

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ 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.

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

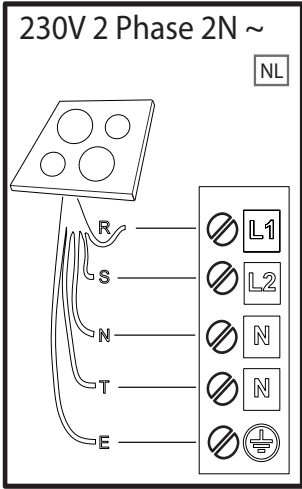
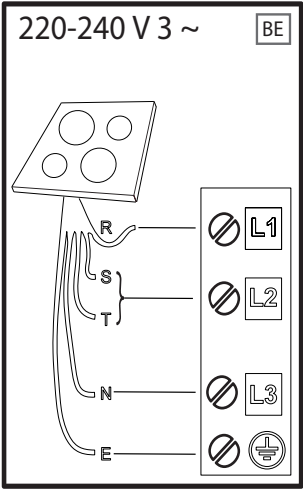
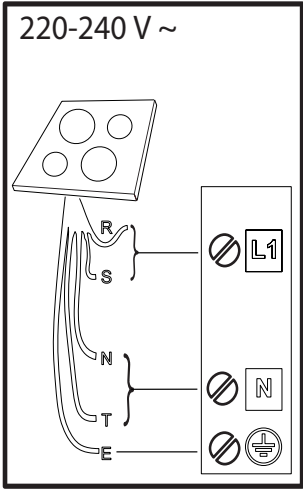
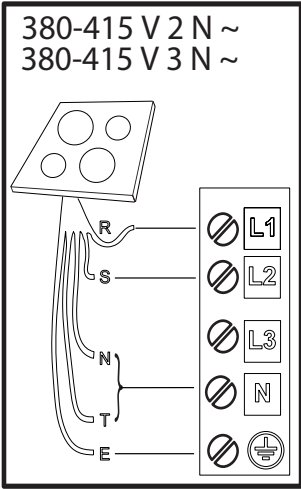
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
Installation must be carried out by qualified personnel 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-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

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

T

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



= E

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

N

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


THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT

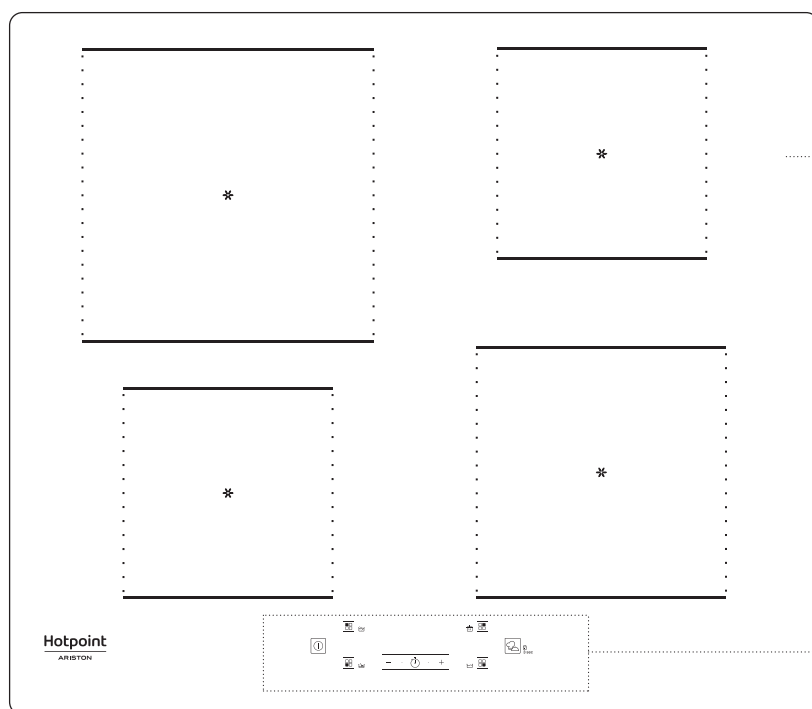
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



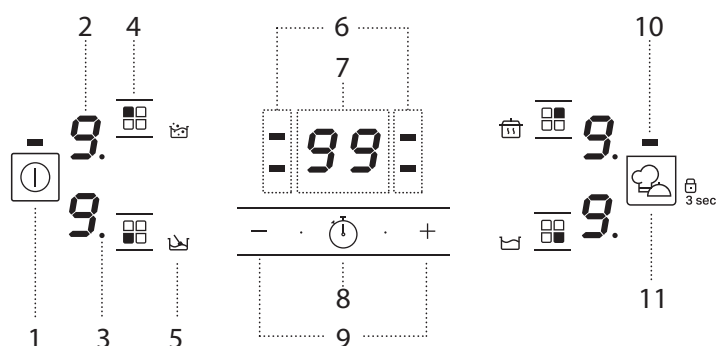
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button

5. Special function icon
6. Timer indicators active for the selected zone
7. Cooking time indicator
8. Timer activation button

9. Power and cooking time adjustment buttons
10. Indicator light – function active
11. My menu button/Key lock button – 3 seconds

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

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

EMPTY POTS AND PANS

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

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

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

To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.

Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

COOKWARE USAGE BY ZONE		
Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1	Round	10
2	Round	15
3	Round	12
4	Round	10

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 "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Confirm by pressing  3 sec.

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  3 sec.

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

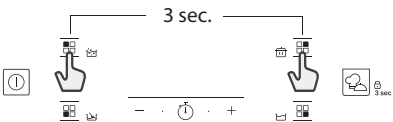
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and  3 sec simultaneously for at least 5 seconds.

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 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 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:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".
Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+" / "-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.
Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".



Power indicator display
Selected cooking zone indicator

To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the power level indicator's bottom right). Press the "-" to set the level to "0".

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the My menu/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

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

To activate the timer:

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer.
Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.
A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash.
When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.
After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.
When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.
To set the timer for another zone, repeat the above steps.

To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer.
Press the button with the clock icon () for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "-" button until the display shows "0:0".

FUNCTIONS



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".
To deactivate the special function and return to manual mode, select the cooking zone and press the "My menu" button again.
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

H 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.

U U 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	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Important:**

 - Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.
 - Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
 - After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any 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.

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 the amount of food, it contains and are not the symptom of something wrong.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

AFTER-SALES SERVICE

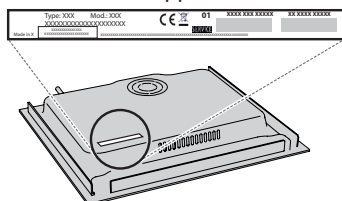
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

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

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

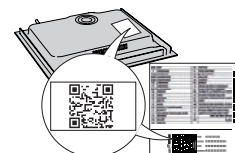
In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit (if not present).

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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

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

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

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

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

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

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

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

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

USAGE AUTORISÉ

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

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

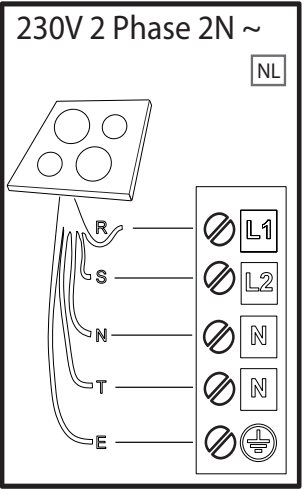
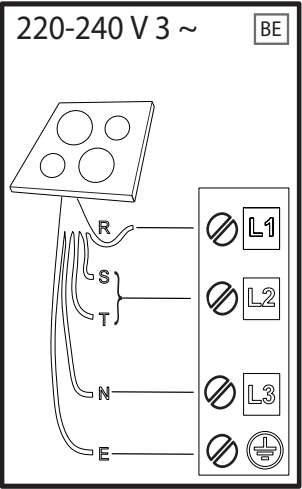
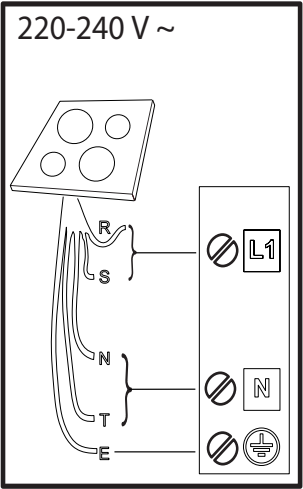
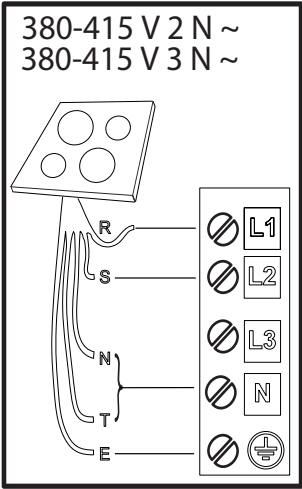
REMARQUE

Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi:utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



R

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

S

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

T

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



= E

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

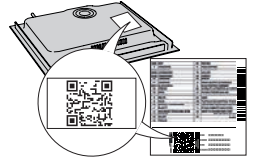
N

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

**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT**

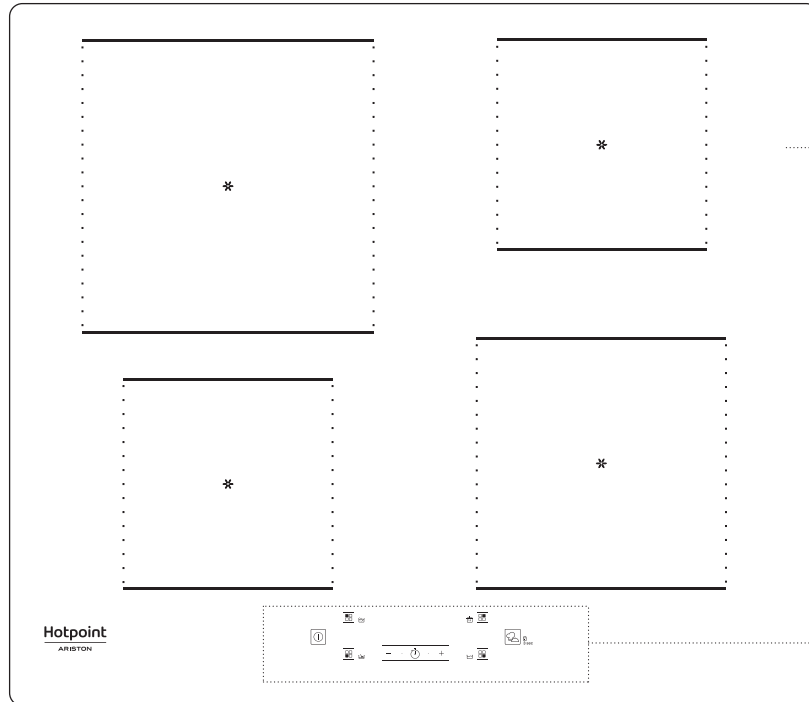
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

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



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

DESCRIPTION DU PRODUIT

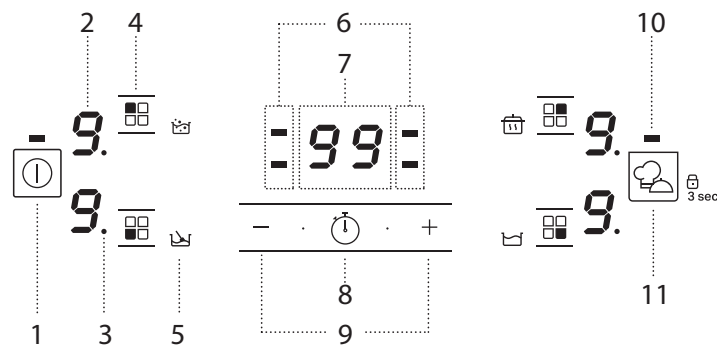


1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

1

2

PANNEAU DE COMMANDE



- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| 1. Touche Marche/Arrêt | 6. Indicateurs de minuterie actifs pour la zone sélectionnée | temps de cuisson |
| 2. Niveau de cuisson choisie | 7. Indicateur de temps de cuisson | 10. Témoin indicateur – fonction active |
| 3. Indicateur de sélection de zone | 8. Bouton d'activation de la minuterie | 11. Bouton My menu/Verrouillage des touches – 3 secondes |
| 4. Bouton de sélection du foyer | 9. Boutons de réglage de la puissance et du | |
| 5. Icône de fonction spéciale | | |

ACCESSOIRES

N'utilisez que des casseroles et des poêles en matériau ferromagnétique adapté aux plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut également être utilisé pour vérifier si la base de l'ustensile de cuisine est magnétique.

USTENSILE DE CUISINE	MATÉRIAU	PROPRIÉTÉS
 Ustensiles recommandés	La base est réalisée en acier inoxydable avec un design en sandwich, en acier émaillé et fonte.	Garantir une efficacité optimale, chauffe rapidement et répartit la chaleur uniformément.
 Ustensiles de cuisine adaptés	La base n'est pas entièrement ferromagnétique (l'aimant ne colle que sur une partie de la base de l'ustensile de cuisine).	Seule la zone ferromagnétique s'échauffe. En conséquence, le chauffage peut être moins rapide et la chaleur peut être moins bien répartie.
 Ustensiles de cuisine adaptés	La base ferromagnétique contient des zones avec de l'aluminium ou présente une zone creuse au centre.	La zone ferromagnétique est plus petite que la zone de base effective de l'ustensile de cuisine. Par conséquent, la puissance délivrée peut être moindre et les ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment. Les ustensiles de cuisine peuvent ne pas être détectés.
Non adapté	Acier fin normal, verre, argile, cuivre, aluminium et autres matériaux non ferromagnétiques, ustensiles de cuisine avec pieds en caoutchouc.	Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés et ne chauffent pas.

REMARQUE : Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate. Vérifiez régulièrement que la base ne présente aucun signe de déformation, car certains ustensiles de cuisine peuvent se déformer sous l'effet d'une chaleur élevée. L'utilisation d'ustensiles de cuisine non adaptés aux tailles et propriétés recommandées peut affecter de manière significative les performances de cuisson et donner des résultats non satisfaisants.

ADAPTEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre

ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une accumulation de chaleur qui n'est pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, ce qui peut entraîner un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui active la fonction « Arrêt automatique » lorsqu'une température trop élevée est détectée. L'utilisation de casseroles et poêles vides à fond fin n'est pas recommandée mais, si elles sont utilisées, la température peut augmenter plus rapidement que le temps nécessaire au déclenchement rapide de l'arrêt automatique, avec le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Dans ce cas, ne touchez pas à la casserole ou à la surface de la table de cuisson. Attendez que tous les composants refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, appelez le centre de service.

TAILLE DE LA POÊLE/DU FOND DE CASSEROLE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre de base adapté (voir le tableau ci-dessous). Veuillez noter que les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent la taille du diamètre supérieur de l'ustensile, plutôt que le diamètre de base.
Pour que la table de cuisson fonctionne avec les performances attendues, utilisez toujours une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson.
Centrez correctement la casserole/la poêle sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus grandes que la taille de la zone de cuisson.

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE		
Zone	Forme d'ustensile de cuisine adaptée	Base ferromagnétique adaptée (cm)
1	Ronde	10
2	Ronde	15
3	Ronde	12
4	Ronde	10

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.
REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la plaque de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.
Appuyez sur la touche "+" pendant au moins 3 secondes. L'écran affichera "PL".
Appuyez sur  pour confirmer.
Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.
Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.
Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

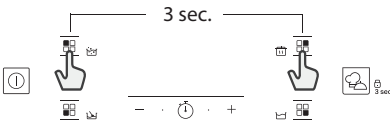
Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner/exclure le signal sonore:
• Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
• Attendez la séquence d'allumage;
• Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons "+" et  simultanément pendant au moins 5 secondes.

MODE DÉMO (réchauffage désactivé, voir la section sur le "Guide de dépannage")

Pour allumer et éteindre le mode démo:
• Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
• Attendez la séquence d'allumage;
• Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons de sélection du foyer dans les parties supérieure gauche et supérieure droite simultanément pendant au moins 3 secondes (comme indiqué ci-dessous);
• L'afficheur indiquera "DE".



USAGE QUOTIDIEN



MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

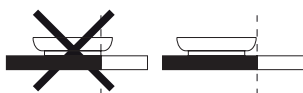
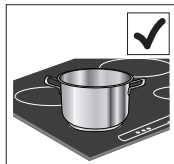
Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton marche pendant environ 1 seconde. Pour arrêter la table de cuisson, appuyer sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

POSITIONNEMENT

Localisez la zone de cuisson souhaitée en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veuillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Pour activer les zones de cuisson:

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau "0". Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches "+"/"-", qui vont d'un minimum de 1 à un maximum de 9. Certains foyers sont équipés d'une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre "P".



Indicateur de puissance
Indication du foyer sélectionné

Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionner la zone de cuisson à éteindre en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant (un point s'allumera sur l'afficheur, dans l'angle inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance). Appuyez sur la touche "-" pour régler la puissance à "0".

Pour couper immédiatement, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran.



VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton My menu/Verrouillage des touches pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt (⏻). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



MINUTERIE

La minuterie permet de régler le temps de cuisson pour tous les foyers.

Pour activer la minuterie:

Sélectionnez et activez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie. Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et réglez le temps souhaité, en utilisant les boutons "+" et "-". Le voyant de minuterie pour le foyer utilisé sera allumé.

Quelques secondes après la dernière pression, la minuterie commencera le décompte et le point sur l'afficheur qui indique que les secondes s'écoulent clignotera.

A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Après avoir sélectionné le foyer et l'icône de l'horloge, le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

Lorsque plusieurs minuteries sont actives, le voyant clignotant indique la zone pour laquelle le temps de cuisson est visible sur l'écran.

Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus.

Pour désactiver la minuterie:

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie.

Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge (⌚) pendant 3 secondes. Sinon, appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et appuyez ensuite sur le bouton "-" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche "0:0".

FONCTIONS



MY MENU

Le bouton "My menu" active les fonctions spéciales.

Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.

Appuyer sur le bouton "My menu". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A".

Pour désactiver la fonction spéciale et revenir en mode manuel, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez à nouveau sur le bouton "My menu".

Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est pré-régulé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.



FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle.

Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.



MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir votre aliment à une température idéale, habituellement une fois que la cuisson est terminée, ou lors de la réduction de liquides de manière très lente.

Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.



CUISSON LENTE

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.



BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.

Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole.

Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.

Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.

INDICATEURS

H CHALEUR RÉSIDUELLE

Si un "H" apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus. Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le "H" disparaît.

U U CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

La table de cuisson offre un exemple du type de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson.

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement/Booster	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frir – bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frir des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer – sauter – bouillir – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition douce, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 – 2	Fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance nulle	0	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un " H ").

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Important :**

 - Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.
 - N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
 - Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
 - Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
 - Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
 - Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
 - Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
 - Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
 - Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".	Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DÉMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO".
par ex.  → -	La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".
par ex.  → + [Niveau de puissance inférieur au niveau requis]	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".

SERVICE APRÈS-VENTE

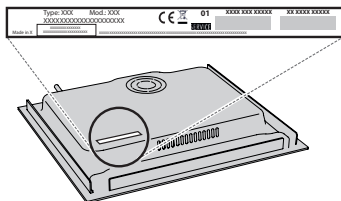
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

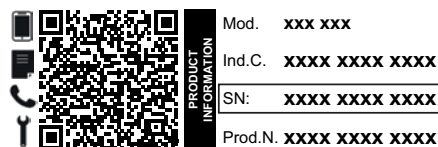
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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

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



- le numéro de série (le numéro après le mot «SN» sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également disponible dans la documentation;



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

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

En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage (si non présent).

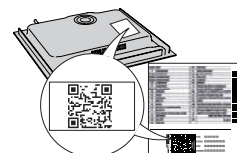
Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



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

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



Hotpoint

ARISTON

400020000874-B

NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

USO CONSENTITO

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

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; 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.

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

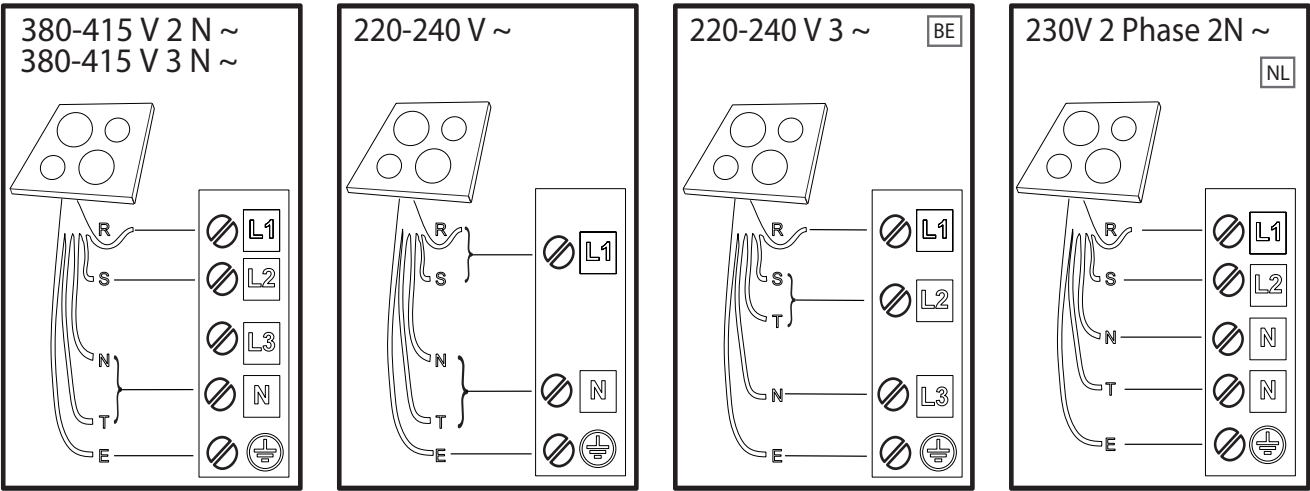
NOTA

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



COLLEGAMENTO ELETTRICO

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



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
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)-синій (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/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

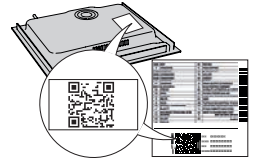

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
HOTPOINT**

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

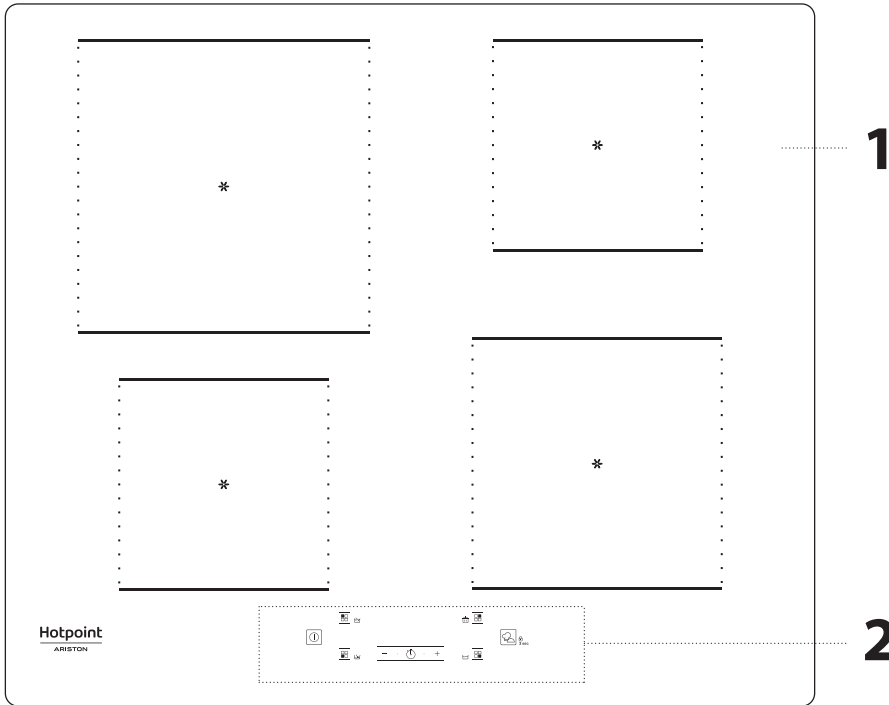


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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

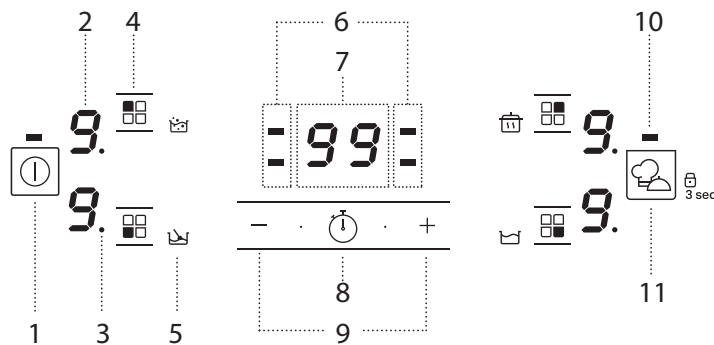


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tasto di Accensione/Spegnimento 2. Livello di cottura selezionato 3. Indicatore zona selezionata 4. Tasto di selezione zona cottura 5. Icona funzione speciale | <ol style="list-style-type: none"> 6. Indicatori contaminuti attivi in relazione alla zona selezionata 7. Indicatore tempo di cottura 8. Tasto attivazione contaminuti 9. Tasti regolazione potenza e tempo di cottura | <ol style="list-style-type: none"> 10. Spia luminosa funzione attiva 11. Tasto My menu/Blocco tasti – 3 secondi |
|---|--|---|

ACCESSORI

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

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

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

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE
L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro

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

PENTOLE E PADELLE VUOTE

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

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

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

UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA		
Zona	Forma della pentola adatta	Base ferromagnetica adatta (cm)
1	Rotonda	10
2	Rotonda	15
3	Rotonda	12
4	Rotonda	10

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 3 secondi il tasto "+". 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

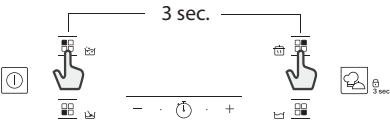
Per attivare/disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 5 secondi i tasti "+" e .

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 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 3 secondi i tasti di selezione della zona di cottura in alto a sinistra e in alto a destra (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.

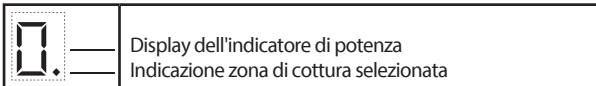
Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo). Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura prescelta premendo il tasto di selezione zona corrispondente. Sul display viene visualizzato il livello "0". Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti "+"/"-" che vanno da un minimo di 1 a un massimo di 9. Alcune zone di cottura hanno la funzione riscaldamento rapido (Booster), visualizzata sul display con la lettera "P".



Display dell'indicatore di potenza
Indicazione zona di cottura selezionata

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il tasto di selezione zona corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato sul display). Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".

FUNZIONI



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". Per disattivare la funzione speciale e ritornare in modalità manuale, selezionare la zona di cottura e premere nuovamente il tasto "My menu". 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.

Per un spegnimento immediato tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione zona. La zona di cottura si disattiva e sul display compare l'indicatore "H" del calore residuo.



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto My menu/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 (H). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.



CONTAMINUTI

Il contaminuti offre la possibilità di impostare una durata di cottura associabile a tutte le zone.

Per attivare il contaminuti:

Selezionare e attivare la zona di cottura a cui si intende associare il contaminuti. Premere il pulsante con l'icona dell'orologio e impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-". Si accende il led del contaminuti relativo alla zona in uso. Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco il contaminuti comincia il conto alla rovescia e il puntino sul display che segna lo scorrere dei secondi lampeggia. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Dopo aver selezionato la zona e l'icona dell'orologio è possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente. Il contaminuti mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

Quando sono attivi più contaminuti il led che lampeggia indica la zona il cui tempo di cottura è visualizzato sul display.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la procedura descritta sopra.

Per disattivare il contaminuti:

Selezionare la zona di cottura a cui si intende disattivare il contaminuti. Premere per 3 secondi il pulsante con l'icona dell'orologio (⌚). In alternativa, premere il pulsante con l'icona dell'orologio e tenere premuto il pulsante "-" fino a quando sul display non viene visualizzato "0:0".



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, arrostiti) 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

H 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.

U 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	0	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA

Importante:

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

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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

CODICE DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere due volte il tasto Accensione/Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse.
F0E7	Connessione del cavo di alimentazione errata.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello di controllo si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F0E9	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display.		
d E [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".

SERVIZIO ASSISTENZA

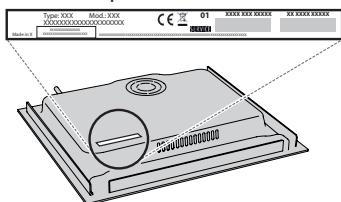
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

- Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere "RISOLUZIONE DEI PROBLEMI".
- Spegnere 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.

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;



Mod. **xxx xxx**

Ind. C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod. N. **xxxx xxxx xxxx**

- 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 incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti (se non presente).

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

400020000874-B

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOVOLJENA UPORABA

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

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih

delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

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

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

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

NAMESTITEV

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

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

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

⚠ 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 gobic.

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

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

IZJAVA O SKLADNOSTI

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

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

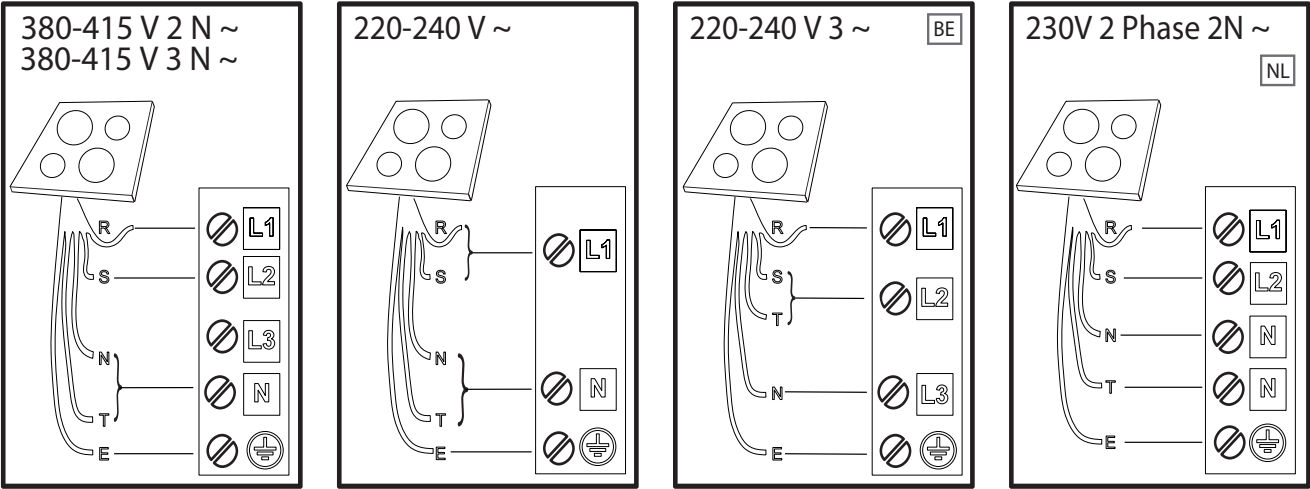
OPOMBA

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



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-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-кафья-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/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

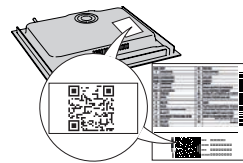


HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK HOTPOINT
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani **www.register10.eu**.

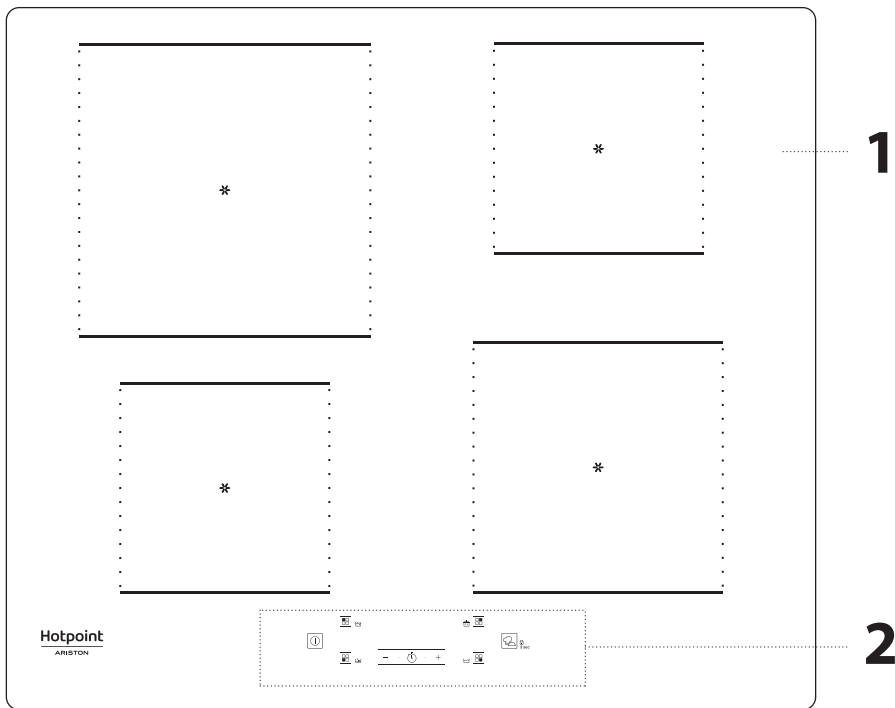


Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

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

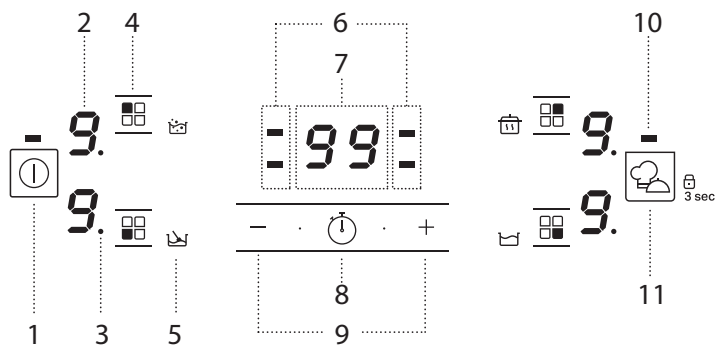


OPIS IZDELKA



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. Tipka za Vkllop/Izklop
2. Stopnja kuhanja je izbrana
3. Indikator izbranega območja
4. Tipka za izbiro kahalnega polja
5. Ikona posebne funkcije

6. Indikatorji časovnika, vklopljeni za izbrano polje
7. Prikaz časa priprave
8. Tipko za vklop časovnika
9. Tipke za nastavev moči in časa priprave

10. Signalna lučka – funkcija je aktivna
11. Tipka My menu/Zaklepanje tipk – 3 sekunde

PRIBOR

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

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

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

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

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

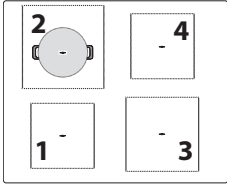
PRAZNE POSODE IN PONVE

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

PRIMERNA VELIKOST PONVE/LONCA ZA RAZLIČNA KUHALNA POLJA

Za pravilno delovanje kuhalne plošče uporabljajte lonce z ustreznim premerom dna za posamezno kuhalno polje (glejte spodnjo preglednico). Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navajajo velikost zgornjega premera posode in ne premera dna. Da bi zagotovili pričakovano delovanje kuhalne plošče, vedno uporabljajte kuhalno polje, ki ustreza feromagnetni velikosti dna posode. Ponev/lonc pravilno postavite na kuhalno polje, ki je v uporabi. Priporočljivo je, da ne uporabljate loncev, ki so večji od velikosti kuhalnega polja.

UPORABA KUHINJSKE POSODE GLEDE NA KUHALIŠČE		
Kuhališče	Primerna oblika posode	Primerno feromagnetno dno (cm)
1	Okrogla	10
2	Okrogla	15
3	Okrogla	12
4	Okrogla	10



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 in držite gumb “+” vsaj 3 sekunde. Na prikazu se prikaže “PL”.

Pritisnite  3sec. za potrditev.

Želeno stopnjo 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  3sec.

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

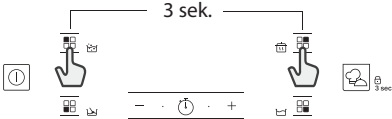
Za vklop/izklop zvočnega signala:

- Kuhalno ploščo priključite na električno omrežje;
- Počakajte na zaporedje vklopa;
- V 60 sekundah pritisnite hkrati tipki “+” in  3sec. za vsaj 5 sekund.

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 60 sekundah pritisnite hkrati tipki za izbiro kuhalnega polja zgoraj levo in zgoraj desno za vsaj 3 sekunde (kot je prikazano spodaj);
- Na prikazovalniku se prikaže “DE”.



VSAKODNEVNA UPORABA



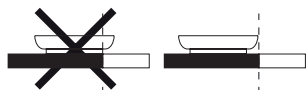
VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

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 želeno 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

Za vklop kuhalnih polj:

Z dotikom ustrezne tipke za izbiro polja izberite predizbrano kuhavno polje. Prikazovalnik bo pokazal raven "0". Vsako kuhavno polje ima različne ravni moči, ki jih lahko nastavite s tipkami "+"/"–", od najmanj 1 do največ 9. Nekatera kuhalna polja imajo funkcijo hitrega pogrevanja (Booster), ki je na prikazovalniku prikazana s črko "P".



Prikazovalnik moči
Indikator izbranega kuhališča

Za izklop kuhalnih polj:

S pritiskom ustrezne tipke za izbiro polja izberite kuhavno polje, ki ga želite izklopiti (na prikazovalniku, v spodnjem desnem kotu indikatorja nivoja moči zasveti pika). Pritisnite "–", da nastavite raven "0".

FUNKCIJE



MY MENU

S tipko "My menu" lahko vklopite posebne funkcije. Postavite posodo in izberite kuhavno polje. Pritisnite tipko "My menu". Na prikazu izbranega območja se prikaže "A". Za izklop posebne funkcije in vrnitev v ročni način izberite kuhavno polje in znova pritisnite tipko "My menu". Raven moči pri uporabi posebnih funkcij je za kuhavno 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 prismodila. Ta način je idealen, saj ne poškoduje občutljivih jedi, kot je čokolada, in preprečuje lepljenje jedi na posodo.



OHRANJANJE 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.

Za takojšnji izklop pritisnite in držite 3 sekunde tipko za izbiro polja. Kuhavno polje je izključeno in na prikazovalniku se prikaže indikator preostale toplote "H".



ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

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



ČASOVNIK

Časovnik omogoča nastavitve časa priprave za vsa polja.

Za vklop časovnika:

Izberite in vklopite kuhavno polje, za katero želite nastaviti časovnik. Pritisnite tipko z ikono ure in s tipkami "+" in "–" nastavite želeni čas. LED lučka časovnika polja, ki ga uporabljate, bo svetila. Nekaj sekund po zadnjem dotiku bo časovnik začel odštevanje, pika na prikazovalniku, ki kaže odštevanje sekund, pa bo utripala. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočni signal, kuhavno polje pa se samodejno izklopi. Ko izberete polje in ikono ure, lahko čas kadar koli spremenite, pri čemer lahko vklopite hkrati več časovnikov. Časovnik vedno prikazuje čas, ki je nastavljen za izbrano območje, ali najkrajši preostali čas. Ko je vklopljenih več časovnikov, utripajoča LED lučka označuje polje, za katerega je na prikazovalniku viden čas priprave. Če želite nastaviti časovnik za drugo kuhavno polje, ponovite zgornje korake.

Za izklop časovnika:

Izberite kuhavno polje, za katero želite izklopiti časovnik. Pritisnite tipko z ikono ure (⌚) za 3 sekunde. Druga možnost je, da pritisnete tipko z ikono ure in nato pritisnete in držite tipko "–", dokler se na prikazovalniku ne prikaže "0:0".



POČASNO KUHANJE

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

H 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

Pomembno:

- Pred čiščenjem pazite, da so kuhalna območja izklopljena in da kazalnik preostale toplote ("H") ni prikazan.
- 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 ostanki hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.

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

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.

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 Vklp/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.		
dE [ko je kuhalna plošča izklopljena]	Kuhalna plošča se ne segreje. Funkcije se ne vklopijo.	Vključen je PREDSTAVITVENI NAČIN.	Sledite navodilom v poglavju "PREDSTAVITVENI NAČIN".
npr. ☞ : 0 → -	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. P → S [Raven moči nižja od zahtevane ravni]	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".

SERVISNA SLUŽBA

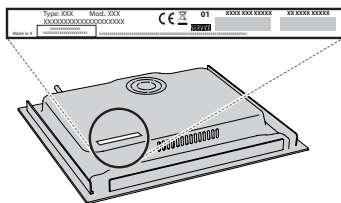
PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

- Preverite, ali lahko težavo odpravite sami glede na predloge v poglavju NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV.
- 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 NAJBЛИŽJO SERVISNO SLUŽBO.

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

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



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



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

SN: XXXX XXXX XXXX

Prod.N. XXXX XXXX XXXX

- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

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

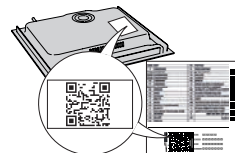
Če kuhalnik vgrajujete v isti ravnini kot delovno površino, pokličite servisno službo in naročite komplet vijakov (če ne na voljo).

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

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



SIGURNOSNE UPUTE

OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 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 mjerlač 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 ošteti 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 upotrebljavajte ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA

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

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

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

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

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

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

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

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

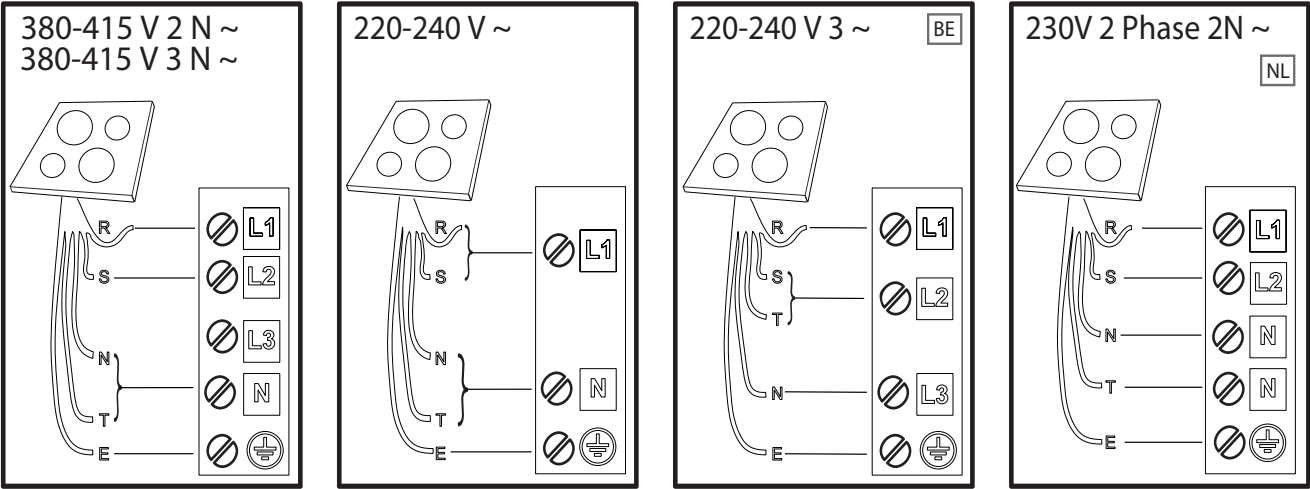
NAPOMENA

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



PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni priključak mora se napraviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje. Instalaciju mora provesti kvalificirano osoblje koje 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-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-кафья-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)-синій (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/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

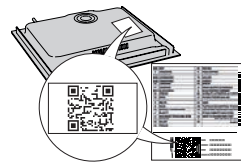


ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA HOTPOINT
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.register10.eu.

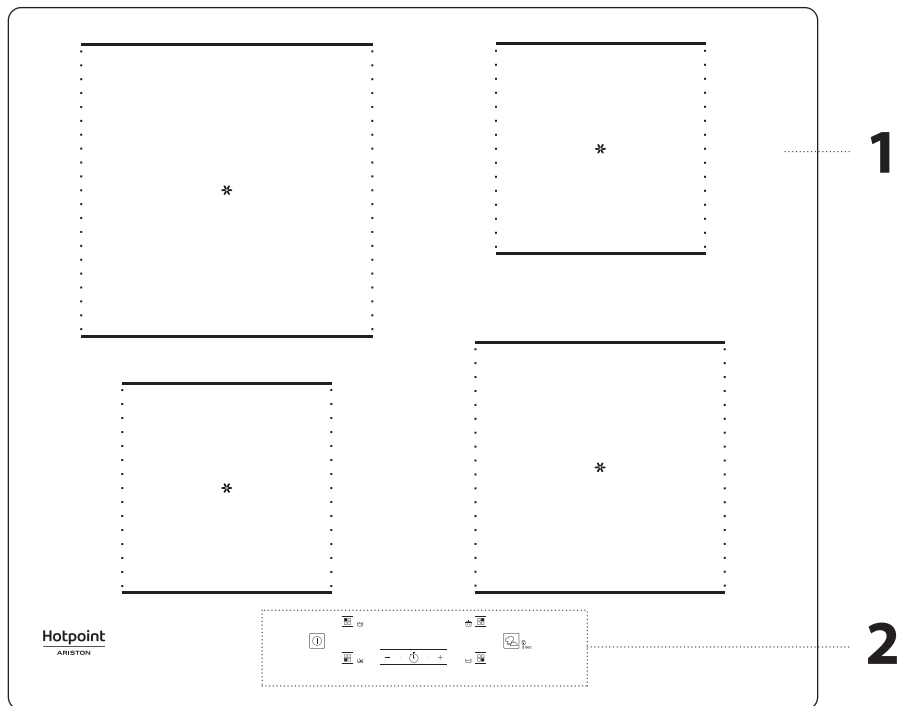


Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

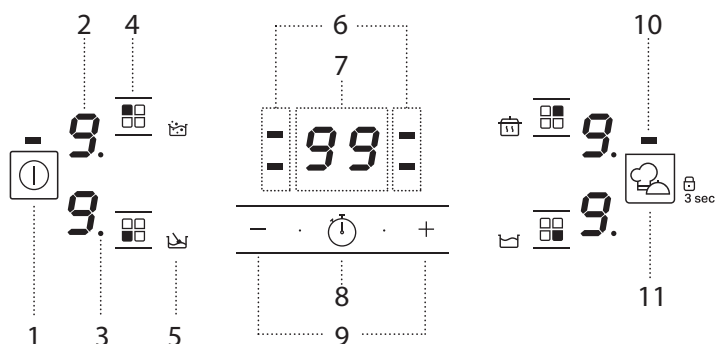


OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. Tipka za Uključivanje/Isključivanje
2. Odabrana razina kuhanja
3. Indikator odabira zone
4. Gumb za odabir zone za kuhanje
5. Ikona posebne funkcije
6. Uključeni indikator mjerača vremena za odabrano područje
7. Pokazivač vremena kuhanja
8. Gumb za uključivanje mjerača vremena
9. Gumbi za namještanje snage i vremena kuhanja
10. Kontrolno svjetlo – funkcija aktivna
11. My menu/Gumb za zaključavanje tipki – 3 sekunde

DODATNI PRIBOR

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

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

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

ADAPTERI ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

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

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

PRAZNI LONCI I TAVE

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

PRIMJEREN PROMJER DNA LONCA/TAVE ZA RAZLIČITE ZONE KUHANJA

Da biste 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 područje kuhanja čija feromagnetska veličina odgovara veličini dna posuđa. Lonac/tavu pravilno centrirajte na područje kuhanja u upotrebi. Preporučuje se da ne upotrebljavate posude veće od zone za kuhanje.

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA			
 		Zona	Prikladan oblik posuđa
 		1	Okruglo
		2	Okruglo
		3	Okruglo
		4	Okruglo
			Prikladno feromagnetsko dno (cm)
			10
			15
			12
			10

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 i držite gumb “+” najmanje 3 sekunde. Na zaslonu će se prikazati “PL”.

Pritisnite  3 sec. 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  3 sec.

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/ISKLUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

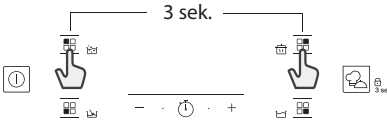
Za uključivanje/isključivanje zvučnog signala:

- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- U roku od 60 sekundi istovremeno pritisnite gumbe “+” i  3 sec. na najmanje 5 sekundi.

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;
- U roku od 60 sekundi istovremeno pritisnite gumbe za odabir zone za kuhanje u gornjem lijevom i gornjem desnom dijelu na najmanje 3 sekunde (kako je prikazano u nastavku);
- Na zaslonu će se prikazati “DE”.



SVAKODNEVNA UPORABA



UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PLOČE

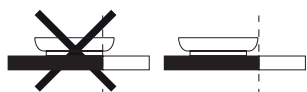
Za uključivanje ploče, pritisnite gumb za uključivanje i držite oko 1 sekundu. Za isključivanje ploče, ponovno pritisnite isti gumb, i sve će zone za kuhanje biti deaktivirane.

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

Aktiviranje zona za kuhanje:

Odaberite unaprijed odabranu zonu za kuhanje tako da dodirnete odgovarajući gumb za odabir zone. Na zaslonu će se prikazati razina "0". Svaka zona za kuhanje ima različite razine snage koje se mogu namjestiti pomoću gumba "+" / "-" , od najmanje 1 do najviše 9. Neke zone za kuhanje imaju funkciju brzog zagrijavanja (Booster) koja je na zaslonu označena slovom "P".



Prikaz pokazatelja snage
Indikator odabrane zone za kuhanje

Deaktiviranje zona za kuhanje:

Odaberite zonu za kuhanje koju treba isključiti pritiskom na odgovarajući gumb za odabir zone (na zaslonu će se uključiti točka, desno dolje od indikatora razine snage). Pritisnite tipku "-" da biste postavili razinu "0".

FUNKCIJE



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". Posebnu funkciju možete isključiti i vratiti se u ručni način rada tako da odaberete zonu za kuhanje i ponovno pritisnete gumb "My menu". 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 zalijepi 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.

Za trenutno isključivanje pritisnite i zadržite tipku za odabir zone na 3 sekunde. Isključuje se zona za kuhanje i na zaslonu se prikazuje se indikator preostale topline "H".



ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

Zaključajte postavke te tako spriječite da se ploča slučajno uključi tako da pritisnete My menu/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 (⏻). Za otključavanje upravljačkih tipki, ponovite postupak za aktiviranje.



MJERAČ VREMENA

Mjerač vremena omogućuje postavljanje vremena kuhanja za sve zone.

Aktiviranje mjerača vremena:

Odaberite i aktivirajte zonu za kuhanje za koju želite postaviti mjerač vremena. Pritisnite gumb s ikonom sata u postavite željeno vrijeme pomoću gumba "+" i "-". Uključit će se LED svjetlo zone koja se upotrebljava. Nekoliko sekundi nakon posljednjeg dodira mjerač vremena započet će odbrojanje i treperit će točka na zaslonu koja označava da sekunde prolaze. Nakon isteka postavljenog vremena oglasit će se zvučni signal i područje kuhanja automatski će se isključiti.

Nakon odabira zone i ikone sata vrijeme se može promijeniti u bilo kojem trenutku i nekoliko mjerača vremena može se istovremeno uključiti.

Mjerač vremena uvijek pokazuje vrijeme postavljeno za odabrano područje ili najkraće preostalo vrijeme.

Kada je uključeno više mjerača vremena trepereće LED svjetlo koje označava područje na koje se odnosi vrijeme kuhanja vidljivo je na zaslonu.

Da biste postavili vrijeme za neku drugu zonu, ponovite prethodno opisane točke.

Deaktiviranje mjerača vremena:

Odaberite zonu za kuhanje za koju želite isključiti mjerač vremena.

Gumb s ikonom sata (⌚) pritisnite na 3 sekunde. Alternativno, pritisnite gumb s ikonom sata i zatim pritisnite i držite gumb "-" sve dok se na zaslonu ne prikaže "0:0".



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

H 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.

U POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

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

- Važno:**

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

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.

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 prikažu 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.  : 0 → -	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.  → S [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".

POSTPRODAJNI SERVIS

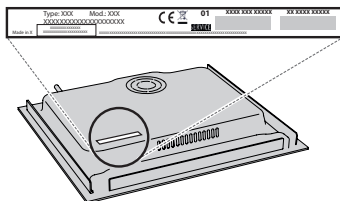
PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

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

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

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:

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



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



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

- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

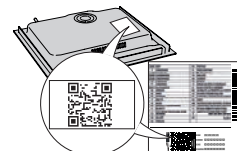
Ako je popravak potreban obratite se ovlaštenom Postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

U slučaju upuštene montaže (u ravnini) nazovite servis i nabavite komplet vijaka (ako nije prisutan).

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.



INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

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

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

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

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

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

⚠ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.

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

⚠ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

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

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

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un

temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

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

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

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

⚠ **AVERTISMENT:** Plita cu inducție ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există așezat un obiect. Deconectați plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

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

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

⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul.

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

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin

intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

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

⚠️ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepția cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.

⚠️ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠️ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

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

ELIMINAREA AMBALAJULUI

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

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

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

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

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

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a cratiței trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei. Acoperiți oalele și cratițele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

Informațiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

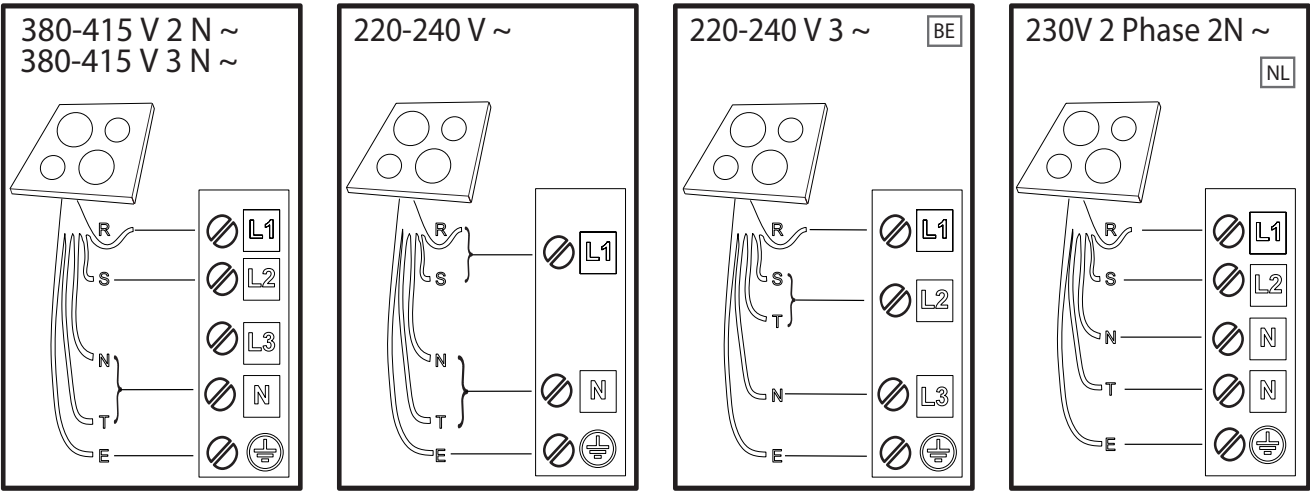
NOTĂ

Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducție dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultați medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obține informații suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducție.



CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate. Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice. Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul. Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



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-кафья-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/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár



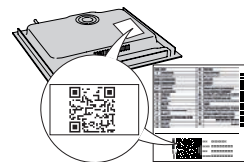
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT

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

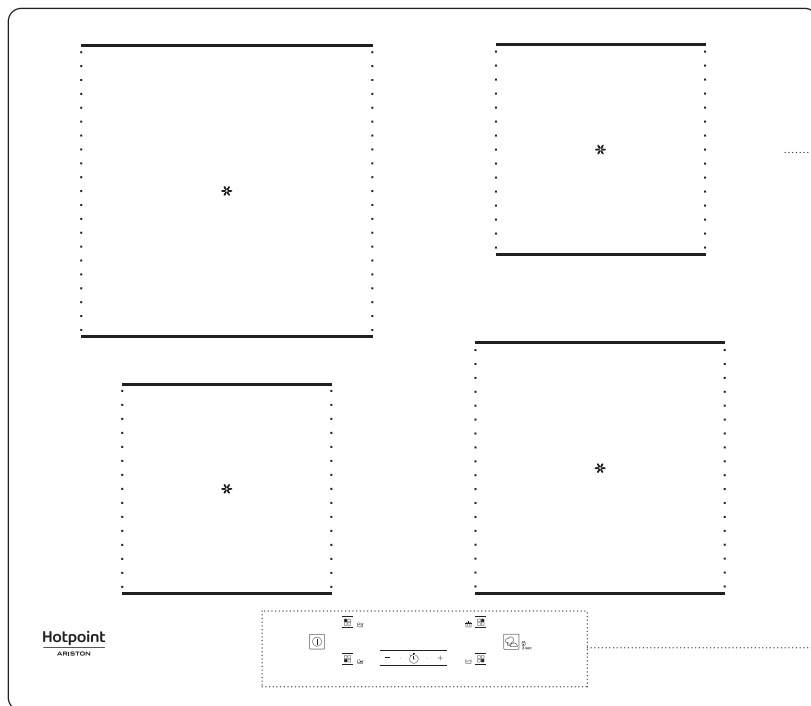


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

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

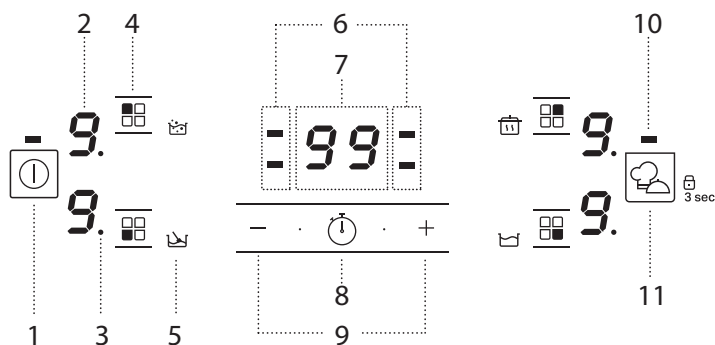


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOUL DE COMANDĂ



1. Buton de Pornire/Oprire
2. Nivel de gătit selectat
3. Indicator de selectare a zonei
4. Buton de selectare a zonei de gătit
5. Pictograma funcției speciale
6. Indicatori de temporizare activi pentru zona selectată
7. Indicatorul duratei de preparare
8. Buton de activare temporizatorului
9. Butoane de reglare a duratei de gătire și de funcționare
10. Indicator luminos – funcție activă
11. Buton My Menu/Blocare taste – 3 secunde

ACCESORII

Utilizați numai oale și tigăi din material feromagnetic, adecvate pentru plite cu inducție. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul  (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). De asemenea, puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă baza vaselor de gătit este magnetică.

VASE DE GĂTIT	MATERIAL	PROPRIETĂȚI
Vase de gătit recomandate 	Baza este realizată din oțel inoxidabil cu design tip sandwich, oțel emailat, fontă.	Asigură o eficiență optimă, se încălzește rapid și distribuie uniform căldura.
Vase de gătit adecvate 	Baza nu este complet feromagnetică (magnetul se fixează doar într-o parte a bazei vasului de gătit).	Numai zona feromagnetică se încălzește. De aceea, aceasta se poate încălzi mai puțin rapid, iar căldura ar putea fi distribuită mai puțin uniform.
Vase de gătit adecvate 	Baza feromagnetică conține zone cu aluminiu sau are o zonă adâncită în centru.	Zona feromagnetică este mai mică decât suprafața reală a bazei vasului de gătit. De aceea, este posibil să fie distribuită o putere mai mică, iar vasul de gătit ar putea să nu se încălzească suficient. Este posibil ca vasul de gătit să nu fie detectat.
Nu este adecvat	Oțel subțire normal, sticlă, lut, cupru, aluminiu și alte materiale neferomagnetice, vase de gătit cu piciorușe de cauciuc.	Vasul de gătit nu este detectat și nu se încălzește.

NOTĂ: Toate vasele de gătit trebuie să aibă baza plată. Verificați periodic baza pentru a identifica orice semn de deformare, deoarece unele vase de gătit ar putea suferi deformări din cauza căldurii intense. Utilizarea unor accesorii pentru gătit care nu corespund dimensiunilor și proprietăților recomandate poate afecta considerabil performanța de preparare și poate duce la obținerea unor rezultate nesatisfăcătoare.

ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

Utilizarea plăcilor adaptoare afectează eficiența și, prin urmare, crește timpul necesar pentru încălzirea apei sau alimentelor. Asigurați-vă că diametrul feromagnetic al

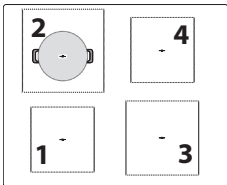
bazei vasului de gătit se aliniază atât cu diametrul plăcii adaptoare, cât și cu diametrul zonei de gătit. Dacă aceste dimensiuni nu corespund, eficiența și performanța pot fi semnificativ reduse. Nerespectarea acestor indicații ar putea duce la o acumulare de căldură care nu va fi transferată eficient către oală sau tigaie, ceea ce ar putea cauza înnegrirea plăcii și plitei.

OALE ȘI TIGĂI GOALE

Plita este echipată cu un sistem intern de siguranță care activează funcția „Oprire automată” atunci când este detectată o temperatură prea ridicată. Nu este recomandată utilizarea oalelor și cratițelor goale cu o bază subțire dar, în cazul în care acestea sunt utilizate, temperatura ar putea crește mai rapid decât timpul necesar pentru ca funcția „Oprire automată” să fie declanșată prompt, existând riscul de a deteriora cratița sau suprafața plitei. În cazul în care se întâmplă acest lucru, nu atingeți cratița sau suprafața plitei. Așteptați ca toate componentele să se răcească. Dacă apare un mesaj de eroare, contactați centrul de service.

DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a plitei, utilizați oale cu baze cu un diametru adecvat pentru fiecare zonă (consultați tabelul de mai jos). Rețineți că producătorii de vase de gătit specifică adesea diametrul superior al vasului de gătit, nu diametrul bazei acestora. Pentru a vă asigura că plita funcționează la performanțele preconizate, utilizați întotdeauna o zonă de gătit cu o dimensiune care să corespundă dimensiunii feromagnetice a bazei vasului de gătit. Așezați tigaia/oala corect în mijlocul zonei de gătit utilizate. Este recomandat să nu utilizați oale mai mari decât dimensiunea zonei de gătit.



UTILIZAREA VASELOR DE GĂTIT ÎN FUNCȚIE DE ZONĂ		
Zonă	Dimensiune adecvată a vaselor de gătit	Diametru feromagnetic adecvat bază (cm)
1	Rotunde	10
2	Rotunde	15
3	Rotunde	12
4	Rotunde	10

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcție de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere și funcțiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau încălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depășirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere. Apăsăți și mențineți apăsat butonul "+" timp de cel puțin 3 secunde. Pe afișaj apare "PL".

Apăsăți butonul  pentru a confirma.

Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a selecta nivelul de putere selectat.

Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmați apăsând pe .

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.

Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afișat simbolul "EE" și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetați operațiunea. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

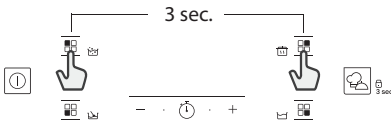
Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În decurs de 60 de secunde, apăsați butoanele "+" și  simultan timp de cel puțin 5 secunde.

MOD DEMO (reîncălzire dezactivată, consultați secțiunea "Remediarea defecțiunilor")

Pentru a porni și opri modul demo:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În decurs de 60 de secunde, apăsați butoanele de selectare a zonei de gătit din stânga sus și din dreapta sus, simultan, timp de cel puțin 3 secunde (conform indicațiilor de mai jos);
- Pe afișaj va apărea "DE".



UTILIZAREA ZILNICĂ



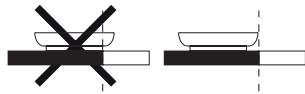
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

Localizați zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziție. Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare). Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

Pentru a activa zonele de gătit:

Selecți zona de gătit preselectată apăsând butonul de selectare a zonei corespunzător. Afișajul va indica nivelul "0". Fiecare zonă de gătit are niveluri de putere diferite care pot fi reglate cu ajutorul butoanelor "+" / "-" , de la minim 1 la maxim 9. Unele zone de gătit au o funcție de încălzire rapidă (Booster), indicată pe afișaj cu litera "P".



Afișajul indicatorului de putere
Indicator pentru zona de gătit selectată

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selecți zona de gătit care urmează să fie oprită apăsând butonul de selectare a zonei corespunzător (un punct se va aprinde pe afișaj, în partea dreaptă jos a indicatorului nivelului de putere). Apăsați "-" pentru a seta nivelul la "0".

FUNCȚII



MY MENU

Butonul "My Menu" activează funcțiile speciale. Așezați vasul de gătit și selecți zona de gătit. Apăsați butonul "My Menu". Pe afișajul zonei selectate va apărea "A". Pentru a dezactiva funcția specială și a reveni la modul manual, selecți zona de gătit și apăsați butonul "My Menu" din nou. Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.



TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde. Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.



MENȚINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor. Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

Pentru a dezactiva imediat, apăsați și țineți apăsat butonul de selectare a zonei timp de 3 secunde. Zona de gătit este dezactivată și pe afișaj apare indicatorul de căldură reziduală "H".



BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul My Menu/Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de dezactivare (⏻). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.



TEMPORIZATOR

Temporizatorul permite setarea unei durate de preparare pentru toate zonele.

Pentru a activa temporizator:

Selecți și activați zona de gătit pentru care doriți să setați temporizatorul. Apăsați butonul cu pictograma ceas și setați timpul dorit, folosind butoanele "+" și "-". LED-ul temporizatorului pentru zona utilizată va fi aprins. La câteva secunde după ultima atingere, cronometrul va începe număratoarea inversă, iar punctul de pe afișaj care indică trecerea secundelor, va clipi. La finalizarea duratei setate, va fi emis un semnal acustic și zona de gătit se va dezactiva automat.

După selectarea zonei și a pictogramei ceas, durata poate fi modificată în orice moment și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan. Temporizatorul indică întotdeauna timpul setat pentru zona selectată sau cea mai scurtă durată de timp rămasă. Atunci când mai mult de un temporizator este activ, LED-ul intermitent indică zona pentru care durata de preparare este vizibilă pe afișaj. Pentru a seta temporizatorul pentru o altă zonă, repetați etapele precizate mai sus.

Pentru a dezactiva temporizator:

Selecți zona de gătit pentru care doriți să dezactivați temporizatorul. Apăsați butonul cu pictograma ceas (⌚) timp de 3 secunde. Ca alternativă, apăsați butonul cu pictograma ceas și apoi apăsați și mențineți apăsat butonul "-" până când "0:0" este afișat pe ecran.



FIERBERE LA FOC MIC

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea ce vă permite să preparați alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde. Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.



FIERBERE

Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus. Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit. În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă. Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

INDICATORI

H CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta. Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.

U VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informații privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

NIVELUL DE PUTERE		TIPUL DE PREPARARE	UTILIZAREA NIVELULUI (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti)
Putere maxima	P	Încălzire rapidă/Booster	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit.
	8 – 9	Prăjire – fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid.
Putere ridicată	7 – 8	Rumenire – prăjire – fierbere – frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5 - 10 minute).
	6 – 7	Rumenire – preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru o durată medie, 10 - 20 minute), pentru a preîncălzi accesoriiile.
Putere medie	4 – 5	Preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti și a frige la grătar (durată lungă).
	3 – 4	Preparare – clocotire – îngroșare – condimentarea pastelor făinoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor făinoase.
	2 – 3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte).
Putere scăzută	1 – 2	Topire – decongelare – menținere la cald – condimentarea pilafului	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe).
	1		Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție).
Putere zero	OFF	Suprafață de sprijin	Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu "H").

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Important:

- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgărirea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriiile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
 - Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
 - Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.
- Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

COD AFIȘAJ	DESCRIERE	POSSIBLE CAUZE	SOLUȚIE
F0E1	Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operația solicitată.	Accesoriile pentru gătit nu sunt poziționate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit.	Apăsăți butonul de Pornire/Oprire (On/Off) de două ori pentru a șterge codul F0E1 și a restabili funcționarea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizați alte accesorii pentru gătit.
F0E7	Conectare greșită a cablului de alimentare.	Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".	Reglați conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E9	Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		
d E [atunci când plita este oprită]	Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO".
de ex.:  :  → -	Plita nu permite activarea unei funcții speciale.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".
de ex.:  →  [Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat]	Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

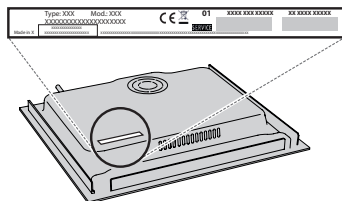
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

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

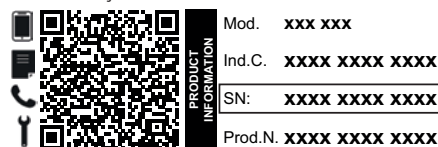
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

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

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



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



- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

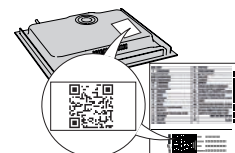
Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

În cazul instalării încastrate, apelați serviciul de asistență tehnică postvânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi (dacă nu în dotare).

În cazul ne instalării deasupra unui cuptor încorporabil, puteți contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare pentru a achiziționa kitul separator C00628720 (plite de 60 și 65 cm) sau C00628721 (plită de 77 cm). Dacă preferați să nu achiziționați kitul separator, vă rugăm să vă asigurați că este instalat un separator în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

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

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



Hotpoint

ARISTON

40002000874-B

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

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 допълнителна 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, Отпадно електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с правилата за отпадно 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 последствия 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.

Информацията, свързана с режима на ниска мощност на уреда в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/826, може да се открие на следния линк: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

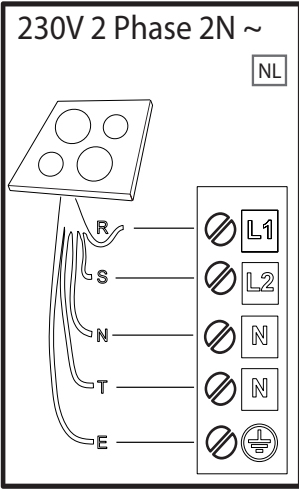
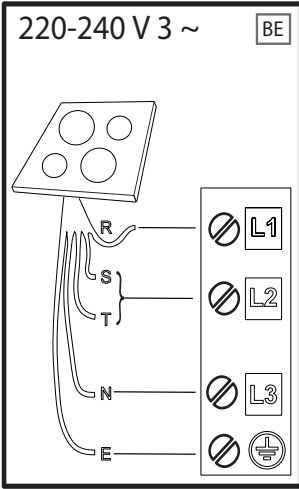
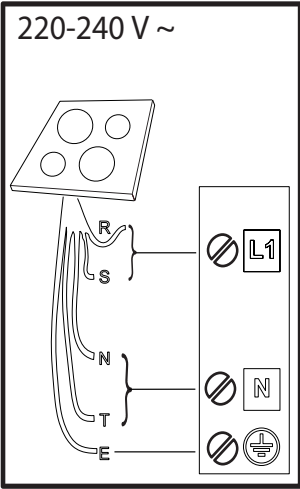
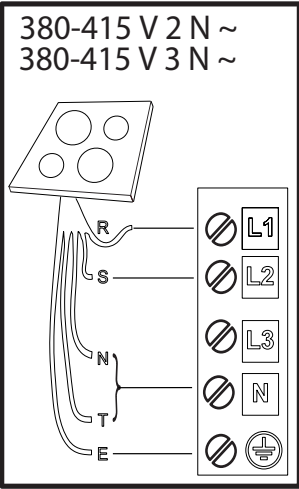
ЗАБЕЛЕЖКА

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-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-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 (γκρί)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-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-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

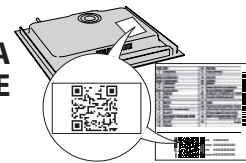
N

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



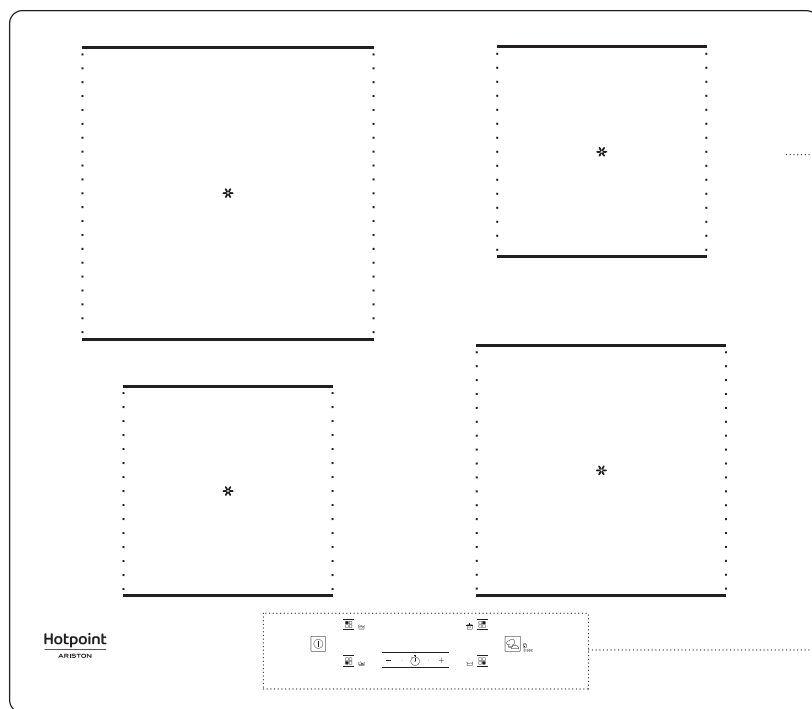
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте
вашия продукт на www.register10.eu.

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



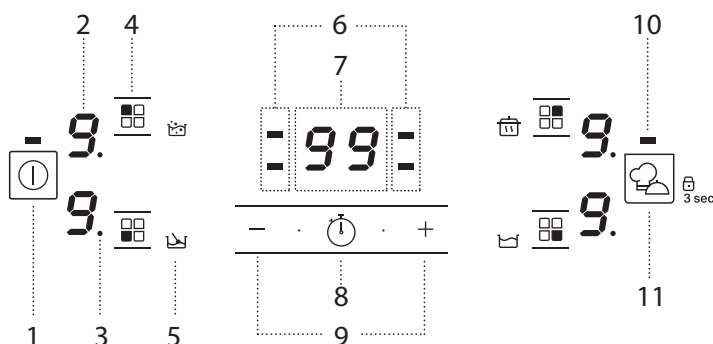
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО



1. Плоча за готвене
2. Панел за управление

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. Бутон за Включване/Изключване
2. Избрано ниво на мощността
3. Индикатор за избор на зона
4. Бутон за избиране на зона на готвене
5. Икона за специална функция
6. Индикатори за таймер, активен за избраната зона
7. Индикатор за продължителността на готвене
8. Бутон за активиране на таймера
9. Бутони за регулиране на мощността и продължителността на готвенето
10. Сигнална светлина за включена функция
11. Бутон Му тепи/Блокиране на панела за управление – 3 секунди

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 върху 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 съдове за готвене	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. Използването на съдове за готвене, които не отговарят на препоръчаните размери и свойства, може да повлияе значително на ефективността на готвене и да доведе до незадоволителни резултати.

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

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.

Настройване 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 и задръжте за най-малко 3 секунди бутона "+". На дисплея ще се покаже "PL".

Натиснете  за да потвърдите. На дисплея ще се покаже последно избраната мощност.

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.

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. Използването на празни тенджери и тигани с тънка основа не се препоръчва, но ако те се използват, температурата може да се повиши по-бързо от времето, необходимо за бързото задействане на "Автоматично изключване", с риск от повреждане на тигана или повърхността на плота. Ако това се случи, не докосвайте тигана или повърхността на плота. Изчакайте всички компоненти да изстинат. 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.

Центрирайте правилно тигана/съда 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	Кръгла	12
4	Кръгла	10

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

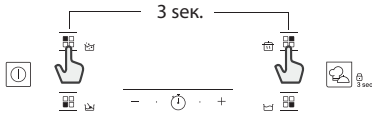
Включване/изключване на звуковия сигнал:

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на 60 секунди натиснете едновременно бутоните "+" и  за най-малко 5 секунди.

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 60 секунди натиснете едновременно бутоните за избиране на зона за готвене горе вляво и горе вдясно за най-малко 3 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.

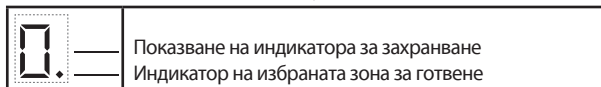
Моля, имайте предвид: Ако зоните за готвене са разположени близо до контролния панел, препоръчително е да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на готварския съд, така и с горния му ръб, тъй като обикновено тези части са по-широки). Това предпазва 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:

Изберете предварително избраната зона за готвене, като натиснете бутона за избиране на съответната зона. Дисплеят ще покаже ниво "0". Всяка зона за готвене има различни нива на мощност, които могат да се настройват с бутоните "+"/"-", от най-ниско 1 до най-високо 9. Някои зони на готвене разполагат с функция за бързо претопляне (Booster), изобразена на дисплея с буквата "P".



Изключване на нагревателна зона:

Изберете зоната за готвене, която да се изключи, като натиснете бутона за избиране на съответната зона (на дисплея ще светне точка, отдолу вдясно на индикатора за нивото на мощност). Натиснете "-", за да зададете нивото на "0".

ФУНКЦИИ



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". За деактивиране на специалната функция и връщане към ръчен режим изберете зоната за готвене и натиснете отново бутона "My menu".

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



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.

За незабавно изключване натиснете и задръжте за 3 секунди бутона за избиране на зона. Зоната за готвене се деактивира и на дисплея се появява индикаторът за остатъчна топлина "H".



БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните за настройка и за да избегнете случайното включване на котлона, натиснете и задръжте за 3 секунди бутона My menu/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 ([OFF]). За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.



КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Таймерът позволява да се задава продължителност на готвенето за всяка от зоните.

Включване на таймер:

Изберете и включете зоната за готвене, за която желаете да зададете таймера.

Натиснете бутона със символ на часовник и задайте желаната продължителност с бутоните "+" и "-". Светодиодът на таймера ще светне за зоната, в която се използва.

Няколко секунди след последното докосване таймерът ще започне да отброява и точката на дисплея, която обозначава, че секундите изтичат, ще примигва.

След изтичане на зададеното време за готвене се чува звуков сигнал и нагревателната зона се изключва автоматично.

След избиране на зона за готвене и символа с часовник времетраенето може да се променя по всяко време, като могат да бъдат активирани няколко таймера едновременно.

Таймерът показва времето, зададено за избраната зона или най-краткото оставащо време.

Когато е активен повече от един таймер, мигащият светодиод показва зоната, чиято продължителност на готвене се показва на дисплея.

За да настроите таймера за друга зона, повторете стъпките по-горе.

Изключване на таймер:

Изберете зоната за готвене, за която желаете да деактивирате таймера.

Натиснете за 3 секунди бутона с икона на часовник ([⌚]). Като алтернатива натиснете бутона с икона на часовник, след което натиснете и задръжте бутона "-", докато на дисплея се покаже "0:0".



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 възвиране на вода и поддържане на кипенето с по-нисък разход на електроенергия.

В съда за готвене трябва да се налее 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 съдовете са големи и количеството вода е повече от 2 литра, препоръчваме да използвате капак, за да оптимизирате времето за варене.

ИНДИКАТОРИ

Н ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва “Н”, 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 изстине, “Н” изгасва.

И 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 завяране, ако се касае за вода, или бързо загряване на течности.
	8 – 9	Пържене – завяране	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 “Н”).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Важно:**
 - **Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина (“Н”) не свети.**
 - 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 залепнали 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.

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.

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.  :  → -	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".
напр. P → 5 [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 ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

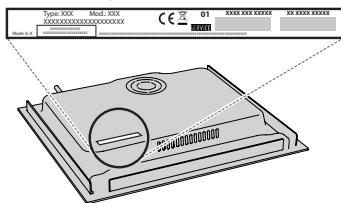
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

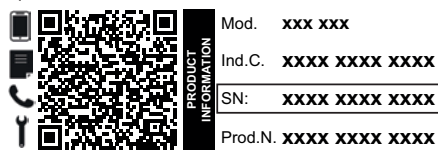
ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

У випадку встановлення продукту врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів (якщо недоступний).

У разі встановлення не над вбудованою духовою шафою ви можете зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування, щоб придбати комплект роздільників C00628720 (варильна поверхня 60 і 65 см) або C00628721 (варильна поверхня 77 см).

Якщо ви не бажаєте купувати комплект роздільників, переконайтеся, що роздільувач встановлений відповідно до інструкцій зі встановлення.

З правилами, стандартною документацією 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

400020000874-B

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZVOLJENA UPOTREBA

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

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

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

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

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

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

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od 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 rene, pregradna ploča (koja nije uključena) se mora postaviti u odeljak ispod uređaja.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

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

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽE

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



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

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

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

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

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

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

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

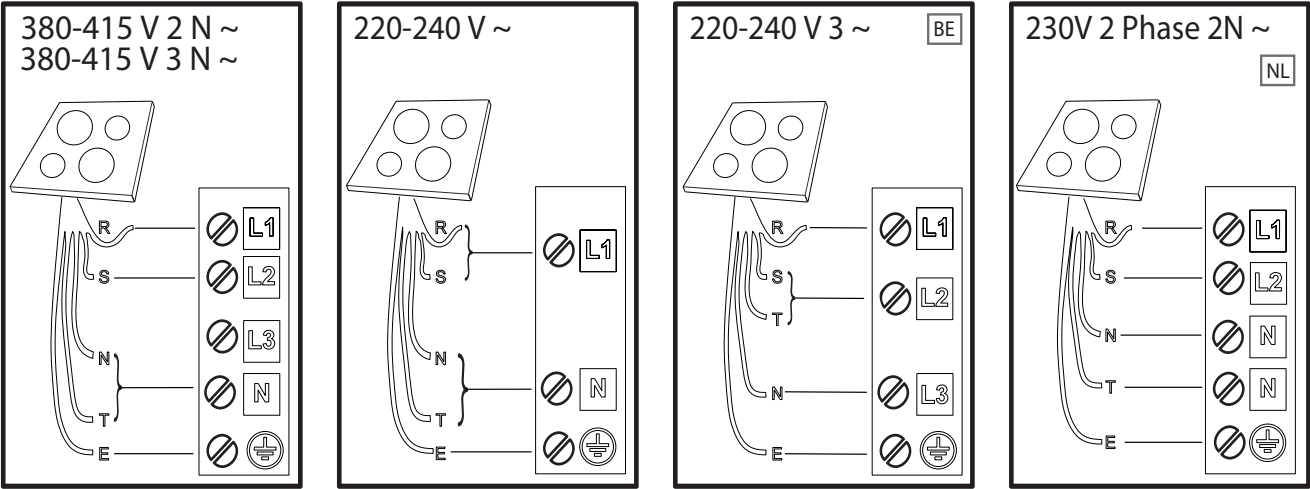
NAPOMENA

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 NAPAJANJE

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-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-кафья-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)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/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-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

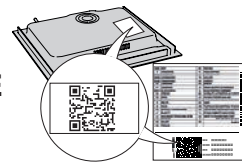

HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE HOTPOINT

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

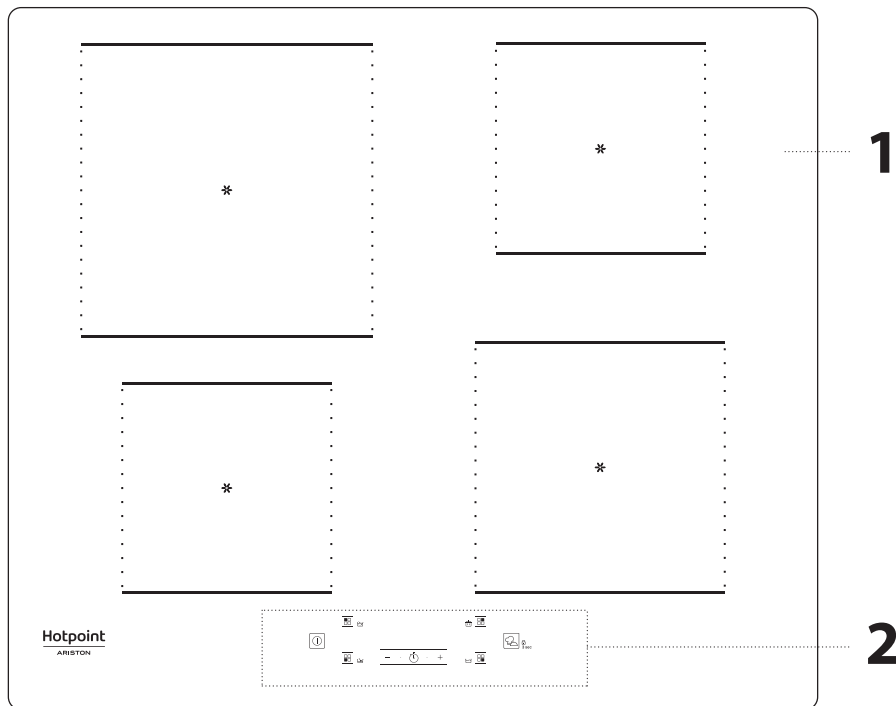


Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

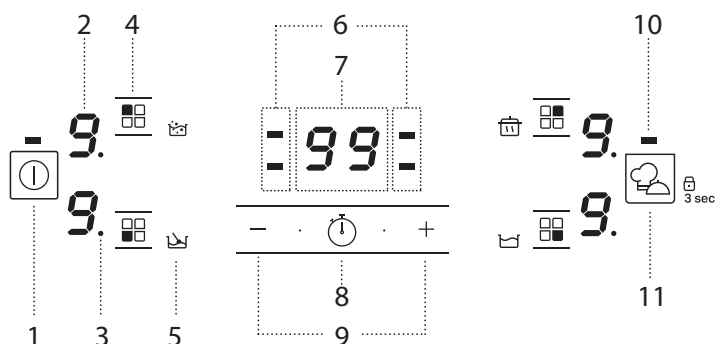


OPIS PROIZVODA



1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla

KONTROLNA TABLA



1. Dugme za Uključivanje/Isključivanje
2. Izabrani nivo kuvanja
3. Indikator izbora zone
4. Dugme za biranje zone za kuvanje
5. Ikona posebne funkcije

6. Aktivni indikatori tajmera za izabranu zonu
7. Indikator za vreme kuvanja
8. Dugme za aktiviranje tajmera
9. Dugme za napajanje i podešavanje vremena kuvanja

10. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna
11. Dugme My menu/Blokada tastera – 3 sekunde

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 toplotu.
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 ili posuđe sa gumenim stopicama.	Posuđe nije detektovano i neće se zagrejati.

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

ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU
Korišćenje adapterskih ploča utiče na efikasnost i stoga povećava vreme potrebno za zagrevanje vode ili hrane. Uverite se da je feromagnetni prečnik 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 pocmnjenja ploče i ringle.

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

POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE
Da biste obezbedili pravilan rad ringle, koristite posuđe odgovarajućeg prečnika 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 očekivano, 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	Okrugli	12
4	Okrugli	10

PRVA UPOTREBA

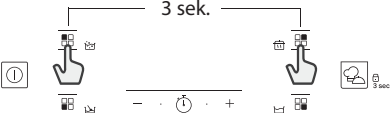
POWER MANAGEMENT (PODEŠAVANJE SNAGE)
U vreme kupovine, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu moguću snagu. Prilagodite podešavanje u skladu sa ograničenjima električnog sistema u vašem domu kao što je opisano u narednom paragrafu.
NAPOMENA: U zavisnosti od izabrane snage ploče ta kuvanje, neki nivoi 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 i zadržite dugme „+“ najmanje 3 sekunde. Na displeju se prikazuje „PL“. Pritisnite  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, pojaviće se „EE“ simbol i čućete zvučni signal. Ako do toga dođe, ponovite postupak. Ukoliko se greška nastavi, obratite se postprodajnom servisu.

UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA
Za aktivaciju/deaktivaciju zvučnog signala:
• Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
• Sačekajte sekvencu uključivanja;
• U roku od 60 sekundi, pritisnite dugmad „+“ i  istovremeno na najmanje 5 sekundi.

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;
• U roku od 60 sekundi pritisnite dugmad za biranje zone za kuvanje u gornjem levom i gornjem desnom uglu istovremeno na najmanje 3 sekunde (kao što je prikazano u nastavku);
• „DE“ se prikazuje na displeju.



SVAKODNEVNA UPOTREBA



UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

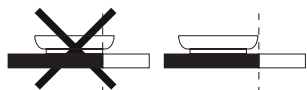
Da biste uključili ploču za kuvanje, pritisnite dugme napajanja na oko 1 sekundu. Da biste ugasi ploču za kuvanje, pritisnite ponovo isto dugme i sve zone za kuvanje će se isključiti.

POSTAVLJANJE

Odredite položaj željene zone za kuvanje, gledajući simbole položaja. Ne pokrivajte 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 NIVOA SNAGE

Za aktiviranje zona za kuvanje:

Izaberite predizabranu zonu za kuvanje pritiskom dugmeta za biranje odgovarajuće zone. Na displeju se prikazuje nivo "0".

Svaka zona za kuvanje ima različite nivoe snage koji se mogu podesiti pomoću dugmadi "+" i "-", od minimalno 1 do maksimalno 9.

Neke zone za kuvanje imaju funkciju brzog zagrevanja (Booster), koja se na displeju prikazuje slovom "P".



Displej indikatora napajanja
Indikator odabrane zone kuvanja

Za deaktiviranje zona za kuvanje:

Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite pritiskom na odgovarajuće dugme za biranje zone (tačka počinje da svetli na displeju, u donjem desnom uglu indikatora nivoa snage). Pritisnite dugme "-" da biste podesili nivo na "0".

FUNKCIJE



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".

Da biste deaktivirali posebnu funkciju i vratili se na ručni režim, izaberite zonu za kuvanje i ponovo pritisnite dugme "My menu".

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.

Za trenutno isključivanje, pritisnite i zadržite dugme za biranje zone 3 sekunde. Zona za kuvanje je deaktivirana, a indikator preostale toplote "H" se pojavljuje na displeju.



ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

Da biste zaključali podešavanja i sprečili da se slučajno uključe, pritisnite i zadržite dugme My menu/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

Tajmer omogućava da se vreme kuvanja podesi za sve zone.

Za aktiviranje tajmera:

Izaberite i aktivirajte zonu za kuvanje za koju želite da podesite tajmer.

Pritisnite dugme sa ikonom sata i podesite željeno vreme pomoću dugmadi "+" i "-". LED svetlo tajmera za zonu koja se koristi sveli.

Nekoliko sekundi nakon poslednjeg dodirivanja, tajmer počinje odbrojavanje, a tačka na displeju koja pokazuje da sekunde prolaze treperi.

Kada istekne podešeno vreme, ogласиće se zvučni signal, a zona za kuvanje će se automatski isključiti.

Kada se izaberu zona i ikona sata, vreme se može promeniti u bilo kom trenutku, a istovremeno se može aktivirati nekoliko tajmera.

Tajmer uvek prikazuje podešeno vreme za izabranu oblast ili najkraće preostalo vreme.

Kada je aktivno više od jednog tajmera, LED svetlo koje treperi pokazuje zonu za koju se vreme kuvanja može videti na displeju.

Da biste podesili tajmer za drugu zonu, ponovite prethodno navedene korake.

Za deaktiviranje tajmera:

Izaberite zonu za kuvanje za koju želite da deaktivirate tajmer.

Pritisnite dugme sa ikonom sata (⌚) na 3 sekunde. Takođe, možete pritisnuti dugme sa ikonom sata, a zatim pritisnite i zadržite dugme "-" dok se na displeju ne prikaže "0:0".



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

H 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 održavanje).
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

- Važno:**

 - Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote ("H").
 - Nemojte koristiti abrazivne sundere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
 - Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
 - Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
 - Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
 - So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
 - Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
 - Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
 - Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

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.

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.	Dvaput 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 NAPAJANJE".	Podesite vezu kabla za napajanje u skladu sa pasusom "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE".
F0EA	Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe.
F0E9	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.  → 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".

POSTPRODAJNI SERVIS

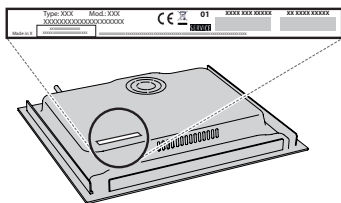
PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

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.

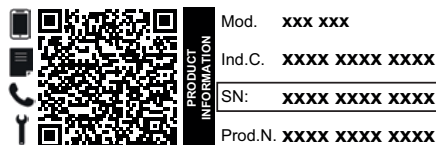
UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

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.

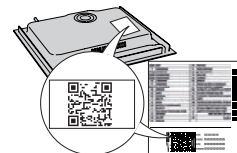
Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom postprodajnom servisu (kako biste bili sigurni da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će popravke biti izvedene na pravi način).

U slučaju montiranja koje je u nivou radne površine, pozovite službu za tehničku podršku da biste zatražili komplet vijaka (ako ne postoji).

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.



ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикавання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Індукційна варильна панель може видавати звуковий сигнал, якщо на панелі керування буде залишено будь-який предмет. Вимкніть варильну панель за допомогою кнопки «УВИМКН./ВИМКН.».

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі - існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, то необхідно встановити розділювальну панель (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення за рахунок витягання вилки, якщо вона є доступною, або за допомогою багатополюсного перемикача, який встановлено перед розеткою згідно з нормами прокладення електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електричної безпеки.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводу живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

⚠ Установлення виробу зі штепсельною вилкою на кінці кабелю живлення допускається, тільки якщо виріб уже оснащено вилкою від виробника.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом .

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтеся залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

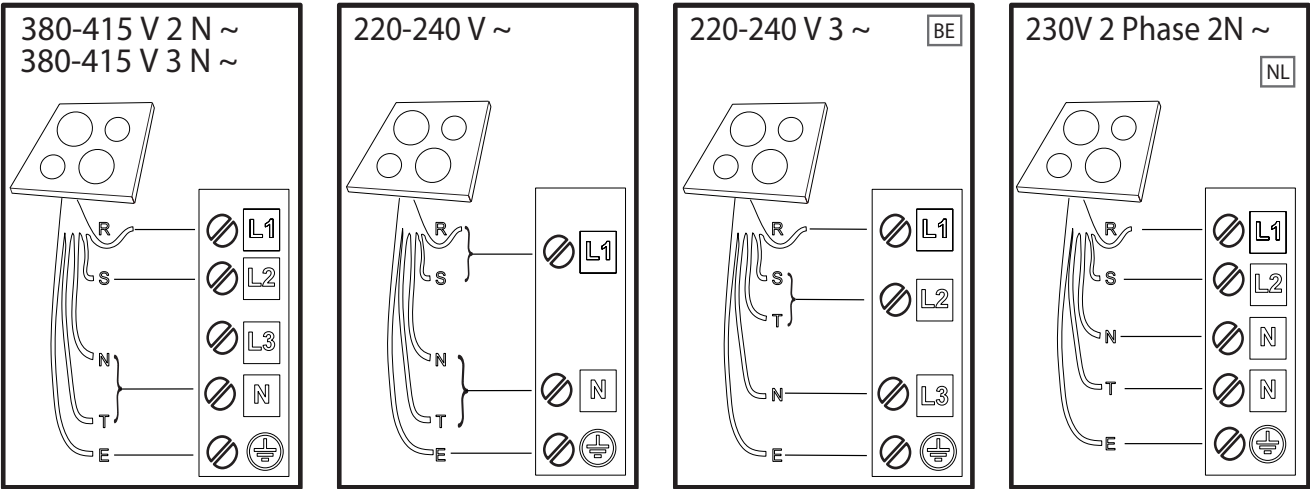
ПРИМІТКА

Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.
Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.
Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.
Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземлений: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.



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-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
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/verdeкίτρινο/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



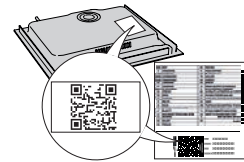
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ HOTPOINT

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.register10.eu.

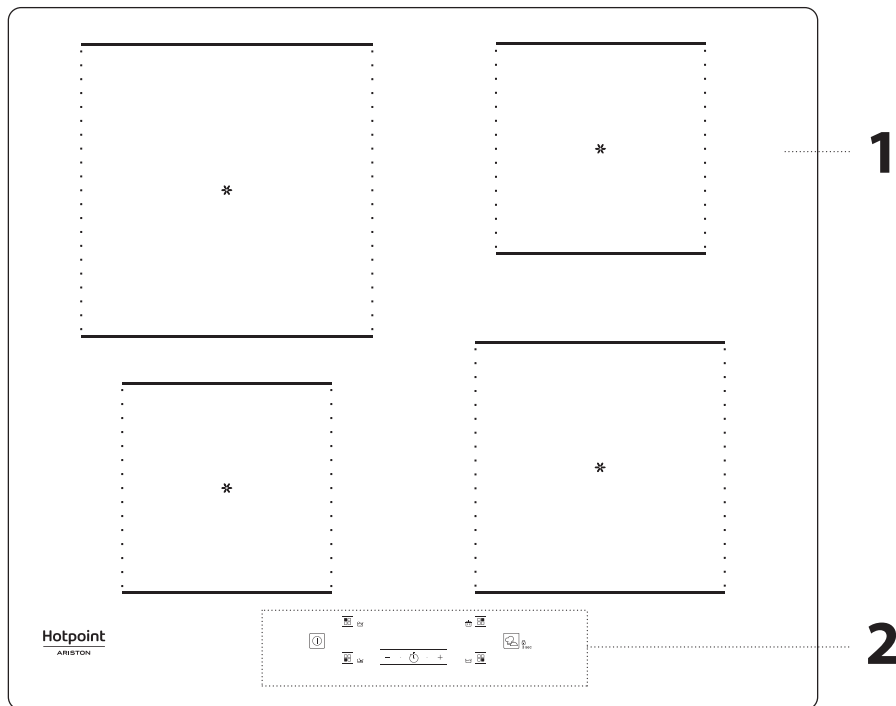


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

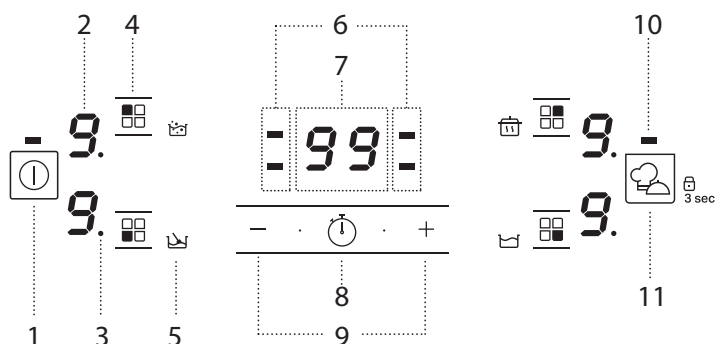


ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
2. Вибраний рівень готування
3. Індикатор вибору зони
4. Кнопка вибору конфорки
5. Значок спеціальної функції

6. Індикатори таймера активні для обраної конфорки
7. Індикатор часу готування
8. Кнопка активації таймера
9. Кнопки регулювання потужності і часу

- приготування
10. Світловий індикатор – функцію активовано
11. Кнопка Mu tepi/Блокування кнопок – 3 секунди

ПРИЛАДДА

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з феромагнітного матеріалу, які підходять до використання з індукційними варильними поверхнями. Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу  (зазвичай виштампуваний на дні). Також можна використовувати магніт, щоб перевірити, чи є дно посуду магнітним.

КУХОННИЙ ПОСУД	МАТЕРІАЛ	ВЛАСТИВОСТІ
Рекомендований до використання посуд 	Дно виготовлене з нержавіючої сталі з сендвіч-конструкцією, емальованої сталі, чавуну.	Забезпечує оптимальну ефективність, швидко нагрівається та рівномірно розподіляє тепло.
Придатний до використання посуд 	Дно не повністю феромагнітне (магніт прилипає лише до певної ділянки дна посуду).	Нагрівається тільки феромагнітна зона. Як наслідок, посуд може нагріватися повільніше, а тепло розподіляється менш рівномірно.
Придатний до використання посуд 	Феромагнітна основа містить ділянки з алюмінію або має заглиблення в центрі.	Площа феромагнітного покриття менша за фактичну площу дна посуду. Як наслідок, потужність може бути меншою, а посуд може нагріватися недостатньо мірою. Посуд може не розпізнаватися.
Не підходить до використання	Звичайна тонка сталь, скло, глина, мідь, алюміній та інші неферомагнітні матеріали, або посуд на гумових ніжках.	Посуд не виявлено і він не нагрівається.

ПРИМІТКА: Весь посуд повинен мати рівну основу. Періодично перевіряйте дно на наявність ознак деформації, оскільки деякий посуд може деформуватися під впливом високих температур. Використання посуду, який не відповідає рекомендованим розмірам і властивостям, може суттєво вплинути на ефективність приготування і призвести до незадовільних результатів.

АДАПТЕРИ ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

Використання перехідних пластин впливає на ефективність, а отже, збільшує час, необхідний для нагрівання води або їжі. Переконайтеся, що діаметр

феромагнітного дна посуду відповідає діаметру адаптера та діаметру конфорки. Якщо ці розміри не співпадають, ефективність і продуктивність можуть значно знизитися. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, це може призвести до накопичення тепла, яке не буде ефективно передаватися каструлі або сковорідці, що може спричинити почорніння плити та варильної поверхні.

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРІДКИ

Варильна поверхня обладнана внутрішньою системою захисту, яка активує функцію «Автоматичне вимкнення» у разі виявлення занадто високої температури. Не рекомендується ставити порожні каструлі та сковорідки з тонким дном, тому що температура може підвищитися швидше, ніж спрацює функція «Автоматичне вимкнення», що може призвести до пошкодження каструлі або варильної поверхні. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі або варильної поверхні. Зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ДНА КАСТРУЛІ/СКОВОРОДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРК

Для забезпечення належної роботи варильної поверхні використовуйте каструлі з відповідним діаметром дна для кожної зони (див. таблицю нижче). Зверніть увагу, що виробники посуду часто вказують розмір верхнього діаметра посуду, а не діаметр основи. Щоб варильна поверхня працювала належним чином, завжди використовуйте конфорку, розмір якої відповідає розміру феромагнітного дна посуду. Правильно відцентруйте каструлю/сковороду на використовуваній конфорці. Не рекомендується використовувати каструлі, розмір яких більший за розмір конфорки.

ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ПО ЗОНАМ		
Зона	Підходяща форма посуду	Відповідний феромагнітний матеріал основа (см)
1	Кругла	10
2	Кругла	15
3	Кругла	12
4	Кругла	10

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність. Відрегулюйте налаштування відповідно до меж електромережі у вашому будинку, як описано в наступному параграфі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Залежно від потужності, обраної для варильної панелі, деякі рівні потужності і функції конфорки (наприклад, кип'ятіння або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені, щоб запобігти перевищенню обраної межі.

Установлення потужності варильної панелі:

Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності. Натисніть та утримуйте кнопку "+" щонайменше 3 секунди. На дисплеї відобразиться "PL".

Натисніть кнопку  для підтвердження. Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "-". Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Для підтвердження натисніть кнопку .

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення. Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію. Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

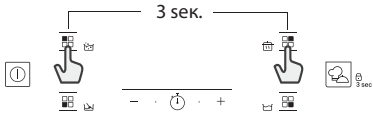
Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом 60 секунд натисніть та одночасно утримуйте не менше 5 секунд кнопки "+" і .

ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ (нагрівання деактивовано, див. розділ "Посібник з усунення несправностей")

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом 60 секунд одночасно натискайте кнопки вибору конфорки у верхньому лівому і верхньому правому куті не менше 3 секунд (як показано нижче);
- На дисплеї відобразиться "DE".



ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

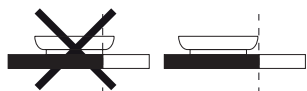
Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

РОЗМІЩЕННЯ

Виберіть потрібну конфорку за допомогою символів положення. Не закривайте символи панелі керування каструлею.

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).

Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Щоб увімкнути конфорки:

Виберіть попередньо обрану конфорку, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки. На дисплеї відобразиться рівень "0".

Кожна конфорка має різні рівні потужності, які можна налаштувати кнопками "+"/"-" , від 1 до 9.

Деякі конфорки підтримують функцію швидкого нагрівання (Booster), яка позначається літерою "P".



Індикатор рівня нагрівання конфорки
Індикатор обраної конфорки

Щоб вимкнути конфорки:

Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки (на дисплеї в правому нижньому куті індикатора рівня потужності засвітиться точка). Натисніть "-", щоб встановити рівень потужності "0".

ФУНКЦІЇ



MY MENU

Кнопка "My menu" активує спеціальні функції.

Поставте каструлю на відповідне місце і виберіть конфорку.

Натисніть кнопку "My menu". На дисплеї у вибраній зоні відобразиться "A".

Для деактивації спеціальну функцію та повернутися в ручний режим, виберіть конфорку і знову натисніть кнопку "My menu".

При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.



РОЗТОПЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригорання.

Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипання до каструлі.



ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.

Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.

Щоб негайно вимкнути конфорку, натисніть і утримуйте кнопку вибору конфорки протягом 3 секунд. Конфорка деактивована, і на дисплеї відображається індикатор залишкового тепла "H".



БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку "My menu/Блокування кнопок" протягом 3 секунд. Звуковий сигнал і сигнальна лампа над символом вкажуть на те, що ця функція була активована. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення (⏻). Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.



ТАЙМЕР

Таймер дозволяє налаштувати час приготування для всіх конфорок.

Щоб активувати таймер:

Виберіть та активувати конфорку, для якої потрібно встановити таймер. Натисніть кнопку зі значком годинника і встановіть бажаний час кнопками "+" і "-". Світлодіод таймера для використовуваної конфорки підсвічуватиметься.

Через кілька секунд після останнього торкання таймер почне зворотний відлік, і точка на дисплеї, яка вказує відлік секунд, почне блимати.

Коли встановлений час мине, пролунає сигнал і конфорка автоматично вимкнеться.

Після вибору конфорки та значка годинника час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.

Таймер завжди відображає час, встановлений для вибраної конфорки, або найкоротший залишок часу.

Якщо активні кілька таймерів, світлодіодний індикатор, що блимає, вказує конфорку, для якої на дисплеї відображається час приготування.

Щоб установити таймер для іншої конфорки, повторіть описані вище кроки.

Щоб деактивувати таймер:

Виберіть конфорку, для якої потрібно деактивувати таймер.

Натисніть і утримуйте кнопку "-" до появи на дисплеї повідомлення "0:0" або натискайте кнопку зі значком годинника (⌚) протягом 3 секунд.



ГОТУВАННЯ НА МАЛІЙ ТЕМПЕРАТУРІ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готувати страви протягом тривалого часу без ризику пригорання.

Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печеня) з рідкими соусами.



КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.

Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).

У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.

Якщо каструля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

ІНДИКАТОРИ

Н ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається символ “Н”, це означає, що конфорка гаряча. Індикатор вмикається, навіть якщо конфорка не використовувалася, але нагрілася внаслідок використання сусідніх конфорок або від поставленого на неї гарячої посуду. Коли конфорка охолоне, символ “Н” згасне.

U КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з’являється, якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона встановлена неправильно або якщо вона має розмір, що не відповідає вибраній конфорці. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця приготування пропонує приклад типу приготування для кожного рівня потужності. Фактична задана потужність кожного рівня потужності залежить від розміру конфорки.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	P	Швидке нагрівання/Booster	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви, що призводить до кип’ятіння (якщо мова йде про воду) або швидкого нагрівання рідин.
	8 – 9	Смаження – кип’ятіння	Ідеально підходить для обсмаження, початку приготування, розмороження продуктів, швидкого кип’ятіння.
Висока потужність	7 – 8	Обсмаження – тушкування – кип’ятіння – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип’ятіння на великому вогні, варіння та приготування на грилю (займає незначний проміжок часу, наприклад, 5–10 хвилин).
	6 – 7	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип’ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилю (займає середній проміжок часу, наприклад, 10–20 хвилин), нагрівання певних компонентів страви.
Середня потужність	4 – 5	Варіння – тушкування – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип’ятіння на малому вогні, варіння (займає значний період часу). Приготування соусу для макаронних страв.
	3 – 4	Варіння – кип’ятіння (на малому вогні) – згущення – утворення піни	Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко), приготування соусу для макаронних страв.
	2 – 3		Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (об’єм цих страв, зазвичай, менше одного літра: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
Низька потужність	1 – 2	Розтоплення – розморожування – підігрівання – утворення піни	Ідеально підходить для розтоплення масла, шоколаду, розмороження незначних за розміром продуктів і розігрівання їжі (соусів, супів, супів із великою кількістю інгредієнтів).
	1		Ідеально підходить для підтримання щойно приготованих страв гарячими, приготування ризото (з використанням кухонного приладдя, сумісного з індукційною варильною панеллю).
Нульова потужність	OFF	Підтримка поверхні	Варильна панель вимкнена або в перебуває режимі очікування (після нещодавнього завершення приготування страв може виділяти тепло, про що свідчить індикатор “Н”).

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Важливо:**

 - Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнуті, а ідентифікатор остаточного тепловиділення (“Н”) не світиться.
 - Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
 - Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
 - Чутливість кнопок панелі управління може погіршитися через недостатньо чисту поверхню.
 - Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилипли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
 - Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
 - Використовуйте м’яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
 - Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
 - Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багат шаровим або нерівним).

Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
 - Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від'єднайте її від джерела живлення.
 - Якщо на дисплеї відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.
- Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з каструль рідини чи інших об'єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолоне.
F0E9	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Зачекайте, поки конфорка охолоне, перш ніж використовувати її знову.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		
dE <i>[коли варильна панель вимкнена]</i>	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтесь інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад:  : 0 → -	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".
наприклад: P → S <i>[Рівень потужності нижче необхідного рівня]</i>	Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

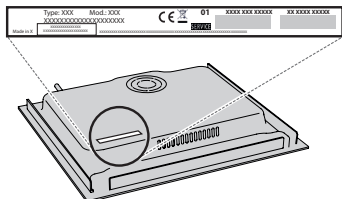
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

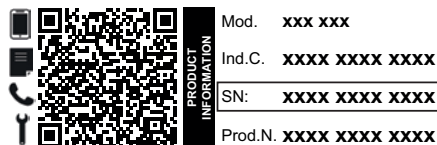
ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

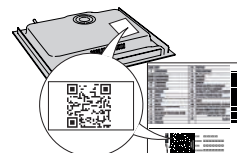
У випадку встановлення продукту врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів (якщо недоступний).

У разі встановлення не над вбудованою духовою шафою ви можете зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування, щоб придбати комплект роздільників C00628720 (варильна поверхня 60 і 65 см) або C00628721 (варильна поверхня 77 см).

Якщо ви не бажаєте купувати комплект роздільників, переконайтеся, що розділювач встановлений відповідно до інструкцій зі встановлення.

З правилами, стандартною документацією 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

40002000874-B