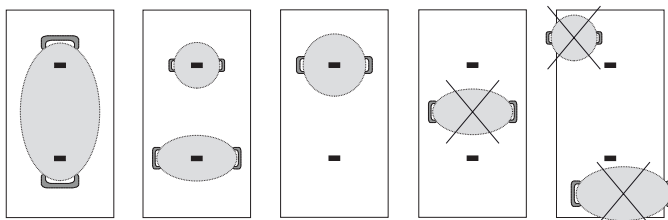
La funzione rimane sempre attiva e utilizzando una sola pentola può essere spostata su tutta l'area. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento di sinistra.

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

Per disattivare la funzione premere il tasto "FLEXIDUO".

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

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




MY MENU

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

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.

Premere il tasto "My menu". Sul display della zona selezionata appare "A". L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona si accende. Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "My menu".

La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto .

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

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

FONDERE

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



MANTENERE IN CALDO

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



COTTURA LENTA

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



BOLLIRE

La funzione consente di portare l'acqua ad ebollizione e di mantenerla in questo stato con un minor consumo energetico. Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente).

In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.

Se le pentole sono grandi e la quantità d'acqua è superiore a 2 litri, si consiglia di utilizzare un coperchio per ottimizzare il tempo di ebollizione.

INDICATORI



CALORE RESIDUO

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

Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" scompare.



PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

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

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO <small>L'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura</small>
Potenza massima	P	Riscaldare rapidamente/Booster	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	14 – 18	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.
		Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	10 – 14	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	5 – 9	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
			Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
	1 – 4	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.
		Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
Potenza zero	OFF	–	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

Se sul vetro è presente il logo CleanProtect, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia CleanProtect, una finitura esclusiva che garantisce un'eccellente pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie.

Si consiglia la pulizia quotidiana dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia dei piani di cottura CleanProtect, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Versare acqua sulle zone da pulire, avendo cura di coprire l'intera area macchiata e facendo attenzione a non far cadere l'acqua sul pannello di controllo.
- Perché l'acqua agisca:
 - In condizioni normali, attendere almeno 2 minuti.
 - In caso di sporco difficile, attendere almeno 5 minuti.
 - Se l'acqua si asciuga sul piano di cottura, è necessario ripetere la fase di ammollo.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i depositi e asciugare il piano di cottura dopo la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

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

SUONI FUNZIONALI

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

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

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

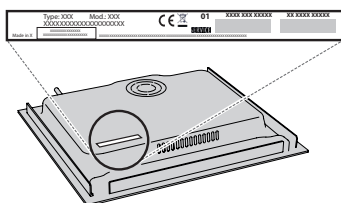
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

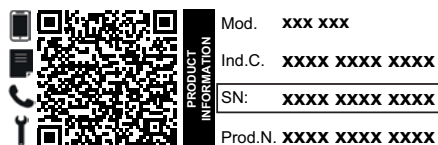
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.hotpoint.eu.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

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

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

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

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



Hotpoint

ARISTON

400011695996

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Descargue el manual de instrucciones completo en <http://docs.hotpoint.eu> o llame al número de teléfono que se muestra en el folleto de la garantía.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

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

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores.

Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

USO PERMITIDO

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

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

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

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

INSTALACIÓN

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

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

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor 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 use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

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


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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE


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

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

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

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

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

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

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

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

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

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

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

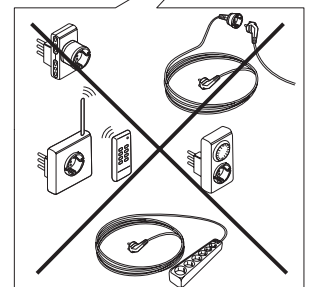
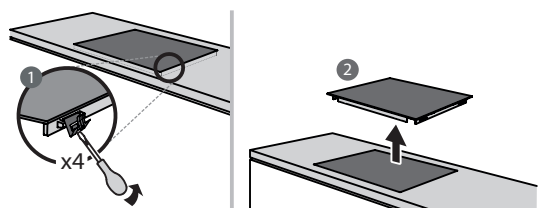
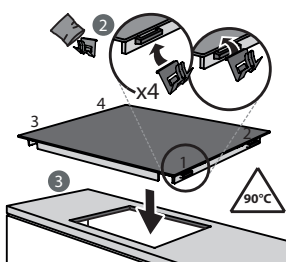
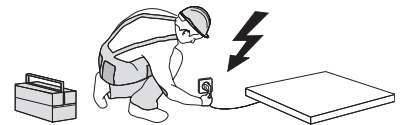
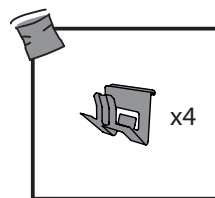
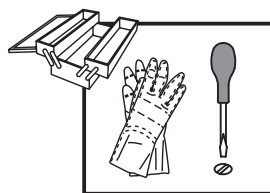
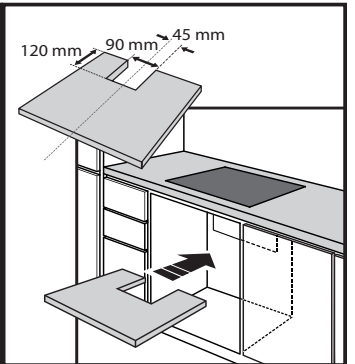
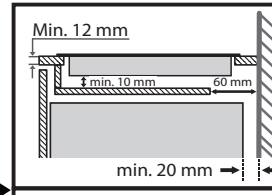
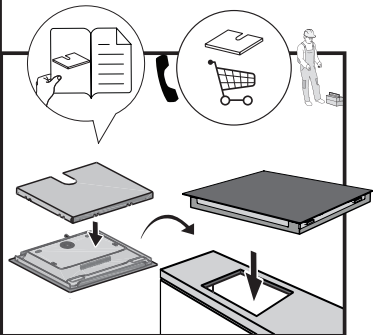
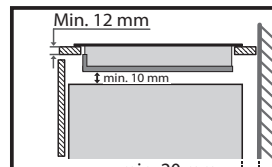
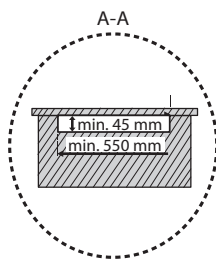
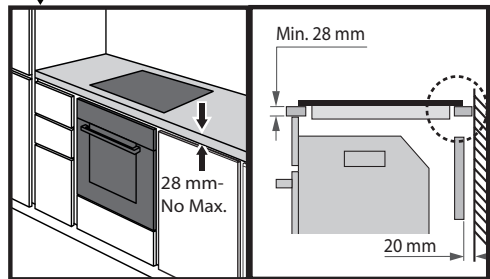
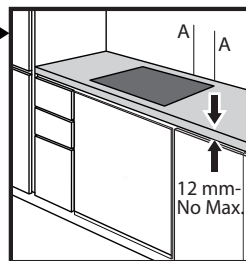
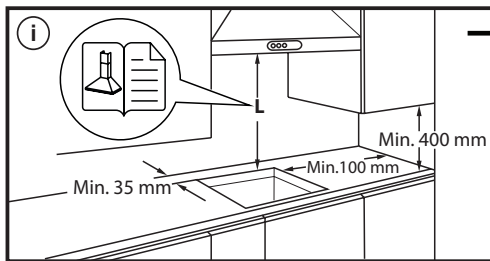
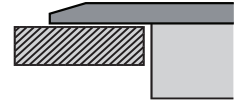
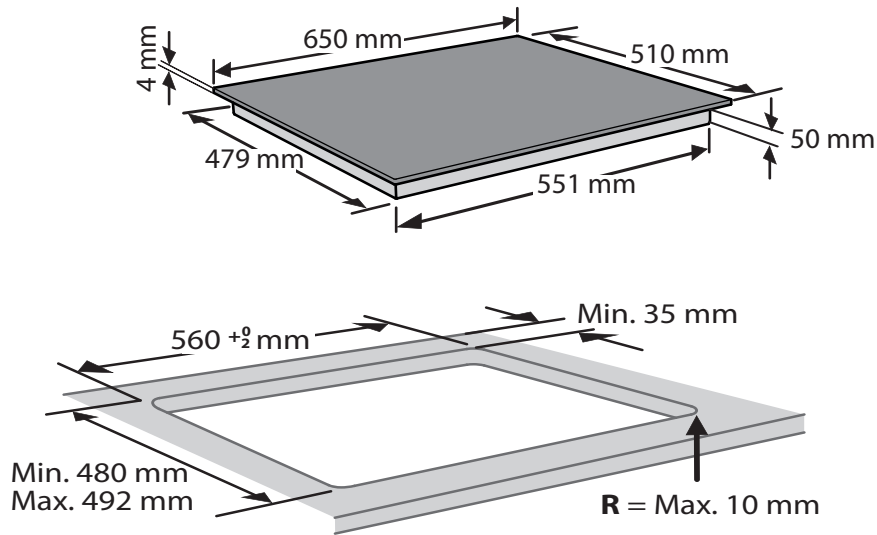
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

NOTA

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.

INSTALACIÓN



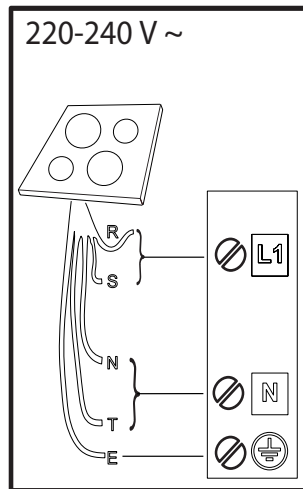
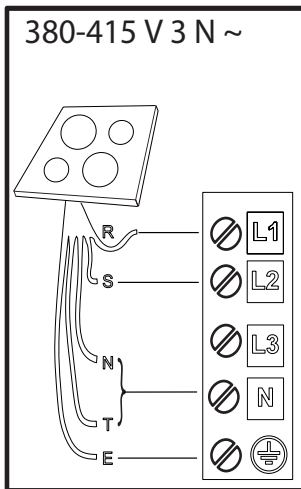
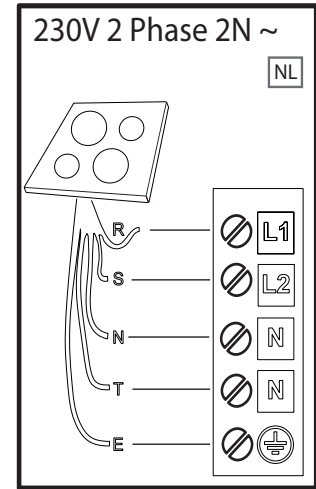
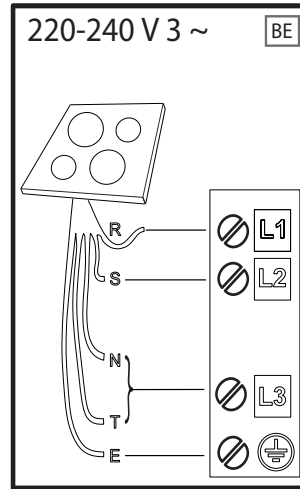
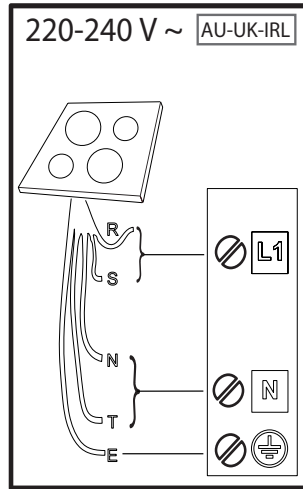
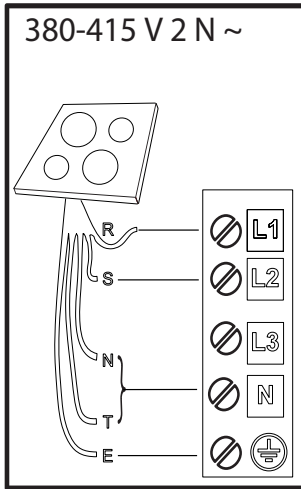
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.

La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.

Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.

La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



R

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

S

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

T

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

= **E**

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

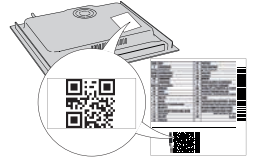
N

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



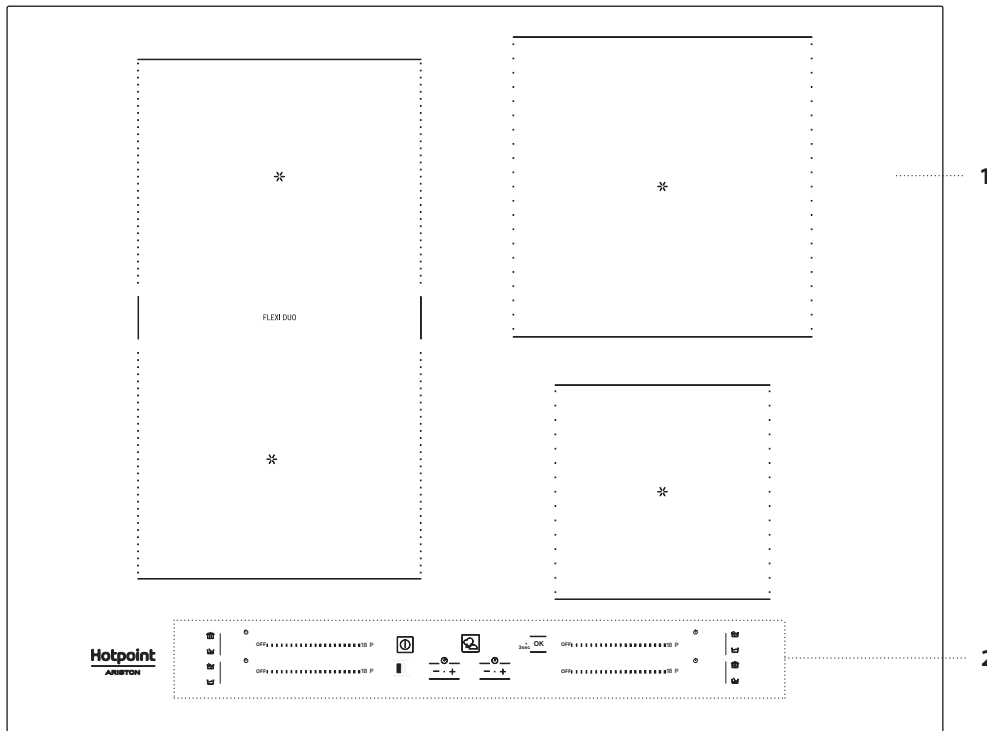
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



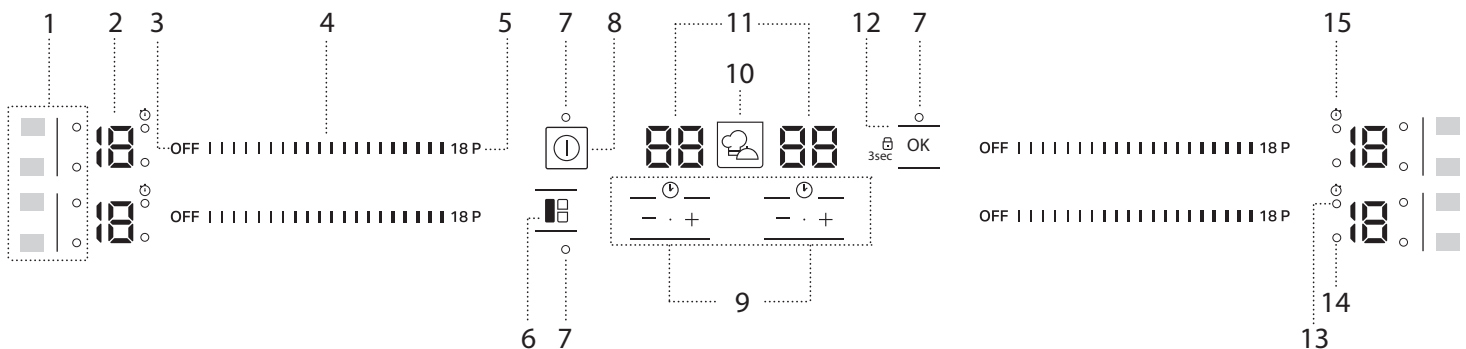
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Símbolos/activación de funciones especiales
2. Nivel de cocción seleccionado
3. Botón de apagado de la zona de cocción
4. Teclado deslizante
5. Botón de calentamiento rápido (Booster)

6. Botón FLEXI DUO
7. Luz del indicador: función activa
8. Botón de encendido
9. Temporizador
10. Botón My menu

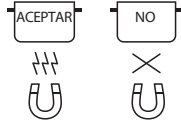
11. Indicador de tiempo de cocción
12. Botón OK/ Bloqueo de teclas: 3 segundos
13. Indicador de temporizador activo
14. Indicador de zona de cocción activa
15. Símbolo de indicador de temporizador

Hotpoint

ARISTON

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción:

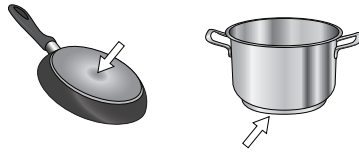
- ollas y sartenes de acero esmaltado
- ollas y sartenes de hierro fundido
- ollas y sartenes especiales en acero inoxidable aptas para la cocción por inducción

Para saber si una olla es apta, busque el símbolo (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas. La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

Algunas ollas y sartenes tienen solo una parte de la base de material ferromagnético y otras partes de otro material que no es apto para la cocción por inducción. Estas áreas se pueden calentar a niveles distintos o con temperaturas más bajas. En algunos casos, si la base está fabricada con materiales que no son ferromagnéticos la placa podría no reconocer la sartén y, por tanto, no encender la zona de cocción.



Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con una base plana con una distribución uniforme del calor. Si la base es irregular, esto afectará a la potencia y a la conducción del calor.



Ollas vacías u ollas con base fina

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida. La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría no iniciarse inmediatamente, dañando la sartén o la superficie de la placa. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

Diámetro mínimo de la base de la olla/sartén para las distintas zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la cocina, utilice ollas de un diámetro mínimo adecuado (consulte la siguiente tabla).

Utilice siempre la zona de cocción que mejor corresponda al diámetro mínimo de la base de la olla.

Coloque la olla bien centrada en la zona de cocción en uso.

Se recomienda no usar ollas que excedan el perímetro de la zona de cocción en uso.

ø mín.	120 mm	200 mm	150 mm	100 mm

ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

Este accesorio permite utilizar ollas y sartenes que no son aptas para placas de inducción. Es importante tener en cuenta que su uso afecta a la eficiencia y, por tanto, al tiempo necesario para calentar los alimentos. Su uso debe ser limitado, ya que las temperaturas alcanzadas en su superficie dependen considerablemente de la olla/sartén utilizada, de lo plana que sea y del tipo de alimento que se cocine. El uso de una olla o sartén con un diámetro menor al del disco del adaptador puede provocar que el calor que no se transmite a la olla o sartén se acumule y manche de color negro tanto la placa como el disco. Adapte el diámetro de sus ollas/sartenes y de la placa al diámetro del adaptador.

PRIMER USO

POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

Nota: En función de la potencia seleccionada para la placa, es posible que se limiten automáticamente algunos niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (p. ej. ebullición o recalentamiento automático). Esto es así para evitar que se supere el límite seleccionado.

Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.

Pulse el botón del extremo derecho "+" del temporizador durante al menos 5 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo "PL".

Pulse el botón para confirmar.

Utilice los botones "+" y "-" para seleccionar el nivel de potencia deseado. Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme pulsando .

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.

Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo "EE" y oírás una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación.

Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:

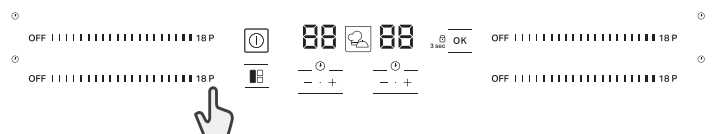
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Pulse el botón "P" del primer teclado deslizante de la parte superior izquierda durante 5 segundos.

Todas las alarmas configuradas seguirán activas.

MODO DEMO (recalentamiento desactivado; consulte la sección "Resolución de problemas")

Para encender y apagar el modo demo:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Durante el primer minuto, pulse el botón de calentamiento rápido "P" del teclado inferior izquierdo durante 5 segundos (según se muestra a continuación).
- La pantalla mostrará "DE".



USO DIARIO



ENCENDER /APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo.

Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

UBICACIÓN

No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande).

Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA

OFF | 18 P

Para activar las zonas de cocción:

Mueva el dedo en dirección horizontal por el teclado deslizante (DESLIZADOR) de la zona de cocción deseada para activarla y ajustar la potencia. El nivel se mostrará a la altura del área, junto con el indicador luminoso que identifica la zona de cocción activa. Puede utilizar el botón "P" para seleccionar la función de calentamiento rápido (Booster).

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione el botón "OFF" al inicio del teclado deslizante.



BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón OK/ Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función "apagado" (OFF). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.



TEMPORIZADOR

Hay dos temporizadores: uno controla las zonas de cocción de la parte izquierda y el otro las zonas de control de la parte derecha.

Para activar el temporizador:

Pulse los botones "+" o "-" para establecer el tiempo deseado de la zona de cocción activa. Se activará un indicador luminoso a la altura del símbolo específico (⌚). Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, sonará una señal acústica y la zona de control se apagará automáticamente.

El tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y puede activar varios temporizadores de forma simultánea.

En caso de que se activen 2 temporizadores en el mismo lado de la placa a la vez, el "indicador de selección de zona" parpadeará y el tiempo de cocción seleccionado correspondiente se mostrará en la pantalla central.

Para desactivar el temporizador:

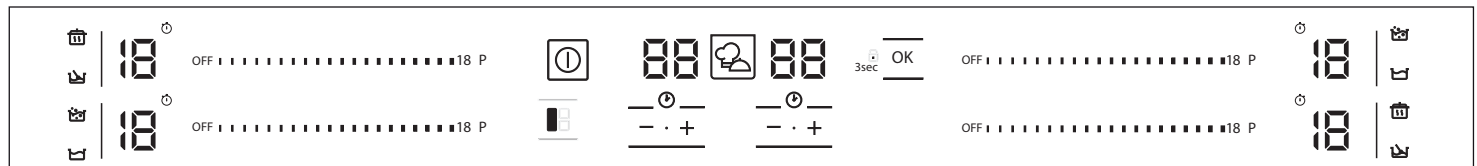
Pulse los botones "+" y "-" la vez hasta que el temporizador se desactive.



INDICADOR DE TEMPORIZADOR

Este led (cuando está activado) indica que se ha ajustado el temporizador para la zona de cocción.

FUNCIONES



FLEXI DUO

Al seleccionar el botón "FLEXI DUO", puede combinar dos zonas de cocción y utilizarlas a la misma potencia para cubrir toda la superficie con una olla grande o parte de ella con una olla redonda/ovalada.

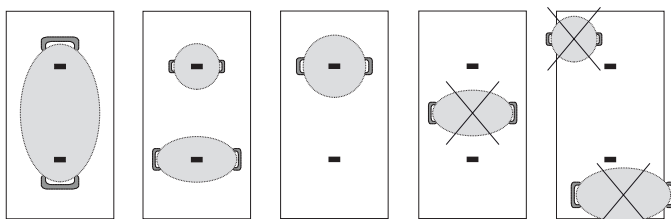
La función permanece activada y, cuando solo se utiliza una olla, esta puede desplazarse por toda el área. En este caso, se pueden usar ambos teclados deslizantes izquierdos indistintamente.

Ideal para cocinar con ollas de forma ovalada o rectangular o con soportes de sartén.

Para desactivar la función, pulse el botón "FLEXI DUO".

NOTA: Las funciones especiales no se pueden seleccionar cuando se usa esta función.

IMPORTANTE: Coloque las ollas en el centro de la zona de cocción de manera que cubran al menos uno de los puntos de referencia (como se muestra a continuación).



MY MENU

El botón "My menu" activa las funciones especiales. Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.

Pulse el botón "My menu". En la pantalla del área seleccionada aparecerá "A". Se iluminará el indicador de la primera función especial disponible para la zona de cocción.

Seleccione la función especial deseada pulsando el botón "My menu" una o varias veces.

La función se activa una vez pulsado el botón para confirmar.

Para seleccionar otra función especial, pulse "OFF" y, a continuación, el botón "My menu" para seleccionar la función deseada.

Para desactivar las funciones especiales y volver al modo manual, pulse "OFF". El nivel de potencia cuando se utilizan funciones especiales está preconfigurado por la placa y no se puede modificar.



DERRETIR

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.

Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.



MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente.

Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.



COCCIÓN LENTA

Esta función es ideal para mantener la temperatura cocinando a fuego lento y le permite cocinar durante largos periodos sin riesgo de quemar la comida. Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsas, asados), con salsas líquidas.



HERVIR

Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.

Es necesario añadir a la sartén unos 2 litros de agua (preferiblemente, a temperatura ambiente).

En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.

Si las ollas son grandes y la cantidad de agua es superior a 2 litros, recomendamos utilizar una tapa para optimizar el tiempo de hervor.

INDICADORES



CALOR RESIDUAL

Si en la pantalla aparece "H", esto significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se ilumina incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de las zonas adyacentes o por haber colocado encima una olla caliente.

Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.



LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocciones ofrece un ejemplo del tipo de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real de cada nivel de potencia depende de las dimensiones de la zona de cocción.

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO <small>La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción</small>
Máxima potencia	P	Calentar rápidamente/Booster	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 – 18	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar – sofreír – hervir – gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 – 14	Dorar – cocinar – estofar – sofreír – gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios
		Cocinar – estofar – sofreír – gratinar – cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).
	5 – 9	Cocer – cocinar a fuego lento – espesar – mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej., agua, vino, caldo, leche).
	1 – 4	Derretir – descongelar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.
		Mantener la comida caliente – cocer arroz	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.
Potencia cero	APAGADO	–	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalado con "H").

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").

Importante:

- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador solamente si hay restos pegados a la placa. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si el logotipo de CleanProtect está en el cristal, la placa ha sido tratada con tecnología CleanProtect. Este revestimiento exclusivo garantiza unos resultados de limpieza excelentes y mantiene el brillo de la superficie de la placa durante más tiempo.

Se recomienda una limpieza diaria después de cada uso.





Para limpiar CleanProtect las placas, siga estas recomendaciones:

- Moje con agua las zonas que necesitan ser limpiadas asegurándose de cubrir toda el área manchada y teniendo cuidado de no dejar caer agua sobre el panel de control.
- Para el remojo de agua:
 - En condiciones normales, espere al menos 2 minutos.
 - En condiciones de mucha suciedad, espere al menos 5 minutos.
 - Si el agua se seca en la placa, es necesario repetir el paso de remojo.
- Utilice una esponja no abrasiva para eliminar los depósitos y seque la placa después de la limpieza.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

MOSTRAR CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F0E1	El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada.	El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Pulse el botón Encendido/Apagado y restablezca la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto.
F0E7	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".	Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".
F0EA	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F0E9	La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que se enfríe la zona de cocción antes de volver a utilizarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
d E [cuando la placa está apagada]	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones del apartado "MODO DEMO".
P. ej.:  :  → -	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".
P. ej.:  →  [Nivel de potencia inferior al nivel solicitado]	La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".

SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal. En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).

Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

SERVICIO POSTVENTA

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.hotpoint.eu/register.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

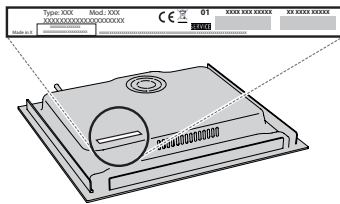
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

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

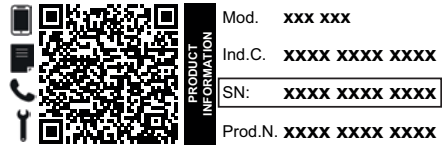
Para recibir asistencia, llame al número que aparece en el folleto de la garantía o siga las instrucciones de la página web www.hotpoint.eu.

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

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



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



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

Si la instalación no se lleva a cabo arriba de un horno integrado, puede llamar al Servicio Postventa para comprar el kit de separación C00628720 (placa de cocción de 60 y 65 cm) o C00628721 (placa de cocción de 77 cm). Si prefiere no comprar el kit de separación, asegúrese de instalar un separador de acuerdo con las instrucciones de instalación.

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.



Hotpoint

ARISTON

400011695996

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Transfira o Manual de Instruções completo em <http://docs.hotpoint.eu> ou contacte-nos através do número de telefone indicado no livrete da garantia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

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

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

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


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

INSTALAÇÃO


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


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


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


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

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE


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


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

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


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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM


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

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

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

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

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

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

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

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

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

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

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

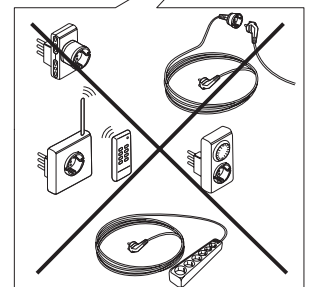
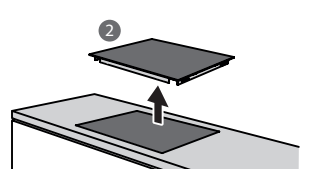
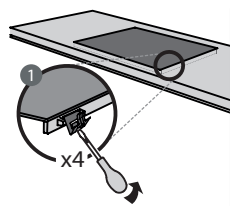
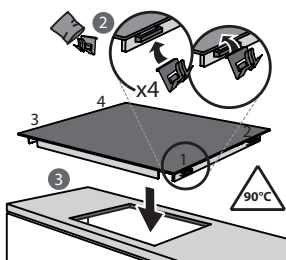
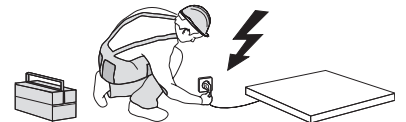
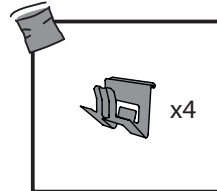
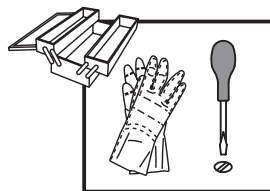
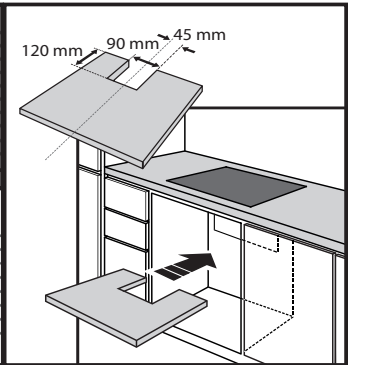
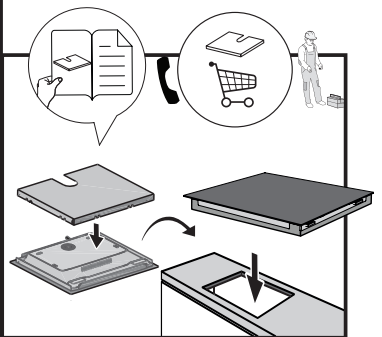
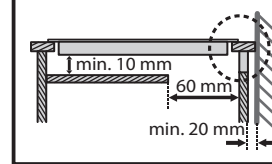
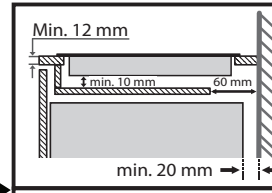
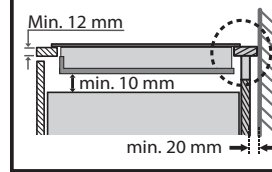
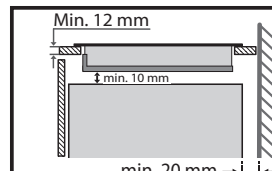
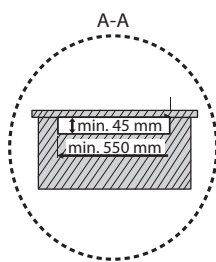
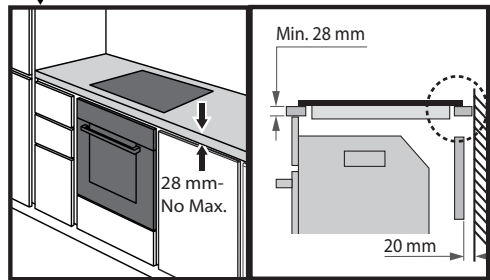
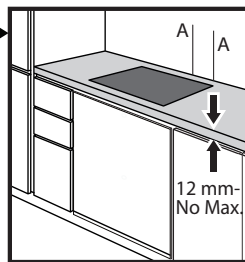
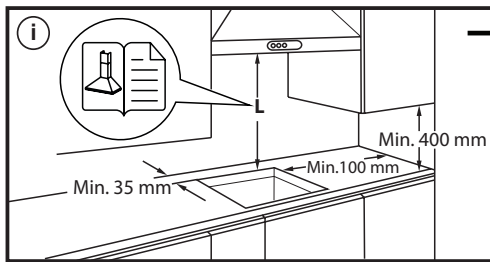
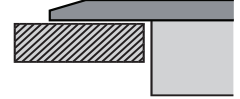
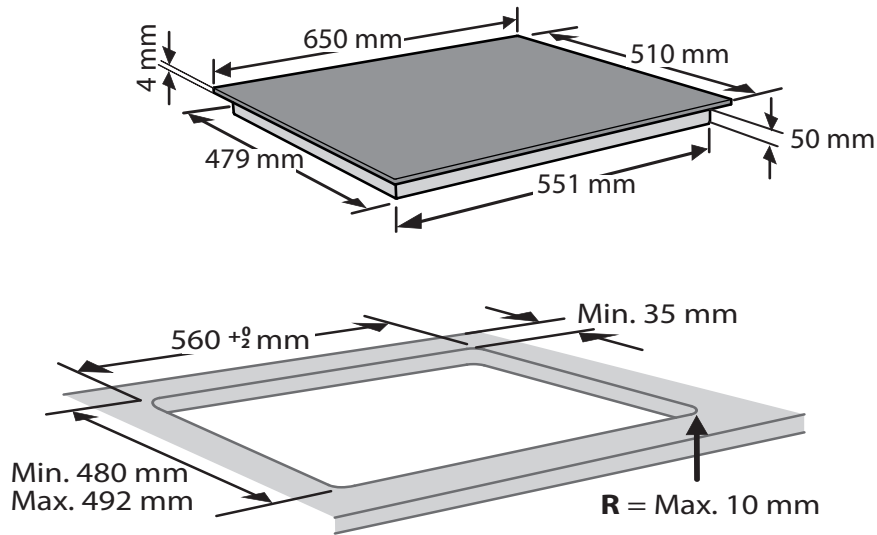
Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

NOTA

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



INSTALAÇÃO



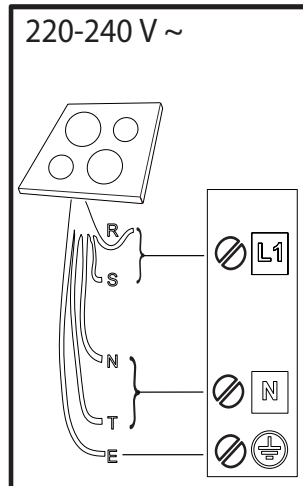
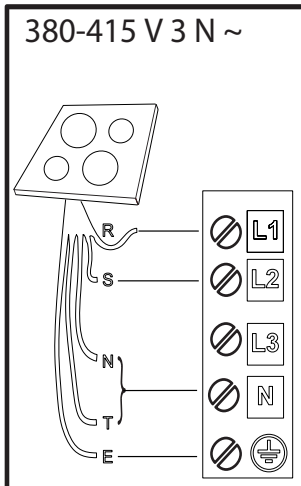
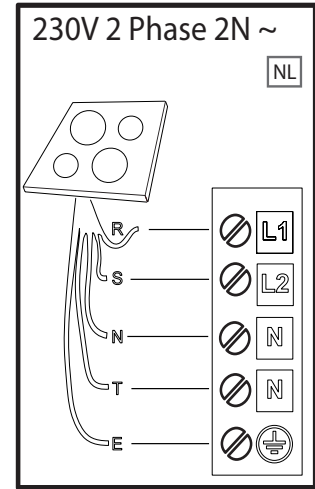
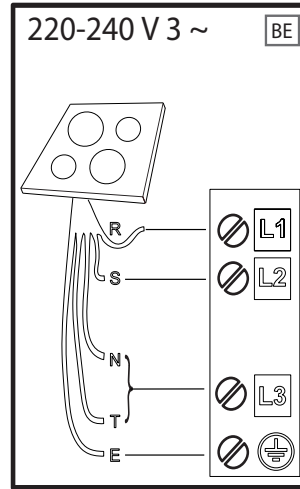
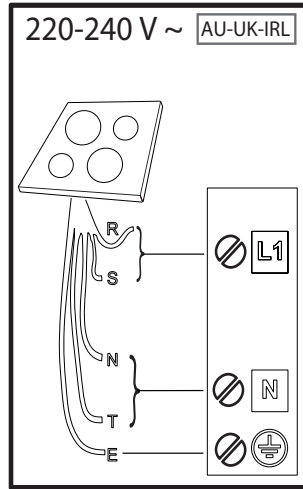
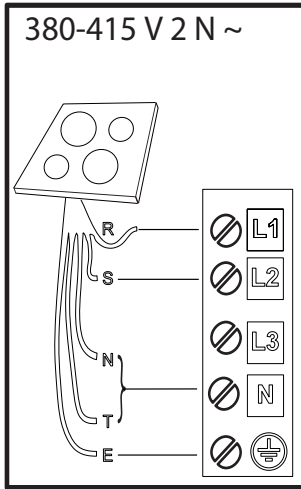
LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.

O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.

Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

A ligação à terra do aparelho é obrigatória: utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas.



R

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

S

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

T

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

E

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

N

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



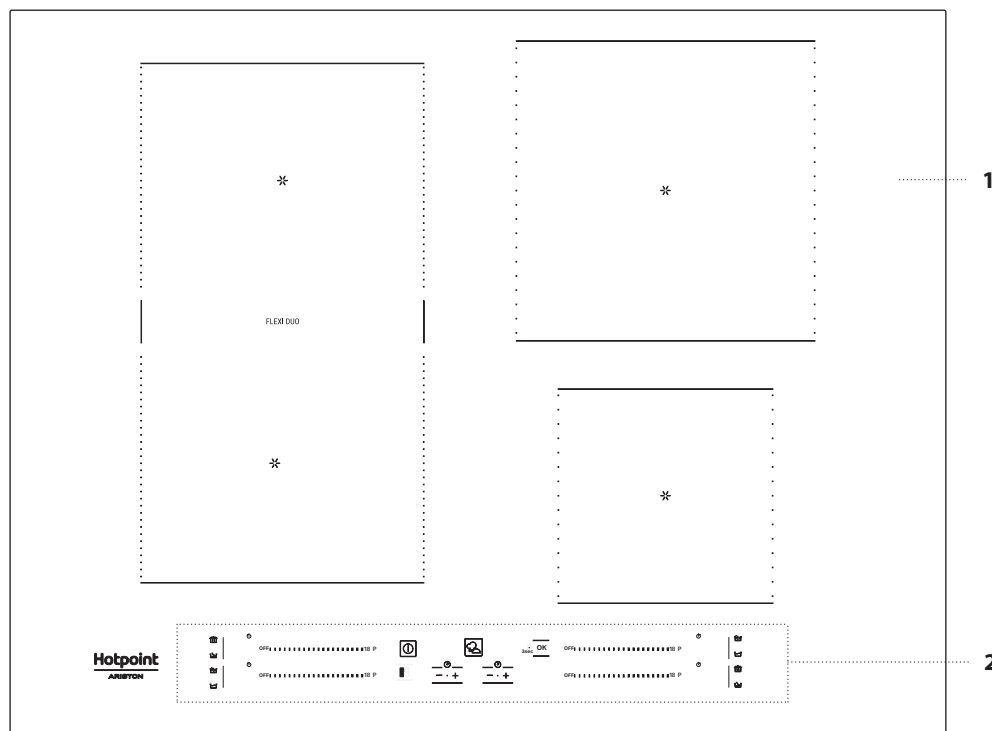
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register.

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



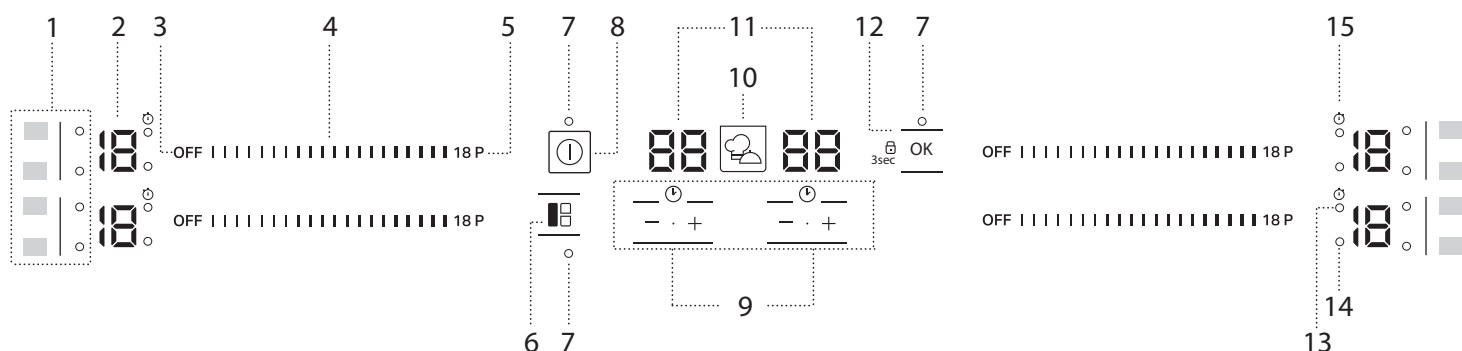
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

PAINEL DE COMANDOS



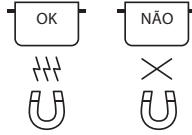
1. Símbolos/ativação de funções especiais
2. Nível de cozedura selecionado
3. Botão de desligar a zona de cozedura
4. Barra deslizante tátil
5. Botão de aquecimento rápido (Booster)

6. Botão FLEXI DUO
7. Indicador luminoso – função ativa
8. Botão Ligar/Desligar
9. Temporizador
10. Botão My menu

11. Indicador de tempo de cozedura
12. Botão OK/Bloqueio de botões – 3 segundos
13. Indicador de ativação do temporizador
14. Indicador de seleção de zona
15. Símbolo do indicador do temporizador


ACESSÓRIOS

TACHOS E FRIGIDEIRAS



Utilize apenas frigideiras, tachos e panelas em material ferromagnético adequado para utilização com placas de indução:

- tachos e panelas em aço esmaltado
- tachos e panelas em ferro fundido
- tachos e panelas especiais em aço inoxidável, adequados para cozedura de indução

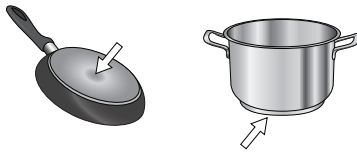
Para determinar se um tacho é adequado, procure o símbolo  (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode utilizar um ímã para verificar se as panelas são magnéticas.

A qualidade e a estrutura da base da panela podem afetar a eficiência da cozedura. Algumas indicações relativas ao diâmetro da base não correspondem ao diâmetro real da superfície ferromagnética.

Alguns tachos e panelas possuem apenas uma parte do fundo em material ferromagnético, não sendo as restantes partes adequadas para a cozedura de indução. Essas partes podem aquecer a diferentes níveis ou com temperaturas mais baixas. Em alguns casos, quando a parte do fundo do tacho ou da panela é composta por materiais não ferromagnéticos, a placa poderá não reconhecer a sua presença e, conseqüentemente, não ativar a zona de cozedura.



Para assegurar a máxima eficiência, utilize sempre tachos e panelas com um fundo plano que permita uma distribuição uniforme do calor. A utilização de tachos ou panelas com um fundo irregular irá afetar a potência e a condução de calor.



UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

DEFINIÇÃO DE POTÊNCIA


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


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

Para definir a potência da placa:

Depois de ligar o dispositivo à rede elétrica, pode definir o nível de potência num período de 60 segundos.

Pressione o botão "+" do temporizador mais à direita durante, pelo menos, 5 segundos. No ecrã, é apresentado o símbolo "PL".

Prima o botão  para confirmar.

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

O nível de potência selecionado mantém-se na memória mesmo que a alimentação elétrica seja interrompida.

Para alterar o nível de potência, desligue o aparelho da rede elétrica durante pelo menos 60 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo e repita os passos anteriores.

Tachos vazios ou tachos de base fina


Não utilize tachos ou frigideiras vazios com a placa ligada. A placa está equipada com um sistema de segurança interno que monitoriza constantemente a temperatura, ativando a função "desligamento automático" quando forem detetadas temperaturas elevadas. Se a placa for utilizada com tachos vazios ou com base fina, a temperatura poderá aumentar muito rapidamente e a função de "desligamento automático" poderá não ser ativada imediatamente, danificando o tacho ou a superfície da placa. Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.

Se aparecerem quaisquer mensagens de erro, ligue para o centro de assistência.

Diâmetro mínimo da base do tacho/frigideira para as diferentes áreas de cozedura

Para garantir o correto funcionamento da placa, utilize recipientes para cozedura com um diâmetro mínimo adequado (consulte a tabela abaixo). Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro mínimo do fundo do recipiente que pretende utilizar.

Coloque o recipiente de cozedura sobre a placa, certificando-se de que o mesmo se encontra devidamente centrado na zona de cozedura a utilizar. Recomenda-se que não utilize recipientes de cozedura que excedam o perímetro da zona de cozedura a utilizar.

ø mín. 	120 mm	200 mm	150 mm	100 mm

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

Este acessório permite utilizar tachos e panelas que não são adequados para placas de indução. Contudo, é importante ter em mente que a sua utilização afeta a eficiência e, conseqüentemente, o tempo necessário para aquecer os alimentos. A sua utilização deve ser limitada, pois as temperaturas alcançadas na sua superfície dependem significativamente do tacho/panela utilizado, da sua planicidade e do tipo de alimentos cozinhados. A utilização de um tacho ou de uma panela com um diâmetro mais pequeno do que o disco do adaptador pode resultar na acumulação de calor que não é transmitido ao tacho/panela o que, por sua vez, pode resultar no escurecimento da placa e do disco. Adapte o diâmetro dos seus tachos/panelas e da placa ao diâmetro do adaptador.

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

LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

Para ligar/desligar o sinal sonoro:

- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Prima o botão "P" no canto superior esquerdo da primeira barra deslizante tátil durante 5 segundos.

Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.

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

Para ligar e desligar o modo de demonstração:

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



Hotpoint

ARISTON



MANTER QUENTE

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

Ideal para servir alimentos à temperatura perfeita.



COZINHAR LENTAMENTE

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

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



FERVER

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

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

Em todos os casos, recomenda-se que os utilizadores fiquem atentos à água a ferver e verifiquem regularmente a quantidade de água restante. Se as panelas forem grandes e a quantidade de água for superior a 2 litros, recomendamos a utilização de uma tampa para otimizar o tempo de ebulição

INDICADORES



CALOR RESIDUAL

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

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



TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

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

TABELA DE COZEDURA

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

NÍVEL DE POTÊNCIA		TIPO DE COZEDURA	UTILIZAÇÃO DO NÍVEL (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	P	Aquecimento rápido/Booster	Ideal para o aumento rápido da temperatura dos alimentos para uma cozedura rápida (para água) ou para o aquecimento rápido de líquidos.
	14 – 18	Fritar – ferver	Ideal para dourar, começar a cozinhar e fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, permitindo também ferver rapidamente os líquidos.
		Alourar – saltear – ferver – assar	Ideal para saltear, manter uma cozedura forte, cozinhar e grelhar.
	10 – 14	Alourar – cozer – guisar – saltear – assar	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar e preaquecer acessórios.
		Cozinhar – guisar – saltear – grelhar – cozinhar até ficar cremoso	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar (durante períodos mais longos).
	5 – 9	Cozinhar – cozinhar lentamente – engrossar – dar cremosidade	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite) e massas cremosas. Ideal para receitas de cozedura lenta (quantidades inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite).
		1 – 4	Derreter – descongelar
	Manter a comida quente – risoto cremoso		Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e dar cremosidade a risotos.
Potência zero	OFF	–	Placa em modo de espera ou modo desligado (potencial calor residual de fim de cozedura indicado pela letra "H").

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



AVISO

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("H") não está aceso.

Importante:

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

Se o logótipo CleanProtect estiver presente no vidro, tal significa que a placa foi tratada com tecnologia CleanProtect. Este revestimento exclusivo garante excelentes resultados de limpeza e mantém a superfície da placa brilhante durante mais tempo.

Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização

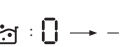
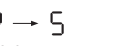
Para limpar as placas CleanProtect, siga estas recomendações:

- Umedeça as zonas que necessitam de ser limpas com água, cobrindo toda a área manchada e certificando-se de que não deixa cair água no painel de controlo.
- Para limpar com água:
 - Em condições normais, aguarde pelo menos 2 minutos.
 - Em condições de muita sujidade, aguarde pelo menos 5 minutos.
 - Se a água secar na placa, é necessário adicionar mais água.
- Use uma esponja não abrasiva para remover os resíduos e seque a placa após a limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de painéis ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

CÓDIGO VISOR	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
F0E1	Foi detetada a presença de recipientes para cozedura mas os mesmos não são compatíveis com a operação requerida.	O recipiente para cozedura em questão não está bem posicionado na zona de cozedura ou não é compatível com uma ou mais zonas de cozedura.	Prima o botão "On/Off" (Ligar/Desligar) duas vezes para remover o código F0E1 e repor a funcionalidade da zona de cozedura. Em seguida, tente utilizar um recipiente para cozedura numa zona de cozedura diferente ou utilizar um outro recipiente para cozedura.
F0E7	Cabo de alimentação ligado incorretamente.	A ligação à fonte de alimentação não foi realizada exatamente conforme o estabelecido na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".	Ajuste a ligação à fonte de alimentação em conformidade com as instruções contidas na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".
F0EA	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F0E9	A zona de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a zona de cozedura arrefeça antes de voltar a utilizá-la.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desligue a placa da corrente elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho		
d E [quando a placa está desligada]	A placa não aquece. Não é possível ativar as funções.	MODO DE DEMONSTRAÇÃO ligado.	Siga as instruções contidas no parágrafo "MODO DE DEMONSTRAÇÃO".
Ex.:  → -	A placa não permite a ativação de uma função especial.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Definição de potência".
Ex.:  → 5 [Nível de potência inferior ao nível requerido]	A placa define automaticamente um nível de potência mínimo para garantir que a zona de cozedura possa ser utilizada.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Definição de potência".

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

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

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

SERVIÇO PÓS-VENDA

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

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

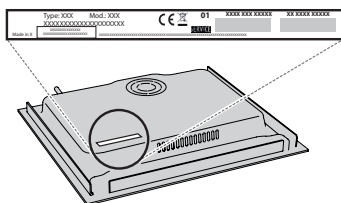
1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

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

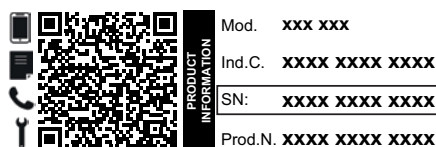
Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no site www.hotpoint.eu.

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

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



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



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

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

No caso da instalação da placa não ser efetuada sobre um forno encastrado, pode contactar o Serviço de Pós-Venda para adquirir o kit do separador C00628720 (placas de 60 e 65 cm) ou C00628721 (placa de 77 cm).

Se preferir não adquirir o kit do separador, certifique-se de que instala um separador de acordo com as instruções de instalação.

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

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



Hotpoint

ARISTON

400011695996