

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.

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

PERMITTED USE

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

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.

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

INSTALLATION

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

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

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


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

ELECTRICAL WARNINGS


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


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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-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-сmedь-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/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gular/grænn

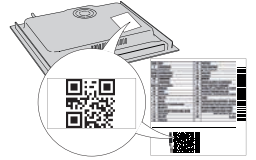
N

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



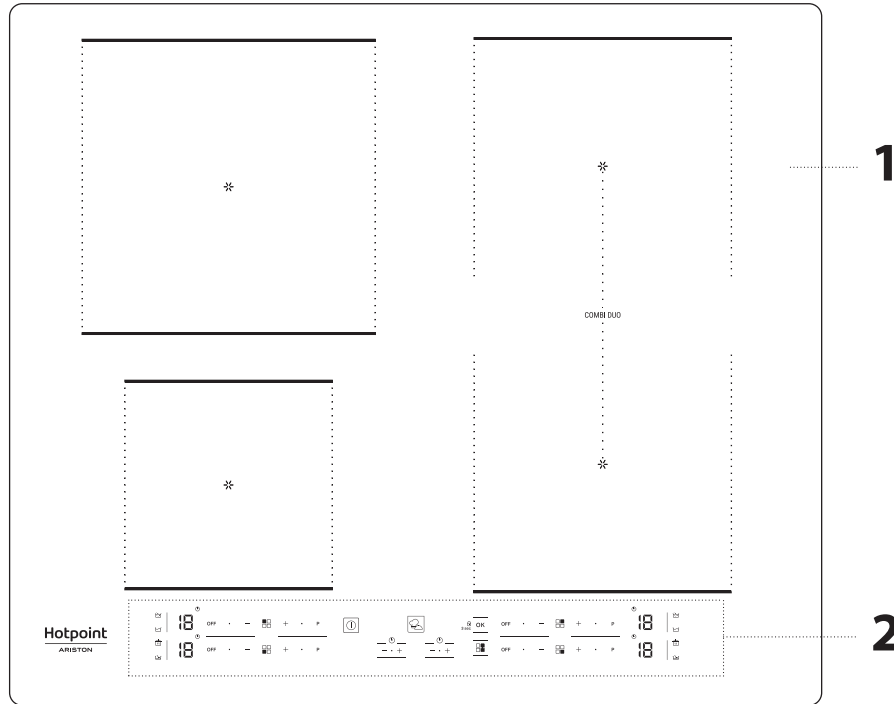
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register.

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



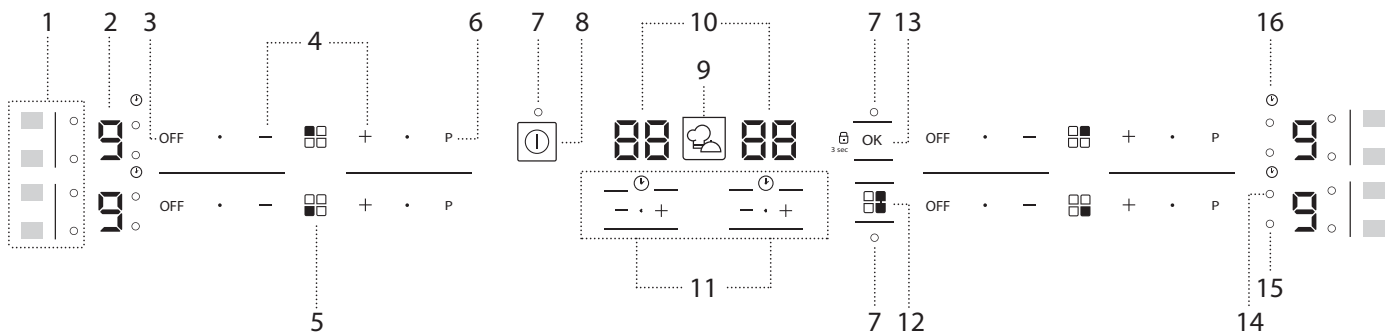
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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. Power adjustment buttons
- 5. Identifying the cooking zone
- 6. Fast heating button (Booster)
- 7. Indicator light – function active
- 8. On/Off button
- 9. My menu button
- 10. Cooking time indicator
- 11. Timer
- 12. COMBI DUO button
- 13. OK/Key lock button – 3 seconds
- 14. Timer active indicator
- 15. Zone selection indicator
- 16. Timer indicator symbol

ACCESSORIES

POTS AND PANS

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

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

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat.

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, it can significantly decrease efficiency and performance. Not following these guidelines could lead to heat build up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when too high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended. However, when doing so, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch the pan nor the hob surface and wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

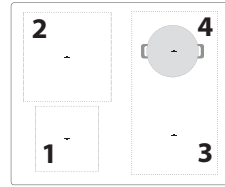
SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

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

To ensure that the hob works with the expected performance, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base. Place the pan/pot making sure it is well centred on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

COOKWARE USAGE BY ZONE

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



FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT


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

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

To set the power of the hob:

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

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

Press the  button to confirm.

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

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

Confirm by pressing .

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

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

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

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:

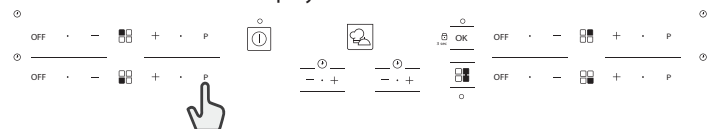
- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Press the "P" button of the first keypad at the top left for 5 seconds.

Any alarms set will remain active.

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

To switch the demo mode on and off:

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



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

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



POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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



CONTROL PANEL LOCK

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



TIMER

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

To activate the timer:

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

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

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

To deactivate the timer:

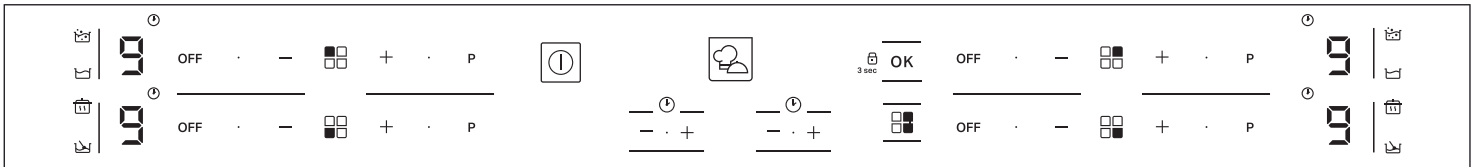
Press the "+" and "-" buttons together until the timer is deactivated.



TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS



COMBI DUO

It allows to combine two cooking zones and use them as a single large area. Ideal for fish kettles, pots or grilles that cover the entire cooking surface.

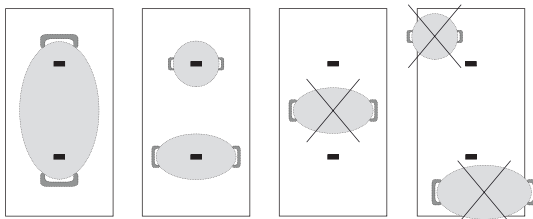
The function is de-activated if the bridge area is not entirely covered.

Either of the keypads on the right can be used.

To activate/deactivate the function, press the "COMBI 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 OK button has been pressed to confirm.

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

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

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



MELTING

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

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



KEEP WARM

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

Ideal for serving foods at the perfect temperature.

SLOW COOKING

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

BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.

About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.

In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly. If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

INDICATORS

RESIDUAL HEAT

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

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE



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.

Hotpoint

ARISTON

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.		
dE <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.  →  <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:

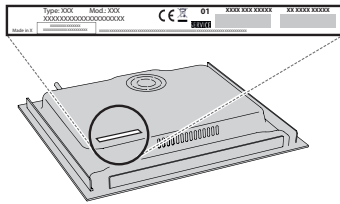
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

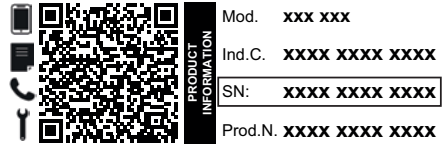
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.hotpoint.eu.

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 the case of flush-mounted installation, call the After-Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.

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

40002000855

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, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

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

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

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

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

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

USO CONSENTITO

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

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

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

⚠ 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.



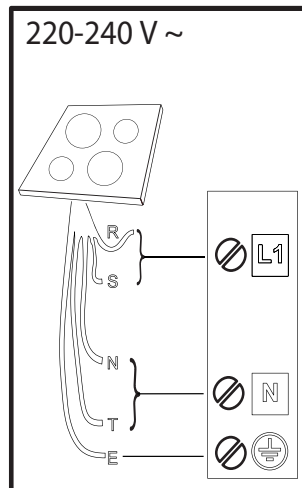
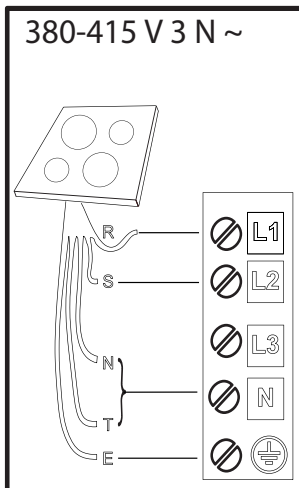
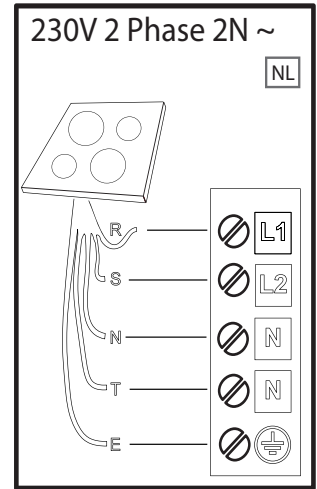
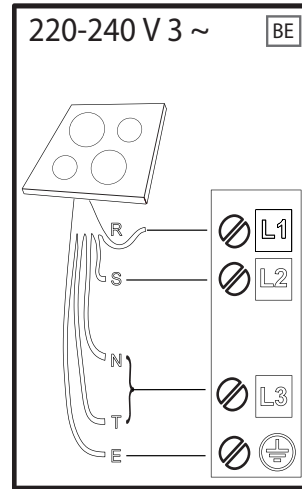
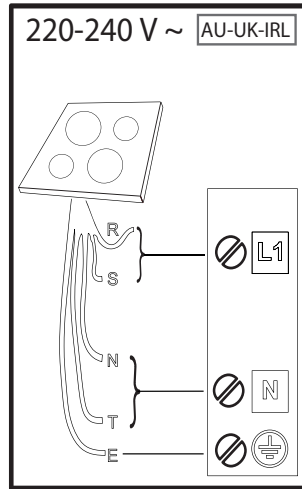
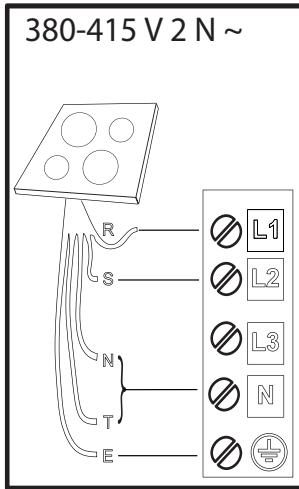
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

E

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

N

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

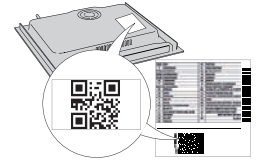

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT

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

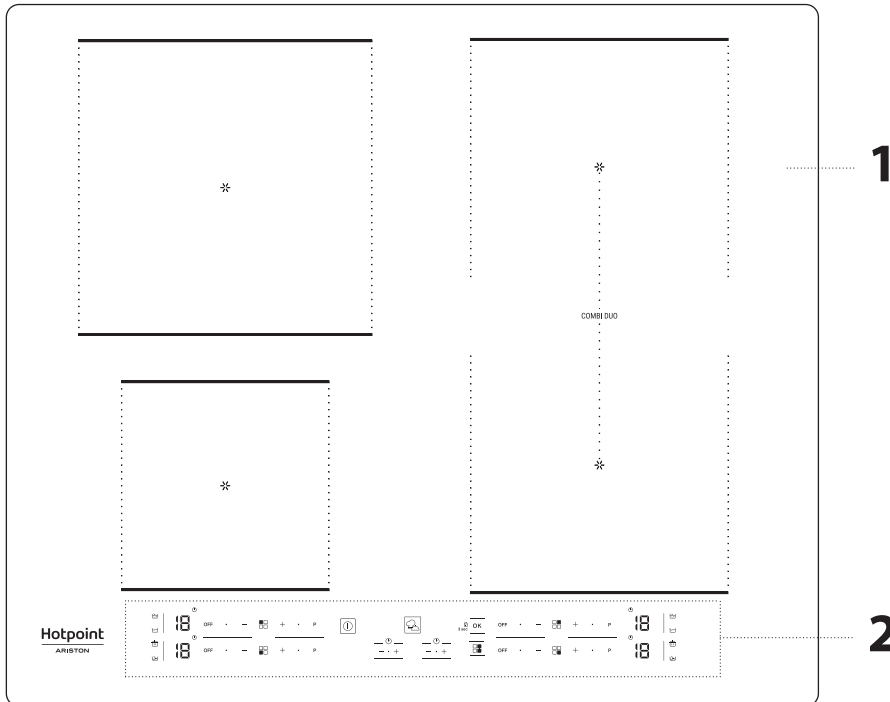


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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

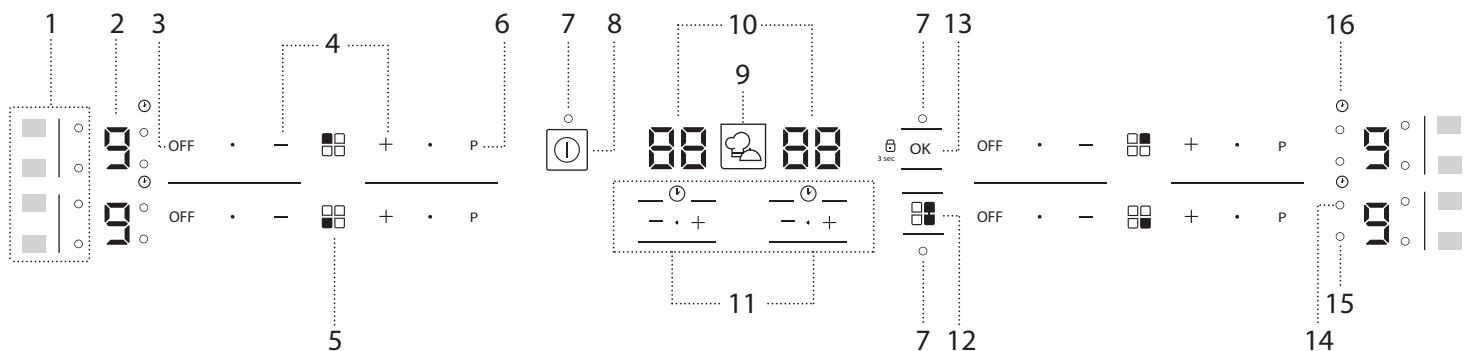


DESCRIZIONE PRODOTTO



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 cotta
4. Tasti regolazione potenza
5. Identificazione della zona di cottura
6. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)

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

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

ACCESSORI

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

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

NOTA: Tutte le pentole devono avere una base piatta. Controllare periodicamente che la base non presenti segni di deformazione, poiché alcune pentole possono subire deformazioni a causa del calore elevato.

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

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

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

PENTOLE E PADELLE VUOTE

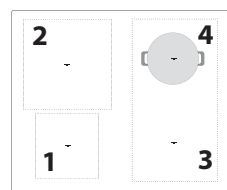
Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che attiva la funzione di spegnimento automatico quando viene rilevata una temperatura troppo elevata. L'uso di pentole e padelle vuote con un fondo sottile non è consigliato. Tuttavia, in tal caso, la temperatura potrebbe aumentare più rapidamente del tempo necessario per attivare tempestivamente la funzione di spegnimento automatico, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano di cottura. Qualora ciò si verificasse, non toccare né la pentola né la superficie del piano di cottura e attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se viene visualizzato un messaggio di errore, chiamare il Centro di assistenza.

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

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, utilizzare pentole con un diametro di base adeguato per ogni zona (fare riferimento alla tabella sottostante). Tener presente che i produttori di pentole spesso forniscono le dimensioni del diametro superiore della pentola, piuttosto che il diametro della base.

Per garantire che il piano di cottura funzioni con le prestazioni previste, utilizzare sempre una zona di cottura con una dimensione corrispondente a quella ferromagnetica della base della pentola.

Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura in uso. Si consiglia di non utilizzare pentole più grandi della dimensione della zona di cottura.



UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA

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

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA


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

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

Per impostare la potenza del piano cottura:

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

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

Premere il tasto  per confermare.

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

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

Confermare con il tasto .

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

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

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

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

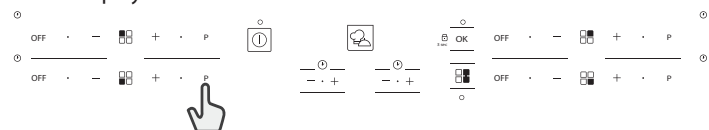
Per attivare/disattivare il segnale acustico:

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

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

Per attivare e disattivare la modalità demo:

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





ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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



POSIZIONAMENTO

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

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

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

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



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA



Per attivare le zone cottura:

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

Per disattivare le zone cottura:

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



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

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



CONTAMINUTI

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

Per attivare il contaminuti:

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

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

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

Per disattivare il contaminuti:

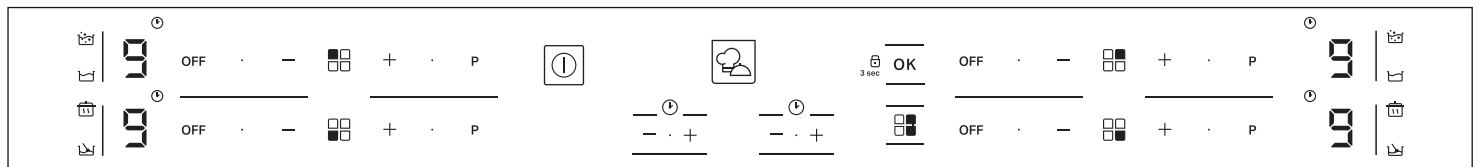
Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" fino alla disattivazione.



INDICATORE CONTAMINUTI

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

FUNZIONI



COMBI DUO

Consente di unire due zone di cottura e utilizzarle come un'unica grande area. Ideale per pesciere, pentole o griglie che coprono interamente la superficie di cottura.

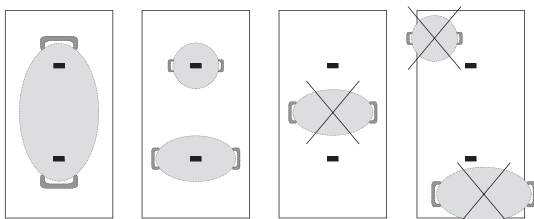
Se l'area di bridge non è coperta interamente, la funzione si disattiva.

E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere di destra.

Per attivare/disattivare la funzione premere il tasto "COMBI DUO".

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

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



MY MENU

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

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.

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

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

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

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

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



FONDERE

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



MANTENERE IN CALDO

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



COTTURA LENTA

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



BOLLIRE

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

INDICATORI



CALORE RESIDUO

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

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



PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

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

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



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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

SUONI FUNZIONALI

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

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

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

SERVIZIO ASSISTENZA

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

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

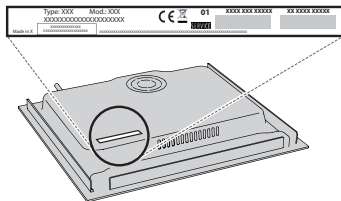
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

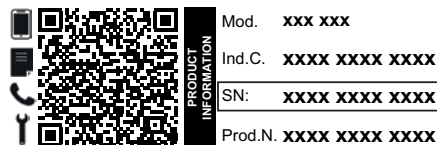
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.hotpoint.eu.

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).

Nel caso di installazione a filo, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti 4801 211 00112.

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

40002000855

Prenesite celotna navodila za uporabo na <http://docs.hotpoint.eu> ali pokličite telefonsko številko, navedeno v garancijski knjižici.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOVOLJENA UPORABA

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

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

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

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

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

NAMESTITEV

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

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

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

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

OPOZORILO GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

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

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


⚠ Namestitev z vtičem napajalnega kabla ni dovoljena, razen če je izdelek že opremljen z vtičem proizvajalca.
⚠ Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

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

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA


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

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

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

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

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

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

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

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

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

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

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

IZJAVA O SKLADNOSTI

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

OPOMBA

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



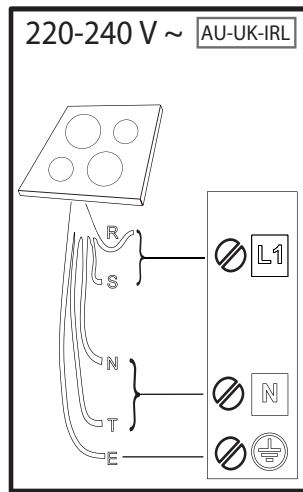
ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

Električni priklop mora biti izveden pred priklopom naprave na napajalno omrežje.

Namestitev mora izvesti kvalificirano osebo, ki pozna trenutne predpise glede varnosti in namestitve. Električna inštalacija mora biti izvedena v skladu s predpisi, ki jih narekuje krajevni dobavitelj električne energije.

Pazite, da je napetost, podana na tipski ploščici na dnu naprave, ista kot v vašem domu.

S predpisi je določena obvezna ozemljitev naprave: uporabljajte le vodnike (vključno z ozemljitvenim vodnikom) primerne velikosti.



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-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/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



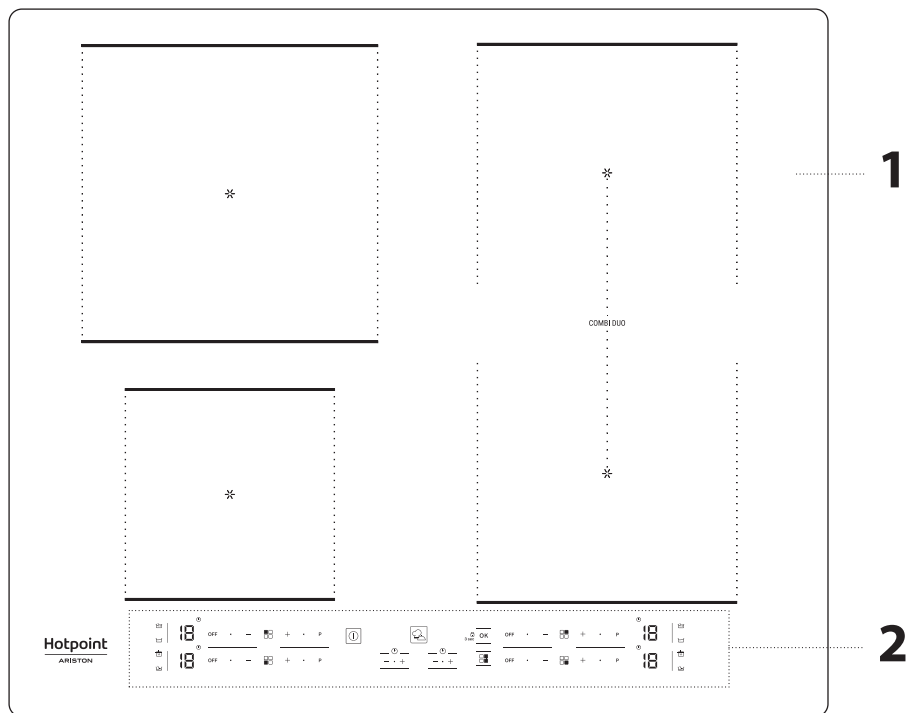
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK HOTPOINT
 Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani www.hotpoint.eu/register.

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



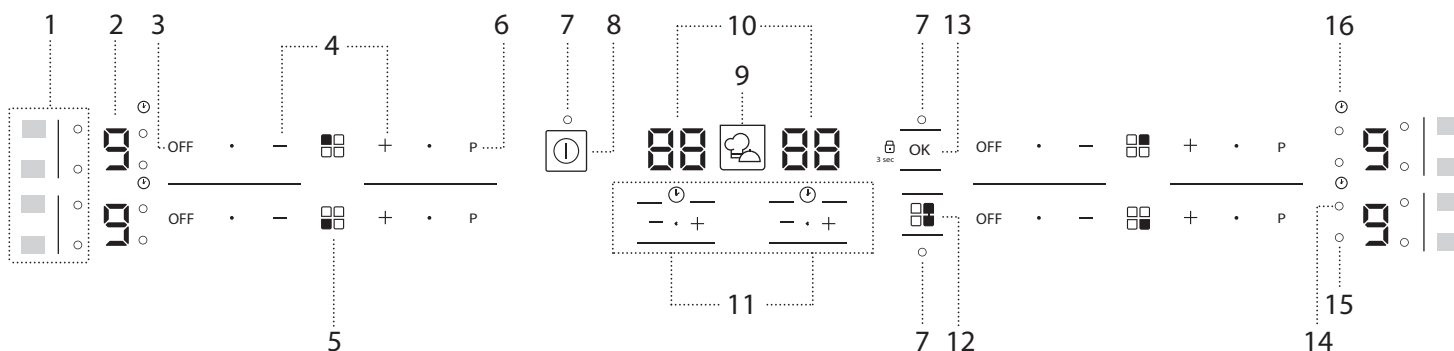
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA




1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča

UPRAVLJALNA PLOŠČA



- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Simboli/vklop posebnih funkcij 2. Stopnja kuhanja je izbrana 3. Tipka za izklop kuhalnega polja 4. Tipke za nastavitev moči 5. Določanje kuhalne plošče 6. Tipka za hitro pogrevanje (Booster) | <ol style="list-style-type: none"> 7. Signalna lučka – funkcija je aktivna 8. Tipka za Vklop/Izklop 9. Tipka My menu 10. Prikaz časa priprave 11. Časovnik 12. Tipka COMBI DUO | <ol style="list-style-type: none"> 13. Tipka OK/Zaklepanje tipk – 3 sekunde 14. Indikator vklopljenega časovnika 15. Indikator izbranega območja 16. Simbol indikatorja časovnika |
|--|--|---|

PRIBOR

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

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

OPOMBA: Posoda mora imeti ravno dno. Občasno preverite, ali je dno posode zvito, saj se nekatera posoda zaradi visoke temperature lahko deformira.

PRETVORNIKI ZA LONCE IN PONVE, KI NISO PRIMERNI ZA INDUKCIJO

Uporaba pretvornikov vpliva na učinkovitost in zato podaljšuje čas, potreben za segrevanje vode ali hrane. Prepričajte se, da je premer feromagnetnega dna

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

PRAZNE POSODE IN PONVE

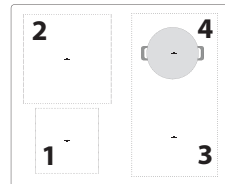
Kuhalna plošča je opremljena z notranjim varnostnim sistemom, ki ob zaznavi previsoke temperature sproži funkcijo samodejnega izklopa. Uporaba praznih loncev in ponev s tankim dnom ni priporočljiva. Če uporabite tako posodo, se lahko temperatura dvigne hitreje, kot je potrebno, in sproži samodejni izklop,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

PRIMERNA VELIKOST PONVE/LONCA ZA RAZLIČNA KUHALIŠČA

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

Da bi zagotovili pričakovano zmogljivost kuhalne plošče, vedno uporabljajte kuhališče, ki ustreza feromagnetni velikosti dna posode. Ponev/lonc postavite tako, da je na sredini kuhališča, ki ga uporabljate. Priporočljivo je, da ne uporabljate loncev, ki so večji od velikosti kuhališča.

UPORABA KUHALJSKE POSODE GLEDE NA KUHALIŠČE



Kuhališče	Primerna oblika posode	Primerno feromagnetno dno (cm)
1	Okrogla	10
2	Okrogla	15
3 od 4	Okrogla ali kvadratna	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovalna ali pravokotna	Kratka stranica 16–21 Dolga stranica 24–38

PRVA UPORABA

POWER MANAGEMENT (NASTAVITEV MOČI)


Kuhalna plošča je ob nakupu nastavljena na najvišjo moč. Opravite nastavitve v skladu z omejitvami električnega sistema v vašem gospodinjstvu, kot je opisano v naslednjem odstavku.

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

Za nastavitev moči kuhalne plošče:

Po priključitvi naprave na električno omrežje lahko v 60 sekundah nastavite stopnjo moči.

Pritisnite skrajno desno tipko časovnika "+" za vsaj 5 sekunde. Na zaslonu se prikaže simbol "PL".

Pritisnite  za potrditev.

Želena stopnja moči izberite z uporabo tipk "+" in "-".

Na voljo so naslednje stopnje moči: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potrdite s pritiskom na .

Izbrana stopnja moči bo ostala v spominu, tudi če se električno napajanje prekine.

Za spremembo stopnje moči izključite aparat iz električnega omrežja za vsaj 60 sekund, nato ga znova vključite in ponovite zgornje korake.

Če se med nastavljanjem pojavi napaka, se pojavi simbol "EE" in oglasi se pisk. V tem primeru ponovite postopek.

Če se napaka ponavlja, se obrnite na servisno službo.

VKLOP/IZKLOP ZVOČNEGA SIGNALA

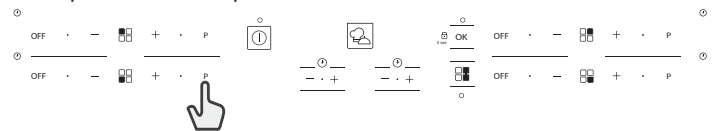
Za vklop/izklop zvočnega signala:

- Kuhalno ploščo priključite na električno omrežje;
- Počakajte na zaporedje vklopa;
- Pritisnite tipko "P" na prvem upravljalniku zgoraj levo za 5 sekunde. Morebitni sproženi alarmi ostanejo aktivni.

PREDSTAVITVENI NAČIN (pogrevanje je izklopljeno, glejte razdelek "Odpravljanje težav")

Za vklop in izklop predstavitvenega načina:

- Kuhalno ploščo priključite na električno omrežje;
- Počakajte na zaporedje vklopa;
- V prvi minuti pritisnite tipko za hitro pogrevanje "P" na spodnjem levem upravljalniku za 5 sekund (kot je prikazano spodaj).
- Na prikazovalniku se prikaže "DE".



VSAKODNEVNA UPORABA

① VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

Za vklop kuhalne plošče pritisnite tipko za vklop in jo držite približno 1 sekundo. Za izklop kuhalne plošče spet pritisnite isto tipko in vsa kuhalna polja se bodo izklopila.

■ ■ ■ POLOŽAJI

S pomočjo simbolov položaja izberite zeleno kuhališče. Simbolov na nadzorni plošči ne pokrijte s posodo.

Opomba: Pri uporabi kuhališč v neposredni bližini upravljalnega polja priporočamo, da rob posode ne sega čez robno oznako kuhališča, in sicer tako z dnom posode kot tudi zgornjim robom, ki je pogosto širši.

Tako boste preprečili pregrevanje površine za upravljanje na dotik. Za cvrtje ali praženje po možnosti uporabite zadnja kuhališča.



VKLOP/IZKLOP KUHALNIH POLJ IN PRILAGAJANJE STOPENJ MOČI

OFF · - ■ ■ + · P

Za vklop kuhalnih polj:

Za vklop in nastavev moči pritisnite tipko "+" ali "-" zelenega kuhališča. Stopnja bo prikazana vzdolž drsnika skupaj z indikatorsko lučko, ki označuje vklopljeno kuhališče. S tipko "P" lahko izberete funkcijo za hitro pogrevanje (Booster).

Za izklop kuhalnih polj:

Pritisnite gumb "OFF" (IZKLOP) na levi strani drsnika za nastavev moči.

3 sec OK ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

Za zaklepanje nastavev in preprečitev nenamernega vklopa pritisnite in zadržite za 3 sekunde tipko OK/Zaklepanje tipk. Pisk in opozorilna lučka nad simbolom sta znak, da je funkcija vključena. Upravljalna plošča je blokirana, z izjemo funkcije "izklop" (①). Za odklepanje tipk ponovite postopek za vklop.

— ⊖ — — · + ČASOVNIK

Obstajata dva časovnika – eden za leva kuhalna polja in drugi za desna kuhalna polja.

Za vklop časovnika:

Pritiskajte tipko "+" ali "-", da nastavite zeleni čas za kuhalno polje, ki je v uporabi. Vključila se bo indikatorska lučka s posebnim simbolom ②. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi pisk, kuhalno polje pa se samodejno izklopi. Čas lahko kadarkoli spremenite in vklopite lahko več časovnikov istočasno. V primeru sočasnega vklopa 2 časovnikov na isti strani kuhalne plošče "Indikator izbranega območja" utripa in na osrednjem zaslonu se prikaže izbrani čas kuhanja.

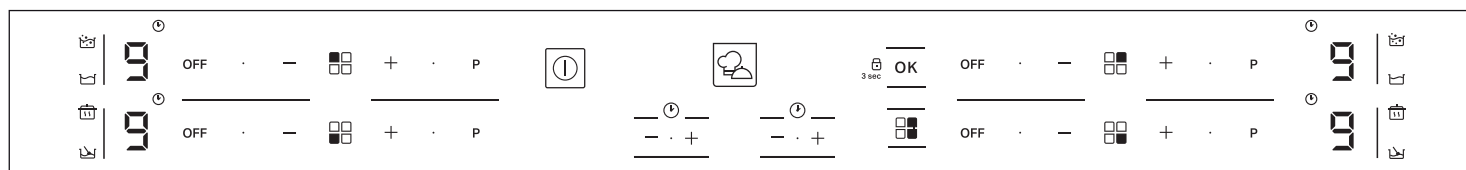
Za izklop časovnika:

Hkrati držite tipki "+" in "-", dokler se časovnik ne izklopi.

② INDIKATOR ČASOVNIKA

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

FUNKCIJE



■ ■ ■ COMBI DUO

Omogoča, da združite kuhališči in ju uporabljate kot enotno veliko kuhališče. Idealna za večje ovalne posode, lonce ali žar ponve, ki prekrijejo celotno kuhališče.

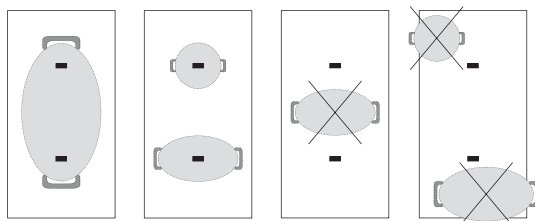
Če prehodno območje ni povsem prekrito s posodo, se funkcija izklopi.

Poljubno lahko uporabljate oba upravljalnika na desni.

Za vklop/izklop funkcije pritisnite tipko "COMBI DUO".

OPOMBA: posebnih funkcij med uporabo tega načina ni mogoče izbrati.

POMEMBNO: Lonec postavite na središče kuhalnega polja tako, da pokriva vsaj eno od referenčnih točk (kot je prikazano spodaj).



③ MY MENU

S tipko "My menu" lahko vklopite posebne funkcije.

Postavite posodo in izberite kuhalno polje.

Pritisnite tipko "My menu". Na prikazu izbranega območja se prikaže "A".

Signalna lučka za prvo posebno funkcijo, ki je na voljo za kuhalno polje, zasveti.

Enkrat ali večkrat pritisnite tipko "My menu", da izberete zeleno posebno funkcijo.

Ko pritisnete tipko 3 sec OK za potrditev, se funkcija vklopi.

Če želite izbrati drugo posebno funkcijo, pritisnite "OFF" in nato tipko "My menu", da izberete zeleno funkcijo.

Za izklop posebnih funkcij in vrnitev v ročni način pritisnite "OFF".

Raven moči pri uporabi posebnih funkcij je za kuhalno ploščo vnaprej nastavljena in je ni mogoče spreminjati.

TAJANJE

Ta funkcija omogoča doseganje primerne temperature za topljenje jedi in za ohranjanje primernih pogojev, ne da bi se jed prismočila.

Ta način je idealen, saj ne poškoduje občutljivih jedi, kot je čokolada, in preprečuje lepljenje jedi na posodo.

OHHRANJANJE TOPLOTE

Ta funkcija omogoča ohranjanje popolne temperature jedi, običajno po končanem kuhanju ali pri počasnem redčenju tekočin.

Kot nalašč za postrežbo hrane pri popolni temperaturi.

POČASNO KUHANJE

Ta funkcija je popolna za vzdrževanje temperature za počasno vrenje, tako da lahko jed kuhate dalj časa brez nevarnosti, da bi se prismočila.

Kot nalašč za recepte z dolgotrajnim kuhanjem (riž, omake, pečenke) s tekočimi omakami.



VRETJE

Ta funkcija omogoča, da pogrejete vodo na temperaturo vretja in nadaljevanje vretja z nižjo porabo energije.

V posodo vlijte približno 2 litra vode (po možnosti s sobno temperaturo).

V vsakem primeru svetujemo uporabnikom, da natančno opazujejo vrelo vodo in redno preverjajo količino preostale vode.

Če so posode velike in količina vode presega 2 litra, priporočamo uporabo pokrovice za optimizacijo časa vretja.

INDIKATORJI



PREOSTALA TOPLOTA

Če je na prikazovalniku prikazana črka "H", je kuhalno polje še vedno vroče. Indikatorska lučka zasveti, tudi če polje ni bilo vklopljeno, vendar se je segrelo zaradi uporabe sosednjih polj ali ker je nanj bil postavljen vroč lonec. Ko se kuhalno polje ohladi, črka "H" izgine.



POSODA JE POSTAVLJENA NAROBE ALI NI POSTAVLJENA

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

RAZPREDELNICA PRIPRAVE JEDI

Preglednica za pripravo jedi služi kot primer za vrsto kuhanja pri posamezni stopnji moči. Dejanska oddana moč posamezne stopnje moči je odvisna od dimenzij kuhalnega polja.

STOPNJA MOČI		VRSTA KUHANJA	STOPNJA UPORABE (glede na izkušnje in navade pri kuhanju)
Največja moč	P	Hitro gretje/Booster	Kot nalašč za hitro segrevanje hrane do vretja, če uporabljate vodo ali tekočine za kuhanje, ki se hitro grejejo.
	8 – 9	Cvrtje – vrenje	Kot nalašč za porjavitev, začetek kuhanja, cvrtje zamrznjenih izdelkov, hitro vretje.
Visoka moč	7 – 8	Porjavitev – počasno cvrtje – vrenje – pečenje	Kot nalašč za počasno cvrtje, vzdrževanje vrenja, kuhanje in pečenje (kratkotrajno, 5–10 minut).
	6 – 7	Porjavitev – kuhanje – dušenje – počasno cvrtje – pečenje	Kot nalašč za počasno cvrtje, vzdrževanje počasnega vrenja, kuhanje in pečenje (srednje dolgo, 10–20 minut), predgretje.
Srednja moč	4 – 5	Kuhanje – dušenje – počasno cvrtje – pečenje	Kot nalašč za dušenje, rahlo vretje, kuhanje in pečenje (dalj časa).
	3 – 4	Kuhanje – počasno vretje – zgoščevanje – kombiniranje testenin z omako	Kot nalašč za kuhanje, ki zahteva več časa (riž, omake, pečenke, ribe) s tekočinami (npr. voda, vino, juhe, mleko), kombiniranje testenin z omako.
	2 – 3		Kot nalašč za daljše kuhanje (količina, manjša od enega litra: riž, omake, pečenke, ribe) s tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	1 – 2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje hane tople – priprava bolj kremnih rižot	Kot nalašč za mehčanje masla, nežno taljenje čokolade, odtajevanje majhnih izdelkov in segrevanje ravnokar skuhanе hrane (npr. omake, juhe, mineštre).
	1		Kot nalašč za segrevanje ravnokar skuhanе hrane, pripravo bolj kremnih rižot in pogrevanje servirnega pribora (z dodatki, ki so primerni za indukcijo).
Brez moči	0	Nosilna površina	Kuhalnik v stanju pripravljenosti ali izklopljen (morda bo prisotna preostala toplota, ki jo označuje znak "H").

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



OPOZORILO

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Pred čiščenjem pazite, da so kuhalna območja izklopljena in da kazalnik preostale toplote ("H") ni prikazan.

Pomembno:




- Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gob, ker lahko poškodujejo steklo.
- Po vsaki uporabi očistite kuhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
- Če površina ni ustrezno čista, se lahko občutljivost tipk nadzorne plošče zmanjša.
- Strgalo uporabite samo, če so na kuhalni plošči sprijeti ostanke hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.

- Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.
- Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
- Čistite z mehko krpo, papirnatimi brisačami ali čistilnikom za kuhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
- Razlite tekočine na kuhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
- Kuhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

- Preverite, da dovod elektrike ni bil izklopljen.
- Če kuhalne plošče po uporabi ne morete izklopiti, izklopite njeno napajanje.
- Če se ob vklopu kuhalnika na zaslonu pojavijo alfanumerične kode, glejte naslednjo preglednico za navodila.

Opomba: Voda, tekočina iz posod ali predmeti na upravljalnih tipkah kuhalne plošče lahko nenamerno vklopijo ali izklopijo funkcijo zapore nadzorne plošče.

PRIKAZANA KODA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
F0E1	Kuhinjska posoda je zaznana, vendar ni združljiva z zahtevanim dejanjem.	Kuhinjska posoda ni ustrezno postavljena na kuhališče ali ni združljiva z enim ali več kuhališč.	Dvakrat pritisnite tipko za Vklon/Izklop tako, da koda F0E1 izgine in obnovite delovanje kuhališča. Nato poskusite uporabiti posodo na drugem kuhališču ali uporabite drugačno posodo.
F0E7	Napačna priključitev napajalnega kabla.	Priključitev električnega napajanja ne ustreza povsem priključitvi, opisani v poglavju "ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV".	Priključitev električnega napajanja izvedite v skladu s poglavjem "ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV".
F0EA	Upravljalna plošča se je izklopila zaradi previsoke temperature.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite.
F0E9	Kuhalno polje se izklopi, če so temperature previsoke.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.	Pred vnovično uporabo počakajte, da se kuhalno polje ohladi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. Počakajte nekaj sekund in znova priključite kuhalno ploščo na električno omrežje. Če napake ne morete odpraviti, pokličite servisno službo in sporočite kodo napake, ki se pojavi na zaslonu.		
d E <i>[ko je kuhalna plošča izklopljena]</i>	Kuhalna plošča se ne segreje. Funkcije se ne vklopijo.	Vklopljen je PREDSTAVITVENI NAČIN.	Sledite navodilom v poglavju "PREDSTAVITVENI NAČIN".
npr.  :  → -	Kuhalna plošča ne omogoča vklopa posebne funkcije.	Regulator moči omeji nivo moči v skladu z največjo vrednostjo, nastavljeno za kuhalno ploščo.	Glejte poglavje "Nastavitev moči".
npr.  → 5 <i>[Raven moči nižja od zahtevane ravni]</i>	Kuhalna plošča samodejno nastavi minimalno raven moči, s čimer zagotovi, da se kuhalno polje lahko uporablja.	Regulator moči omeji nivo moči v skladu z največjo vrednostjo, nastavljeno za kuhalno ploščo.	Glejte poglavje "Nastavitev moči".

ZVOKI MED DELOVANJEM

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

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

SERVISNA SLUŽBA

Izdelek registrirajte na spletni strani www.hotpoint.eu/register, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podpor.

PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

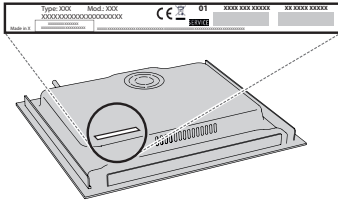
1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami glede na predloge v poglavju **NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

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

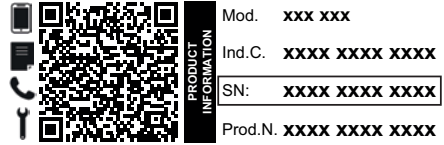
Za pomoč pokličite številko, ki je navedena v garancijski knjižici, ali upoštevajte navodila na spletni strani www.hotpoint.eu.

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

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



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



- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

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

Če kuhhalno ploščo vgrajujete v isti ravni kot delovno površino, pokličite servisno službo in naročite komplet vijakov 4801 211 00112.

Če naprava ni nameščena nad vgradno pečico, se lahko obrnete na servisno službo in kupite komplet delilnikov C00628720 (kuhalna plošča 60 in 65 cm) ali C00628721 (kuhalna plošča 77 cm).

Če ne želite kupiti kompleta delilnikov, preverite, ali je ločevalnik nameščen v skladu z navodili za namestitev.

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

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



Κατεβάστε το πλήρες εγχειρίδιο οδηγιών από την ιστοσελίδα <http://docs.hotpoint.eu> ή καλέστε τον αριθμό που υπάρχει στο βιβλιαράκι εγγύησης.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό: αντίθετα, σβήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας. Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από τη συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από τη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά

κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Το φαγητό δεν πρέπει να μείνει μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η επαγωγική εστία μπορεί να εκπέμπει τον ήχο όταν κινείται ή μείνει στον πίνακα ελέγχου. Απενεργοποιήστε την εστία με το κουμπί ON/OFF.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

⚠ Αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω σε ένα φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό πάνελ (δεν περιλαμβάνεται) στο χώρο κάτω από τη συσκευή.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση με βύσμα καλωδίου τροφοδοσίας, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον κατασκευαστή.


⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνοι ηλεκτροπληξίας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης .

Συνεπώς, τα διάφορα υλικά συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και με πλήρη συμμόρφωση των κανονισμών των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη απορριμμάτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισημαίνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφέρετε στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της ζεστής εστίας σβήνοντάς την μερικά λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Ένα μικρότερο δοχείο από την εστία προκαλεί άσκοπη απώλεια ενέργειας.

Σκεπάζετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας κατά το μαγείρεμα με καπάκια σφικτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (ΕΕ Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Τα άτομα με βηματοδότη ή παρόμοια ιατρική συσκευή θα πρέπει να προσέχουν όταν στέκονται κοντά σε αυτή την επαγωγική εστία ενώ είναι ενεργοποιημένη. Το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο μπορεί να επηρεάσει τον βηματοδότη ή παρόμοια συσκευή. Συμβουλευτείτε το γιατρό σας ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη ή παρόμοιας ιατρικής συσκευής για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματά της με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία της επαγωγικής εστίας.



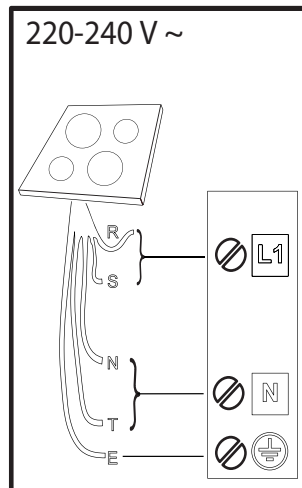
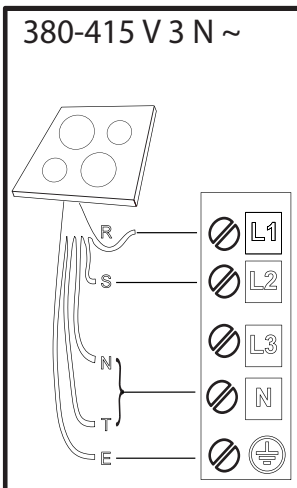
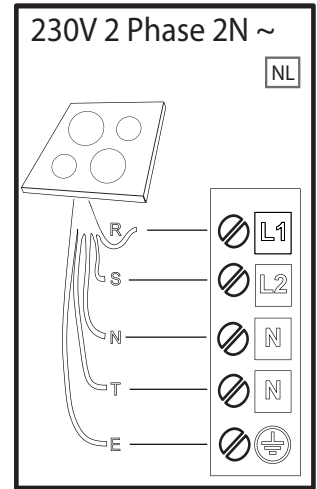
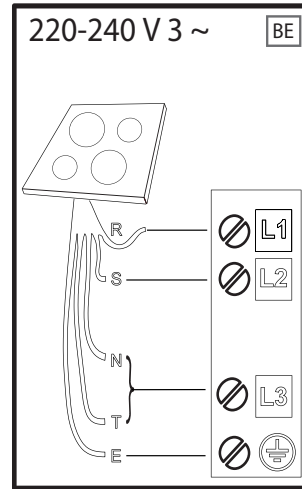
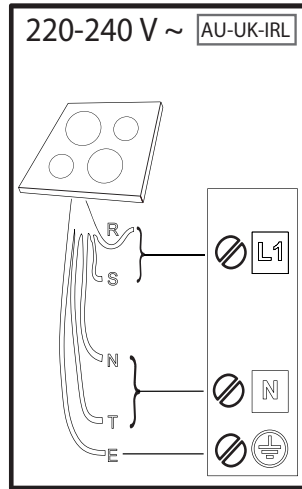
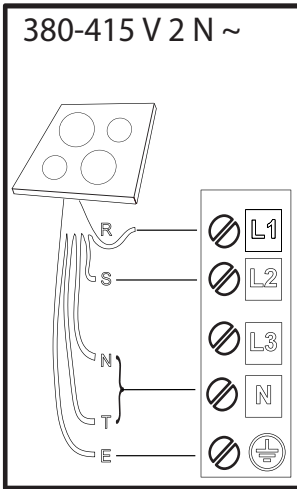
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να γίνει η ηλεκτρική σύνδεση.

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους τρέχοντες κανονισμούς ασφαλείας και εγκατάστασης. Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρείας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στο κάτω μέρος της συσκευής είναι η ίδια με την οικιακή.

Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε καλώδια (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου γείωσης) κατάλληλου μεγέθους μόνο.



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



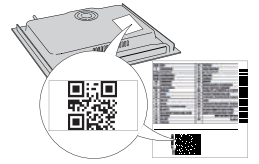
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu/register.

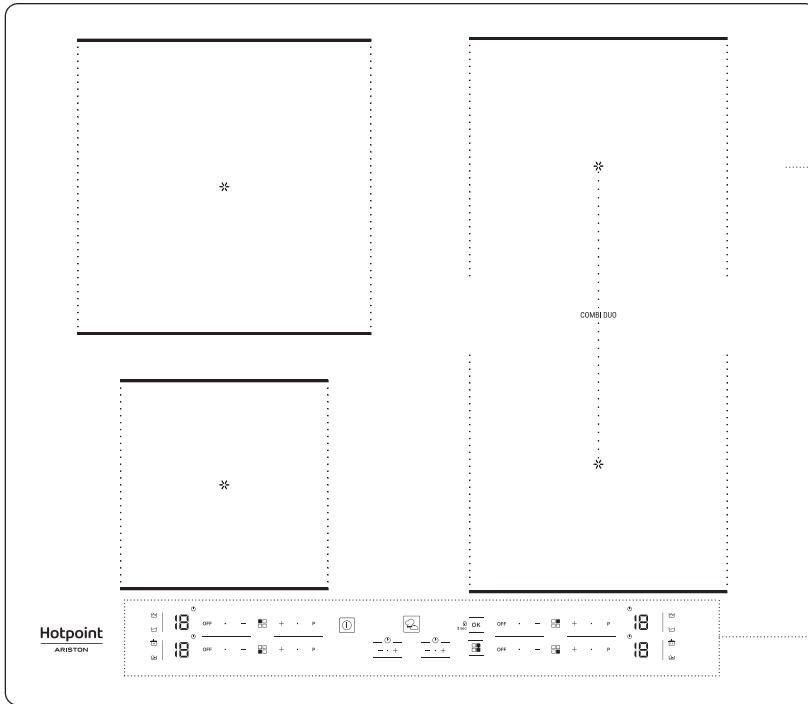


Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

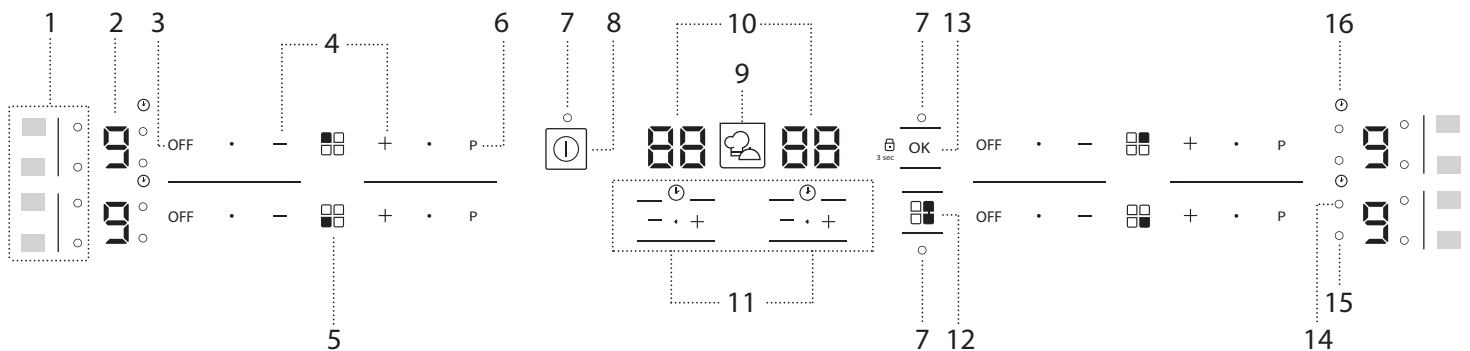


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Μονάδα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ







1. Σύμβολα/ενεργοποίηση ειδικών λειτουργιών
2. Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας
4. Κουμπιά ρύθμισης ισχύος
5. Εντοπισμός της εστίας
6. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης (Booster)

7. Ενδεικτική λυχνία – ενεργή λειτουργία
8. Κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
9. Κουμπί My menu
10. Ένδειξη χρόνου ψησίματος
11. Χρονοδιακόπτης
12. Κουμπί COMBI DUO

13. OK/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων – 3 δευτερόλεπτα
14. Ένδειξη ενεργού χρονοδιακόπτη
15. Ένδειξη επιλογής ζώνης
16. Σύμβολο ένδειξης χρονοδιακόπτη

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια από σιδηρομαγνητικό υλικό κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για να προσδιορίσετε αν μια κατασρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο  (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Ένας μαγνήτης μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να ελεγχθεί αν η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι μαγνητική.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ	ΥΛΙΚΟ	ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
 Συνιστώμενα μαγειρικά σκεύη	Η βάση είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα με σχέδιο σάντουιτς, χάλυβα με σμάλτο, χυτοσίδηρο.	Εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση, θερμαίνεται γρήγορα και διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα.
 Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	Η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική (ο μαγνήτης κολλάει μόνο σε ένα τμήμα της βάσης του μαγειρικού σκεύους).	Μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή θερμαίνεται. Ως αποτέλεσμα, μπορεί να θερμανθεί λιγότερο γρήγορα και η θερμότητα μπορεί να καταναμηθεί λιγότερο ομοιόμορφα.
 Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	Η σιδηρομαγνητική βάση περιέχει περιοχές με αλουμίνιο ή έχει μια εσοχή στο κέντρο.	Η σιδηρομαγνητική περιοχή είναι μικρότερη από την πραγματική περιοχή της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ως αποτέλεσμα, μπορεί να παρέχεται λιγότερη ισχύς και τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να μην θερμαίνονται επαρκώς. Τα μαγειρικά σκεύη ενδέχεται να μην ανιχνεύονται.
Ακατάλληλο	Κανονικός λεπτός χάλυβας, γυαλί, πηλός, χαλκός, αλουμίνιο και άλλα μη σιδηρομαγνητικά υλικά, μαγειρικά σκεύη με πόδια από καουτσούκ.	Τα μαγειρικά σκεύη δεν ανιχνεύονται και δεν θερμαίνονται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλα τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να έχουν επίπεδη βάση. Ελέγχετε περιοδικά τη βάση για τυχόν σημάδια στρέβλωσης, καθώς ορισμένα μαγειρικά σκεύη μπορεί να υποστούν παραμόρφωση λόγω της υψηλής θερμότητας.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΗ

Η χρήση πλακών προσαρμογέα επηρεάζει την απόδοση και συνεπώς αυξάνει τον χρόνο που απαιτείται για τη θέρμανση του νερού ή των τροφίμων. Βεβαιωθείτε ότι η σιδηρομαγνητική διάμετρος της βάσης του μαγειρικού

σκεύους ευθυγραμμίζεται τόσο με τη διάμετρο της πλάκας προσαρμογέα όσο και με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Εάν αυτές οι μετρήσεις δεν ταιριάζουν, μπορεί να μειωθεί σημαντικά η αποδοτικότητα και η απόδοση. Αν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να δημιουργηθεί θερμότητα που δεν μεταφέρεται αποτελεσματικά στο σκεύος ή το τηγάνι, με αποτέλεσμα να μαυρίσει η πλάκα και η εστία.

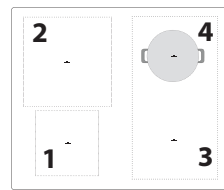
ΑΔΕΙΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας που ενεργοποιεί τη λειτουργία "Αυτόματη απενεργοποίηση" όταν ανιχνεύεται πολύ υψηλή θερμοκρασία. Δεν συνιστάται η χρήση άδειων κατασρόλων και τηγανιών με λεπτή βάση. Ωστόσο, όταν το κάνετε αυτό, η θερμοκρασία μπορεί να αυξηθεί ταχύτερα από τον χρόνο που απαιτείται για την άμεση ενεργοποίηση της "Αυτόματης απενεργοποίησης", με κίνδυνο να καταστραφεί το τηγάνι ή η επιφάνεια της εστίας. Αν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε το τηγάνι ούτε την κατασρόλα και περιμένετε τα διάφορα μέρη να κρυώσουν. Εάν εμφανιστεί οποιοδήποτε μήνυμα σφάλματος, καλέστε το κέντρο σέρβις.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΒΑΣΗΣ ΤΗΓΑΝΙΟΥ/ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της εστίας, χρησιμοποιήστε κατασρόλες με κατάλληλη διάμετρο βάσης για κάθε ζώνη (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα). Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι οι κατασκευαστές μαγειρικών σκευών συχνά παρέχουν το μέγεθος της ανώτερης διαμέτρου του μαγειρικού σκεύους και όχι της διαμέτρου βάσης. Για να διασφαλίσετε ότι η εστία λειτουργεί με την αναμενόμενη απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα μια ζώνη μαγειρέματος με μέγεθος που αντιστοιχεί στο μέγεθος του σιδηρομαγνητή της βάσης των μαγειρικών σκευών. Τοποθετήστε το τηγάνι/την κατασρόλα και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά κεντραρισμένα στην εστία μαγειρέματος κατά τη χρήση. Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε σκεύη μεγαλύτερα από το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΑΝΑ ΖΩΝΗ



Ζώνη	Κατάλληλο σχήμα μαγειρικών σκευών	Κατάλληλο σιδηρομαγνητικό βάση (cm)
1	Στρογγυλό	10
2	Στρογγυλό	15
3 ή 4	Στρογγυλό ή τετράγωνο	12
3+4 (COMBI DUO)	Οβάλ ή ορθογώνιο	Κοντή πλευρά 16-21 Μακριά πλευρά 24 - 38

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


POWER MANAGEMENT (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ)

Κατά την αγορά, η εστία είναι ρυθμισμένη στη μέγιστη δυνατή ισχύ. Κάντε τη ρύθμιση ανάλογα με τα όρια του ηλεκτρικού συστήματος στο σπίτι σας, όπως περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

Σημείωση: Ανάλογα με την ισχύ που επιλέχθηκε για την εστία, ορισμένα από τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος (π.χ. βρασιμός ή γρήγορη επαναθέρμανση) θα μπορούσαν να περιοριστούν αυτόματα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπέρβαση του επιλεγμένου ορίου.

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων. Πατήστε το εντελώς δεξιό κουμπί του χρονοδιακόπτη "+" για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "PL".

Πατήστε το κουμπί  OK.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Επιβεβαιώστε πιέζοντας το  OK.

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο "EE" εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:

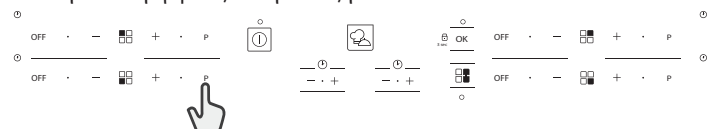
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Πατήστε το κουμπί "P" του πρώτου πληκτρολογίου επάνω αριστερά για 5 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμισμένοι συναγερμοί παραμένουν ενεργοί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (επαναθέρμανση απενεργοποιημένη, δείτε την ενότητα "Αντιμετώπιση προβλημάτων")

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης:

- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Μέσα στο πρώτο λεπτό, πατήστε το κουμπί γρήγορης θέρμανσης "P" του κάτω αριστερού πληκτρολογίου για 5 δευτερόλεπτα (όπως φαίνεται παρακάτω);
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "DE".



Hotpoint

ARISTON

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Για την ενεργοποίηση της μονάδας εστίων, πατήστε το κουμπί ισχύος για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Για την απενεργοποίηση της μονάδας εστίων, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί και όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.



ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Εντοπίστε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος ανατρέχοντας στη θέση των συμβόλων.

Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατσαρόλα.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια μέσα στα σημάδια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ). Αυτό εμποδίζει την υπερθέρμανση της επιφάνειας αφής. Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος, όταν αυτό είναι δυνατό.



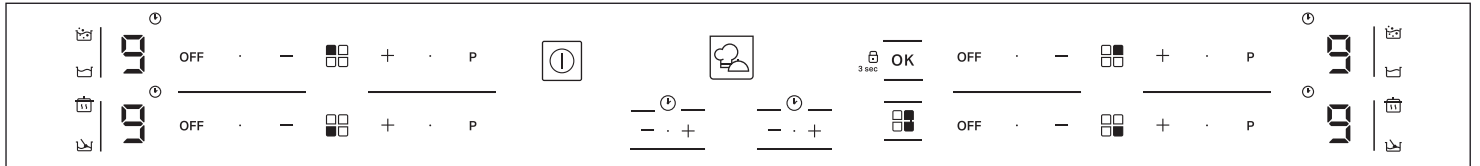
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

OFF · - · · + · P

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

Πατήστε το κουμπί "+" ή "-" της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος για να την ενεργοποιήσετε και να ρυθμίσετε την παροχή ρεύματος. Το επίπεδο θα εμφανίζεται σε αντιστοιχία με την περιοχή, μαζί με την ενδεικτική λυχνία που αναγνωρίζει την ενεργή ζώνη μαγειρέματος. Το κουμπί "P" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της λειτουργίας γρήγορης θέρμανσης (Booster).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



COMBI DUO

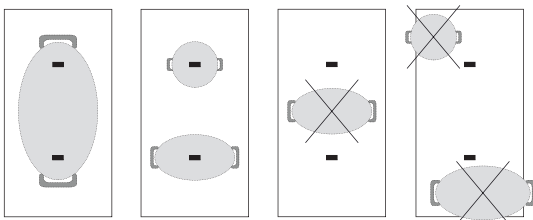
Επιτρέπει να συνδυάσετε δύο ζώνες μαγειρέματος και να τις χρησιμοποιήσετε ως μία ενιαία μεγάλη περιοχή.

Ιδανικό για βραστήρες, σκεύη ή γριλίες που καλύπτουν ολόκληρη την επιφάνεια μαγειρέματος.

Η λειτουργία απενεργοποιείται εάν η ενδιάμεση περιοχή δεν καλύπτεται πλήρως. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε από τα πλήκτρα κύλισης στα δεξιά. Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί "COMBI DUO".

ΣΗΜ. Κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας δεν είναι δυνατή η επιλογή ειδικών λειτουργιών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος ώστε να καλύπτουν τουλάχιστον ένα από τα σημεία αναφοράς (όπως φαίνεται παρακάτω).



Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

Πατήστε το κουμπί "OFF" στα αριστερά της ρύθμισης ισχύος.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίηση τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί OK/κλείδωμα για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης (). Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Υπάρχουν δύο χρονοδιακόπτες - ο ένας ελέγχει τις εστίες την αριστερή πλευρά και ο άλλος τις εστίες στη δεξιά πλευρά.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε το κουμπί "+" ή "-" για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο στην εστία που θα χρησιμοποιήσετε. Θα ανάψει μια ενδεικτική λυχνία σε αντιστοιχία με το ειδικό σύμβολο . Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ και η εστία θα σβήσει αυτόματα.

Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.

Στην περίπτωση που ενεργοποιούνται ταυτόχρονα 2 χρονοδιακόπτες στην ίδια πλευρά της εστίας, η "Ενδειξη επιλογής ζώνης" αναβοσβήνει και ο σχετικός χρόνος μαγειρέματος που επιλέγεται εμφανίζεται στην κεντρική οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε τα κουμπιά "+" και "-" μαζί έως ότου απενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.



ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η λυχνία LED (όταν είναι αναμμένη) υποδεικνύει ότι ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί για τη ζώνη μαγειρέματος.



MY MENU

Το κουμπί "My menu" ενεργοποιεί τις ειδικές λειτουργίες.

Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θέση της και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί "My menu". Η οθόνη της επιλεγμένης περιοχής θα εμφανίσει το "A".

Η ένδειξη για την πρώτη διαθέσιμη ειδική λειτουργία για την εστία θα ανάψει. Επιλέξτε την επιθυμητή ειδική λειτουργία πιέζοντας το κουμπί "My menu" μία ή περισσότερες φορές.

Η λειτουργία ενεργοποιείται μόλις πατηθεί το κουμπί για επιβεβαίωση. Για να επιλέξετε μια άλλη ειδική λειτουργία, πατήστε "OFF" και, στη συνέχεια, το κουμπί "My menu" για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τις ειδικές λειτουργίες και να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε "OFF".

Το επίπεδο ισχύος κατά τη χρήση ειδικών λειτουργιών είναι προκαθορισμένο από την εστία και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.



ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία, συνήθως μετά το ψήσιμο ή όταν θέλετε να μειώσετε τα υγρά πολύ αργά.

Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.



ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.



ΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.

Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί.

Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλεύουμε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει. Εάν τα δοχεία είναι μεγάλα και η ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από 2 λίτρα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα καπάκι για να βελτιστοποιήσετε τον χρόνο βρασμού.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ



ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "H", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμη ζεστή. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ακόμη και αν η ζώνη δεν είναι ενεργοποιημένη, αλλά έχει θερμανθεί λόγω της χρήσης των παρακαίμενων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο.

Όταν κρυώσει η εστία μαγειρέματος, το γράμμα "H" εξαφανίζεται.



ΛΑΘΑΣΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το τραπέζι μαγειρικής προσφέρει ένα παράδειγμα του τύπου μαγειρέματος για κάθε επίπεδο ισχύος. Η πραγματική ισχύς που παρέχεται σε κάθε επίπεδο ισχύος εξαρτάται από τη διάσταση της ζώνης μαγειρέματος.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΣ		ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)
Μέγιστη ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα/Booster	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών, βράσιμο νερού και ζέσταμα υγρών μαγειρέματος σε σύντομο χρόνο.
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, πρώτα στάδια μαγειρέματος, τηγάνισμα καταψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο.
Υψηλή ισχύς	7-8	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών).
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών.
Μέτρια ισχύς	4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα). Ανακάτεμα ζυμαρικών.
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών.
	2-3		Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλης διάρκειας ψήσιμο (με όγκο μικρότερο από ένα λίτρο: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα).
Χαμηλή ισχύς	1-2	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση ζεστάματος - ανακάτεμα	Ιδανικό για το λιώσιμο του βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρών διαστάσεων και διατήρηση των φαγητών ζεστών αμέσως μετά το μαγείρεμα (π.χ. σάλτσες, σούπες, μινεστρόνε).
	1		Ιδανικό για τη διατήρηση της θερμοκρασίας σε φαγητά αμέσως μετά το μαγείρεμα, το ανακάτεμα ριζότου και για να διατηρηθούν ζεστά τα πιάτα πριν τα βάλετε στο τραπέζι (με εξάρτημα ειδικό για την επαγωγή).
Μηδενική ισχύς	OFF	Επιφάνεια εστιών	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη "H").

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ("H") δεν εμφανίζεται πλέον.



Σημαντικό:

- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
- Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχειλίσας υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΟΘΟΝΗΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
FOE1	Τα μαγειρικά σκεύη εντοπίζονται αλλά δεν είναι συμβατά με την απαιτούμενη λειτουργία.	Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι καλά τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι συμβατά με μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.	Πατήστε δύο φορές το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (On/Off) για να αφαιρέσετε τον κωδικό FOE1 και να επαναφέρετε τις λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
FOE7	Λανθασμένη σύνδεση καλωδίου ρεύματος.	Η σύνδεση παροχής ρεύματος δεν είναι ακριβώς όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".	Ρυθμίστε τη σύνδεση παροχής ρεύματος σύμφωνα με την παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".
FOEA	Ο πίνακας διακοπών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
FOE9	Η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Πριν χρησιμοποιήσετε πάλι την επιφάνεια μαγειρέματος, περιμένετε να κρυώσει.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερά και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		
dE [όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη]	Η εστία δεν ενεργοποιεί τη θέρμανση. Οι λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται.	"ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ" ενεργοποιημένη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ".
π.χ.  → -	Η εστία δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση ειδικής λειτουργίας.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο "Ρυθμιση ισχύος".
π.χ.  → 5 [Επίπεδο ισχύος χαμηλότερο από το ζητούμενο επίπεδο]	Η εστία ρυθμίζει αυτόματα ένα ελάχιστο επίπεδο ισχύος για να εξασφαλίσει τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο "Ρυθμιση ισχύος".

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι επαγωγικές εστίες σφυρίζουν ή τρίζουν κατά την κανονική λειτουργία τους. Αυτοί οι θόρυβοι στην ουσία προέρχονται από τα σκεύη μαγειρέματος και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών (π.χ. όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικές στρώσεις υλικού ή δεν είναι ομαλές).

Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν ένδειξη κάποιου σφάλματος.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu/register.

ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ:

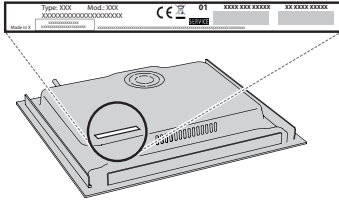
1. Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον **ΟΔΗΓΟ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ**.
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΕΑΝ Η ΒΛΑΒΗ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΛΕΓΧΟΥΣ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΣΙΕΣΤΕΡΟ ΣΕΡΒΙΣ.

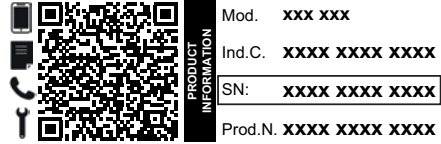
Για τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που αναγράφεται στο βιβλιαράκι εγγύησης ή ακολουθήστε τις οδηγίες στην www.hotpoint.eu.

Όταν επικοινωνείτε με την Εξυπηρέτηση πελατών, αναφέρετε πάντα:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης;
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής;



- τον σειριακό αριθμό (αριθμός μετά τη λέξη SN στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή). Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται επίσης στην τεκμηρίωση;



- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Στην περίπτωση εντοιχισμένης εγκατάστασης, καλέστε το σέρβις για να ζητήσετε το κιτ βιδών συναρμολόγησης 4801 211 00112.

Σε περίπτωση εγκατάστασης όχι πάνω από έναν εντοιχισμένο φούρνο, μπορείτε να καλέσετε την υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών για να αγοράσετε το κιτ διαχωριστικού C00628720 (επιφάνεια μαγειρέματος 60 και 65 cm) ή C00628721 (επιφάνεια μαγειρέματος 77 cm).

Αν προτιμάτε να μην αγοράσετε το κιτ διαχωριστικού βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί διαχωριστικό σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας;
- Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας docs.hotpoint.eu;
- Εναλλακτικά, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Hotpoint

ARISTON

400020000855

Cijeli priručnik s uputama preuzmite na <http://docs.hotpoint.eu> ili nazovite telefonski broj koji se nalazi u jamstvenoj knjižici.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

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

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

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

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

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

INSTALIRANJE

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

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

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

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

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

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

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

oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

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


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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA


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

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

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

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

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

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

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

NAPOMENA

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



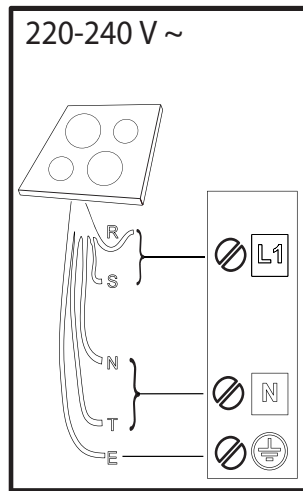
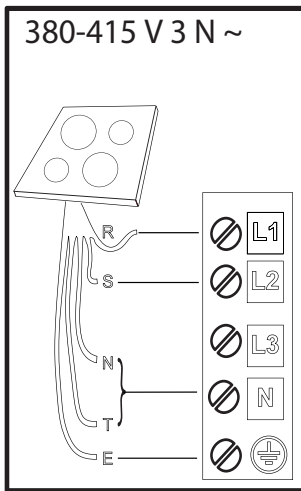
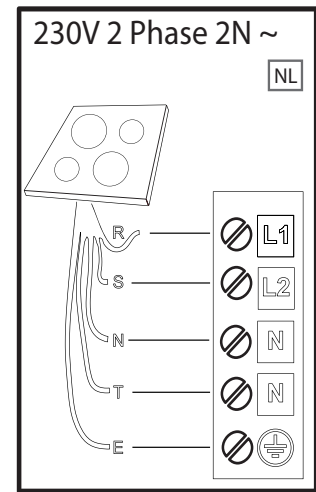
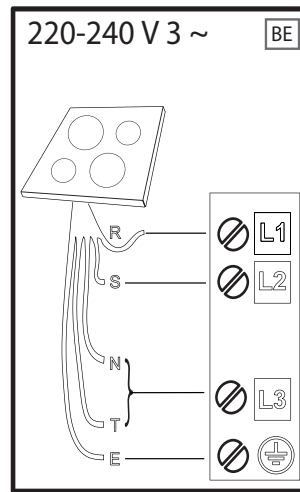
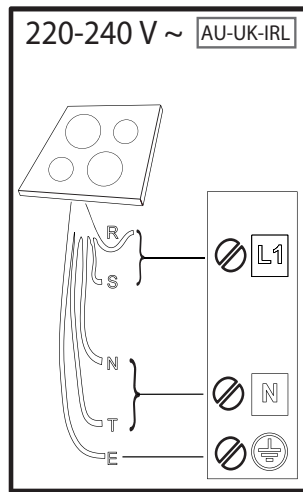
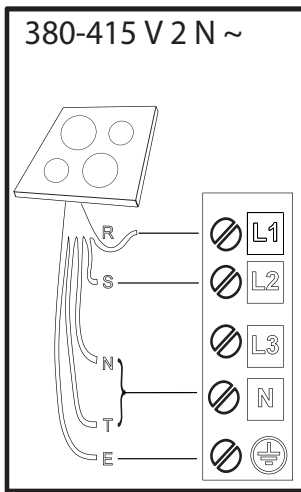
PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni priključak mora se napraviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje.

Instalaciju mora provesti kvalificirano osoblje koje poznaje važeće sigurnosne i instalacijske propise. Posebice, instalacija se mora obaviti u skladu s pravilima lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom.

Napon naveden na pločici s podacima na dnu aparata mora biti jednak naponu mreže u stambenom objektu.

Propisi zahtijevaju da uređaj bude uzemljen: upotrebljavajte samo vodiče odgovarajuće veličine (uključujući uzemljeni vodič).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melnš-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-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-кафяв-браон-гжава-сmedь-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-zuto/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



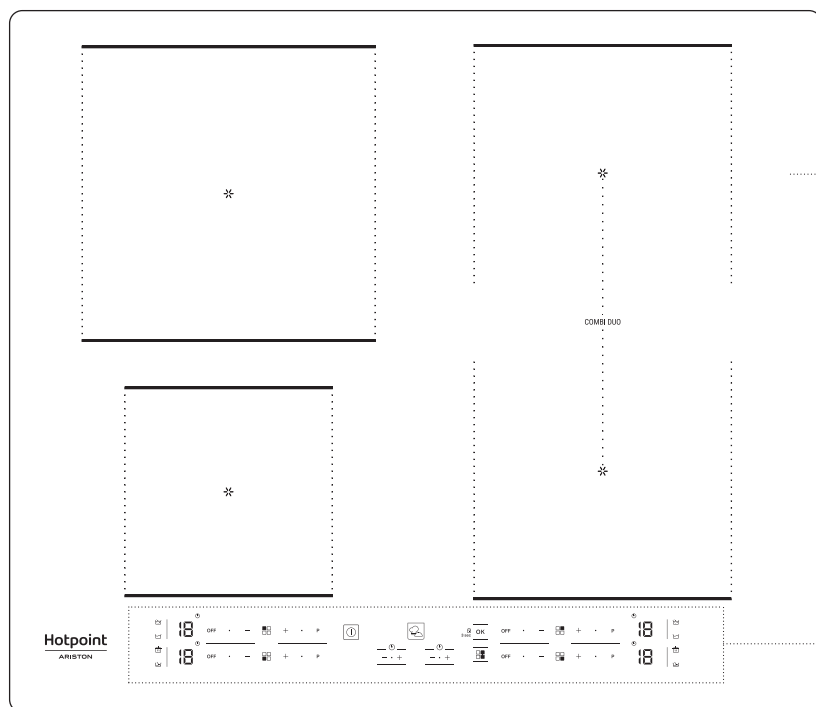
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA HOTPOINT
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.hotpoint.eu/register.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



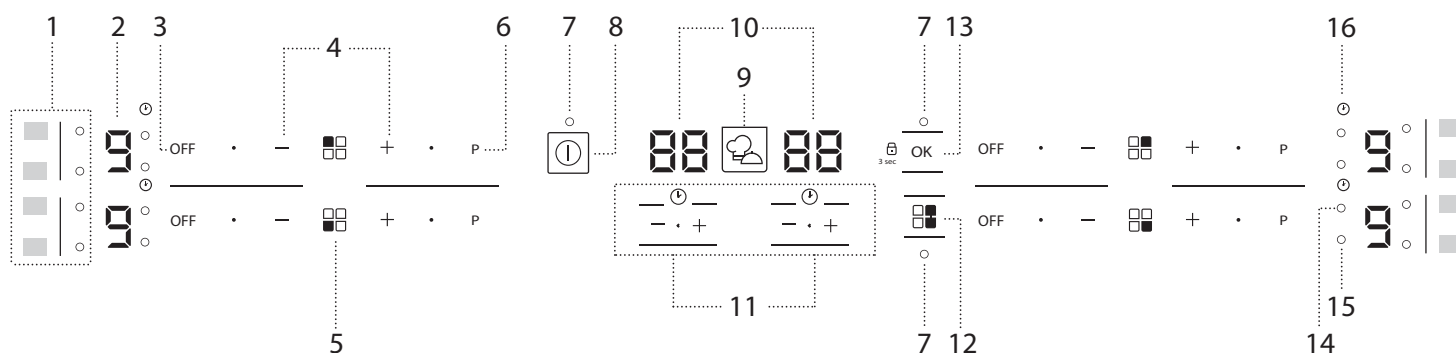
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA




1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

UPRAVLJAČKA PLOČA



- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Simboli/uključivanje posebnih funkcija 2. Odabrana razina kuhanja 3. Gumb za gašenje zone za kuhanje 4. Gumbi za podešavanje snage 5. Identifikacija zone za kuhanje 6. Gumb za brzo zagrijavanje (Booster) | <ol style="list-style-type: none"> 7. Kontrolno svjetlo – funkcija aktivna 8. Tipka za Ukjučivanje/Isključivanje 9. Gumbi My menu 10. Pokazivač vremena kuhanja 11. Mjerač vremena 12. Gumb COMBI DUO | <ol style="list-style-type: none"> 13. OK/Gumb za zaključavanje tipki – 3 sekunde 14. Aktivni pokazivač mjerača vremena 15. Indikator odabira zone 16. Pokazivač mjerača vremena |
|---|---|--|

DODATNI PRIBOR

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

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

NAPOMENA: Svo posuđe mora imati ravno dno. Povremeno provjeravajte ima li na dnu bilo kakvih znakova savijanja jer se neko posuđe može deformirati zbog visoke temperature.

ADAPTERI ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

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

promjer dna posuđa i promjer adapterske ploče te promjer zone za kuhanje. Ako se ne podudaraju, to može značajno smanjiti učinkovitost i performanse. Nepridržavanje ovih smjernica može dovesti do nakupljanja topline koja se ne prenosi učinkovito na lonac ili tavu, što može uzrokovati crnjenje ploče i ploče za kuhanje.

PRAZNI LONCI I TAVE

Ploča je opremljena unutarnjim sigurnosnim sustavom koji aktivira funkciju „automatsko isključivanje“ kada detektira previsoku temperaturu. Ne preporučuje se upotreba praznih lonaca i tava s tankim dnom. U tom bi slučaju temperatura mogla porasti brže od vremena potrebnog da se „automatsko isključivanje“ aktivira, što bi moglo uzrokovati oštećenje posude ili površine ploče za kuhanje. Ukoliko dođe do toga, nemojte ništa dirati i čekajte da se svi dijelovi ohlade. Ako se pojavi poruka o grešci, pozovite servis.

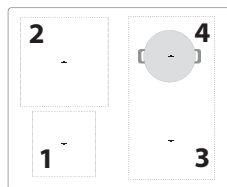
PRIMJEREN PROMJER DNA LONCA/TAVE ZA RAZLIČITE ZONE KUHANJA

Dabiste osigurali ispravan rad ploče za kuhanje, upotrebljavajte lonce odgovarajućeg promjera (pogledajte tablicu u nastavku). Imajte na umu da proizvođači posuđa često navode veličinu promjera gornje strane dna posuđa, a ne donje.

Kako biste osigurali da ploča za kuhanje radi s očekivanim učinkom, uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje veličine koja odgovara promjeru feromagnetskog dna posuđa.

Stavite lonac/tavu pazeći da je dobro centrirana na zonu za kuhanje u upotrebi. Preporuča se da ne upotrebljavate posude veće od zone za kuhanje.

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA



Zona	Prikladan oblik posuđa	Prikladno feromagnetsko dno (cm)
1	Okruglo	10
2	Okruglo	15
3 ili 4	Okruglo ili četvrtasto	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovalno ili pravokutno	Kraća strana 16-21 Duža strana 24 - 38

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (POSTAVLJANJE SNAGE)

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

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

Postavljanje snage ploče za kuhanje:

Kada spojite uređaj na električnu mrežu, možete postaviti razinu snage u roku od 60 sekundi.

Pritisnite krajnji desni gumb mjerača vremena „+“ na najmanje 5 sekunde. Na zaslonu će se prikazati simbol „PL“.

Pritisnite gumb  za potvrdu.

Željenu razinu snage odaberite pomoću gumba „+“ i „-“.

Dostupne razine snage su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdite pritiskom na .

Odabrana razina snage ostaje u memoriji i u slučaju nestanka električne struje. Za promjenu razine snage, isključite uređaj iz električne mreže na najmanje 60 sekundi, a zatim ga ponovno spojite i ponovite gore navedene korake.

Ukoliko dođe do pogreške tijekom postavljanja, pojavit će se simbol „EE“ i oglasit će se zvučni signal. Ako se to dogodi, ponovite radnju.

Ako se pogreška i dalje javlja, obratite se postprodajnom servisu.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

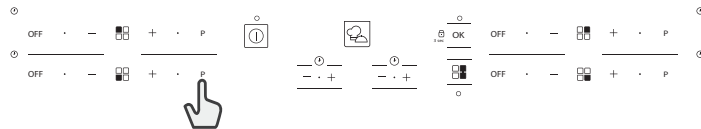
Za uključivanje/isključivanje zvučnog signala:

- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Na 5 sekundi pritisnite gumb „P“ prve tipkovnice u gornjem lijevom dijelu. Svi postavljani alarmi ostaju aktivni.

POKAZNI NAČIN RADA (isključeno zagrijavanje, pogledajte odjeljak u dijelu „Rješavanje problema“)

Uključivanje i isključivanje pokaznog načina rada:

- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Tijekom prve minute pritisnite gumb za brzo zagrijavanje „P“ donje lijeve tipkovnice na 5 sekundi (kako je prikazano u nastavku).
- Na zaslonu će se prikazati „DE“.



SVAKODNEVNA UPORABA

UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PLOČE

Za uključivanje ploče, pritisnite gumb za uključivanje i držite oko 1 sekundu. Za isključivanje ploče, ponovno pritisnite isti gumb, i sve će zone za kuhanje biti deaktivirane.

NAMJEŠTANJE

Odredite željenu zonu za kuhanje prema simbolima za položaj. Nemojte posudom prekriti simbole na upravljačkoj ploči.

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

Time se sprječava pregrijavanje dodirne pločice. Prilikom pečenja ili prženja treba upotrebljavati stražnja područja kuhanja kada god je to moguće.



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUHANJE TE NAMJEŠTANJE RAZINE SNAGE

OFF · - ■ + · P

Aktiviranje zona za kuhanje:

Pritisnite gumb "+" ili "-" tražene zone kuhanja da biste je uključili i namjestite snagu. Razina će se prikazati pored područja zajedno sa svjetlom pokazivača koji prikazuju uključenu zonu kuhanja. Gumb "P" može se upotrijebiti za odabir funkcije brzog zagrijavanja (Booster).

Deaktiviranje zona za kuhanje:

Pritisnite gumb "OFF" lijevo od gumba za podešavanje snage.

ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

Zaključajte postavke te tako spriječite da se ploča slučajno uključi tako da pritisnete OK/Gumb za zaključavanje tipki i držite 3 sekunde. Zvučni signal i svjetlo upozorenja iznad simbola označavaju da je ta funkcija aktivirana. Upravljačka ploča je zaključana, osim funkcije isključeno (⓪). Za otključavanje upravljačkih tipki, ponovite postupak za aktiviranje.

MJERAČ VREMENA

Dva su mjerača vremena - jedan za lijeve zone za kuhanje, a drugi za desne zone za kuhanje.

Aktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite gumb "+" ili "-" za postavljanje željenog vremena na zoni za kuhanje koja je u uporabi. Svjetlo pokazivača uključit će zajedno s pripadajućim simbolom ⓪. Kada postavljeno vrijeme prođe, oglasit će se zvučni signal, a zona za kuhanje će se automatski ugastiti.

Vrijeme se može promijeniti u bilo kojem trenutku i nekoliko mjerača vremena može se istovremeno uključiti.

Kada su 2 mjerača vremena na istoj strani štednjaka istovremeno uključena, "Indikator odabira zone" treperi i pripadajuće odabrano vrijeme kuhanja prikazano je na središnjem zaslonu.

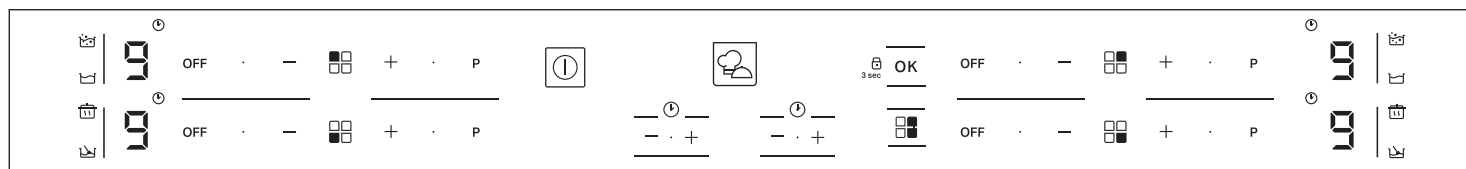
Deaktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite gume "+" i "-" zajedno sve dok se mjerač vremena ne deaktivira.

POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA

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

FUNKCIJE



COMBI DUO

Omogućuje kombiniranje dvije zone kuhanja i njihovu upotrebu kao jednog velikog područja.

Idealno za lonce za pripremu ribe, lonce ili rešetke koji prekrivaju cijelu površinu za kuhanje.

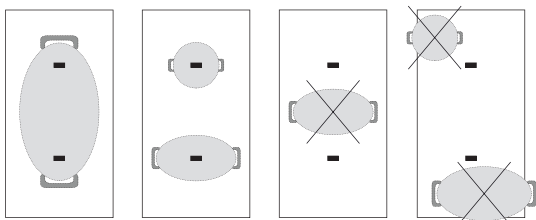
Funkcija se isključuje ako područje premošćenja nije potpuno prekriveno.

Može se upotrijebiti bilo koja od tipkovnica s desne strane.

Funkciju uključite/isključite tako da pritisnete tipku "COMBI DUO".

NAPOMENA: Posebne se funkcije ne mogu odabrati kada se upotrebljava ova značajka.

VAŽNO: Postavite lonce u središte zone kuhanja tako da pokrivaju najmanje jednu referentnu točku (kako je prikazano u nastavku).



MY MENU

Gumb "My menu" aktivira posebne funkcije.

Stavite posudu na željeno mjesto i odaberite zonu za kuhanje.

Pritisnite gumb "My menu". Na zaslonu odabranog područja prikazat će se "A". Pokazivač za prvu posebnu funkciju koja je na raspolaganju za tu zonu za kuhanje će svijetliti.

Odaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na gumb "My menu" jedan ili više puta.

Funkcija se aktivira pritiskom na gumb ^{3 sec} OK za potvrdu.

Da biste odabrali neku drugu posebnu funkciju, pritisnite "OFF" i zatim gumb "My menu" da biste odabrali traženu funkciju.

Posebne funkcije možete isključiti i vratiti se u ručni način rada tako da pritisnete "OFF".

Ploča za kuhanje unaprijed postavlja razinu napajanja prilikom upotrebe posebnih funkcija i ona se ne može mijenjati.

OTAPANJE

Ova funkcija omogućava postizanje idealne temperature za otapanje hrane te održavanje stanja hrane bez opasnosti da zagori.

Ovo je vrlo prikladna metoda jer ne uništava osjetljivu hranu kao što je čokolada te sprečava da se zaljepi na posudu.



ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija omogućava držanje hrane na idealnoj temperaturi, obično nakon što je kuhanje dovršeno, ili pri vrlo sporom reduciranju tekućine. Pogodna za serviranje hrane na savršenoj temperaturi.



SPORO KUHANJE

Ova je funkcija pogodna za održavanje temperature vrenja što vam omogućava da hranu kuhate dulje vrijeme bez opasnosti da zagori. Pogodno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja) s tekućim umacima.



KLJUČANJE

Ova funkcija omogućava da voda proključa i nastavi ključati uz nižu potrošnju energije. U lonac je potrebno staviti oko 2 litre vode (po mogućnosti sobne temperature). U svakom slučaju preporučamo korisnicima da nadziru vrelu vodu te da redovno provjeravaju količinu preostale vode. Ako su lonci veliki i ako je količina vode veća od 2 litre, preporučujemo upotrebu poklopca da bi se postiglo kraće vrijeme ključanja.

POKAZIVAČI



PREOSTALA TOPLINA

Ako se na zaslonu prikaže "H", to znači da je zona kuhanja vruća. Indikator se uključuje čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrijala upotrebom obližnjih zona ili zato što je na nju postavljen vrući lonac. Kada se zona kuhanja ohladi, slovo "H" nestaje.



POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

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

TABLICA KUHANJA

Tablica kuhanja donosi primjer vrste kuhanja za svaku postavku razine. Stvarna snaga svake razine snage ovisi o dimenzijama zone kuhanja.

RAZINA SNAGE		VRSTA PRIPREME JELA	RAZINA UPOTREBE (označava iskustvo u kuhanju i navike)
Najveća snaga	P	Brzo zagrijavanje/Booster	Idealno za brzo povećanje temperature jela na brzo vrenje, predviđeno za vodu ili tekućine koje se brzo zagrijavaju.
	8 – 9	Prženje – vrenje	Idealno za jače završno pečenje, početak kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo zakuhanje.
Visoka snaga	7 – 8	Jače završno pečenje – pirjanje – kuhanje – pečenje na roštilju	Idealno za prženje, održavanje jakog ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (kratkotrajno, 5 – 10 minuta).
	6 – 7	Jače završno pečenje – kuhanje – kuhanje gulaša i ragu – pirjanje – pečenje na roštilju	Idealno za prženje, održavanje ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (srednje trajanje, 10 – 20 minuta), predgrijavanje.
Srednja snaga	4 – 5	Kuhanje – priprema gulaša – pirjanje – pečenje na roštilju	Idealno za pripremu gulaša, održavanje laganog ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (dugotrajno).
	3 – 4	Kuhanje – tiho ključanje zgušnjavanje – priprema tjestenine s umakom	Idealno za recepte s dugom pripremom (riža, umaci, pečenja, riba) s tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mljeko), priprema tjestenine s umakom.
	2 – 3		Idealno za dugo kuhanje (količina manjih od jedne litre: riža, umaci, pečenje, riba) s tekućinama (npr. voda, vino, temeljac, mljeko).
Niska snaga	1 – 2	Topljenje – odležavanje – održavanje topline hrane – priprema kremastih rižota	Idealno za topljenje maslaca, pažljivo topljenje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda i održavanje topline pripremljenih jela (npr. umaka, juha, juha s tjesteninom).
	1		Idealno za održavanje pripremljenih jela toplim, završavanje rižota i održavanje pribora za posluživanje toplim (pribor predviđen za indukcijske ploče).
Nulta snaga	OFF	Površina za postavljanje posuda	Ploča u stanju pripravnosti ili isključena ploča (moguća preostala toplina nakon kuhanja, označena slovom "H").

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE

- Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.
- Prije čišćenja provjerite jesu li zone za kuhanje isključene i je li indikator preostale topline (H) isključen.

Važno:

- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kada se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač samo ako ima ostataka zalijepljenih na štednjak. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.

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





Hotpoint

ARISTON

RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Uvjerite se da napajanje nije isključeno.
- Ako nakon uporabe ne možete isključiti ploču, iskopčajte je iz struje.
- Ako se na zaslonu nakon uključivanja ploče prikazuju slovno-brojni znakovi, upute potražite u sljedećoj tablici.

Napomena: Voda, tekućina prolivena iz posude ili bilo kakvi predmeti na gumbima ploče mogu slučajno aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja upravljačke ploče.

KOD PRIKAZA	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
F0E1	Posuđe je otkriveno, ali nije kompatibilno sa zatraženim načinom rada.	Posuđe nije dobro postavljeno na zonu kuhanja ili nije kompatibilno s jednom ili više zona kuhanja.	Dva puta pritisnite gumb Uključivanje/Isključivanje (On/Off) da biste uklonili kod F0E1 i obnovili rad zone kuhanja. Tada pokušajte upotrijebiti posuđe na drugoj zoni kuhanja ili upotrijebite drugo posuđe.
F0E7	Nepravilno priključivanje kabela za napajanje.	Priključak napajanje nije točno onakav kakav je naveden u dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".	Priključak napajanja namjestite prema dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".
F0EA	Upravljačka ploča se isključuje zbog pretjerano visokih temperatura.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se ploča ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E9	Zona kuhanja isključuje se kada je temperatura previsoka.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Isključite napajanje ploče za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovno spojite ploču za kuhanje na električnu mrežu. Ako se problem i dalje pojavljuje, obratite se servisu i navedite kod pogreške koji se prikazuje na zaslonu.		
d E [kada je štednjak isključen]	Štednjak ne uključuje zagrijavanje. Funkcije se ne uključuju.	Uključen je POKAZNI NAČIN RADA.	Pratite upute u dijelu "POKAZNI NAČIN RADA".
npr.  :  → -	Ploča za kuhanje ne dopušta uključivanje posebne funkcije.	Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje.	Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".
npr.  →  [Razina snage niža je od zatražene]	Ploča za kuhanje automatski postavlja minimalnu razinu snage da bi se osiguralo da se zona za kuhanje može upotrebljavati.	Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje.	Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".

ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada. Te zvukove zapravo proizvode posude, a povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, ako je dno napravljeno od više različitih slojeva materijala ili ako je nepravilno).

Ti zvukovi mogu ovisiti o vrsti posuda koje koristite i količini namirnica koje one sadrže te ne predstavljaju nikakav kvar.

POSTPRODAJNI SERVIS

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.hotpoint.eu/register.

PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

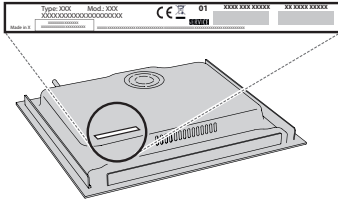
1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

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

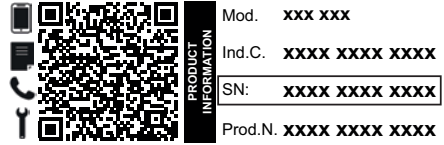
Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na webmjestu www.hotpoint.eu.

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:

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



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



- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

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

U slučaju upuštene montaže (u ravnini) nazovite servis i nabavite komplet vijaka 4801 211 00112.

U slučaju instalacije koja nije preko ugradbene pećnice, obratite se postprodajnoj službi da biste kupili komplet za odvajanje C00628720 (ploča za kuhanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuhanje od 77 cm). Ako ne želite kupiti komplet za odvajanje provjerite je li razdjelnik ugrađen prema uputama za instalaciju.

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

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



Hotpoint

ARISTON

40002000855

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Изтеглете пълното ръководство с инструкции от <http://docs.hotpoint.eu> или се обадете на номера, посочен на книжката за гаранцията.

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плочата на храни с мазнина или олио без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.

⚠ Не използвайте плочата като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Не оставяйте върху плочата метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като може да се нагорещат.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ Храната не трябва да се оставя в или върху продукта за повече от час преди или след готвене.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Индукционният котлон може да генерира акустичен звук, когато нещо е оставено върху контролния панел. Изключете готварския плот чрез бутона ON/OFF.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – съществува опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – съществува опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към търговеца, от който сте закупили уреда, или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.

⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стърготини.

⚠ Ако уредът не е монтиран над фурна, трябва да се постави разделителен панел (не е включен) в нишата под уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠️ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠️ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠️ Инсталирането с използване на захранващ кабел с щепсел не се разрешава, освен ако уредът оригинално не е вече оборудван с такъв от производителя.


⚠️ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - опасност от електрически удар.

⚠️ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ


Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране .

Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС, Отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с правилата за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията).

Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, като я изключите няколко минути, преди да сте завършили готвенето.

Основата на Вашата тенджерка или тиган трябва изцяло да покрива котлона; използването на съд, чиято площ е по-малка от тази на котлона, ще доведе до загуба на енергия.

По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

ЗАБЕЛЕЖКА

Лица с пейсмейкър или подобно медицинско устройство трябва да бъдат внимателни, когато се намират близо до индукционния плот за готвене, докато е включен. Електромагнитното поле може да повлияе на пейсмейкъра или друг вид устройство. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на пейсмейкъра или подобно медицинско устройство, които ще Ви дадат допълнителна информация относно ефектите, които може да има електромагнитното поле на индукционния плот за готвене.



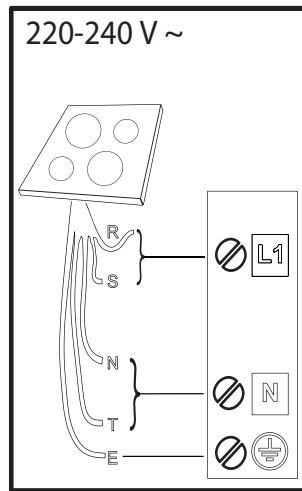
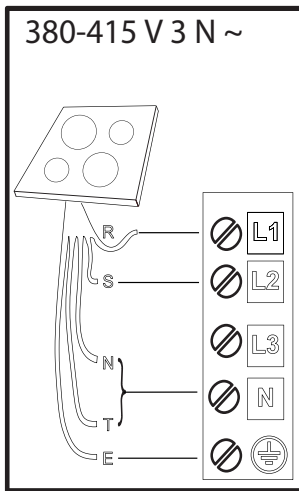
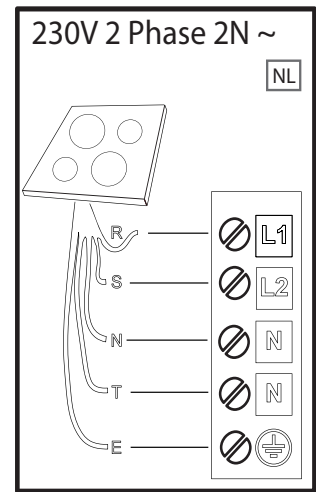
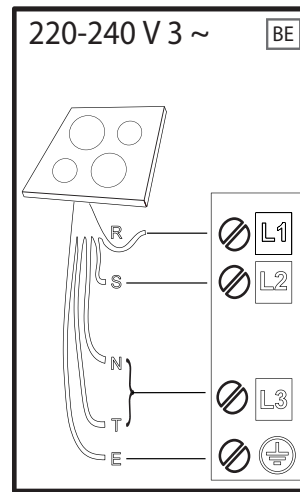
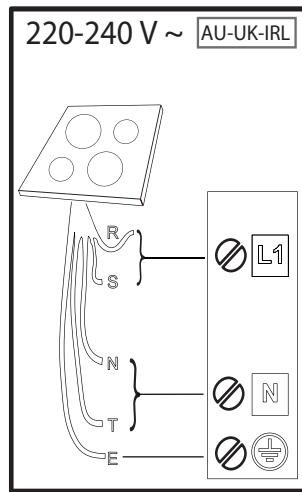
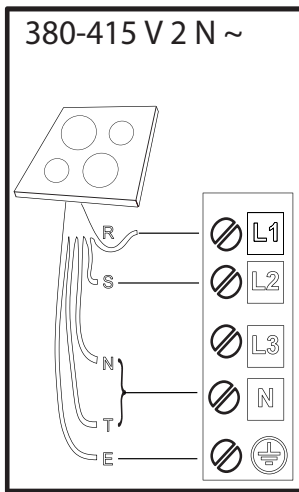
СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическите свързвания трябва да се извършат преди свързването на уреда към електрическата мрежа.

Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, запознат с текущите нормативни разпоредби относно безопасността и монтирането. Особено важно е монтажът да се извърши в съответствие с наредбите на местната електроснабдителна компания.

Уверете се, че напрежението, указано на табелката с номиналните данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви.

Заземяването на уреда е задължително по закон: използвайте проводници (включително заземяващия проводник) само с подходящ размер.



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT
 За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте
 вашия продукт на www.hotpoint.eu/register.

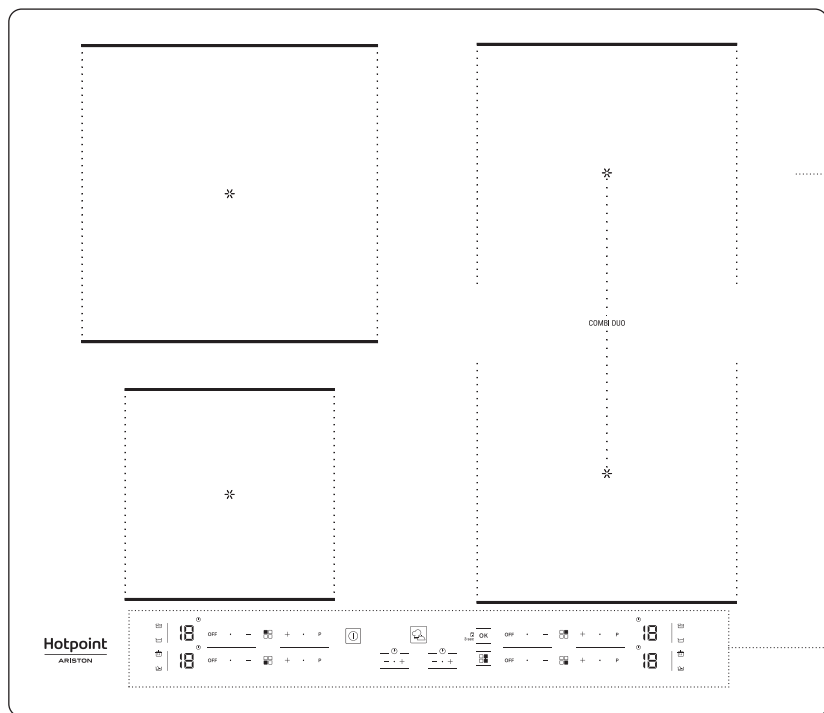


**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
 инструкциите за безопасност.**

**МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА
 ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ
 ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ**

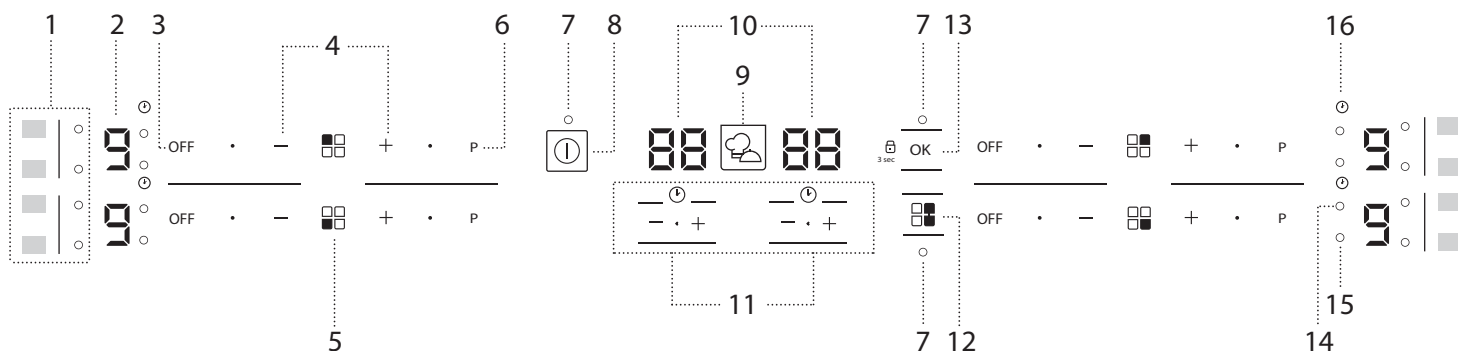


ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО




- 1. Плоча за готвене
- 2. Панел за управление

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



- 1. Символи/активиране на специалните функции
- 2. Избрано ниво на мощността
- 3. Бутон за изключване на нагревателната зона
- 4. Бутони за регулиране на мощността
- 5. Означение на нагревателната зона
- 6. Бутон за вертикална нагревателна зона (Booster)
- 7. Сигнална светлина за включена функция
- 8. Бутон за Включване/Изключване
- 9. Бутон Му мепи
- 10. Индикатор за продължителността на готвене
- 11. Кухненски таймер
- 12. Бутон COMBI DUO
- 13. Бутон OK (Потвърждаване)/Блокиране на панела за управление – 3 секунди
- 14. Индикатор за активен таймер
- 15. Индикатор за избор на зона
- 16. Символ на индикатора на таймера

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте само тенджери и тигани, изработени от феромагнитен материал, подходящ за индукционни котлони. За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има символ  (обикновено нанесен на дъното). Може да се използва и магнит, за да се провери дали основата на съда е магнитна.

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ	МАТЕРИАЛ	СВОЙСТВА
 Препоръчани съдове за готвене	Основата е изработена от неръждаема стомана с дизайн тип "сандвич", емайлирана стомана, чугун.	Осигурява оптимална ефективност, нагрява се бързо и разпределя топлината равномерно.
 Подходящи съдове за готвене	Основата не е напълно феромагнитна (магнитът се залепва само в част от основата на съда).	Нагрява се само феромагнитната зона. В резултат на това може да се нагрее по-бързо и топлината да се разпредели по-неравномерно.
 Подходящи съдове за готвене	Феромагнитната основа включва зони с алуминий или има вдлъбната зона в центъра.	Феромагнитната област е по-малка от действителната площ на основата на съда за готвене. В резултат на това мощността може да е по-малка и съдовете за готвене да не се нагряват достатъчно. Съдовете за готвене може да не бъдат открити.
Не е подходящ	Обикновена тънка стомана, стъкло, глина, мед, алуминий и други неферомагнитни материали, съдове за готвене с гумени крачета.	Съдовете за готвене не са разпознати и не се нагряват.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички съдове за готвене трябва да имат плоска основа. Периодично проверявайте основата за признаци на деформация, тъй като някои съдове за готвене могат да се деформират поради висока температура.

АДАПТЕР ЗА ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ, КОИТО НЕ СА ПОДХОДЯЩИ ЗА ИНДУКЦИЯ

Използването на адаптерни плочи влияе на ефективността и следователно увеличава времето, необходимо за загреване на вода или храна. Уверете се, че феромагнитният диаметър на основата на съда съвпада с диаметъра

на адаптерната плоча и с диаметъра на зоната за готвене. Ако тези измервания не съвпадат, това може значително да намали ефективността и производителността. Неспазването на тези указания може да доведе до събиране на топлина, която не се предава ефективно на съда или тигана, което може да доведе до почерняване на плочата и плота.

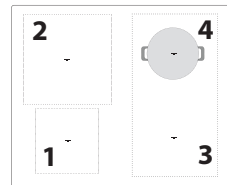
ПРАЗНИ ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ

Готварският плот е снабден с вътрешна система за безопасност, която активира функцията "Автоматично изключване" при установяване на твърде висока температура. Не се препоръчва употребата на празни тенджери и тигани с тънка основа. Обаче при това температурата може да се повиши по-бързо от времето, необходимо за бързото задействане на "Автоматично изключване", с риск от повреждане на съда или повърхността на плота. В такъв случай не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се появи съобщение за грешка, обадете се на сервизния център.

ПОДХОДЯЩ РАЗМЕР НА ДЪНОТО НА ТИГАНА/ТЕНДЖЕРАТА ЗА РАЗЛИЧНИТЕ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

За да се гарантира правилната работа на плота, използвайте съдове с подходящ диаметър на дъното за всяка зона (вижте таблицата по-долу). Моля, обърнете внимание, че производителите на съдове за готвене често пъти посочват размера на горния диаметър на съда, а не на основния диаметър. За да се гарантира, че плотът работи с очакваната производителност, винаги използвайте зона за готвене с размер, съответстващ на феромагнитния размер на основата на съда. Поставете готварския съд, като се уверите, че е добре центриран върху използваната зона за готвене. Препоръчва се да не се използват съдове, по-големи от размера на зоната за готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ПО ЗОНИ



Зона	Подходящи съдове за готвене	Подходяща феромагнитна основа (cm)
1	Кръгла	10
2	Кръгла	15
3 или 4	Кръгла или квадратна	12
3+4 (COMBI DUO)	Овална или правоъгълна	Къса страна 16-21 Дълга страна 24 - 38

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА МОЩНОСТТА

В момента на покупката плотът е настроен на максимална мощност. Регулирайте настройката съгласно параметрите на електрическата мрежа в дома Ви, както е описано в следващия раздел.

ЗАБЕЛЕЖКА: В зависимост от мощността, избрана за плота за готвене, някои от нивата на мощност и функциите на зоната за готвене (напр. варене или бързо претопляне) могат да бъдат автоматично ограничени, за да не бъдат превишавани избраните гранични стойности.

Настройка на мощността на плота:


В продължение на 60 секунди след свързване на уреда към електрическата мрежа е възможно да се зададе максималната мощност на плота.

Натиснете най-десния бутон "+" на таймера и го задръжте за най-малко 5 секунди. На екрана се извежда символът "PL".

Натиснете бутон  за да потвърдите.

С бутони "+" и "-" изберете желаната мощност.

Възможни са следните стойности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Потвърдете, като натиснете .

Избраната максимална мощност се запазва дори и след прекъсване на електрическото захранване.

За да промените максималната мощност, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте поне 60 секунди, включете го отново и изпълнете описаните по-горе стъпки.

При грешка по време на настройката на екрана се извежда символът "EE" и се подава звуков сигнал. Ако това се случи, повторете процедурата. Ако грешката не изчезне, обадете се в сервиза за поддръжка.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- Натиснете бутон "P" на първата клавиатура горе вляво и го задръжте за 5 секунди.

Ако има зададени сигнализации, те остават активни.

ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ (претоплянето е деактивирано, вижте съответния абзац в "Отстраняване на неизправности")

За включване и изключване на демонстрационния режим

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на една минута натиснете долния бутон за бързо загреване "P" на лявата клавиатура и го задръжте за 5 секунди (както е показано по-долу).
- На дисплея ще се покаже "DE".



ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите готварския плот, натиснете бутона за включване в продължение на около 1 секунда. За да изключите плота, натиснете отново същия бутон - изключват се всички нагревателни зони.

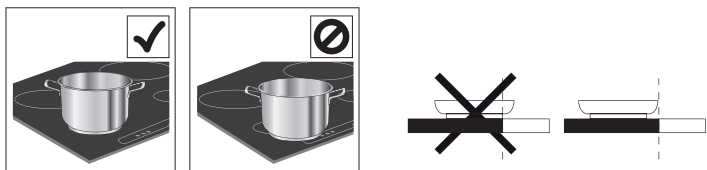


РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

Изберете желаната зона за готвене, като се ориентирате по символите за разположение на зоните.

Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

Моля, имайте предвид: Ако зоните за готвене са разположени близо до контролния панел, препоръчително е да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на готварския съд, така и с горния му ръб, тъй като обикновено тези части са по-широки). Това предпазва сензорния панел от прекалено нагряване. При печене или пържене използвайте задните зони за готвене, ако е възможно.



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА



Включване на нагревателна зона:

Натиснете бутон "+" или "-" на желаната зона за готвене, за да я активирате и да регулирате мощността. Нивото на мощност ще се показва в съответната зона заедно със светлинния индикатор, обозначаващ активната зона за готвене. Бутонът "P" може да се използва за избиране на функцията за бързо загаряване (Booster).

Изключване на нагревателна зона:

Натиснете бутона "OFF", разположен отляво на бутоните за регулиране на мощността.



БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните за настройка и за да избегнете случайното включване на котлона, натиснете и задръжте за 3 секунди бутона ОК/Блокиране на панела за управление. Подава се звуков сигнал и над бутона се появява светлина, сигнализираща, че функцията е включена. Панелът за управление вече е блокиран, с изключение на функцията за изключване (⏻). За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.



КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Готварският плот има два таймера - един за левите и един за десните нагревателни зони.

Включване на таймер:

Натиснете бутон "+" или "-" за да зададете желаната продължителност на работа на използваната нагревателна зона. Ще светне индикатор заедно със съответния символ ⏻. След изтичане на зададеното време се подава звуков сигнал и нагревателната зона автоматично се изключва. Времето може да бъде променяно във всеки един момент и е възможно няколко таймера да бъдат активирани едновременно.

В случай че на плота за готвене бъдат активирани едновременно 2 таймера, индикаторът за избор на зона започва да мига и съответно избраното време на готвене се показва на централния дисплей.

Изключване на таймер:

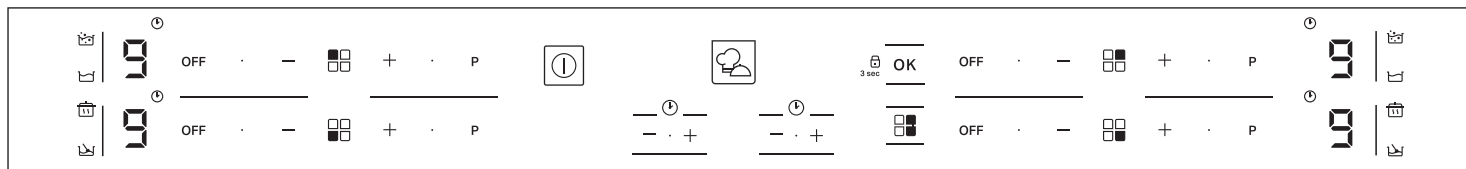
Натиснете едновременно бутони "+" и "-" докато таймерът се изключи.



ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕРА

Този светодиод (когато свети) обозначава, че за тази зона за готвене има зададен таймер.

ФУНКЦИИ



COMBI DUO

Позволява комбинирането на две зони за готвене и използването им като единична голяма площ.

Подходящо за тави за риба, тенджери или грил тигани, които покриват цялата повърхност за готвене.

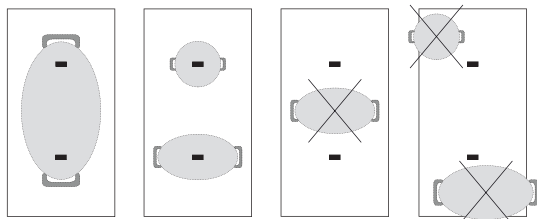
Ако свързващата двете зони част не е изцяло покрита, функцията се деактивира.

Може да използвате която и да било от клавиатурите отдясно.

За да активирате/деактивирате функцията, натиснете бутона "COMBI DUO".

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате тази функция, не може да избирате специални функции.

ВАЖНО: Поставете готварските съдове в центъра на зоната за готвене така, че да покриват поне една от маркиращите точки (както е показано по-долу).



MY MENU

Бутон "My menu" включва специалните функции.

Поставете съда и изберете съответната нагревателна зона.

Натиснете бутон "My menu". Дисплеят на избраната зона ще показва "A". Светва индикаторът за първата специална функция, възможна за избраната нагревателна зона.

Изберете желаната специална функция, като натиснете бутон "My menu" веднъж или няколко пъти.

Функцията се активира след потвърждаване с бутон .

За избиране на друга специална функция натиснете "OFF" и след това бутона "My menu", за да изберете желаната функция.

За деактивиране на специалните функции и връщане към ръчен режим натиснете "OFF".

При използване на специални функции нивото на мощност е предварително зададено от плота и не може да бъде променяно.



РАЗТОПЯВАНЕ

Функцията позволява да се осигури и поддържа необходимата температура за разтопяване на храна без опасност от загаряне.

Функцията е много полезна, тъй като не поврежда фините храни, например шоколада, и не позволява да залепнат към дъното на съда.



ПОДДЪРЖА ТОПЛО

Тази функция позволява да поддържате храната при най-подходящата температура, обикновено след приключване на готвенето или при много бавно изпаряване на течността.

Много подходяща за сервиране на храна с идеална температура.



КЪКРЕНЕ

Функцията позволява да се поддържа температура за къкрене и да се готви продължително без опасност храната да загори.

Много подходяща за рецепти, изискващи продължително готвене (ориз, сосове, печено) с течни сосове.



КИПЕНЕ

Функцията служи за възвирание на вода и поддържане на кипенето с понисък разход на електроенергия.

В съда за готвене трябва да се наляят около 2 литра вода (за предпочитане на стайна температура).

Препоръчва се кипящата вода винаги да се наблюдава и периодично да се проверява какво количество остава.

Ако съдът е с големи количества вода е повече от 2 литра, препоръчваме да използвате капак, за да оптимизирате времето за варене.

ИНДИКАТОРИ



ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва "H", това означава, че зоната за готвене е гореща. Индикаторът свети дори ако зоната не е била активирана, но се е нагряла поради използване на съседни зони или защото върху нея е бил поставен горещ съд за готвене.

Когато зоната за готвене изстинее, "H" изгасва.



НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона. Ако състоянието се запази в продължение на 30 секунди, нагревателната зона се изключва.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Готварската таблица дава примери за типа готвене при всяко ниво на мощност. Реалната подавана мощност на всяко от нивата на мощност зависи от размера на зоната за готвене.

НИВО НА МОЩНОСТТА		ВИД ГОТВЕНЕ	ИЗПОЛЗВАНО НИВО (индикация за подпомагане на опита и навиците при готвене)
Максимална мощност	P	Бързо загряване/Booster	Подходящо за бързо увеличаване на температурата на храните за бързо завиране, ако се касае за вода, или бързо загряване на течности.
	8 – 9	Пържене – завиране	Идеално за запичане, започване на готвене, пържене на замразени продукти, бързо кипване.
Висока мощност	7 – 8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност, 5 - 10 минути).
	6 – 7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко варене, готвене и печене (за средна продължителност – 10 - 20 минути), загряване на аксесоари.
Средна мощност	4 – 5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия.
	3 – 4	Готвене – кипване – сгъстяване – размесване	Идеално за продължително готвене (ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), размесване на макарони.
	2 – 3		Идеално за продължително готвене (с обем под един литър: ориз, сосове, печено месо, риба) с течности (напр. вода, вино, бульон, мляко).
Ниска мощност	1 – 2	Топене – размразяване – поддържане на топло – размесване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на прясно сготвени храни топли (напр. сосове, супи, минестроне).
	1		Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, добавяне на ориз поддържане на температурата на ястия (с подобрени индукционни аксесоари).
Мощност нула	OFF	Повърхност за поставяне	Плочата за готвене е в режим на готовност или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с "H").

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина ("H") не свети.

Важно:

- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Използвайте стъргалка само ако по котлона има залеждали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в захранващата мрежа.
 - Ако не сте в състояние да изключите готварския плот след работа, незабавно го изключете от електрическата захранваща мрежа.
 - Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената по-долу таблица.
- Моля, имайте предвид: Попадането на вода, разлята от съдовете течност или какъвто и да е предмет върху панела за управление на плота може случайно да активира или деактивира функцията за блокиране на панела.

КОД НА ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
F0E1	Готварският съд е разпознат, но не е съвместим с желаното действие.	Готварският съд не е добре разположен върху зоната за готвене или не е съвместим с една или няколко зони за готвене.	Натиснете двукратно бутона за Включване/Изключване, за да изтриете код F0E1 и да възстановите функционалността на зоната за готвене. След това опитайте да използвате готварския съд върху друга зона за готвене или използвайте различен съд.
F0E7	Неправилно свързване на захранващия кабел.	Връзката към електрическата мрежа не е направена, както е описано в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".	Свържете уреда към електрическата мрежа съгласно описанието в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".
F0EA	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F0E9	Зоната за готвене се изключва когато температурите са твърде високи.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте зоната за готвене да се охлади, преди да я използвате отново.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата. Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		
d E [когато плотът е изключен]	Плотът не загарява. Функциите не се включват.	РЕЖИМ DEMO е включен.	Следвайте инструкциите в раздел "ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ".
напр. : 0 → -	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничаваната на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".
напр. P → S [Нивото на мощност е по-ниско от зададеното ниво]	Плотът автоматично задава минимално ниво на мощност, за да е сигурно, че зоната за готвене може да бъде използвана.	Регулаторът на мощността ограничаваната нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".

ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа. Шумът всъщност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е нееднородно).

Шумовете са различни за различните видове съдове и зависят от количеството на храната в тях; те не са признак за неизправност.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register.

ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

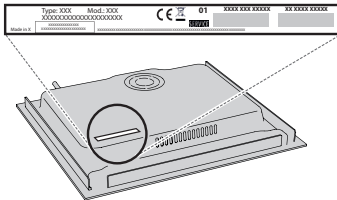
1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

АКО СЛЕД ИЗВЪРШВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРОВЕРКИ НЕИЗПРАВНОСТТА ВСЕ ОЩЕ НЕ Е ОТСТРАНЕНА, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ ОТДЕЛ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.

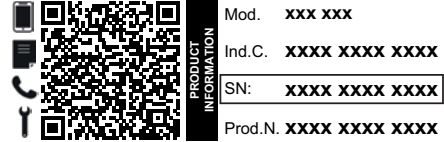
За да получите съдействие, се обадете на номера, написан на книжката за гаранция, или следвайте инструкциите на уебсайта www.hotpoint.eu.

Когато се свържете с отдела за следпродажбено обслужване, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;



- сериен номер (номерът след думата SN на табелката с номинални данни, разположена под уреда). Сериенният номер е посочен също и в документацията;



- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

В случай на монтаж с плътно прилягане се обадете на отдела за следпродажбено обслужване, за да поискате комплект винтове 4801 211 00112.

Ако инсталирането не е на вградена фурна, можете да се свържете със сервиза за следпродажбено обслужване, за да закупите разделителен комплект C00628720 (готварски плот 60 и 65 cm) или C00628721 (готварски плот 77 cm).

Ако предпочитате да не закупвате разделителен комплект, моля, уверете се, че е инсталиран сепаратор съгласно указанията за инсталиране.

3 правила, стандартною документациєю та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- за допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі;
- відвідавши наш веб-сайт docs.hotpoint.eu;
- або звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Hotpoint

ARISTON

40002000855

Preuzmite kompletno korisničko uputstvo sa adrese <http://docs.hotpoint.eu> ili pozovite broj telefona koji se nalazi u garantnoj knjižici.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZVOLJENA UPOTREBA

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

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

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

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

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

UGRADNJA

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

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

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

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

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

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

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽE


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



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

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

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

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

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

NAPOMENA

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



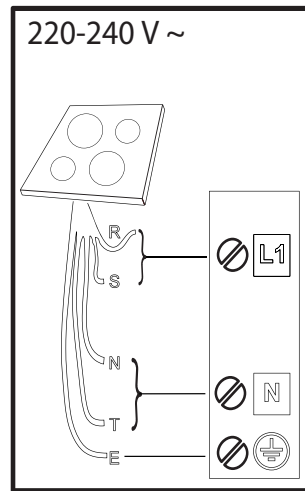
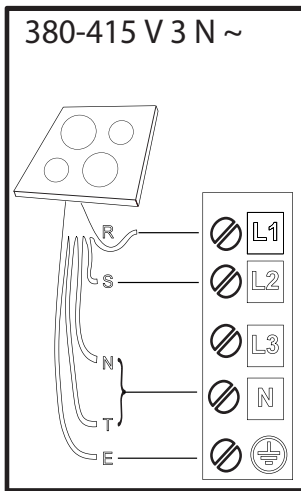
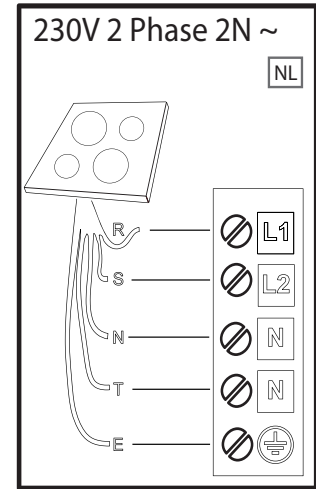
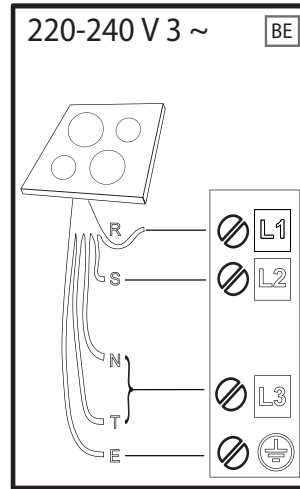
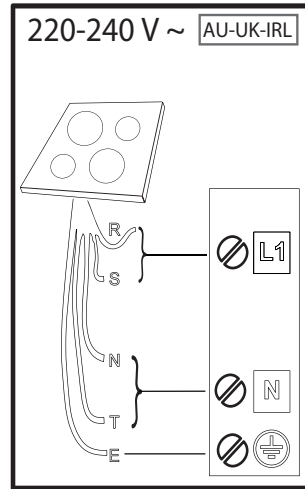
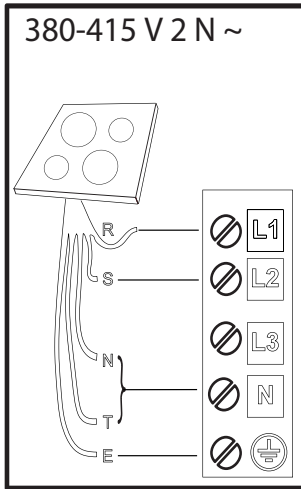
PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAЈANJE

Povezivanje električnih priključaka se mora izvršiti pre priključenja uređaja na električnu mrežu.

Montiranje mora da obavi kvalifikovano osoblje koje je upoznato sa aktuelnim propisima u vezi sa bezbednošću i montiranjem. Naročito, montiranje se mora izvršiti u skladu sa propisima lokalne kompanije za snabdevanje električnom energijom.

Uverite se da je napon koji je naveden na natpisnoj pločici na dnu aparata isti kao napon u kući.

Propisi nalažu da uređaj bude uzemljen: koristite isključivo provodnike (uključujući provodnik uzemljenja) odgovarajuće veličine.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-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-brüns-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/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/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

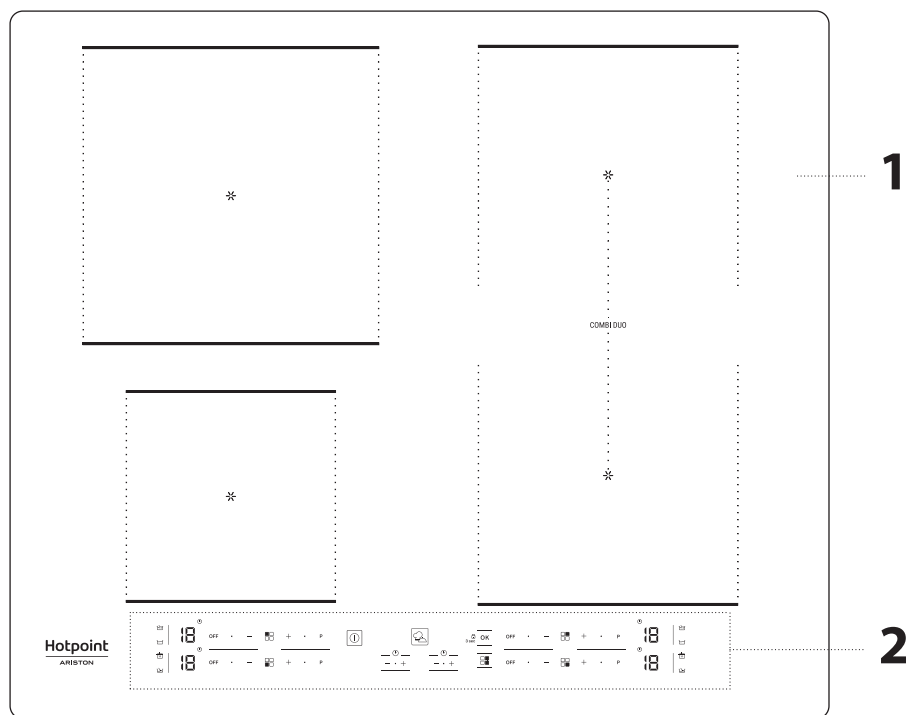
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE HOTPOINT**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem www.hotpoint.eu/register.

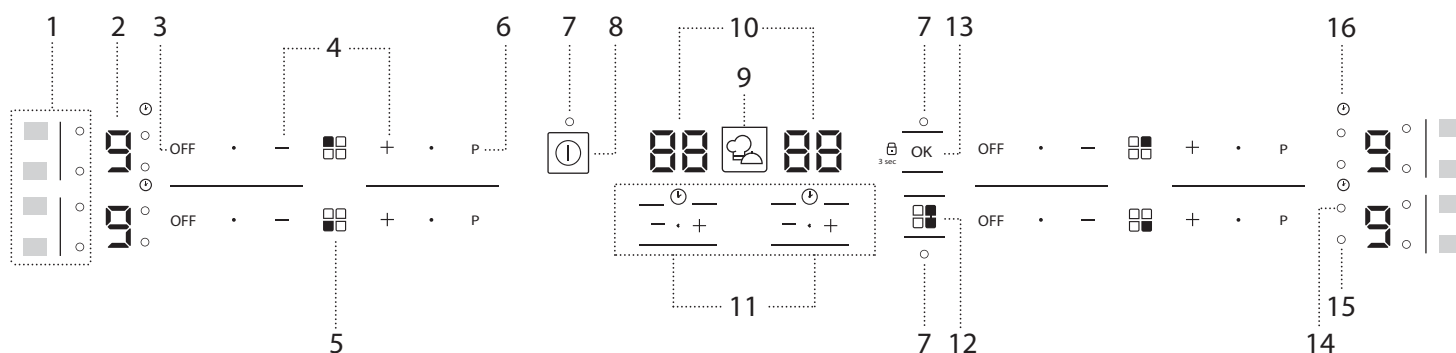
SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA

1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla


KONTROLNA TABLA

1. Simboli/aktivacija posebnih funkcija
2. Izabrani nivo kuvanja
3. Dugme za isključivanje zone za kuvanje
4. Dugmad za podešavanje jačine
5. Identifikovanje zone za kuvanje
6. Dugme za brzo podgrevanje (Booster)

7. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna
8. Dugme za Ukjučivanje/Isključivanje
9. Dugme My menu
10. Indikator za vreme kuvanja
11. Tajmer
12. Dugme COMBI DUO

13. Dugme OK/Blokada tastera – 3 sekunde
14. Indikator za aktivan tajmer
15. Indikator izbora zone
16. Simbol indikatora tajmera

PRIBOR

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

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

NAPOMENA: Sve posuđe mora imati ravnu osnovu. Redovno proveravajte da li na osnovi postoje znakovi savijanja jer se neko posuđe može iskriviti usled visoke toplote.

ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

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

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

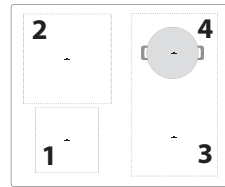
PAZNE ŠERPE I TIGANJI

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

POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE

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

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA



Zona	Pogodan oblik posuđa	Pogodna feromagnetna osnova (cm)
1	Okrugli	10
2	Okrugli	15
3 ili 4	Okrugli ili kvadratni	12
3+4 (COMBI DUO)	Ovalni ili pravougaoni	Kratka strana 16 – 21 Duga strana 24 – 38

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (PODEŠAVANJE SNAGE)

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

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

Da biste podesili snagu ploče za kuvanje:

Kada ste uređaj povezali na električnu mrežu, možete da podesite nivo snage u roku od 60 sekundi.

Pritisnite krajnje desno dugme tajmera „+“ na najmanje 5 sekundi. Na ekranu će se prikazati simbol „PL“.

Pritisnite  dugme za potvrdu.

Koristite „+“ i „-“ dugmad da biste izabrali željeni nivo snage.

Nivoi snage koji su dostupni su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdite pritiskom na .

Izabrani nivo snage će ostati u memoriji čak i u slučaju prekida napajanja električnom energijom.

Da biste promenili nivo snage, isključite uređaj sa električne mreže za napajanje na barem 60 sekundi, zatim ga ponovo priključite i ponovite gorenavedene korake.

Ukoliko dođe do greške tokom postupka podešavanja, pojavice se „EE“ simbol i čućete zvučni signal. Ako do toga dođe, ponovite postupak. Ukoliko se greška nastavi, obratite se postprodajnom servisu.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

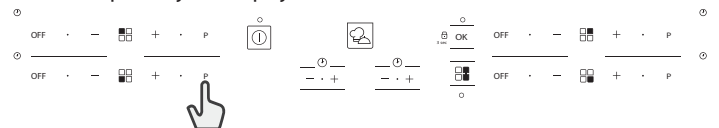
Za aktivaciju/deaktivaciju zvučnog signala:

- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Pritisnite dugme „P“ na prvoj tastaturi na gornjem levom delu na 5 sekundi. Svi podešeni alarmi će ostati aktivni.

REŽIM ZA DEMONSTRACIJU (zagrevanje deaktivirano, vidite odeljak „Otklanjanje problema“)

Da biste uključili i isključili režim za demonstraciju:

- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Tokom prvog minuta, pritisnite dugme za brzo zagrevanje „P“ na tastaturi sa donje leve strane na 5 sekundi (kao što je prikazano u nastavku).
- „DE“ se prikazuje na displeju.



SVAKODNEVNA UPOTREBA

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili ploču za kuvanje, pritisnite dugme napajanja na oko 1 sekundu. Da biste ugasiли ploču za kuvanje, pritisnite ponovo isto dugme i sve zone za kuvanje će se isključiti.

POSTAVLJANJE

Odredite položaj željene zone za kuvanje, gledajući simbole položaja. Ne pokrivate simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

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

Ovo sprečava pregrevanje table osetljive na dodir. Prilikom grilovanja ili prženja, koristite zadnje zone kuvanja kada god je moguće.



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOVA SNAGE

OFF · - · + · P

Za aktiviranje zona za kuvanje:

Pritisnite dugme "+" ili "-" željene zone kuvanja da biste je aktivirali i podesite jačinu. Nivo se prikazuje u ravni sa oblašću, zajedno sa indikatorskim svetlom koje pokazuje aktivnu zonu kuvanja. Dugme "P" se može koristiti za biranje funkcije brzog zagrevanja (Booster).

Za deaktiviranje zona za kuvanje:

Pritisnite dugme "OFF" (Isključeno) levo od podešavanja jačine.

ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

Da biste zaključali podešavanja i sprečili da se slučajno uključe, pritisnite i zadržite dugme OK/Blokada tastera na 3 sekunde. Zvučni signal i signalna lampica iznad simbola označavaju da je ova funkcija aktivirana. Kontrolna tabla je zaključana, sa izuzetkom funkcije "isključeno" (⏻). Da biste otključali komande, ponovite postupak aktiviranja.

TAJMER

Postoje dva tajmera – jedan kontroliše zone za kuvanje sa leve strane, dok drugi kontroliše one sa desne strane.

Za aktiviranje tajmera:

Pritisnite dugme "+" ili "-" da biste podesili željeno vreme na zoni za kuvanje koja je u upotrebi. Indikatorsko svetlo se aktivira u ravni sa određenim simbolom ⌚. Kada protekne podešeno vreme, oglašiće se zvučni signal i zona za kuvanje će se automatski isključiti.

Vreme se može promeniti u bilo kom trenutku, a istovremeno se može aktivirati nekoliko tajmera.

Ako su istovremeno aktivirana 2 tajmera sa iste strane ploče za kuvanje, "Indikator izbora zone" treperi i na centralnom displeju se prikazuje izabrano odgovarajuće vreme kuvanja.

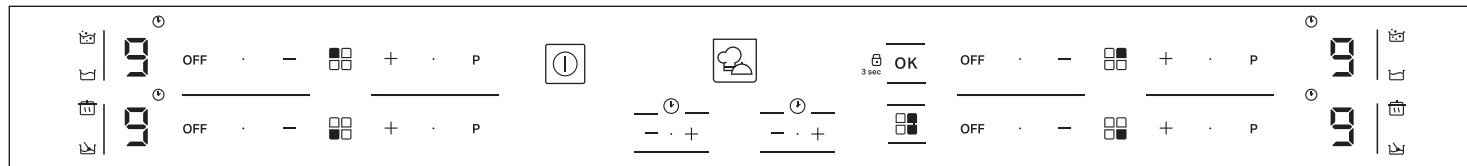
Za deaktiviranje tajmera:

Pritisnite dugmad "+" i "-" zajedno, dok tajmer ne bude deaktiviran.

INDIKATOR TAJMERA

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

FUNKCIJE



COMBI DUO

Omogućava kombinovanje dve zone za kuvanje koje se tada mogu koristiti kao jedna velika zona.

Idealno za lonac za riblju čorbu, šerpe ili roštilje koji prekrivaju celokupnu površinu za kuvanje.

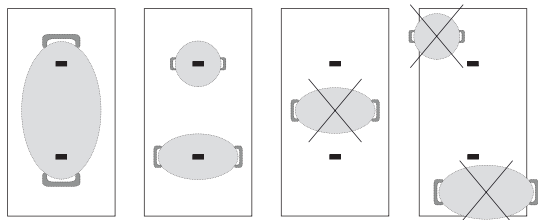
Funkcija se deaktivira ako se oblast premošćavanja ne prekrije potpuno.

Bilo koja tastatura sa desne strane se može koristiti.

Da biste aktivirali/deaktivirali funkciju, pritisnite taster "COMBI DUO".

NAPOMENA: Posebne funkcije se ne mogu izabrati kada se koristi ova funkcija.

VAŽNO: Posude za kuvanje postavite na središte zone za kuvanje tako da prekrivaju najmanje jednu referentnu tačku (kao što je prikazano u nastavku).



MY MENU

Dugme "My menu" aktivira posebne funkcije.

Postavite šerpu na mesto i izaberite zonu za kuvanje.

Pritisnite dugme "My menu". Displej izabrane oblasti pokazuje "A".

Indikator za prvi raspoloživi posebni dodatak za zonu za kuvanje će se osvetliti.

Izaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na dugme "My menu" jednom ili više puta.

Funkcija je aktivirana kada se pritisne dugme ^{3 sec} OK radi potvrde.

Da biste izabrali drugu posebnu funkciju, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno), a zatim dugme "My menu" da biste izabrali potrebnu funkciju.

Da biste deaktivirali posebne funkcije i vratili se na ručni režim, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno).

Nivo snage prilikom korišćenja posebnih funkcija je pretpodešen pločom za kuvanje i ne može se izmeniti.

TOPLJENJE

Ova funkcija vam omogućava da hranu dovedete na idealnu temperaturu za topljenje i da održavate stanje hrane bez rizika od zagorevanja.

Ova metoda je idealna, jer ne oštećuje osetljivu hranu i sprečava je da se zalepi za šerpu.



ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Ovaj dodatak vam omogućava da održavate svoju hranu na idealnoj temperaturi, obično nakon završenog kuvanja, ili pri veoma sporom smanjivanju tečnosti.

Idealno serviranje hrane na savršenoj temperaturi.



KRČKANJE

Ova funkcija je idealna za održavanje temperature krčkanja, omogućavajući vam da kuvate hranu na duže periode, bez rizika od zagorevanja. Idealno za recepte sa dugim kuvanjem (pirinač, sosovi, pečenja) sa tečnim sosovima.



KLJUČANJE

Ova funkcija vam omogućava da dovedete vodu do ključanja i ostavite je da vri, uz nižu potrošnju energije.

Oko 2 litra (poželjno sobne temperature) treba sipati u šerpu.

U svim slučajevima, korisnicima se savetuje da pažljivo prate ključajuću vodu, i da redovno proveravaju količinu preostale vode.

Ako je posuđe veće i količina vode je veća od 2 litra, preporučujemo da koristite poklopac da bi se optimizovalo vreme ključanja.

INDIKATORI



PREOSTALA TOPLOTA

Ako se na displeju pojavi "H", to znači da je zona za kuvanje vrela. Indikator svetli čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrejala usled korišćenja susednih zona ili zato što je vrela posuda stavljena na nju.

Kada se zona za kuvanje ohladi, "H" se gubi.



ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

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

TABELA ZA KUVANJE

U tabeli za kuvanje je predstavljen primer tipa kuvanja za svaki nivo snage. Stvarna isporučena snaga svakog nivoa snage zavisi od dimenzije zone za kuvanje.

NIVO SNAGE		VRSTA KUVANJA	NIVO KORIŠĆENJA (ukazuje na iskustvo i navike u kuvanju)
Maksimalna snaga	P	Brzo grejanje/Booster	Idealno za brzo povećanje temperature hrane do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrevanja tečnosti za kuvanje.
	8 – 9	Prženje – kuvanje	Idealno za zapicanje, početke u kuvanju, prženje zamrznutih namirnica, brzo kuvanje.
Velika snaga	7 – 8	Zapicanje – sporo prženje – kuvanje – grilovanje	Idealno za sporo prženje, održavanje intenzivnog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratko, od 5 do 10 minuta).
	6 – 7	Zapicanje – kuvanje – kuvanje na pari – kratko prženje – grilovanje	Idealno za sporo prženje, održavanje ključanja niskog intenziteta, kuvanje i grilovanje (srednje, od 10 do 20 minuta).
Srednja snaga	4 – 5	Kuvanje – dinstanje V sporo prženje – grilovanje	Idealno za dinstanje, održavanje laganog vrenja, kuvanje i grilovanje (dugotrajno).
	3 – 4	Kuvanje – dinstanje na niskoj temperaturi – pečenje – kremasta pasta	Idealno za dugotrajno kuvanje (pirinač, sosevi, meso, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, supa, mleko), kremasta pasta.
	2 – 3		Idealno za dugotrajno kuvanje (zapremine manje od litar: pirinač, sosovi, pečenje, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, čorba, mleko).
Mala snaga	1 – 2	Topljenje – odmrzavanje – održavanje hrane toplom – kremasta rižota	Idealno za omekšavanje putera, sporo topljenje čokolade, topljenje malih proizvoda i čuvanje toplote nedavno spremljene hrane (npr. sosevi, supe).
	1		Idealno za održavanje upravo pripremljene hrane toplom, za pripremanje rižota i održavanje pribora za serviranje toplim (pomoću pribora pogodnog za indukciono kuvanje).
Nema napajanja	OFF	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje u režimu pripravnosti ili isključena (moguća preostala toplota po završetku kuvanja, naznačeno sa "H").

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote ("H").

Važno:

- Nemojte koristiti abrazivne sунdere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.

- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krp, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.



Hotpoint

ARISTON

OTKLANJANJE PROBLEMA

- Proverite da li je prekinuto električno napajanje.
- Ako me možete da isključite ploču za kuvanje nakon upotrebe, isključite je iz električne mreže.
- Ako se na displeju pojave alfanumeričke šifre dok je ploča za kuvanje uključena, uputstva potražite u sledećoj tabeli.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na bilo kom od dugmadi ploče za kuvanje, može slučajno da aktivira ili deaktivira funkciju zaključavanja kontrolne table.

ŠIFRA ZA PRIKAZ	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
F0E1	Posuđe je detektovano, ali nije kompatibilno sa traženom operacijom.	Posuđe nije dobro postavljeno na zoni za kuvanje ili nije kompatibilno sa jednom ili više zona za kuvanje.	Dvapat pritisnite dugme On/Off (Uključi/Isključi) da biste uklonili šifru F0E1 i obnovili funkcionalnost zone za kuvanje. Zatim pokušajte da koristite posuđe sa drugom zonom za kuvanje ili koristite drugo posuđe.
F0E7	Pogrešno povezivanje kabla za napajanje.	Povezivanje kabla za napajanje nije tačno poput onog označenog u pasusu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJSANJE".	Podesite vezu kabla za napajanje u skladu sa pasusom "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJSANJE".
F0EA	Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe.
F0E9	Zona za kuvanje se isključuje kada su temperature previsoke.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Pre ponovnog korišćenja, sačekajte da se oblast za kuvanje ohladi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Isključite ploču za kuvanje sa električne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi i zatim ponovo priključite ploču za kuvanje sa strujnim napajanjem. Ukoliko se problem nastavi, pozovite servisni centar i navedite kôd greške koja se pojavljuje na displeju.		
d E [kada je ploča za kuvanje isključena]	Ploča ne uključuje zagrevanje. Funkcije se ne uključuju.	REŽIM ZA DEMONSTRACIJU uključen.	Sledite uputstva u paragrafu "REŽIM ZA DEMONSTRACIJU".
npr.  :  → -	Ploča za kuvanje ne dozvoljava da se posebna funkcija aktivira.	Regulator snage ograničava nivo snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.	Vidite paragraf "Podešavanje snage".
npr. P → S [Nivo snage niži od zahtevanog nivoa]	Ploča za kuvanje automatski podešava minimalni nivo snage kako bi obezbedila da se zona za kuvanje može koristiti.	Regulator snage ograničava nivo snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.	Vidite paragraf "Podešavanje snage".

ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

Indukcione ploče za kuvanje mogu da pište ili škripe tokom normalnog rada. Ovi zvuci u stvari dolaze od posuđa i povezani su sa karakteristikama dna posuda (na primer, kada su dna napravljena od različitih slojeva materijala ili su nepravilna).

Ovi zvuci mogu da variraju u skladu sa tipom posuđa koje se koristi i od količine hrane koje sadrži i nisu znak da je nešto pogrešno.

POSTPRODAJNI SERVIS

U cilju dobijanja sveobuhvatne pomoći i podrške, registrujte proizvod na www.hotpoint.eu/register.

PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

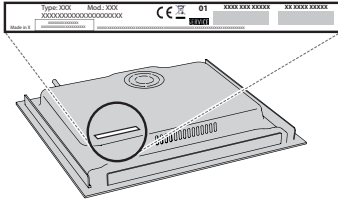
1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **OTKLANJANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

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

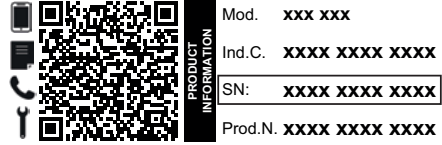
Za dobijanje podrške, pozovite broj prikazan na garantnoj knjižici, ili sledite instrukcije na veb stranici www.hotpoint.eu.

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

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



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



- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

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

U slučaju instaliranja koje je u nivou radne površine, pozovite postprodajni servis da biste zatražili komplet zavrtnjeva 4801 211 00112.

U slučaju ugradnje koja nije iznad ugradne pećnice, možete da pozovete postprodajni servis da biste kupili komplet razdelnika C00628720 (ploča za kuvanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuvanje od 77 cm). Ako ne želite da kupite komplet razdelnika, vodite računa da separator bude instaliran u skladu sa uputstvima za instalaciju.

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

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



Hotpoint

ARISTON

40002000855