

GB English**Instructions for use**
HOB**Contents**

- Important safety instructions 5
- Safeguarding the environment 6
- Declaration of conformity 6
- Before use 6
- Existing pots and pans 6
- Recommended pot bottom widths 6
- Power level table 7
- Installation 7
- Electrical connection 8
- Instructions for use 9
- Cleaning 11
- Troubleshooting guide 11
- Noises made by the hob 11
- After-sales service 12

IT Italiano**Istruzioni per l'uso****PIANO COTTURA****Sommario**

- Istruzioni importanti per la sicurezza 13
- Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 14
- Dichiarazione di conformità 14
- Prima dell'utilizzo 14
- Recipienti preesistenti 14
- Diametri fondo pentola consigliati 15
- Tabella potenze 15
- Installazione 16
- Collegamento alla rete elettrica 16
- Istruzioni per l'uso 17
- Operazioni di pulizia 20
- Guida ricerca guasti 20
- Rumorosità del piano di cottura 20
- Servizio assistenza 21

FR Français**Mode d'emploi****TABLE DE CUISSON****Sommaire**

- Consignes de securite importantes 22
- Conseils pour la protection de l'environnement 23
- Declaration de conformite 23
- Avant d'utiliser l'appareil 23
- Anciens recipients 23
- Diamètre conseille pour le fond des casseroles 24
- Table des puissances 24
- Installation 25
- Branchement électrique 25
- Mode d'emploi 26
- Nettoyage 28
- Diagnostic des pannes 29
- La table de cuisson est bruyante 29
- Service apres-vente 29

ES Español**Manual de instrucciones****ENCIMERA****Sumario**

- Instrucciones importantes para la seguridad 30
- Consejos para proteger el medio ambiente 31
- Declaración de conformidad 31
- Antes del uso 31
- Recipientes preexistentes 31
- Diámetros recomendados para el fondo de la olla 32
- Tabla de potencias 32
- instalación 33
- Conexión eléctrica 33
- instrucciones de uso 34
- limpieza 37
- Guía para la solución de problemas 37
- Ruido generado por la placa de cocción 37
- Servicio de asistencia técnica 38

PT Português**Instruções para a utilização****PLANO****índice**

- Instruções de segurança importantes 31
- Conselhos para a protecção do ambiente 40
- Declaração de conformidade 40
- Antes da utilização 40
- Recipientes pré-existent 40
- Diâmetros aconselhados do fundo das panelas 41
- Tabela de potências 41
- Instalação 42
- Ligação elétrica 42
- Instruções de utilização 43
- L impeza 46
- Guia para resolução de avarias 46
- Ruído gerado pela placa 46
- Serviço pós-venda 47

PL Polski**Instrukcja obsługi****PŁYTA GRZEJNA****Spis treści**

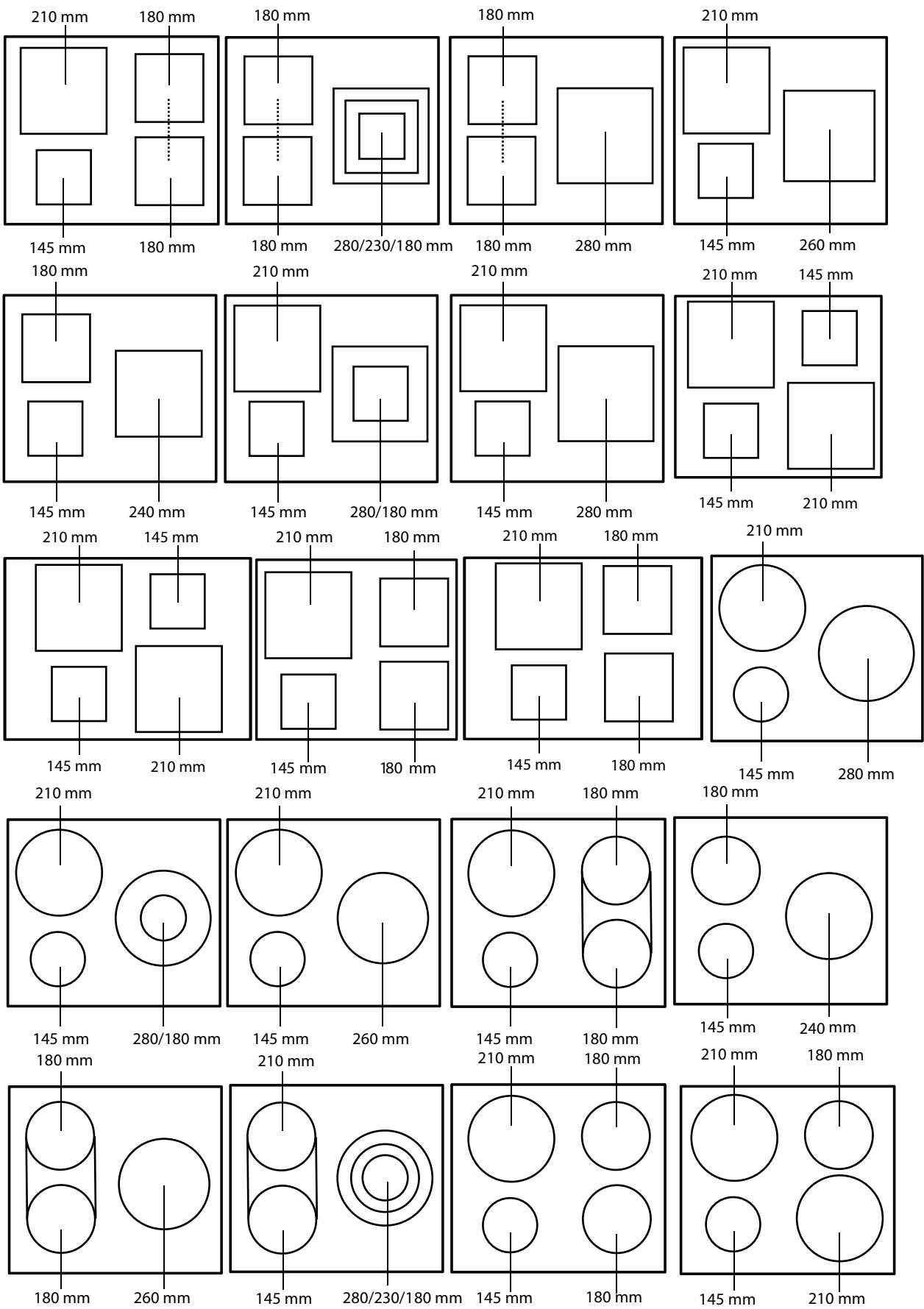
- Ważne instrukcje bezpieczeństwa 48
- Porady dotyczące ochrony środowiska 49
- Deklaracja zgodności 49
- Przed rozpoczęciem pracy 49
- Istniejące naczynia 50
- Zalecane średnice dna naczyń 50
- Tabela mocy 51
- Instalacja 51
- Podłączenie do zasilania 52
- Instrukcja obsługi 53
- Instrukcja wyszukiwania usterek 55
- Czyszczenie 55
- Hałas generowany przez płytę kuchenną 56
- Serwis techniczny 56

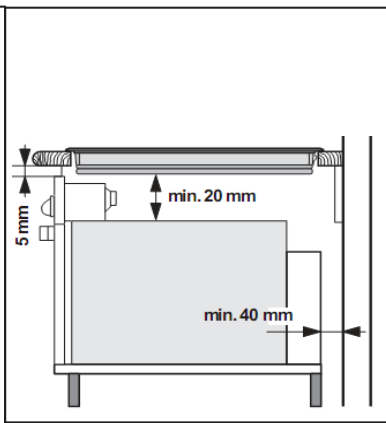
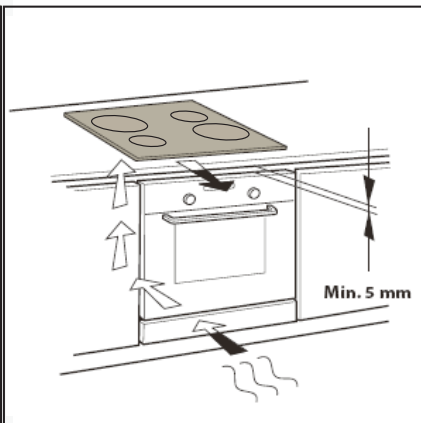
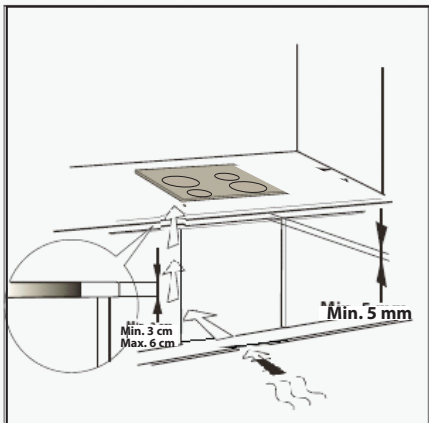
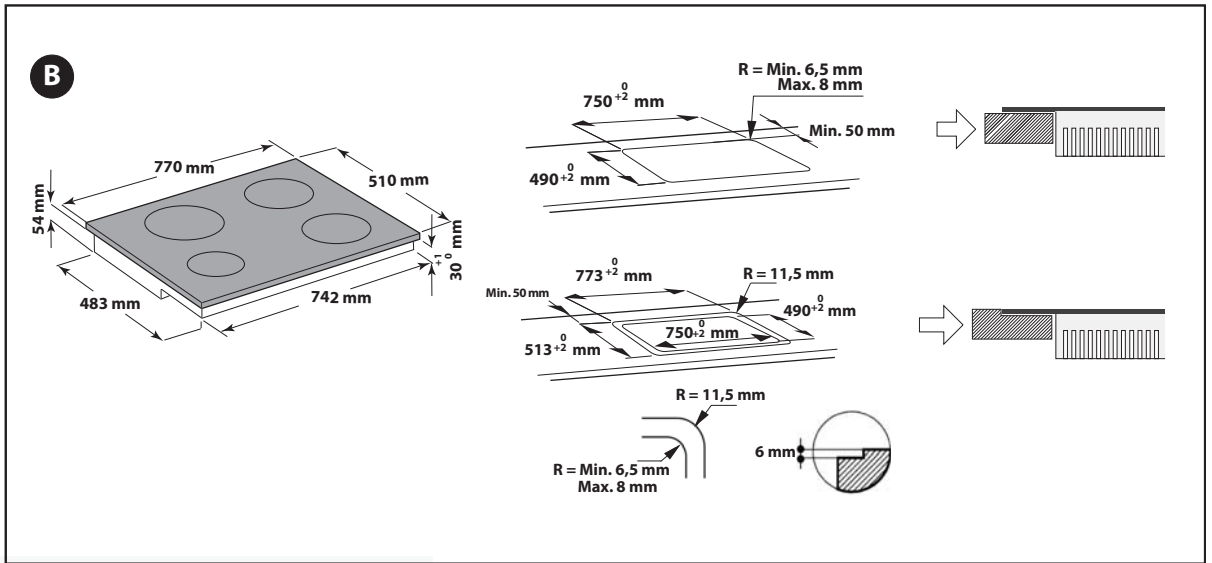
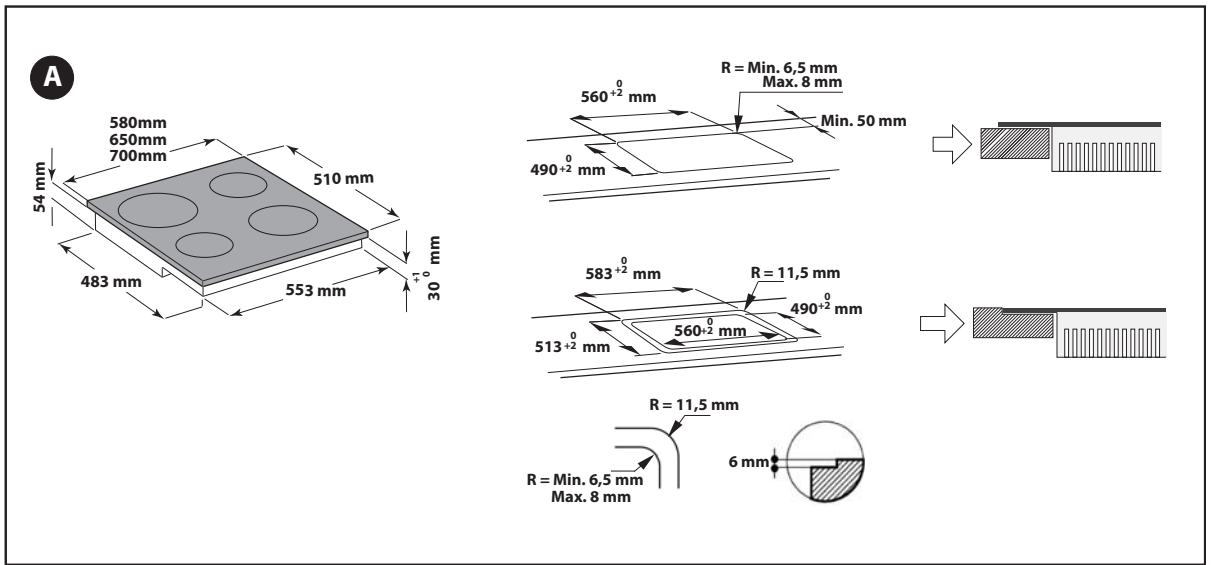
CZ Česky**Návod k použití****VARNÁ DESKA****Obsah**

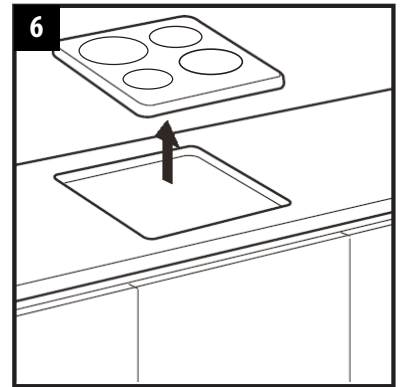
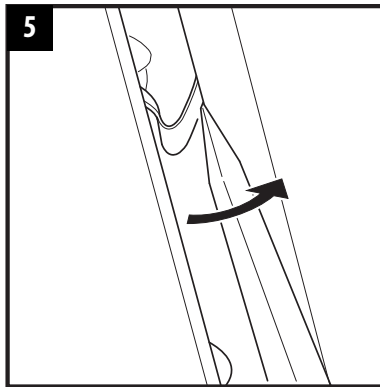
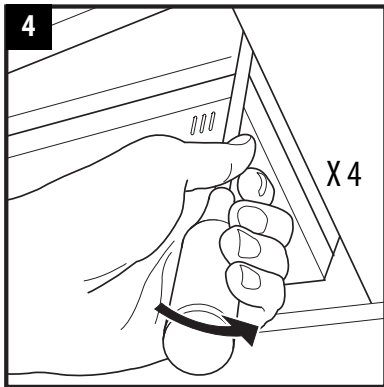
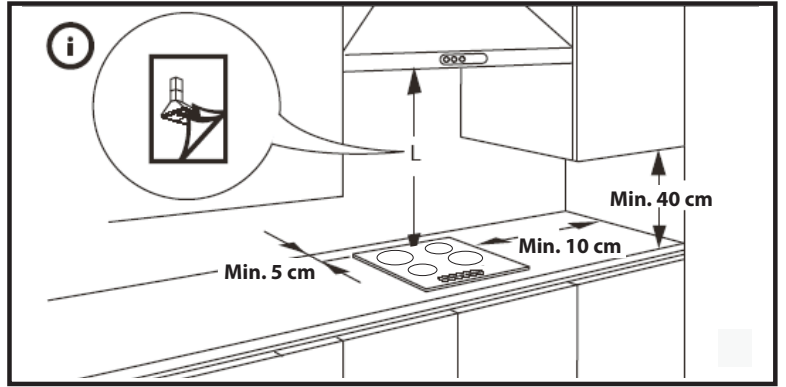
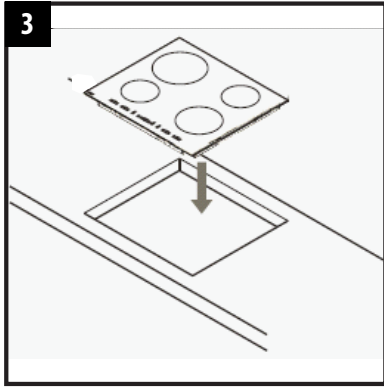
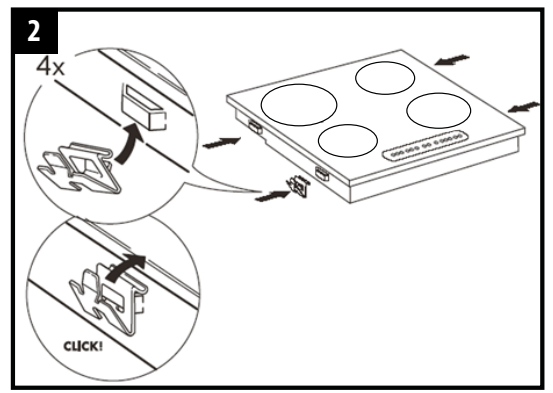
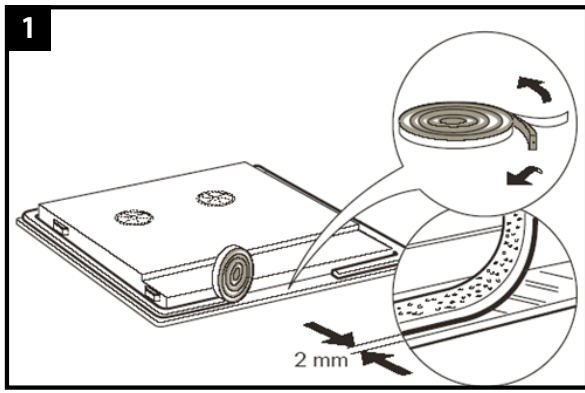
- Důležité bezpečnostní pokyny 57
- Rady k ochraně životního prostředí 58
- Prohlášení o souladu s předpisy 58
- Před použitím 58
- Staré nádoby 58
- Doporučené průměry dna nádob 59
- tabulka výkonů 59
- Instalace 60
- Připojení k elektrické síti 60
- Návod k použití 62
- čištění 64
- Jak odstranit poruchu 64
- Hluk zapnuté varné desky 65
- Servis 65

RO Română**Instrucțiuni de folosire****ARAGAZ CUPTOR**

- Instrucțiuni importante privind siguranța 66
- Recomandări pentru protecția Mediului înconjurător 67
- Înainte de utilizare 67
- Recipiente deja existente 67
- Diametre recomandate pentru baza oalelor 68
- Tabel niveluri de putere 68
- Instalarea 69
- Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică 69
- Instrucțiuni de utilizare 70
- Curățenie 73
- Ghidul de detectare a defecțiunilor 73
- Zgomot generat de plită 73
- Serviciul de asistență tehnică 74








IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions shall also be available on website: www.hotpoint.eu

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

-  This is the danger symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and others.
All safety messages will be preceded by the danger symbol and the following words:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years 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 appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- A separator panel (not supplied) must be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector (only for induction appliances).

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT


Disposal of packing

The packing material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol (♻️). The various parts of the packing must not be dispersed in the environment, but disposed of in compliance with local regulations.

Disposal

This appliance is marked in conformity with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is correctly disposed of, the user can help prevent potentially negative consequences for the environment and the health of people.

The symbol  on the appliance or the accompanying documentation indicates that this product should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection point for recycling WEEE.

Energy saving tips

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

DECLARATION OF CONFORMITY

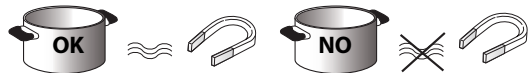
- This appliance has been designed, manufactured and marketed in conformity with the safety requirements of "Low Voltage" Directive 2006/95/EC (replacing 73/23/EEC as amended) and protection requirements of "EMC" Directive 2004/108/EC.
- This appliance meets the eco design requirements of european regulation N. 66/2014, in conformity to the european standard EN 60350-2.

BEFORE USE



IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (Figure opposite). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on. Using suitable pots, the cooking zones cannot be used at temperatures below 10°C.

EXISTING POTS AND PANS



Use a magnet to check if the bottom of the pot is suitable for the induction hob: bottom of the pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.

RECOMMENDED POT BOTTOM WIDTHS

Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.

For good cooking results, the diameter of the base of the pot should match the size of the hotplate.

| Diameter (cm) | Max (cm) | Min (cm) | Diameter (cm) | Max (cm) | Min (cm) |
|---------------|----------|----------|-----------------|----------|----------|
| 14.5 | 14.5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | FLEXI/CONNEXION | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

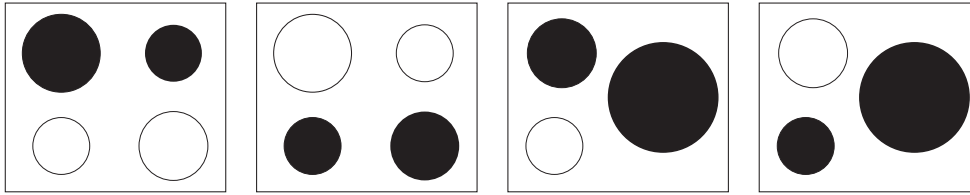
Pan size

To determine the size of the pot please measure the base of the pot (see picture) and refer to recommended pots bottom width table, reported below, for perfect usage and correct pan detection. Each cooking zone has a minimum limit of detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the cooking zone that is most suitable for the diameter of your pan.



RECOMMENDED POT POSITION

For best performance, when you use two pots simultaneously, put them according to the pictures below:



POWER LEVEL TABLE

| Power level | | Type of cooking | Level use (indicating cooking experience and habits) |
|--------------|------------|---|--|
| Max. power | Boost | Fast heating | Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids |
| | | Frying - boiling | Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling |
| High power | 9-7 | Browning - slow frying - boiling - grilling | Ideal for slow frying, maintaining a high boil, cooking and grilling (short duration, 5-10 minutes) |
| | | Browning - cooking - stewing - slow frying - grilling | Ideal for slow frying, maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating |
| Medium power | 7-5 | Cooking - stewing - slow frying - grilling | Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (long duration). |
| | | Cooking - simmering - thickening - creaming pasta | Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), creaming pasta. Ideal for prolonged cooking (volumes of less than a litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk) |
| Low power | 4-3 | 2-1 | Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food hot (e.g. sauces, soups, minestrone) Ideal for keeping just-cooked food hot, creaming risottos and keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory), |
| | | 2-1 | |
| OFF | Zero power | Support surface | Hob in standby mode or off (possible end-of-cooking residual heat, indicated by "H") |

NOTE:

When making quick-cook foods that require perfect heat distribution (e.g. pancakes) on the 28 cm double cooking zone (where present), use pans no greater than 24 cm in diameter. For delicate cooking (for example, melting chocolate or butter) use the smaller diameter single zones.

INSTALLATION

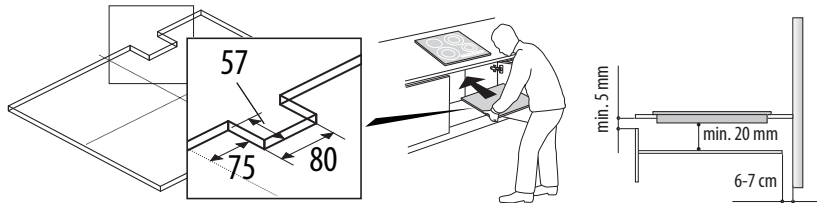
After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

For built-in dimensions and installation instruction, see the pictures in page 2.

PREPARING THE CABINET FOR FITTING

! WARNING

- Install a separator panel under the hob.
- The lower part of the product must not be accessible after installation.
- Do not fit the separator panel if an undertop oven is installed.

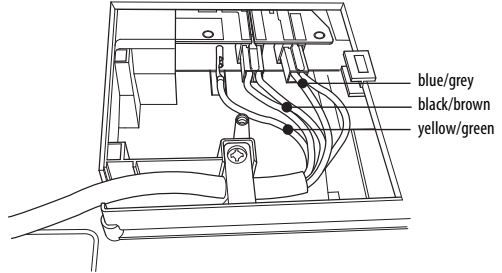
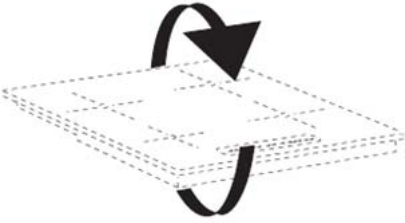


- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure.
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance between the hob and the top of the unit (min. 5 mm).
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.
- To remove the hob, use a screwdriver (not provided) to prise off the perimeter clips on the underside of the appliance.

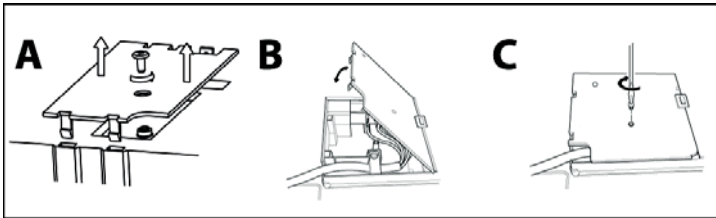
ELECTRICAL CONNECTION

WARNING

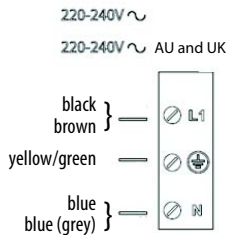
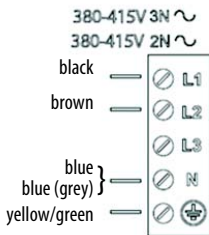
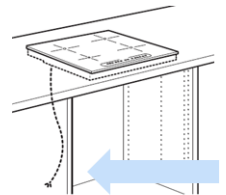
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure the voltage specified on the dataplate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.



1. Remove the terminal cover (A) by unscrewing the screw and insert the cover into the hinge (B) of the terminal.
 2. Plug the power cord into the clamp and connect the wires to the terminal block as shown in the wiring diagram located near the terminal.
 3. Secure the power cable with the cable clamp.
 4. Close the cover (C) and screw on the terminal with the screw removed.
- For each connection to the network, the hob automatically checks for a few seconds.

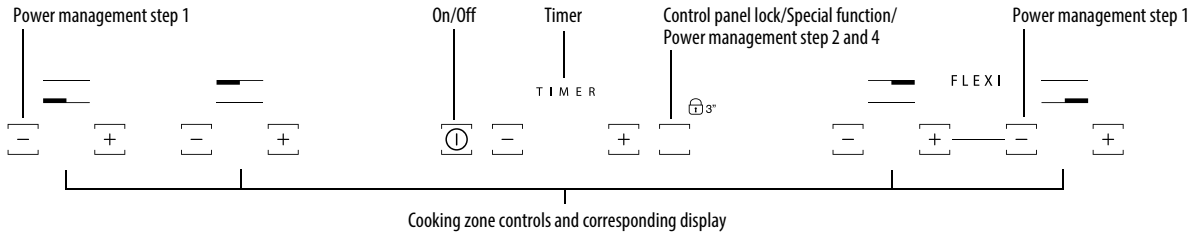
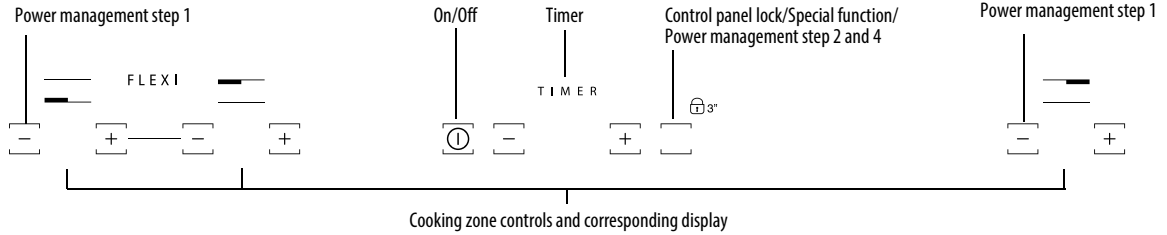


Connection to main power




Control Panel Description

Control panel



Switching the hob ON/OFF

To switch the hob on, press the  button for approx. 2 seconds until the cooking zone displays light up. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated.

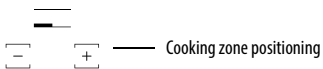
If the hob has been in use, the residual heat indicator "H" remains lit until the cooking zones have cooled down.

If within 10 seconds of switching on, no function is selected, the hob switches off automatically.

Switching on and adjusting cooking zones



— Power indicator display
— Selected cooking zone indication



— Cooking zone positioning

Place the pot on the cooking zone, switching the hob on, activate the required cooking zone by pressing the corresponding "+" button "0" appears on the display. It is possible to select the required power level, from min. 0 to max. 9, or booster "P" if available. To increase the power level, push the "+" button. To decrease the power level push the "-" button.

Deactivation of cooking zones

To switch off the cooking zone, press the corresponding "+" and "-" button for more than 3 seconds.


The cooking zone switches off and, if still hot, the letter "H" appears on the zone display.


Control panel lock

This function locks the controls to prevent accidental activation of the hob. To activate the control panel lock, switch the hob on and press the Lock function button for three seconds; an acoustic signal and a luminous indicator near the padlock symbol signal activation. The control panel is locked except for the switching off function. To deactivate the control lock, repeat the activation procedure. The luminous dot goes off and the hob is active again.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the button below the symbol can accidentally activate or deactivate the control panel lock.

Timer


 The timer can be used to set the cooking time for a maximum of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for all the cooking zones.

 Select the cooking zone to be used with the timer, press the timer (see figure) and a beep signals the function. The display shows "00" and the LED indication comes on. The Timer value can be decreased and increased by keeping the slider function "+" and "-" buttons pressed. When the set time has elapsed, an acoustic signal

sounds and the cooking zone switches off automatically. To deactivate the timer, keep the Timer button pressed for at least 3 seconds. To set the timer for another zone, repeat the above steps. The timer display always shows the timer for the selected zone or the shortest timer. To modify or deactivate the timer, press the cooking zone selection button for the timer in question.

Control panel warnings

Residual heat indicator.

The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot. If the display shows , the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter. When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator.

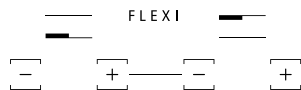
If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message “no pot” will appear in the display (see figure at side). In these situations it is recommended to reposition the pot on the hob surface until you find the position of operation. If no pot is detected within 60 seconds, the hob switches off.

Fast boil function (Booster where it is available)

This function, only present on some cooking zones, makes it possible to exploit the hob’s maximum power (for example to bring water to the boil very quickly). To activate the function, press the “+” button until “P” appears on the display. After 5 minutes’ use of the booster function, the appliance automatically sets the zone to level 9.

FLEXI

This function is used in case of big pots that the single zone can not satisfied, ex, fish, big pot for meat. In order to activate the FLEXI/CONNECTION ZONE, please press on + and - buttons simultaneously as shown in the picture below.



“Power management” (Function where it is available)





Thanks to the “Power management” function, the user can set the maximum power the hob can reach, as required. This setting is possible at any time and is maintained until the next change.


By setting the required maximum power, the hob automatically adjusts distribution in the various cooking zones, ensuring that this limit is never exceeded; with the advantage of also being able to manage all the zones simultaneously, but without overload problems.

4 maximum power levels are available and showed on display: 2.5 – 4.0 – 6.0 – 7.2 kW (7.2 kW is considered as max power of cooktop)

At the time of purchase, the hob is set to maximum power

After plugging the appliance into the electrical socket, in the first 60 seconds it is possible to set the required power level by running the following points:

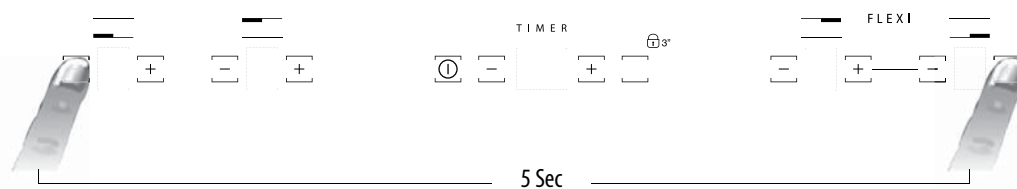
| Step | Control panel | Display |
|------|---|--|
| 1 |  Press for approximately 3 seconds both Power management button (step 1) | |
| 2 | Press the Power Management button (step 2) to confirm the previous step | The display shows  |
| 3 |   Press to set the chosen level amongst the different options available | The light comes on together with the in-use lights for the individual cooking zones |
| 4 | Press the Power Management button (step 4) to confirm the previous step | The display shows the set level which flashes for approximately 2 seconds; after which the hob emits an acoustic signal and then turns itself off; it is now ready for use |

In case of an error when setting the power, the symbol  appears in the middle and an acoustic signal sounds for about 5 seconds. In this case repeat the configuration procedure from the beginning. If the error occurs again, contact the After-Sales Service.

During normal use, if the user tries to increase the maximum available power level when reached, the level of the zone in use flashes twice and an acoustic signal sounds. To obtain a higher power in that zone, it is necessary to manually decrease the power level of one or more already active cooking zones.

Activation/deactivation of the acoustic signal

After switching the hob on, press and hold the “+” button and the outermost button on the right simultaneously for at least three seconds (“control panel lock”).



CLEANING

WARNING

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

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content 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 specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).
- Liquid spillages on the cooking zones may make pans vibrate or move.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

| ERROR CODE | DESCRIPTION | POSSIBLE CAUSES | ERROR ELIMINATION |
|--|--|---|--|
| C81, C82 | 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. |
| C83 | The control panel indicates the error code hob off because of an issue on electronic circuit | Cooktop has been supplied with over voltage | Cooktop may be still used but call the After-Sales Service |
| C85 | Hob is not able to give power to the pot | Pot is not suitable to the induction hob | Use another induction pot |
| F02 or F04 or C84 | The connection voltage is wrong or issue to the power supply | The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply | Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | | | Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds and plug it again. If the problem persists, call the After-Sales Service and specify the error code |

NOISES MADE BY THE HOB

The induction cooktops can generate a set of noise and vibration during normal operation, depending on the type of material and the processing of the food, such as those described below:

- **Noise contact:** this type of vibration is due to the use of pots made of different materials superimposed.
- **Sounds click at mid-lower power:** this noise is produced in order to achieve the low-mid power required.
- **Sounds like rhythmic click:** this noise is produced when operating several areas of cooking and / or high performance.
- **Hissing weak:** this noise is due to the type of container used and the quantity of food contained.
- **Background noise:** the induction cooker is equipped with a fan aimed at cooling the electronic components and for this reason during operation and also for a few minutes after switching off the hob you hear the noise of the fan. Increase / decrease the cooking zones activated, the background noise of the fan may increase or decrease.

These conditions are normal and essential for the proper functioning of the induction system, they are not indication of failure or damage.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the product type and exact model;
- the Service number (the number after the word Service on the rating plate), located under the appliance (on the metal plate).
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000



If any repairs are required, contact an **authorised After-Sales Service Centre** (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available for 10 years.

Product Guarantee and Repair Information Guarantee

12 Months Parts and Labour Guarantee

Your appliance has benefit of our manufacturer's guarantee, which covers the cost of breakdown repairs for twelve months from the date of purchase.

This gives you the reassurance that if, within that time, your appliance is proven to be defective because of either workmanship or materials, we will, at our discretion, either repair or replace the appliance at no cost to you:

This guarantee is subject to the following conditions:

- The appliance has been installed and operated correctly and in accordance with our operating and maintenance instructions.
- The appliance is used only on the electricity or gas supply printed on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only.
- The appliance has not been altered, serviced, maintained, dismantled, or otherwise interfered with by any person not authorised by us.
- Any repair work must be undertaken by us or our appointed agent.
- Any parts removed during repair work or any appliance that is replaced become our property.
- The appliance is used in the United Kingdom or Republic of Ireland.

The guarantee does not cover:

- Damage resulting from transportation, improper use, neglect or interference or as a result of improper installation.
- Replacement of any consumable item or accessory. These include but are not limited to: plugs, cables, batteries, light bulbs, fluorescent tubes and starters, covers and filters.
- Replacement of any removable parts made of glass or plastic.

THIS GUARANTEE WILL NOT APPLY IF THE APPLIANCE HAS BEEN USED IN COMMERCIAL OR NON-DOMESTIC PREMISES.

Recycling and Disposal Information

As part of Hotpoint's continued commitment to helping the environment, Hotpoint reserves the right to use quality, recycled components to keep down customer costs and minimise material wastage.

Please dispose of packaging and old appliances carefully. To minimise the risk of injury to children, remove the door, plug, and cut the mains cable off flush with the appliance. Dispose of these parts separately to ensure that the appliance can no longer be plugged into mains socket, and the door cannot be locked shut.

Repairs and After Sales

For product help and advice, repairs, spare parts or accessories, we're here to help.

For local repair engineers - 03448111606

ROI-0818313413

UK standard local rate applies ROI local Irish rate applies

For Parts and Accessories visit:

parts.hotpoint.co.uk/shop

Please remember to register your appliance at www.hotpointservice.co.uk to activate your 10 year parts guarantee.

Please note, our advisors will require the following information:

Model number

Serial number

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.hotpoint.eu

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:



PERICOLO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.



AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, etc.) perché potrebbero scaldarsi.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.

- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica (solo per apparecchi con superficie in vetro).
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante con la manopola e non affidarsi al rilevatore di presenza della casseruola (solo per apparecchi a induzione).

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE


Smaltimento del materiale di imballaggio

Il materiale da imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono quindi essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, attenersi ai seguenti suggerimenti:

- Il fondo delle pentole deve avere un diametro uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura indicata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

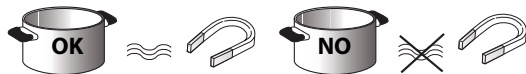
- L'apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-2.

PRIMA DELL'UTILIZZO



IMPORTANTE: Le zone di cottura non si accendono se la pentola non è delle dimensioni corrette. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Posizionare la pentola sulla zona di cottura prima di accendere il piano.
Utilizzando pentole adatte, non è possibile utilizzare le zone di cottura a temperature inferiori ai 10°C.

RECIPIENTI PREESISTENTI



Per verificare che il fondo del recipiente sia adatto al piano di cottura ad induzione, servirsi di una calamita: pentole e padelle non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano di cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello comandi del piano. Potrebbero derivarne danni.

DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

Per un risultato ottimale, il diametro della base della pentola dovrebbe corrispondere alla misura della piastra.

| Diametro (cm) | Max (cm) | Min (cm) | Diametro (cm) | Max (cm) | Min (cm) |
|---------------|----------|----------|----------------|----------|----------|
| 14,5 | 14,5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | FLEXI/RACCORDO | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

Dimensione della pentola

Per determinare la dimensione della pentola, misurare il diametro della base (vedere la figura) e fare riferimento alla tabella delle larghezze consigliate qui sotto. Ogni zona di cottura prevede un limite minimo per il rilevamento delle pentole, che varia a seconda del materiale della pentola. Si consiglia perciò di utilizzare la zona di cottura più adatta per il diametro della pentola.



POSIZIONAMENTO DELLE PENTOLE CONSIGLIATO

Per ottenere le prestazioni migliori quando si utilizzano due pentole contemporaneamente, collocare le pentole nelle posizioni illustrate di seguito:

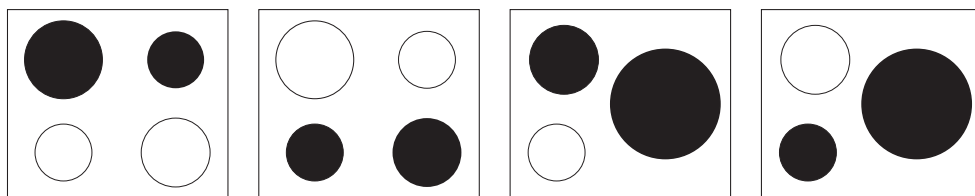


TABELLA POTENZE

| Livello di potenza | | Tipologia di cottura | Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura) |
|--------------------|---------------------------------------|---|--|
| Max potenza | Boost (temperatura massima) | Riscaldare rapidamente | Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura |
| | Alta potenza | 9-7 | Friggere - bollire |
| 7-5 | | Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare | Ideale per soffriggere, mantenere un bollore alto, cuocere e grigliare (durata breve, 5-10 minuti) |
| | | Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare | Ideale per soffriggere, mantenere un bollore basso, cuocere e grigliare (durata media, 10-20 minuti), preriscaldare |
| Media potenza | 4-3 | Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare | Ideale per stufare, mantenere un bollore delicato, cuocere e grigliare (durata lunga). |
| | | Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare pasta | Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta. Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori a 1 litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (ad es. acqua, vino, brodo, latte) |
| Bassa potenza | 2-1 | Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare risotti | Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (ad es. salse, minestre, minestrone) Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione) |
| | | SPEGNIMENTO | Potenza zero |

NOTA:

Quando si cuociono cibi a cottura rapida che richiedono una perfetta distribuzione del calore (ad es. i pancake) sulla zona di cottura doppia di 28 cm (dove presente), utilizzare pentole di diametro non superiore a 24 cm. Per una cottura delicata (ad esempio, sciogliere cioccolato o burro) utilizzare le zone singole con diametro inferiore.

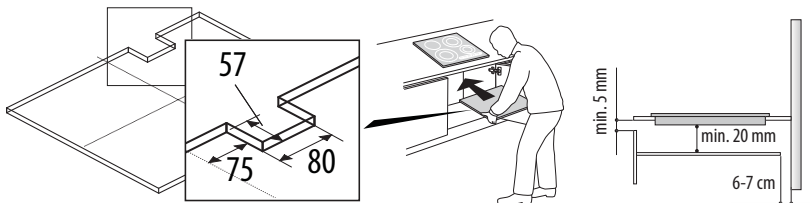
INSTALLAZIONE

Dopo avere disimballato il prodotto, controllare se vi sono danni procurati durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Per istruzioni e dimensioni per l'installazione a incasso, fare riferimento alle figure a pagina 2.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

AVVERTENZA

- Installare un pannello separatore sotto il piano di cottura.
- La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Non montare il pannello separatore se è installato un forno sottopiano.

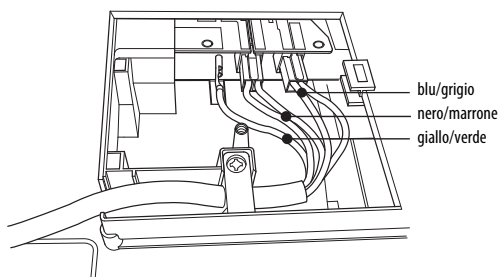
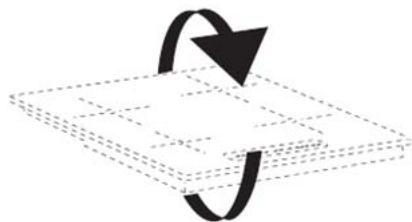


- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano di cottura sopra la lavastoviglie o la lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- In caso di installazione a incasso, chiamare il Servizio Assistenza per richiedere il kit viti 4801 211 00112.
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non fornito) per rimuovere i fermi perimetrali sul lato inferiore dell'apparecchio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

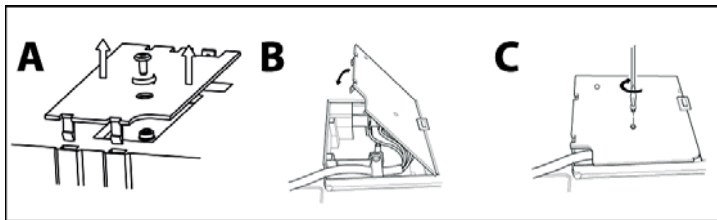
AVVERTENZA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali lesioni a persone o animali e per danni alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle norme indicate in questa sezione.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro.
- Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

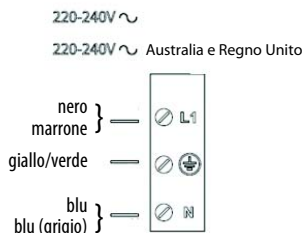
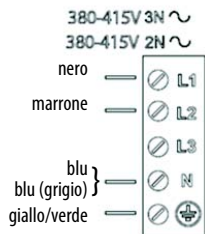
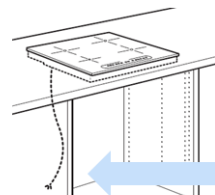


1. Rimuovere il coperchio della morsetteria (A) svitando le viti e inserendo il coperchio nella cerniera (B) della morsetteria.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto e collegare i cavi alla morsetteria come illustrato nello schema situato accanto alla morsetteria stessa.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto.
4. Chiudere il coperchio (C) e avvitare sulla morsetteria utilizzando la vite precedentemente rimossa.

Per ogni collegamento alla rete, il piano di cottura esegue un controllo automatico per alcuni secondi.



Collegamento all'alimentazione di rete

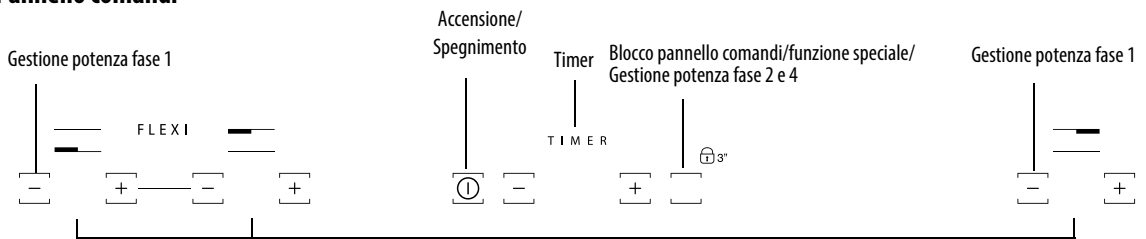


ISTRUZIONI PER L'USO

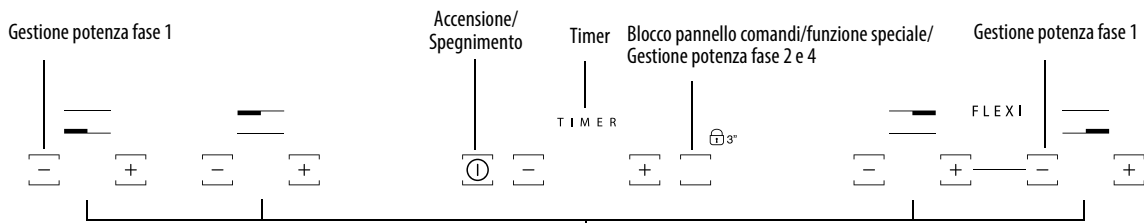


Descrizione pannello comandi

Pannello comandi



Comandi regolazione zone di cottura e relativo display



Comandi regolazione zone di cottura e relativo display

Accensione/Spegnimento piano di cottura

Per accendere il piano premere per circa 2 secondi il tasto  finché non si illuminano i display delle zone di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento delle zone di cottura.

Se entro 10 secondi dopo l'accensione del piano di cottura non si seleziona nessuna funzione, il piano cottura si disattiva automaticamente.

Attivazione e regolazione zone di cottura



— Display dell'indicatore di potenza
— Indicazione della zona di cottura selezionata



— Posizionamento della zona di cottura

Posizionare la pentola sulla zona di cottura accendendo il piano di cottura, quindi attivare la zona di cottura richiesta premendo il tasto "+"; sul display viene visualizzato "0". È possibile selezionare il livello di potenza richiesto, da un minimo di 0 a un massimo di 9, oppure continuare a premere fino a visualizzare "P" per attivare la funzione booster, se disponibile. Per aumentare il livello di potenza, premere il tasto "+". Per diminuire il livello di potenza, premere il tasto "-".

Disattivazione delle zone di cottura.


Per spegnere la zona di cottura, premere i corrispondenti tasti "+" e "-" per più di 3 secondi. La zona di cottura si spegne e, se ancora calda, sul display viene visualizzata la lettera "H".

Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare il blocco del pannello comandi, accendere il piano di cottura e premere il tasto funzione blocco: un segnale acustico e una spia luminosa accanto al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano di cottura è nuovamente attivo.

La presenza di acqua di pulizia, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione di blocco pannello comandi.

Timer


 Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.


Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer e premere il timer (vedere figura): il segnale acustico indica la funzione. Il display visualizza "00" la spia LED si accende. Il valore del timer può essere aumentato e diminuito premendo i tasti "+" e "-" della funzione dispositivo di scorrimento. Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, tenere premuto il tasto Timer per almeno 3 secondi.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la suddetta procedura. Il display del timer mostra sempre il timer per la zona selezionata o il timer più breve. Per modificare o disattivare il timer, premere il tasto di selezione della zona di cottura per il timer in questione.

Avvisi del pannello comandi

Spia di calore residuo.

 Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se il display visualizza , la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o fare sciogliere il burro.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.



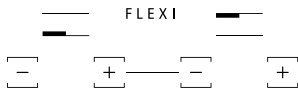
Qualora la pentola non fosse compatibile con il piano di cottura, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). In queste situazioni, si consiglia di continuare a riposizionare la pentola sulla superficie del piano fino a quando non si trova la posizione di funzionamento. Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano di cottura si spegne.

Funzione Fast boil (ebollizione rapida) (Booster (temperatura massima) se disponibile)

Funzione presente solo su alcune zone di cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a quando "P" appare sul display. Dopo 5 minuti di utilizzo della funzione Booster (temperatura massima), l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

FLEXI /RACCORDO

Questa funzione è utile per le pentole di grandi dimensioni che superano l'area di una singola zona, ad esempio le pesciere o le grandi casseruole per la carne. Per attivare la zona FLEXI/ RACCORDO, premere simultaneamente i tasti + e - come illustrato nella figura qui sotto.



“Power management” (Gestione potenza) (Funzione dove disponibile)

Grazie alla funzione “Power management” (Gestione potenza), l'utente può impostare a scelta la potenza massima raggiungibile dal piano di cottura.




Tale impostazione può essere eseguita in qualunque momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica.


Impostando la potenza massima desiderata, il piano di cottura ne regola automaticamente la distribuzione nelle varie zone di cottura in modo che tale limite non venga mai superato; con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico.

Sono disponibili 4 livelli di potenza massima visualizzati sul display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW è considerata la potenza massima del piano di cottura)

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima.

Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza sulla base dei punti indicati di seguito:

| Fase | Pannello comandi | Display |
|------|---|--|
| 1 |  | Premere per circa 3 secondi entrambi i tasti Gestione potenza (fase 1) |
| 2 | | Premere il tasto Gestione potenza (fase 2) per confermare la fase precedente Sul display viene visualizzato  |
| 3 |  | Premere per impostare il livello prescelto tra le diverse opzioni disponibili La spia si accende insieme alle spie di utilizzo relative alle singole zone di cottura |
| 4 | | Premere il tasto Gestione potenza (fase 4) per confermare la fase precedente Sul display viene visualizzato il livello impostato che lampeggia per circa 2 secondi; dopodiché il piano di cottura emette un segnale acustico e quindi si spegne; è ora pronto per l'uso |

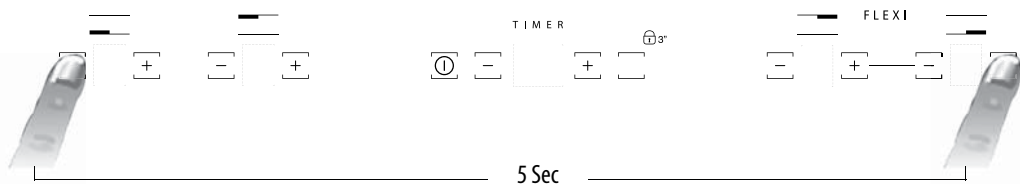
In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo  appare al centro del display e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso, ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se l'errore si verifica nuovamente, contattare il Servizio Assistenza.

Durante il normale utilizzo, se l'utente prova ad aumentare il livello di potenza massimo disponibile dopo averlo raggiunto, il livello della zona in uso lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

Per ottenere una potenza più elevata in quella zona, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza di una o più zone di cottura già attive.

Attivazione/disattivazione del segnale acustico

Dopo aver acceso il piano di cottura, tenere premuti contemporaneamente il tasto “-” della prima zona di cottura e il tasto esterno sulla destra per almeno 5 secondi (“come illustrato di seguito”).



OPERAZIONI DI PULIZIA

AVVERTENZA

- **Non utilizzare pulitrici a vapore.**
- **Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.**

Se sul vetro è presente il logo iXelium™, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia iXelium™, una finitura esclusiva di Whirlpool che garantisce una perfetta pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie. **Per la pulizia dei piani di cottura IXELIUM, attenersi alle seguenti raccomandazioni:**

- Usare un panno morbido (meglio se in microfibra) inumidito con acqua o con un detergente per vetri di uso quotidiano.
- Per un risultato migliore, lasciare il vetro a contatto con un panno umido per un paio di minuti.

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette. in quanto possono rovinare il vetro.

- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- 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 avere pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.

GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non vi siano interruzioni nell'alimentazione.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano di cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Se non si riesce a spegnere il piano di cottura dopo averlo utilizzato, scollegarlo dall'alimentazione.

| CODICE ERRORE | DESCRIZIONE | POSSIBILI CAUSE | ELIMINAZIONE ERRORE |
|--|--|--|---|
| C81, C82 | Il pannello comandi si spegne per la temperatura troppo elevata. | La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta. | Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo. |
| C83 | Il pannello comandi indica il codice errore di piano spento perché vi è un problema del circuito elettronico | Il piano di cottura è stato alimentato con una tensione eccessiva | Il piano di cottura può essere ancora utilizzato ma è opportuno chiamare il Servizio Assistenza |
| C85 | Il piano di cottura non trasferisce alimentazione alla pentola | La pentola non è adatta al piano di cottura a induzione | Utilizzare una pentola adeguata |
| F02 oppure F04 oppure C84 | La tensione di collegamento è errata oppure problema dell'alimentazione | Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento. | Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento. |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, chiamare il Servizio Assistenza e comunicare il codice errore. | | |

RUMOROSITÀ DEL PIANO DI COTTURA

I piani di cottura a induzione possono generare rumorosità e vibrazioni durante il normale funzionamento, in base al tipo di materiale e alla cottura del cibo, come descritto di seguito:

- **Rumorosità da contatto:** questo tipo di vibrazione è dovuto all'utilizzo di pentole realizzate mediante differenti materiali sovrapposti.
- **Suono di clic a un livello di potenza medio-basso:** questo rumore è prodotto al fine di raggiungere il livello di potenza medio-basso richiesto.
- **Suono di clic ritmato:** questo rumore è prodotto quando sono in funzione diverse zone di cottura e/o sono attivate prestazioni di cottura elevate.
- **Debole sibilo:** questo rumore è dovuto al tipo di contenitore utilizzato e alla quantità di cibo contenuta.
- **Rumore di fondo:** il piano di cottura a induzione è dotato di una ventola per il raffreddamento dei componenti elettronici e per questo motivo durante il funzionamento e anche per alcuni minuti dopo lo spegnimento si avverte questo rumore di fondo. Aumentando / diminuendo le zone di cottura attivate, il rumore di fondo della ventola può aumentare o diminuire.

Queste condizioni sono normali ed essenziali per il corretto funzionamento del sistema a induzione e non indicano eventuali guasti o danni.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di chiamare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti (vedere "Guida ricerca guasti").
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

Se dopo i suddetti controlli il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica).
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

SERVICE 0000 000 00000



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). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.hotpoint.eu

VOTRE SECURITE ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MERITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.



AVERTISSEMENT

Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Assurez-vous de respecter ce qui suit :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de respecter les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la masse.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- L'appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et 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 sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer, ni procéder à son entretien sans surveillance.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- Ne placez jamais des produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Prenez garde lors de la cuisson d'aliments riches en graisse et en huile.
- Un panneau de séparation (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils avec surface en verre).
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance séparé.
- La cuisson sans surveillance d'un plat contenant de la graisse ou de l'huile sur une plaque chauffante peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti feu.
Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole (uniquement pour les appareils à induction).


CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole (♻️). Ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant correctement cet appareil au rebut, l'utilisateur contribue à prévenir les nuisances pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps ;
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

DECLARATION DE CONFORMITE

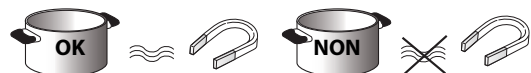
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux normes de sécurité de la directive « Basse tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE telle qu'amendée) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception des réglementations européennes n. 66/2014 conformément à la norme européenne en 60350-2.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré. Avec les casseroles adéquates, les zones de cuisson sont activées dès que la température ambiante est supérieure à 10 °C.

ANCIENS RECIPIENTS



Pour vérifier si la casserole est compatible avec la table à induction, utilisez un aimant : s'il n'y a pas attraction, cela signifie que la casserole ou la poêle n'est pas compatible.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

DIAMÈTRE CONSEILLE POUR LE FOND DES CASSEROLES

Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.

Pour une bonne cuisson, le diamètre de la base du plat de cuisson devrait être le même que celui de la plaque chauffante.

| Diamètre (cm) | Max (cm) | Min (cm) | Diamètre (cm) | Max (cm) | Min (cm) |
|---------------|----------|----------|------------------|----------|----------|
| 14,5 | 14,5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | FLEXI /CONNEXION | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

Grosseur du plat de cuisson

Pour déterminer la grosseur du plat de cuisson, mesurez la base du plat (voir la photo) et reportez-vous au tableau pour les largeurs recommandées pour les bases de plats de cuisson, disponible plus bas, pour une utilisation efficace et optimale du système de détection. Chaque zone de cuisson a une limite de détection de plat de cuisson minimum, qui varie selon le matériau utilisé dans la fabrication du plat. Vous devriez utiliser la zone de cuisson la plus adaptée pour le diamètre de votre plat de cuisson.



POSITION CONSEILLÉE DES CASSEROLES

Pour obtenir des performances optimales, lorsque vous utilisez deux casseroles simultanément, placez-les selon les illustrations ci-dessous :

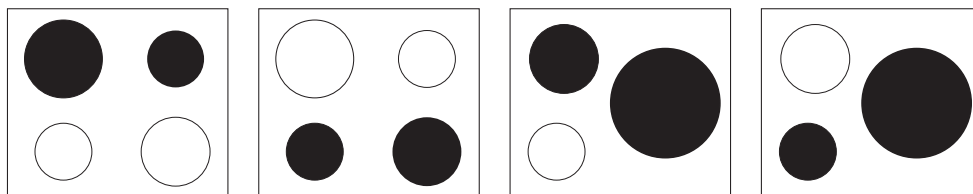


TABLE DES PUISSANCES

| Niveau de puissance | | Type de cuisson | Utilisation des puissances (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun) |
|---------------------|----------------|--|---|
| Puissance maxi | Boost | Chauffage rapide | Augmentation rapide de la température de cuisson jusqu'à ébullition de l'eau ou chauffage rapide des liquides. |
| | | Frir - bouillir | Faire rissoler, débiter une cuisson, frir des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition |
| Puissance forte | 9-7 | Rissoler - faire revenir - bouillir - griller | Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson de courte durée, 5-10 minutes). |
| | | Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller | Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson de durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer |
| Puissance moyenne | 7-5 | Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller | Cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire et faire griller (cuisson de longue durée). |
| | | Cuire - mitonner - épaissir - mélanger les pâtes | Cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et préparation des pâtes. |
| Puissance faible | 4-3 | Cuire - mitonner - épaissir - mélanger les pâtes | Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) |
| | | Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger les risottos | Ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments peu volumineux et maintenir à température des aliments qui viennent d'être cuits (par ex. sauces, soupes, potages) |
| OFF | Puissance zéro | Surface de la table | Garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et mélanger des risottos (avec l'accessoire approprié pour la plaque à induction). |
| | | | Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H) |

REMARQUE

Pour les préparations courtes nécessitant une parfaite répartition de la chaleur (crêpes, par exemple), il est conseillé d'utiliser des ustensiles inférieurs à 24 cm de diamètre sur le double foyer de 28 cm (selon le modèle). Pour les cuissons délicates (par exemple, pour faire fondre du chocolat ou du beurre), il est conseillé d'utiliser les foyers simples plus petits.

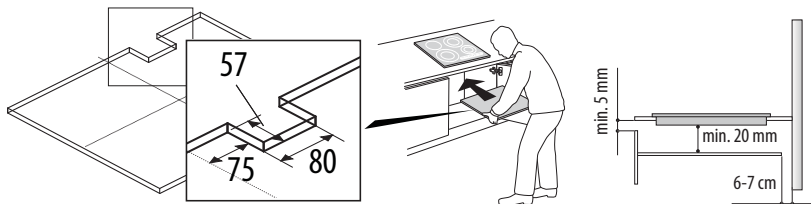
INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente. Concernant les dimensions de l'encastrement et les consignes d'installation, référez-vous aux images de la page 2.

PREPARATION DU MEUBLE POUR UNE INSTALLATION ENCASTREE

AVERTISSEMENT

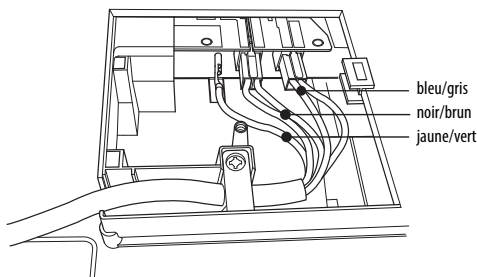
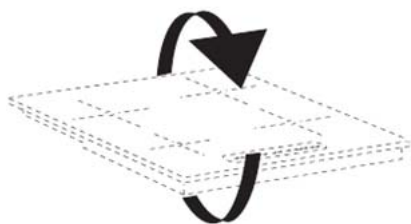
- Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.
- La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.
- Respectez les cotes indiquées sur la figure pour la distance entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
- Si vous souhaitez réaliser une installation bord à bord, appelez le service après-vente et demandez le montage du kit vis 4801 211 00112.
- Pour enlever la table de cuisson, utilisez un tournevis (non livré en série) et intervenez sur les ressorts du pourtour inférieur de l'appareil.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

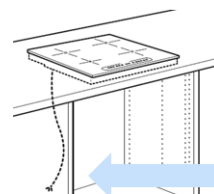
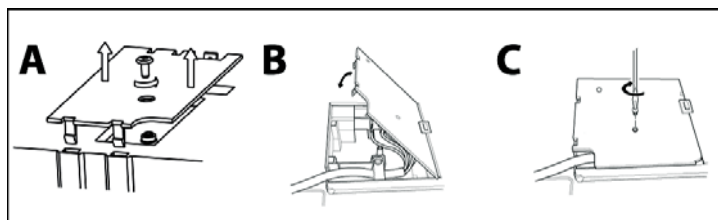
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

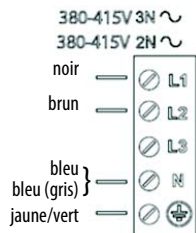


1. Retirez le cache-borne (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) du bloc de jonction.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la bride et reliez les câbles au bloc de jonction comme indiqué sur le schéma de câblage situé près du bloc de jonction.
3. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
4. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bloc de jonction avec la vis retirée précédemment.

Pour chaque raccordement au réseau, la table de cuisson effectue automatiquement des vérifications pendant quelques secondes.

Branchement à la prise secteur

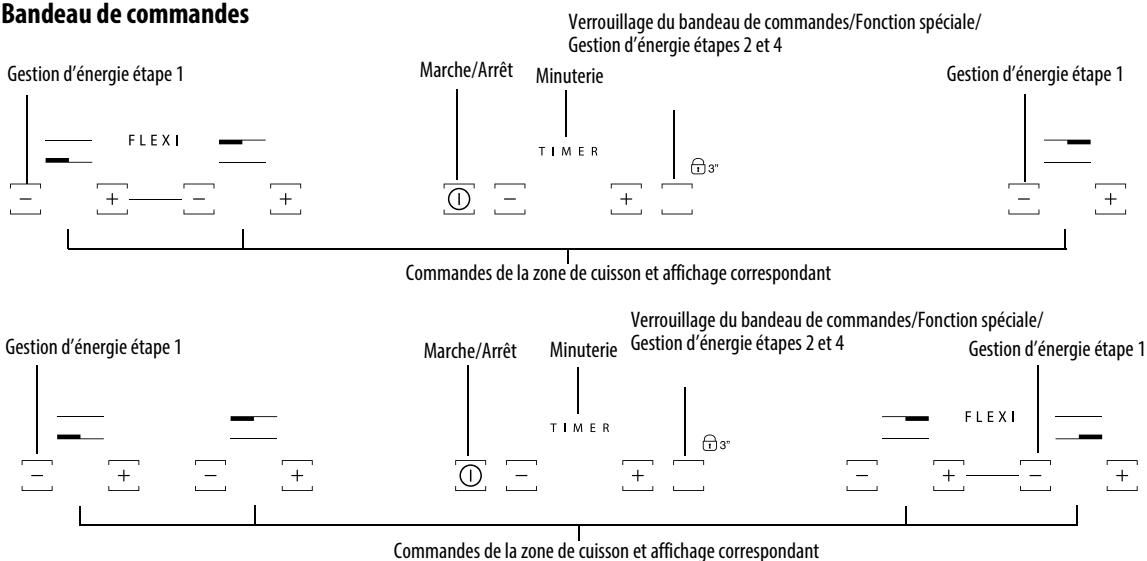




MODE D'EMPLOI

Description du bandeau de commande

Bandeau de commandes



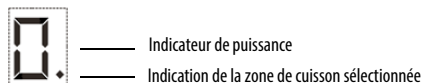
Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez 2 secondes sur la touche  jusqu'à ce que les afficheurs des foyers s'éclairent. Pour éteindre, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés.

Si la table de cuisson a déjà été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » reste actif jusqu'au refroidissement des foyers.

Si on ne sélectionne aucune fonction dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, elle se désactive automatiquement.

Activation et réglage des foyers



Placez une casserole sur la zone de cuisson, allumez la table de cuisson, puis activez la zone de cuisson requise en appuyant sur la touche « + » correspondante ; « 0 » apparaît à l'écran. Il est possible de sélectionner le niveau de puissance requis, de 0 min. à 9 max., ou le booster « P » si disponible. Pour augmenter le niveau de puissance, appuyez sur la touche « + ». Pour diminuer le niveau de puissance, appuyez sur la touche « - ».

Désactivation des foyers de cuisson

Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur les touches « + » et « - » correspondantes pendant plus de 3 secondes.


La zone de cuisson s'éteint ; si elle est encore chaude, la lettre « H » est visible sur l'afficheur.


Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour activer le verrouillage du bandeau de commande, activez la plaque de cuisson et appuyez sur la touche de fonction de verrouillage pendant trois secondes ; un signal sonore ainsi qu'un témoin lumineux près du symbole de cadenas indiquent l'activation de la fonction. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.

L'eau, le liquide ayant débordé des casseroles et les objets posés sur la touche, sous le symbole, peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaires de la fonction Sécurité Enfants.

Minuterie

 T I M E R La minuterie permet de programmer le temps de cuisson, au maximum 99 minutes (1 heure et 39 minute) pour tous les foyers.

 Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec le minuteur, appuyez sur le minuteur (reportez-vous au dessin) et un bip indique la fonction (voir figure).

L'afficheur indique 00 et la LED s'allume. Vous pouvez réduire ou augmenter la valeur programmée sur la minuterie en maintenant la pression sur les touches + et - de la fonction slider. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore vous avertit et le foyer s'éteint automatiquement. Pour désactiver la minuterie, maintenez la pression sur la touche Timer au moins trois secondes.


Pour programmer la minuterie d'un autre foyer répétez les points ci-dessus. L'afficheur de la minuterie correspond toujours au foyer sélectionné ou à la programmation la plus courte.

Pour modifier ou désactiver la minuterie, appuyez sur le bouton du foyer correspondant.

Avis du bandeau de commande


Voyant de chaleur résiduelle

 La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée.

 L'afficheur indique H si le foyer est encore chaud. Quand le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.

Lorsque le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

Détection des casseroles

 Si la casserole n'est pas compatible avec votre table à induction, si elle est mal positionnée ou que sa taille est inadaptée, le message « casserole absente » s'affiche (figure ci-contre). Dans de telles situations, il est recommandé de repositionner la casserole sur la surface de la table de cuisson jusqu'à trouver la position de fonctionnement. Si la casserole n'est pas détectée dans un délai de 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

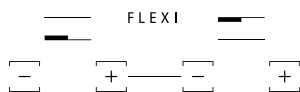
Fonction Booster (Booster si disponible)

Cette fonction associée à certains foyers permet d'exploiter au maximum la puissance de la table de cuisson (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que l'afficheur indique « P ». Cinq minutes après l'activation de la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer sur 9.

FLEXI /CONNEXION

Cette fonction est utilisée pour les gros plats de cuisson, trop gros pour une seule zone de cuisson (p. ex. poisson, gros plat pour la viande).

Pour activer la FLEXI /CONNEXION, veuillez appuyer sur les touches + et - en même temps comme indiqué sur la photo ci-dessous.



« Power management » (Fonction si disponible)

Grâce à la fonction « Power management » vous pouvez programmer la puissance maximale de la table comme vous le souhaitez.




Vous pouvez effectuer à tout moment ce réglage qui reste actif jusqu'à la modification suivante.

Si vous programmez la puissance maximale, la table règle automatiquement la répartition de la chaleur entre les différents foyers de cuisson et garantit que ce seuil n'est jamais dépassé, ce qui permet de gérer tous les foyers en même temps sans risque de surcharge.

4 niveaux de puissance maximale sont disponibles et apparaissent sur l'affichage : 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW est considéré comme la puissance max. de la table de cuisson).

Au moment de l'achat, la table est réglée sur la puissance maximale.

Après avoir branché l'appareil dans la prise électrique, il est possible de régler la puissance requise pendant les 60 premières secondes en suivant les points ci-dessous :

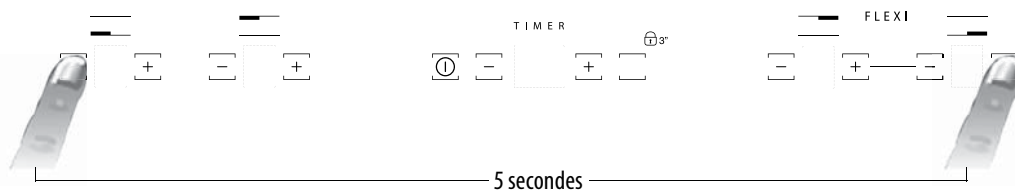
| Etape | Bandeau de commandes | Affichage |
|-------|---|---|
| 1 | — | Appuyez sur les deux touches de gestion d'énergie pendant environ 3 secondes (étape 1). |
| 2 | | Appuyez sur la touche de gestion d'énergie (étape 2) pour confirmer l'étape précédente L'affichage indique  |
| 3 |   | Le voyant s'allume avec les voyants d'activité pour les zones de cuisson individuelles |
| 4 | | Appuyez sur la touche de gestion d'énergie (étape 4) pour confirmer l'étape précédente L'affichage indique le niveau défini qui clignote pendant environ 2 secondes, après quoi la table de cuisson émet un signal sonore puis s'éteint ; elle est maintenant prête à être utilisée. |

Si une erreur survient pendant le réglage de la puissance, le symbole  s'affiche au centre, associé à un signal sonore continu d'environ 5 secondes. Dans ce cas, refaites la configuration depuis le début. Si l'erreur se répète, contactez le service après-vente.

Quand la puissance maximale disponible est atteinte pendant l'utilisation, le niveau du foyer clignote deux fois et émet un signal sonore si on tente de l'augmenter. Pour obtenir une puissance supérieure sur ce foyer, diminuez manuellement la puissance d'un ou plusieurs foyers actifs.

Activation/désactivation du signal sonore

Après avoir activé la table de cuisson, appuyez longuement sur la touche « - » de la première zone de cuisson et sur la touche externe sur la droite simultanément pendant au moins cinq secondes (« comme indiqué ci-dessous »).



NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») a disparu.**

Si la surface affiche le logo iXelium^{MD} votre cuisinière est traitée avec iXelium^{MD}. iXelium^{MD} est un fini exclusif à Whirlpool qui garantit un nettoyage parfait et un éclat durable. Donc, **si vous avez une cuisinière IXELIUM, nous vous recommandons fortement de suivre les consignes de nettoyage suivantes :**

- Utilisez un chiffon doux (en microfibre, de préférence) imbibé d'eau ou d'un produit de nettoyage courant pour vitres.
- Pour augmenter l'efficacité et améliorer les résultats du nettoyage, passez le chiffon humide sur la surface de verre quelques minutes.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni d'éponges à récureur, elles pourraient endommager la surface en verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez la cuisinière de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre peuvent endommager la cuisinière et doivent être enlevés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, une lingette pour la cuisine absorbante, ou un nettoyant pour cuisinière (suivre les directives du fabricant).
- Des déversements de liquide sur la surface de cuisson peuvent faire vibrer ou déplacer les casseroles.
- Essuyez soigneusement la cuisinière après l'avoir nettoyée.

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section « Mode d'emploi ».
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau ci-dessous.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.

| CODE D'ERREUR | DESCRIPTION | CAUSES PROBABLES | ERREUR ELIMINEE |
|--|--|--|--|
| C81, C82 | Le bandeau de commande s'éteint à cause d'une température trop élevée | La température interne des composants électroniques est trop élevée | Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau |
| C83 | Le bandeau de commande indique le code d'erreur de table éteinte en raison d'un problème dans le circuit électronique | La plaque de cuisson a été fournie avec une surtension | La plaque de cuisson peut toujours être utilisée mais appelez le service après-vente |
| C85 | La table ne fournit pas de puissance à la casserole | La casserole ne convient pas à la table de cuisson à induction | Utilisez une autre casserole |
| F02 ou F04 ou C84 | La tension de connexion est erronée ou il y a un problème avec le système d'alimentation | Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation | Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | Débranchez la table. Attendez quelques secondes puis rebranchez-la. Si le problème persiste, contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur. | | |

LA TABLE DE CUISSON EST BRUYANTE

Les plaques de cuisson à induction peuvent produire un ensemble de bruits et vibrations durant le fonctionnement normal, selon le type de substance et la transformation des aliments, tels que ceux décrits ci-dessous :

- **Bruit de contact** : ce type de vibrations est dû à l'utilisation de casseroles recouvertes de différents matériaux.
- **Clic émis en puissance mi-basse** : ce bruit se produit pour atteindre la puissance mi-basse requise.
- **Bruit ressemblant à un clic rythmique** : ce bruit se produit lorsque plusieurs zones de cuisson sont activées et/ou à forte puissance.
- **Faible sifflement** : ce bruit est dû au type de conteneur utilisé et à la quantité de nourriture qu'il contient.
- **Bruit de fond** : la plaque de cuisson à induction est munie d'un ventilateur chargé de refroidir les composants électroniques ; ainsi, le bruit du ventilateur se fait entendre durant le fonctionnement et pendant quelques minutes après la désactivation de la plaque de cuisson. En augmentant/diminuant les zones de cuisson activées, le bruit du ventilateur peut augmenter ou diminuer.

Ces conditions sont normales et essentielles au bon fonctionnement du système à induction ; elles n'indiquent donc pas de défaut ni de dommage.

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre « Diagnostic des pannes » et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Eteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-Vente Whirlpool le plus proche.

Pensez à donner :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique),
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant 10 ans.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio web: www.hotpoint.eu

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.



ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.


Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños entre 0 y 3 años y entre 3 y 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No apoyar en la zona de cocción objetos metálicos como utensilios de cocina (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.), ya que podrían recalentarse.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica (solamente para electrodomésticos con superficie de cristal).

- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.
- Si deja en la placa comida con grasa o aceite, puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
Peligro de incendio: no almacene cosas en las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No se debe colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando y no se base en el detector de sartenes (solamente para placas de inducción).

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE


Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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

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

Ahorro de energía

Para obtener los mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Este electrodoméstico ha sido diseñado, fabricado y puesto a la venta de acuerdo con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE de acuerdo con las modificaciones) y las normas de protección de la Directiva "EMC" 2004/108/CE.
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-2.

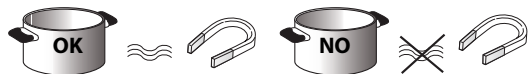
ANTES DEL USO



IMPORTANTE: si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.

Con las ollas adecuadas, las zonas de cocción no pueden utilizarse a temperaturas inferiores a 10 °C.

RECIPIENTES PREEXISTENTES



Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: los recipientes que no son compatibles no son detectables magnéticamente.

- Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podrían causar daños materiales.

DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

Coloque la olla en la zona de cocción correcta antes de encender la placa.

Para obtener unos buenos resultados en la cocción, el diámetro de la base del recipiente utilizado debería ser igual al de la placa.

| Diámetro (cm) | Máx. (cm) | Mín. (cm) | Diámetro (cm) | Máx. (cm) | Mín. (cm) |
|---------------|-----------|-----------|----------------|-----------|-----------|
| 14,5 | 14,5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | FLEXI/CONEXIÓN | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

Tamaño del recipiente

Para determinar el tamaño del recipiente, mida la base del recipiente (ver dibujo) y consulte la siguiente tabla de anchura recomendada para la base de los recipientes. De este modo, conseguirá un uso perfecto y podrá detectar cuál es el recipiente más adecuado. Cada zona de cocción tiene un límite mínimo para detectar los recipientes, que varía en función del material del recipiente utilizado. Por ello, debería utilizar la zona de cocción que mejor se ajuste al diámetro del recipiente utilizado.



POSICIÓN RECOMENDADA DE LA OLLA

Para obtener el máximo rendimiento, si utiliza dos ollas a la vez, colóquelas según se indica en las siguientes imágenes:

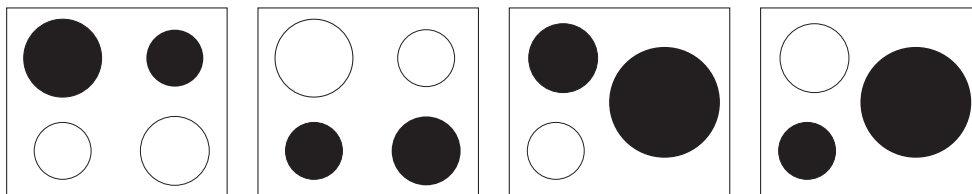


TABLA DE POTENCIAS

| Nivel de potencia | | Tipo de cocción | Nivel (la indicación complementa la experiencia y los hábitos de cocción) |
|---|---------------|---|--|
| Máx. potencia | Boost | Calentar rápidamente | Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción |
| | 9-7 | Freír - hervir | Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente |
| Alta potencia | | Dorar - sofreír - hervir - asar | Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10 minutos) |
| | 7-5 | Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar | Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10-20 minutos), precalentar accesorios |
| Mediana potencia | | Cocinar - estofar - sofreír - asar | Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar y asar (durante mucho tiempo) |
| | 4-3 | Cocinar - dejar hervir - espesar - mantecar pasta | Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta |
| Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) | | | |
| Baja potencia | 2-1 | Derretir - descongelar - mantener caliente - mantecar arroz | Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos pequeños y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, potajes) |
| | | | Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener fuentes de comida calientes (con accesorio para la inducción) |
| OFF | Potencia cero | Superficie de apoyo | Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H) |

NOTA:

En caso de preparaciones breves que requieren una distribución perfecta del calor (por ejemplo, para las crepes) en la zona doble de 28 cm de diámetro, se recomienda utilizar recipientes de no más de 24 cm de diámetro. Para las cocciones delicadas (por ejemplo, para derretir chocolate o mantequilla) se recomienda utilizar las zonas simples, de menor diámetro.

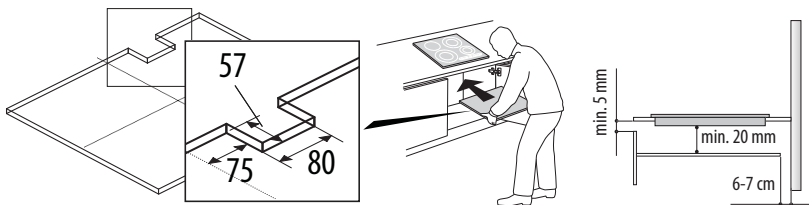
INSTALACIÓN

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente. Ver las medidas de empotrado y las instrucciones de instalación en las imágenes de la página 2.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

ADVERTENCIA

- Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.
- La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.
- En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.

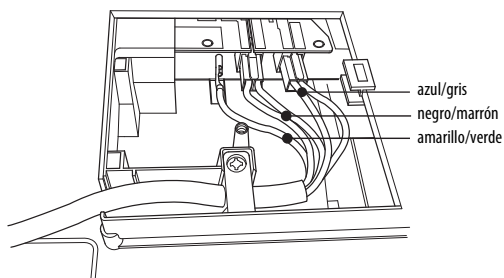
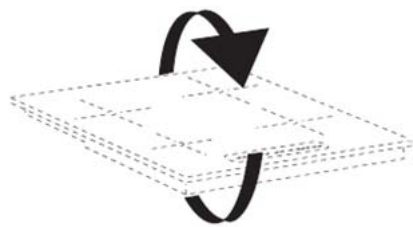


- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni de la lavadora, para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad que podrían dañarlos.
- En caso de instalación al ras, llamar al servicio de asistencia para pedir el montaje del kit de tornillos 4801 211 00112.
- Para desmontar la placa aplicar un destornillador (no suministrado) a los muelles del perímetro de la parte inferior del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

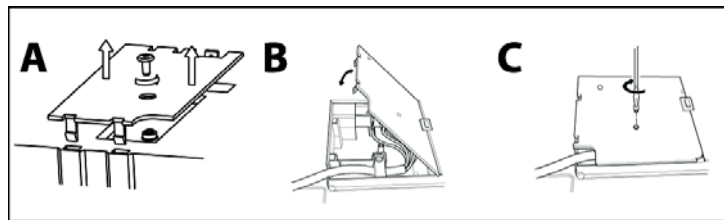
ADVERTENCIA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación.
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o animales o daños a la propiedad derivados del incumplimiento de las precauciones indicadas en este documento.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir desmontar la placa de la encimera.
- Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.

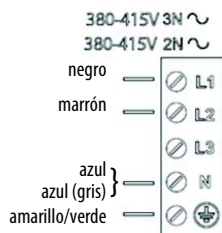
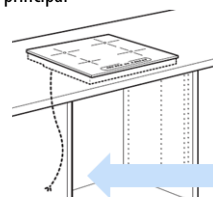


1. Retire la tapa del bloque de conexiones (A) desenroscando el tornillo e introduciendo la tapa en la bisagra (B) del bloque.
2. Introduzca el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los cables al bloque de conexiones tal como se muestra en el diagrama de cableado situado junto al terminal.
3. Sujete el cable de alimentación con la pinza para cables.
4. Cierre la tapa (C) y atorníllela al bloque de conexiones con el tornillo que se ha retirado anteriormente.

Cada vez que se conecta a la red, la placa realiza automáticamente una comprobación durante unos pocos segundos.



Conexión a alimentación principal

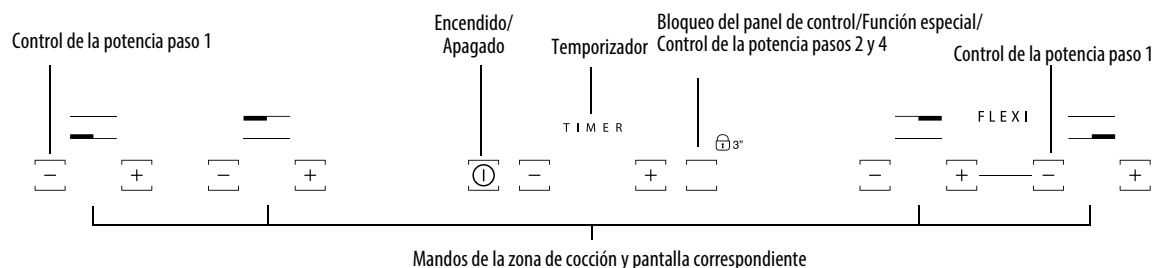
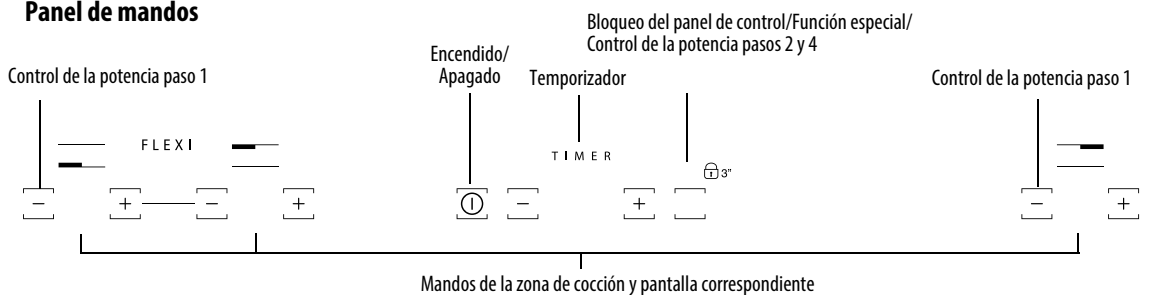


INSTRUCCIONES DE USO



Descripción del panel de mandos

Panel de mandos



Encendido/apagado de la placa de cocción

Para encender la placa de cocción, mantener pulsada 2 segundos la tecla hasta que se iluminen las pantallas de las zonas de cocción. Para apagarla, volver a presionar la tecla hasta que las pantallas se apaguen. Se desactivan todas las zonas de cocción.

Si la placa de cocción se ha utilizado, el indicador de calor residual "H" permanecerá encendido hasta que las zonas de cocción se enfrien.

Si a los 10 segundos de encender la placa de cocción no se ha seleccionado una función, la placa se apaga automáticamente.

Activación y regulación de las zonas de cocción



- Pantalla del indicador de alimentación
- Indicación de la zona de cocción seleccionada



- Posicionamiento de la zona de cocción

Coloque la olla en la zona de cocción, encienda la placa y active la zona de cocción correcta pulsando el botón “+” correspondiente. Aparecerá “0” en la pantalla. Es posible seleccionar el nivel de potencia necesario, desde un mín. de 0 a un máx. de 9, o reforzar la potencia con la función “P” si esta está disponible. Para aumentar el nivel de potencia, pulse el botón “+”. Para reducir el nivel de potencia, pulse el botón “-”.

Desactivación de las zonas de cocción

Para apagar la zona de cocción, pulse los botones correspondientes “+” y “-” durante más de 3 segundos.

La zona de cocción se apagará y, si continúa estando caliente, aparecerá la letra “H” en la pantalla de la zona.


Bloqueo del panel de mandos

Esta función bloquea los mandos para prevenir la activación accidental de la placa de cocción. Para activar el bloqueo del panel de control, encienda la placa y pulse el botón de la función de bloqueo durante tres segundos; una señal acústica y un indicador luminoso cerca del símbolo del candado indican la activación. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desactivar el panel de mandos, repetir la secuencia de activación. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.

El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo del panel de mandos.

Temporizador (Timer)

T I M E R El temporizador permite programar un tiempo de cocción máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos) asociada a todas las zonas de cocción.


 Seleccione la zona de cocción que se va a utilizar con el temporizador y púselo (véase la imagen). Sonará una señal acústica. La pantalla indica “00” y el LED se enciende. Es posible aumentar y reducir el valor Timer manteniendo pulsadas las teclas “+” y “-” de la función slider. Al cumplirse el tiempo programado, suena una señal acústica y la zona de cocción se apaga automáticamente. Para desactivar el temporizador, pulsar la tecla Timer al menos 3 segundos.


Para programar el temporizador en otra zona, repetir los puntos anteriores. La pantalla del temporizador siempre muestra el temporizador asociado a la zona seleccionada o el temporizador más breve.

Para modificar o desactivar el temporizador, pulsar la tecla de selección de la zona de cocción del temporizador en cuestión.

Avisos del panel de mandos


Indicador de calor residual.

 La placa posee un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador muestra las zonas de cocción que todavía están excesivamente calientes.

Si en la pantalla se visualiza , quiere decir que la zona de cocción todavía está caliente. Si el indicador de una zona está encendido, ésta se podrá utilizar para mantener caliente un alimento o derretir mantequilla.

Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

Indicador de olla inadecuada o ausente.

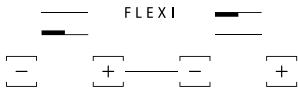
 Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de “olla ausente” (figura al lado). En estas situaciones, se recomienda recolocar la olla en la superficie de la placa hasta encontrar la posición que permita el funcionamiento. Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

Función de ebullición rápida (Booster si está disponible)

Función disponible sólo en algunas zonas de cocción que permite aprovechar al máximo la potencia de la placa (por ejemplo, para hacer hervir el agua rápidamente). Para activar la función, pulsar la tecla “+” hasta que la pantalla indique “P”. A los 5 minutos de uso de la función booster, el aparato pone la zona automáticamente en el nivel 9.

FLEXI /ZONA DE CONEXIÓN

Esta función se utiliza en caso de recipientes grandes que no caben en una sola zona, como el caso del pescado o cazuelas grandes para carne. Para activar el FLEXI /ZONA DE CONEXIÓN, pulse los botones + y - de forma simultánea, tal como se muestra en el siguiente dibujo.



“Power management” (si está disponible)

Gracias a la función “Power management” el usuario tiene la posibilidad de ajustar la potencia máxima de la placa según sus necesidades.

Esta regulación se puede efectuar en cualquier momento y se mantiene hasta la modificación siguiente.

Una vez ajustada la potencia máxima deseada, la placa regulará automáticamente la distribución en las distintas zonas de cocción sin superar el umbral establecido, con la ventaja de poder gestionar incluso todas las zonas simultáneamente, sin problemas de sobrecarga.

Están disponibles 4 niveles de potencia que se muestran en la pantalla: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW se considera la máxima potencia de la placa de cocción)

La placa se suministra ajustada en el valor más alto.

Después de enchufar el aparato a la toma eléctrica, durante los primeros 60 segundos es posible ajustar el nivel de potencia requerido siguiendo las instrucciones siguientes:

| Paso | Panel de control | Pantalla |
|------|---|--|
| 1 | Pulsar durante aproximadamente 3 segundos ambos botones de control de potencia (paso 1) | |
| 2 | Pulsar el botón de control de potencia (paso 2) para confirmar el paso anterior | La pantalla muestra |
| 3 | Pulsar para ajustar el nivel elegido entre las diferentes opciones disponibles | La luz se enciende junto con las luces de las zonas de cocción en uso |
| 4 | Pulsar el botón de control de potencia (paso 4) para confirmar el paso anterior | La pantalla muestra el nivel ajustado, que parpadea durante aproximadamente 2 segundos; tras los cuales la placa emite una señal acústica y se apaga la pantalla. Ahora está lista para su uso |

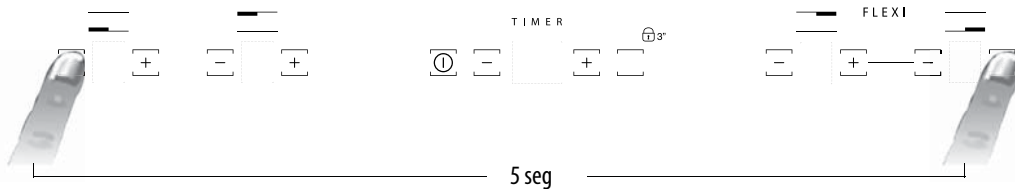
En caso de error al ajustar la potencia, aparece el símbolo en el centro, asociado a una señal acústica continua que dura 5 segundos. En tal caso, repetir el procedimiento de configuración desde el comienzo. Si vuelve a presentarse el error, contactar con el servicio de asistencia.

Durante el uso normal, una vez alcanzado el nivel de potencia máximo disponible, si el usuario trata de aumentarlo, el nivel de la zona en uso parpadea dos veces y suena una señal acústica.

Si es necesaria una potencia superior en esa zona, se debe reducir manualmente el nivel de potencia de una o más zonas de cocción ya activas.

Activación/desactivación de la señal acústica

Tras encender la placa, pulse y mantenga pulsado el botón “-” de la primera zona de cocción y el botón externo de la derecha simultáneamente durante al menos cinco segundos (“según se muestra a continuación”).



LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- No utilizar nunca limpiadoras de vapor.
- Antes de limpiar la placa, asegurarse de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual ("H") estén apagados.

Si el cristal tiene el logotipo iXelium™ significa que su placa ha sido tratada con iXelium™. iXelium™ es el acabado exclusivo de Whirlpool que garantiza una limpieza perfecta y un brillo duradero. Por tanto, **si tiene una placa IXELIUM, le recomendamos encarecidamente que cumpla las siguientes recomendaciones de limpieza:**

- Utilice un trapo suave (lo mejor es la microfibra) humedecido con agua o con un limpiacristales común.
- Si desea mejorar el resultado de la limpieza, deje el cristal en contacto con un paño húmedo durante un par de minutos.

IMPORTANTE: No utilice abrasivos, esponjas ni estropajos. Su uso podría estropear el cristal.

- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar los restos incrustados y las manchas de comida.
- El azúcar o los alimentos con un alto contenido de azúcar podrían dañar la placa, por lo que deben retirarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel absorbente de cocina o un limpiador específico para placas (según las indicaciones del fabricante).
- El derramamiento de líquido en la zona de cocción puede hacer que las sartenes vibren o se muevan.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Leer y seguir las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
- Comprobar que no haya interrupciones de suministro de corriente eléctrica.
- Secar bien la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, seguir las instrucciones de la tabla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no es posible pagarla, desconectarla de la red eléctrica.

| CÓDIGO DE ERROR | DESCRIPCIÓN | CAUSAS POSIBLES | ELIMINACIÓN DEL ERROR |
|--|---|---|--|
| C81, C82 | El panel de mandos se apaga porque la temperatura es excesiva. | La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva. | Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla. |
| C83 | El panel de mandos indica el código de error "hob off" (placa apagada) debido a un problema en el circuito electrónico. | La placa ha recibido un exceso de voltaje. | La placa se puede seguir utilizando, pero llame al Servicio de Asistencia Técnica. |
| C85 | La placa no suministra calor al recipiente. | El recipiente no es adecuado para la placa de inducción. | Utilice otro recipiente adecuado para inducción. |
| F02 o F04 o C84 | El voltaje de conexión es incorrecto o problema relativo a la red eléctrica. | El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión. | Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión. |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | | Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectarla. Si el problema continúa, llame al Servicio de Asistencia Técnica e indique el código de error. | |

RUIDO GENERADO POR LA PLACA DE COCCIÓN

Las placas de inducción pueden producir una serie de ruidos y vibraciones durante su normal funcionamiento, en función del tipo de material y de cómo se procesan los alimentos, como los que se describen a continuación:

- **Ruido de contacto:** este tipo de vibración se debe al uso de recipientes revestidos de distintos materiales.
- **Sonido de clic a nivel de potencia medio/bajo:** este ruido se produce para conseguir el nivel de potencia medio/bajo requerido.
- **Sonido tipo clic rítmico:** este ruido se produce cuando se ponen en funcionamiento varias zonas de cocción y/o la placa funciona a alto rendimiento.
- **Ruido de silbido:** este ruido depende del tipo de recipiente utilizado y la cantidad de comida que contiene.
- **Ruido de fondo:** la placa de inducción está equipada con un ventilador destinado a enfriar los componentes electrónicos; esta es la razón por la que se oye el ruido del ventilador durante el funcionamiento y también durante unos minutos después del apagado de la placa. El ruido de fondo del ventilador puede aumentar o disminuir conforme aumente o disminuya el número de zonas de cocción activadas.

Estas situaciones son normales e imprescindibles para el correcto funcionamiento del sistema de inducción; no indican daños ni anomalías.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intentar resolver el problema consultando el apartado “Guía para la solución de problemas”.
2. Apagar y volver a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contactar con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de identificación), situado debajo del aparato (en la placa metálica).
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesaria una reparación, dirigirse a un **Centro de Asistencia Técnica autorizado** (que garantiza la utilización de piezas de recambio originales y una correcta reparación). Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estas instruções estão também disponíveis no website: www.hotpoint.eu

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.



AVISO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.

- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).
- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo. Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de painéis (apenas para aparelhos de indução).

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE


Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻️). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

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

O símbolo  no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura.
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

- Este aparelho foi desenhado, fabricado e comercializado em conformidade com as normas de segurança da Directiva 2006/95/EC relativa a "Baixa Voltagem" (que substitui a 73/23/EEC) e normas de protecção da Directiva 2004/108/EC relativa a "EMC".
- Este aparelho cumpre os requisitos de concepção eco dos regulamentos europeus n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

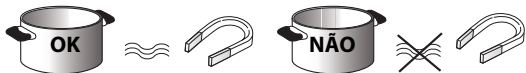
ANTES DA UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.

Utilizando os tachos adequados, as zonas de cozedura não podem ser usadas a temperaturas abaixo de 10 °C.

RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



Utilize um íman para verificar se o fundo do recipiente é apropriado para a placa de indução: o fundo dos recipientes não são apropriados se não forem detectáveis magneticamente.

- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DAS PANELAS

Coloque a panela na zona de cozedura desejada antes de ligar a placa.

Para obter bons resultados de cozedura, o diâmetro da base da panela deverá corresponder ao diâmetro da placa do fogão.

| Diâmetro (cm) | Máx. (cm) | Mín. (cm) | Diâmetro (cm) | Máx. (cm) | Mín. (cm) |
|---------------|-----------|-----------|---------------|-----------|-----------|
| 14,5 | 14,5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | FLEXI/LIGAÇÃO | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

Dimensões das panelas

Para determinar as dimensões das panelas a utilizar, meça a base das mesmas (ver imagem) e consulte a tabela de diâmetro de panelas recomendada para uma utilização ideal e deteção de panelas adequada. Cada zona de cozedura dispõe de um limite mínimo de deteção de panelas, que varia consoante o material da panela utilizada. Como tal, deverá utilizar a zona de cozedura mais adequada ao diâmetro da panela que deseja utilizar.



POSIÇÃO RECOMENDADA DA PANELA

Para obter o melhor desempenho, quando usar duas panelas em simultâneo, coloque-as conforme as figuras abaixo:

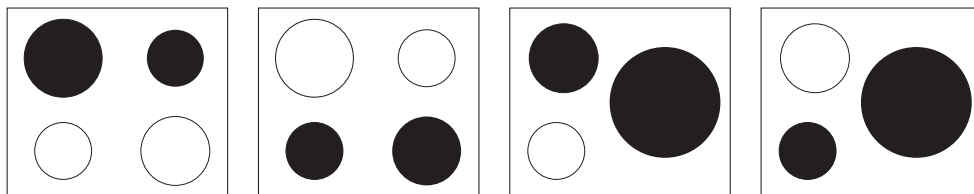


TABELA DE POTÊNCIAS

| Nível de potência | | Tipo de cozedura | Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura) |
|-------------------|-------|---|---|
| Potência máxima | Boost | Aquecer rapidamente | Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura |
| | | Fritar - ferver | Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente. |
| Potência alta | 9-7 | Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar | Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos). |
| | | Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar | Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer. |
| Potência média | 7-5 | Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar | Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer e grelhar (por um longo período de tempo). |
| | | Cozer - ferver lentamente - adensar - cozer massa com molho de manteiga | Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), cozer massa com molho de manteiga. Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite). |
| Potência baixa | 2-1 | Derreter - descongelar - manter quente - cozer arroz com molho de manteiga. | Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, sopas). Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, cozer arroz com molho de manteiga e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução). |
| | | OFF | Potência zero |

NOTA:

No caso de preparações rápidas e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas) na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozedura delicadas (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.

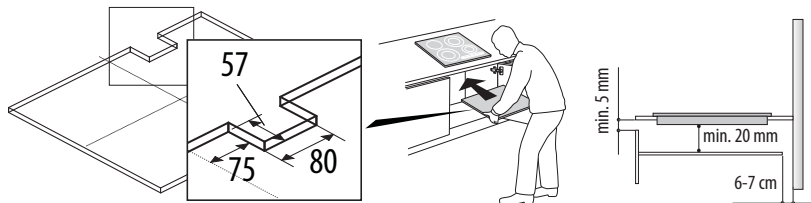
INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda. Para as dimensões do móvel de embutir e instruções de instalação, consulte as imagens na página 2.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

AVISO

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
- A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
- Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.

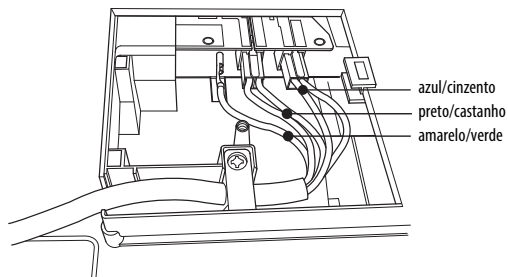
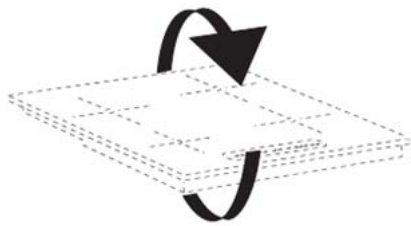


- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Em caso de instalação de um forno debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
- Não instalar a placa por cima do lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
- No caso de instalação com fios, contactar o Serviço Pós-venda e solicitar a montagem do kit de parafusos 4801 211 00112.
- Para remover a placa, utilize uma chave de fendas (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

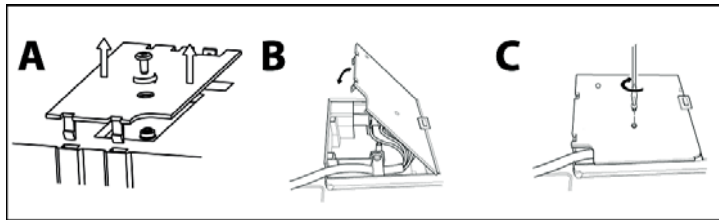
AVISO

- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das diretivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa possa ser retirada da bancada.
- Certifique-se de que a tensão eléctrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

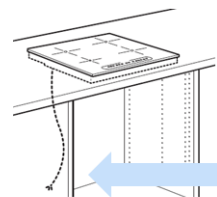


1. Retire a tampa do terminal (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do terminal.
2. Prenda o cabo de alimentação com a braçadeira e ligue os fios ao bloco de terminal conforme se apresenta no esquema elétrico situado perto do terminal.
3. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
4. Feche a tampa (C) do terminal usando o parafuso que tinha retirado anteriormente.

A placa verifica automaticamente durante alguns segundos cada ligação à rede elétrica.



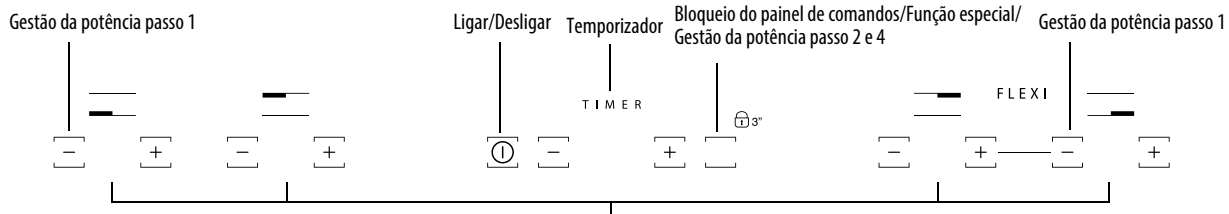
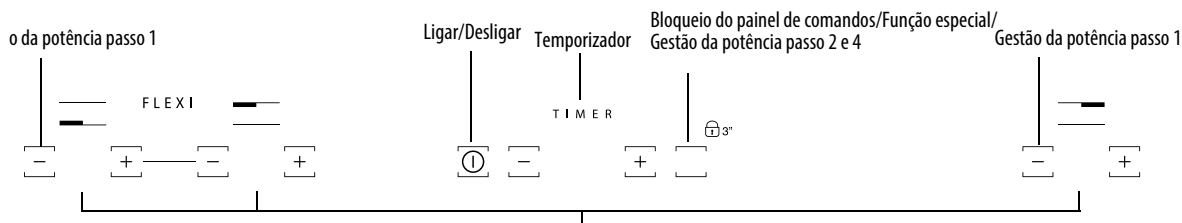
Ligação à fonte de alimentação




INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos

Painel de controlo



Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima durante cerca de 2 segundos a tecla  até que os visores das zonas de cozedura se acendam. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cozedura são desactivadas.

Se a placa já tiver sido utilizada, o indicador de calor residual "H" permanece activo até que as zonas de cozedura arrefeçam.

Se 10 segundos depois de ligar a placa, não for seleccionada nenhuma função, a placa desactiva-se automaticamente.

Activação e regulação das zonas de cozedura



- Visor de indicação de potência
- Indicação da zona de cozedura seleccionada



— Posicionamento da zona de cozedura

Coloque o recipiente na área de cozedura, ligue a placa, active a área de cozedura pretendida premindo o botão correspondente "+", aparece "0" no visor. É possível seleccionar o nível de potência desejado desde o mínimo 0 até ao máximo 9 ou booster "P", se disponível. Para aumentar o nível de potência, pressione o botão "+". Para diminuir o nível de potência, pressione o botão "-".

Desactivação das zonas de cozedura

Para desligar a zona de cozedura, pressione o botão correspondente "+" e "-" durante mais de 3 segundos. A zona de cozedura desliga-se e, caso ainda esteja quente, a letra "H" aparece na zona do visor.

Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos para evitar a activação acidental da placa. Para ativar o bloqueio do painel de controlo, ligue a placa e prima o botão correspondente à função Bloquear durante três segundos; será emitido um sinal sonoro, sendo a ativação confirmada por um indicador luminoso perto do símbolo do cadeado. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa.

A presença de água, líquido derramado das painéis ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.

Temporizador (Timer)

TIMER O temporizador pode ser utilizado para programar o tempo de cozedura por um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) para todas as zonas de cozedura. Seleccione a área de cozedura a ser utilizada com o relógio, prima o relógio (ver figura) e um sinal sonoro assinala o funcionamento. O visor exibe "00" e a indicação LED acende-se. Diminua e aumente o valor do temporizador com as teclas "+" e "-" e o controlo deslizante. Após decorrido o tempo programado, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Para desactivar o temporizador, prima a tecla Timer por 3 segundos.

Repita os pontos acima para programar o temporizador numa zona diferente. O visor do temporizador exibe sempre o temporizador da zona seleccionada ou o temporizador mais breve.

Para modificar o desactivar o temporizador, prima o botão de selecção da zona de cozedura do temporizador em questão.

Avisos do painel de comandos

Indicador de calor residual.

A placa está equipada com um indicador de calor residual para cada zona de cozedura. Este indicador mostra quais são as zonas de cozedura ainda com temperatura elevada.

Se aparecer no visor, a zona de cozedura ainda está quente. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga

Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Indicador de tacho não adequado ou ausente.

Se a panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "panela ausente" aparece no visor (figura ao lado). Nestas situações, recomenda-se o reposicionamento do tacho na superfície do fogão até encontrar a posição de funcionamento. Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, a placa desliga-se.

Função fervura rápida (Amplificador, quando disponível)

Função existente apenas em algumas zonas de cozedura que permite aproveitar ao máximo a potência da placa (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para activar a função, prima a tecla "+" até o visor exibir "P". Após 5 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

FLEXI /ZONA DE LIGAÇÃO

Esta função é utilizada caso pretenda utilizar painéis de grandes dimensões que a zona de cozedura única não pode acomodar, p.ex., cozedura de peixe, grandes painéis para a cozedura de carne.

Para ativar a função de FLEXI /ZONA DE LIGAÇÃO, prima os botões on + e - em simultâneo, tal como ilustrado pela imagem abaixo.



"Power management" (Fun

Graças à função "Power management", o utilizador pode programar a potência máxima que a placa pode atingir, com base nas suas necessidades.

Esta regulação pode ser realizada em qualquer momento e é mantida até à seguinte modificação.

Programando a potência máxima desejada, a placa regulará automaticamente a divisão nas várias zonas de cozedura, garantindo que este limiar nunca seja ultrapassado, com a vantagem de poder gerir também todas as zonas simultaneamente, sem problemas de sobrecarga.

Estão disponíveis 4 níveis potência máxima, conforme apresentado no visor: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW é considerada a potência máxima da placa)

No momento da compra, a placa está programada na potência máxima.

Após ligar a placa à tomada elétrica, nos primeiros 60 segundos é possível definir a potência pretendida executando os seguintes passos:

| Passo | Painel de comandos | Visor comandos |
|-------|--------------------|--|
| 1 | | Pressione durante cerca de 3 segundos ambos os botões de gestão de potência (passo 1) |
| 2 | | Prima o botão Gestão de Potência (passo 2) para confirmar o passo anterior O visor apresenta |
| 3 | | Prima para definir o nível seleccionado entre as diferentes opções disponíveis A luz acende-se juntamente com as luzes em utilização das áreas individuais de cozedura |
| 4 | | Prima o botão Gestão de Potência (passo 4) para confirmar o passo anterior O visor mostra o nível definido que pisca durante cerca de 2 segundos, após os quais a placa emite um sinal acústico e desliga-se por si; está agora pronta a usar |

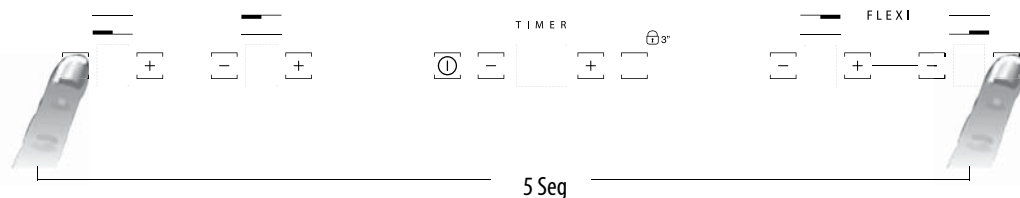
Caso ocorra um erro durante a programação da potência, surge o símbolo ao centro, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repetir o procedimento de programação do início. Caso o erro se repita, contacte o serviço pós-venda.

Durante a utilização normal, quando o nível de potência máximo disponível for atingido, caso o utilizador tente aumentá-lo, o nível da zona em utilização pisca duas vezes e emite um sinal sonoro.

Caso necessite de uma potência superior nessa zona, deverá diminuir manualmente o nível de potência de uma ou mais zonas de cozedura já activas.

Ativar/desativar o sinal sonoro

Após ligar a placa, pressione e fixe o botão "-" da primeira zona de cozedura e o botão externo à direita em simultâneo durante pelo menos cinco segundos (conforme representado na figura abaixo).



LIMPEZA



AVISO

- **Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.**
- **Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual ("H") desapareceu.**

Caso o vidro do seu aparelho contenha o símbolo iXelium™, significa que a sua placa está equipada com um revestimento iXelium™. O revestimento iXelium™ é o acabamento exclusivo da Whirlpool que garante uma limpeza perfeita, bem como um brilho de longa duração. Como tal, **se o seu aparelho possuir uma placa IXELIUM, é aconselhável que siga as seguintes recomendações de limpeza:**

- Utilize um pano macio (ideal é microfibras) humedecido com água ou líquido de limpeza normal para vidros.
- Se desejar otimizar os resultados de limpeza, deixe o vidro em contacto com um pano molhado durante alguns minutos.

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço. A sua utilização poderá eventualmente danificar o vidro.

- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar, danificam a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem causar a vibração ou o movimento das painéis ou dos tachos.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção "Instruções de utilização".
- Certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento de corrente eléctrica.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.

| CÓDIGO DE ERRO | DESCRIÇÃO | POSSÍVEIS CAUSAS | ELIMINAÇÃO DO ERRO |
|--|--|---|--|
| C81, C82 | A zona de comandos desliga-se devido a temperaturas demasiado elevadas. | A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada. | Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo. |
| C83 | O painel de controlo indica o código de erro "placa desligada" devido a um problema no circuito electrónico. | A placa esteve sujeita a sobretensão. | A placa pode continuar a ser usada, mas contacte o serviço pós-vendas. |
| C85 | A placa não consegue transmitir a potência para o recipiente | O recipiente não é indicado para a placa de indução | Utilize outro recipiente de indução |
| F02 ou F04 ou C84 | A tensão de ligação não é correcta ou problema na corrente eléctrica. | O sensor detecta uma discrepância entre a tensão da placa e a tensão eléctrica. | Desligue a placa da rede eléctrica e verifique a ligação. |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | | Desligue a placa da corrente eléctrica. Aguarde alguns segundos e ligue-a novamente. Se o problema continuar, contacte o serviço pós-vendas e comunique o código de erro. | |

RUÍDO GERADO PELA PLACA

As placas de indução podem gerar vários ruídos e vibrações durante a operação normal, dependendo do tipo de material e do processamento da comida, tal como descrito abaixo:

- **Ruído de contacto:** este tipo de vibração deve-se à utilização de recipientes feitos de diversos materiais sobrepostos.
- **Sons tipo clique a potência média-baixa:** este ruído é produzido para atingir a potência média-baixa requerida.
- **Sons tipo um clique rítmico:** este ruído é produzido quando estão a funcionar diversas áreas de cozedura e/ou em elevado desempenho.
- **Silvo ligeiro:** este ruído deve-se ao tipo de contentor utilizado e à quantidade de alimentos que contém.
- **Ruído de fundo:** o fogão de indução vem equipado com uma ventoinha que se destina a arrefecer os componentes eléctricos sendo por isso que, durante a operação e também alguns minutos após ter desligado a placa, poderá ouvir o ruído da ventoinha. Aumentar/diminuir as áreas de cozedura activas pode aumentar ou diminuir o ruído de fundo da ventoinha.

Estas são condições normais e essenciais para o funcionamento adequado do sistema de indução, para que não haja indicação de falhas ou danos.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema consultando o "Guia de resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

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

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica).
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000



Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Te instrukcje są również dostępne na stronie: www.hotpoint.eu

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.


Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Podczas rozpakowywania i instalacji należy używać rękawic ochronnych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie ciągnąć kabla zasilającego urządzenia.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań (np. do ogrzewania pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. Niemowlęta (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać ich w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie powinno być czyszczone ani konserwowane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie kłaść na polu grzejnym przedmiotów metalowych, np. przyrządów kuchennych (noży, widelców, łyżek, . . .), pokrywek ani innych podobnych, ponieważ mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- We wnęce pod urządzeniem należy zainstalować panel oddzielający, który nie został dostarczony w komplecie.
- Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (dotyczy tylko urządzeń ze szklaną powierzchnią).
- Urządzenia nie można włączać przy pomocy zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie oraz może prowadzić do pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
Ryzyko pożaru: nie przechowywać żadnych rzeczy na powierzchniach gotowania.
- Nie stosować urządzeń czyszczących parą!
- Na powierzchni płyty nie wolno kłaść sztućców ani pokrywek do garnków, gdyż mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą pokrętła a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczyń (dotyczy tylko urządzeń z funkcją indukcji).


PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.

Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, należy:

- Używać garnków i patelni, których średnica dna jest równa średnicy pola grzejnego.
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Jeśli to możliwe, garnki powinny być nakryte w czasie gotowania.
- Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania.
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "niskonapięciowej" nr 2006/95/WE (która zastępuje dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "EMC" 2004/108/WE.
- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu, zgodnie z rozporządzeniami UE nr 66/2014, zgodnie z normą EN 60350-2.

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY



WAŻNE: Jeśli naczynia nie mają prawidłowych rozmiarów, pola grzejne nie włączą się. Stosować wyłącznie naczynia opatrzone napisem "INDUCTION SYSTEM" (Rysunek obok). Naczynie należy postawić na żądane pole grzejne przed włączeniem płyty kuchennej.

W przypadku stosowania odpowiednich garnków nie można używać stref gotowania przy temperaturze poniżej 10°C.

ISTNIEJĄCE NACZYNIA



Aby sprawdzić, czy dno naczynia jest przystosowane do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej: jeśli dno naczynia lub patelni nie reaguje na magnes, oznacza to, że naczynie nie jest przystosowane.

- Sprawdzić, czy spód naczynia nie jest chropowaty, aby nie doszło do porysowania powierzchni płyty kuchennej. Sprawdzić naczynia.
- Nie opierać gorących garnków i patelni o powierzchnię panelu sterowania. Może to prowadzić do jego uszkodzenia.

ZALECANE ŚREDNICE DNA NACZYŃ

Przed włączeniem płyty umieścić naczynie na żądanej strefie grzewczej.

Aby uzyskać dobre efekty gotowania średnica dna garnka powinna być równa średnicy pola grzewczego.

| Średnica (cm) | Maks (cm) | Min (cm) | Średnica (cm) | Maks (cm) | Min (cm) |
|---------------|-----------|----------|-------------------------------------|-----------|----------|
| 14,5 | 14,5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | FLEXI /ŁĄCZENIE STREF GRZEWCZYCH | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

Rozmiar garnka

Aby określić rozmiar garnka, należy zmierzyć szerokość jego dna (patrz rysunek) i sprawdzić w tabeli poniżej zalecane średnice dna garnków gwarantujące najlepsze parametry użytkowania i właściwe wykrywanie naczynia. Każda strefa grzewcza posiada ograniczenie minimalnej wielkości wykrywanego naczynia, które zmienia się w zależności od rodzaju materiału, z którego wykonane zostało używane naczynie. W związku z tym należy wykorzystywać strefy grzewcze najlepiej pasujące do średnicy naczynia.



ZALECANE POŁOŻENIE NACZYNIA

W celu zapewnienia najlepszej wydajności przy równoczesnym korzystaniu z dwóch naczyń należy je położyć zgodnie z poniższymi ilustracjami.

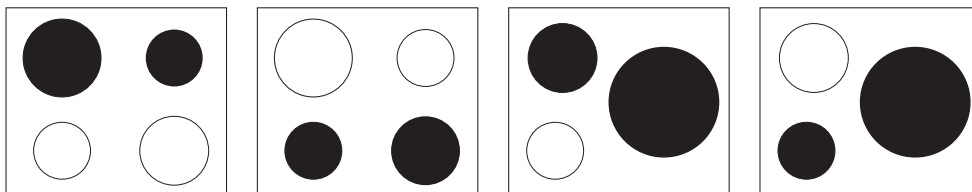


TABELA MOCY

| Poziom mocy | | Rodzaj gotowania | Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania) |
|-----------------------|-----------------|--|---|
| Moc maksymalna | Boost | Szybkie podgrzewanie | Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów |
| | | Smażenie - gotowanie | Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania |
| Duża moc | 9-7 | Przyrumienianie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie | Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie, 5-10 minut) |
| | | Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie | Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania, 10-20 minut), podgrzewania |
| Średnia moc | 7-5 | Gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie | Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (długi czas gotowania). |
| | | Gotowanie - utrzymywanie na ogniu - zagęszczanie - gotowanie makaronu al dente | Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente. |
| Mała moc | 4-3 | Gotowanie - utrzymywanie w ciepłe - przyrządzanie risotto | Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka) |
| | | Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie w ciepłe - przyrządzanie risotto | Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy) |
| OFF | Moc zero | Powierzchnia podparcia | Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych), |
| | | Powierzchnia podparcia | Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol H) |

UWAGA:

W razie krótkiego gotowania, które wymaga jednakże idealnego rozłożenia ciepła (np. naleśniki) na podwójnym polu o średnicy 28 cm (w zależności od modelu), zaleca się stosowanie naczyń, których średnica nie przekracza 24 cm. Do potraw wymagających delikatnej obróbki cieplnej (na przykład topienie czekolady czy masła) zaleca się używanie pojedynczych pól grzewczych o mniejszej średnicy.

INSTALACJA

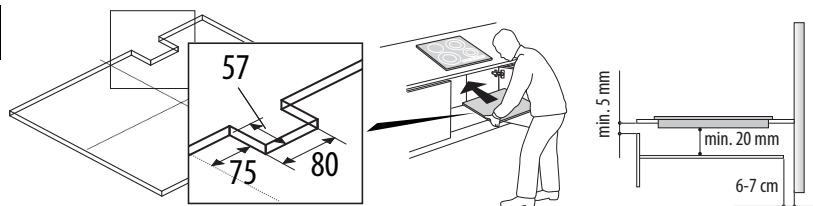
Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. W razie problemów skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

Wymiary do zabudowy oraz instrukcja instalacji patrz rysunki na stronie 2.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

! OSTRZEŻENIE

- Zainstalować panel oddzielający pod płytą kuchenną.
- Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.
- W razie instalacji piekarnika pod płytą nie instalować panelu oddzielającego.

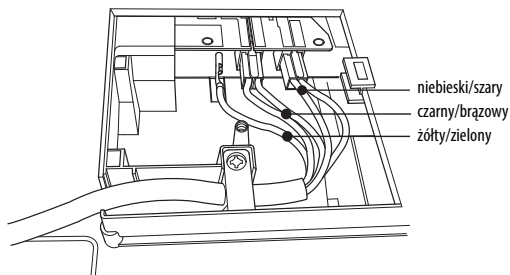
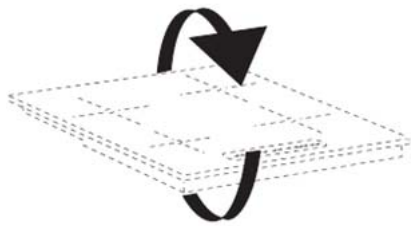


- Odległość między spodem urządzenia a panelem oddzielającym powinna być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla (min. 5 mm).
- Jeśli pod płytą kuchenną jest instalowany piekarnik, sprawdzić, czy posiada on system chłodzenia.
- Nie instalować płyty kuchennej na zmywarkach bądź pralkach, aby zapobiec kontaktowi obwodów elektronicznych z parą lub wilgocią, która może je uszkodzić.
- W przypadku montażu płyty równo z blatem skontaktować się z serwisem w celu montażu zestawu śrub 4801 211 00112.
- Aby zdjąć płytę, należy zwolnić śrubokrętem (nie jest dostarczony w komplecie) sprężyny znajdujące się w dolnej części urządzenia.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

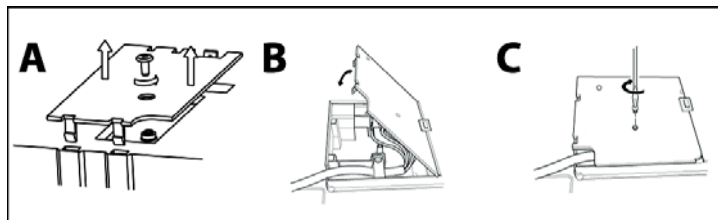
OSTRZEŻENIE

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt ani za straty materialne wynikłe z nieprzestrzegania przepisów podanych w niniejszym rozdziale.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić zdjęcie płyty z blatu.
- Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

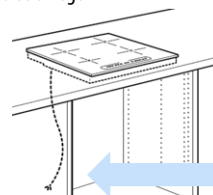


1. Zdjąć osłonę zacisków (A), odkręcając śrubę, a następnie wsunąć osłonę w zawias (B) zacisków.
2. Wsunąć przewód zasilający w uchwyt, a następnie podłączyć poszczególne żyły przewodu do bloku zacisków w sposób przedstawiony na schemacie połączeń znajdującym się w pobliżu zacisku.
3. Zabezpieczyć przewód zasilający w uchwycie.
4. Zamknąć osłonę (C), a następnie przykręcić ją na zacisku przy użyciu wcześniej odkręconej śruby.

Po każdym podłączeniu płyty do sieci przeprowadzana jest automatyczna kontrola trwająca kilka sekund.

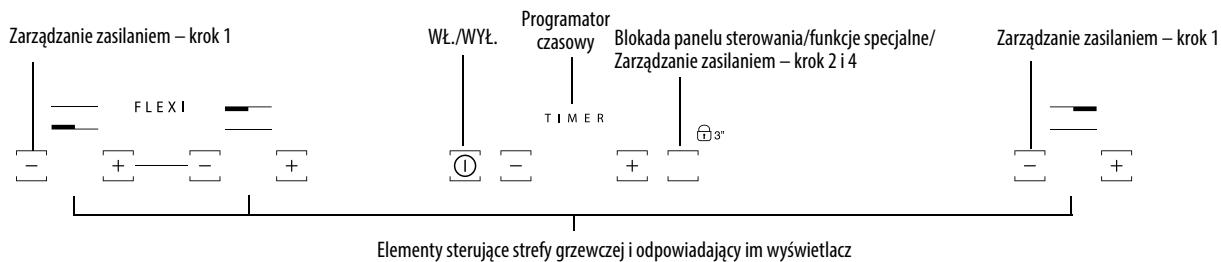


Podłączenie do zasilania sieciowego

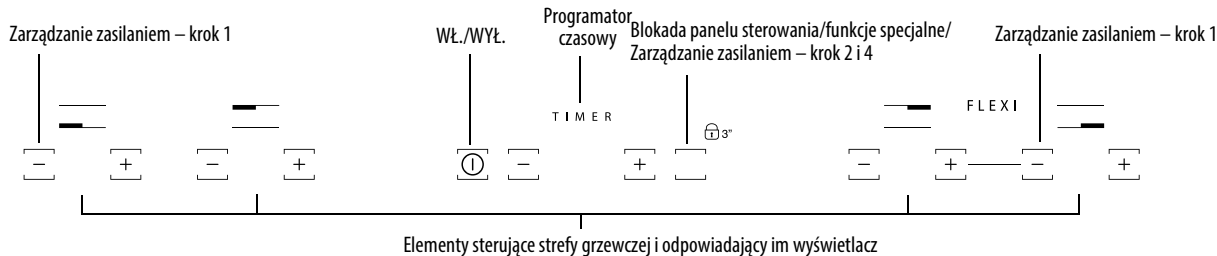


Opis panelu sterowania

Panel sterowania




Elementy sterujące strefy grzewczej i odpowiadający im wyświetlacz



Elementy sterujące strefy grzewczej i odpowiadający im wyświetlacz

Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę, wcisnąć przycisk  na ok. 2 sekundy i przytrzymać, dopóki nie zapalą się wyświetlacze pól grzewczych. Aby wyłączyć płytę, dotknąć tego samego przyciski i przytrzymać do czasu wyłączenia wyświetlaczy. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

Gdy płyta już pracowała, wskaźnik ciepła resztkowego "H" świeci, dopóki płyta kuchenna nie wystygnie.

Jeśli w ciągu 10 sekund od włączenia płyty kuchennej nie wybierze się żadnej funkcji, płyta wyłączy się automatycznie.

Włączenie i regulacja pól grzejnych



— Wskaźnik zasilania

— Wskaźnik wybranej strefy grzewczej



— Pozycjonowanie strefy grzewczej

Umieścić naczynie na strefie grzewczej, włączając płytę, aktywować wymaganą strefę grzewczą, naciskając odpowiedni przycisk "+". Na wyświetlaczu pojawi się symbol "0". Wybrać wymagany poziom mocy w zakresie od 0 do 9 lub funkcję silnego podgrzewania "P", jeśli jest dostępna. Aby zwiększyć poziom mocy, należy nacisnąć przycisk "+". Aby zmniejszyć poziom mocy, należy nacisnąć przycisk "-".

Wyłączenie pola grzejnego

Aby wyłączyć strefę grzewczą, należy nacisnąć odpowiedni przycisk "+" i "-" przytrzymać przez ponad 3 sekundy.

Strefa grzewcza zostanie wyłączona i jeśli nadal jest gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol "H".

Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia płyty kuchennej. Aby włączyć blokadę panelu sterującego, włącz płytę grzejną i naciśnij przycisk blokady i przytrzymaj go przez trzy sekundy. Sygnał akustyczny i podświetlony wskaźnik obok symbolu kłódki świadczą o włączeniu blokady. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączeniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.

Obecność wody, płynu, jaki wydostał się z naczynia na płycie, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia blokady panelu sterowania.

Timer

Timer może służyć do ustawiania czasu gotowania dla wszystkich pól grzejnych do maksymalnie 99 minut (1 godzina i 39 minut).

Wybrać strefę grzewczą timera, a następnie nacisnąć timer (patrz rysunek). Włączenie funkcji zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym (patrz ilustracja). Na wyświetlaczu pojawi się symbol "00" i włączy się kontrolka LED. W celu zmniejszenia lub zwiększenia wartości timera należy trzymać wciśnięte przyciski "+" i "-" funkcji suwaka. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a pole grzejne samoczynnie się wyłącza. W celu wyłączenia timera należy trzymać przycisk timera wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy.


Aby ustawić timer dla innego pola, należy powtórzyć powyższe punkty. Na wyświetlaczu timera widnieją zawsze informacje dotyczące timera ustawionego dla wybranego pola lub timera z najkrótszym ustawionym czasem.

W celu modyfikacji lub wyłączenia timera należy nacisnąć przycisk wyboru pola grzejnego dla danego timera.

Informacje dotyczące panelu sterowania

Wskaźniki ciepła resztkowego.

Płyta jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego. Wskaźnik taki sygnalizuje, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę.

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się , pole grzejne jest nadal gorące. Jeśli przy danym polu świeci się ten symbol, pole można jeszcze wykorzystać aby, na przykład, roztopić masło lub utrzymać temperaturę potrawy.

Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

Wskaźnik nieprawidłowego naczynia lub braku naczynia.

Jeśli naczynie nie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną, jest nieprawidłowo ustawione lub ma niewłaściwe wymiary, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Brak naczynia" (patrz rysunek obok). W takiej sytuacji zaleca się przestawienie garnka na powierzchni płyty grzejnej aż do znalezienia miejsca prawidłowego działania. Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte żadne naczynie, płyta kuchenna się wyłączy.

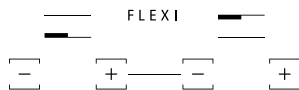
Funkcja szybkiego gotowania (Funkcja silnego podgrzewania, jeśli jest dostępna)

Funkcja jest dostępna jedynie dla określonych pól grzejnych. Pozwala ona na wykorzystanie maksymalnej mocy płyty (np. w celu szybkiego doprowadzenia wody do wrzenia). Aby włączyć tę funkcję, naciskać przycisk "+" aż do pojawienia się na wyświetlaczu "P". Po 5 minutach działania funkcji booster urządzenie automatycznie ustawia dla danego pola poziom 9.

FLEXI /ŁĄCZENIE STREF GRZEWCZYCH

Ta funkcja wykorzystywana jest w przypadku dużych naczyń, gdy pojedyncza strefa grzewcza nie wystarcza np. ryby, duże naczynia na mięso.

Aby aktywować funkcję FLEXI /ŁĄCZENIE STREF GRZEWCZYCH, należy jednocześnie nacisnąć przyciski + i - tak jak to zostało pokazane na poniższym rysunku.



"Power management" (Funkcja, jeśli jest dostępna)

Dzięki funkcji "Power management" użytkownik może ustawić maksymalną moc osiąganą przez dane pole grzejne według własnych potrzeb.

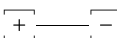



Regulację można przeprowadzić w dowolnym momencie a wprowadzone ustawienia zostają zachowane do kolejnej modyfikacji.

Po ustawieniu żądanej mocy maksymalnej płyta automatycznie dokona podziału mocy na poszczególne pola grzejne, gwarantując, że ustawiony próg nigdy nie będzie przekraczany, zaletą tej opcji jest również możliwość jednoczesnego zarządzania wszystkimi polami grzejnymi, bez problemów związanych z przeciążeniem.

Dostępne są 4 maksymalne poziomy mocy. Przedstawiane są w następujący sposób na wyświetlaczu: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW stanowi maksymalną moc płyty kuchennej)

W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną wartość mocy

W ciągu pierwszych 60 sekund od podłączenia płyty do gniazda zasilania można ustawić wymagany poziom mocy, wykonując poniższe czynności:

| Krok | Panel sterowania | Wyświetlacz |
|------|---|---|
| 1 |  | Nacisnąć przez około 3 sekundy oba przyciski zarządzania zasilaniem (krok 1) |
| 2 |  | Nacisnąć przycisk zarządzania zasilaniem (krok 2), aby potwierdzić poprzedni krok. |
| 3 |  | Na wyświetlaczu pojawi się symbol  |
| 4 |  | Zaświeci kontrolka razem z kontrolkami odpowiednich stref grzewczych. |
| 4 |  | Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony poziom i będzie migał przez około 2 sekundy, a następnie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i płyta wyłączy się. W tej chwili jest gotowa do pracy. |

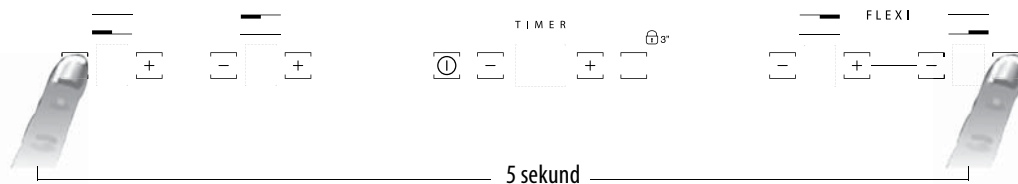
W razie wystąpienia błędu podczas ustawiania mocy pojawia się symbol  na środku, towarzyszy mu ciągły sygnał dźwiękowy trwający około 5 sekund. W takim przypadku należy powtórzyć procedurę konfiguracji od początku. Jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem.

Podczas normalnej eksploatacji po osiągnięciu maksymalnego dostępnego poziomu mocy, gdy użytkownik próbuje go zwiększyć, wskaźnik mocy danego pola grzejnego miga dwukrotnie emitując sygnał dźwiękowy.

Jeśli niezbędna jest wyższa moc na tym polu grzejnym, trzeba ręcznie zmniejszyć poziom mocy jednego lub kilku pozostałych włączonych pól.

Aktywacja/dezaktywacja sygnału dźwiękowego

Po włączeniu płyty należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej pięć sekund przycisk "-" pierwszej strefy grzewczej oraz skrajny przycisk po prawej stronie (jak to zostało przedstawione poniżej).



CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE

- **Unikać stosowania czyszczyków parowych.**
- **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy wszystkie pola grzejne są wyłączone oraz czy nie świeci się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**

Jeśli na powierzchni szklanej znajduje się logo iXelium™, płyta jest pokryta warstwą iXelium™. iXelium™ to wyjątkowa powłoka Whirlpool, gwarantująca doskonałą czystość i długotrwały blask. W związku z tym, **jeśli posiadają Państwo płytę z powłoką IXELIUM, wysoce wskazane jest przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących czyszczenia:**

- Używać miękkiej szmatki (najlepiej z mikrofibry) zwilżonej wodą lub zwykłym detergentem do czyszczenia szkła.
 - Chcąc poprawić efektywność czyszczenia, należy na kilka minut pozostawić wilgotną ściereczkę na powierzchni szklanej.
- WAŻNE: Nie używać gąbek ściernych ani myjek. Ich stosowanie może po pewnym czasie zniszczyć szklaną powierzchnię.**
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
 - Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
 - Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
 - Używać miękkiej szmatki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować według instrukcji producenta).
 - Płynы rozlane na strefę grzewczą mogą powodować drgania lub przesuwanie naczyń.
 - Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć płytę.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

- Proszę uważnie przeczytać i wykonać instrukcje podane w rozdziale "Instrukcja obsługi".
- Sprawdzić, czy nie doszło do przerw w zasilaniu elektrycznym.
- Dobrze wytrzeć powierzchnię płyty po jej umyciu.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli.
- Jeśli po zakończeniu pracy nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy ją odłączyć od zasilania elektrycznego.

| KOD BŁĘDU | OPIS | PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY | USUNIĘCIE KOD BŁĘDU |
|--|---|--|--|
| C81, C82 | Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury. | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka. | Odczekać, aż płyta się ochłodzi, a następnie włączyć ją ponownie. |
| C83 | Na panelu sterowania jest wyświetlany kod błędu, a płyta wyłącza się w wyniku problemu związanego z układem elektronicznym | Napięcie zasilania płyty grzewczej jest zbyt wysokie | Płyta grzewcza może być nadal użytkowana, jednakże należy wezwać lokalny autoryzowany serwis |
| C85 | Płyta nie może dostarczyć mocy do naczynia | Naczynie nie jest przystosowane do gotowania na płycie indukcyjnej | Użyć innego naczynia indukcyjnego |
| F02 lub F04 lub C84 | Podłączone napięcie jest nieprawidłowe lub wystąpiła awaria zasilania | Czujnik wykrywa napięcie inne niż wymagane. | Odłączyć płytę od sieci zasilającej i sprawdzić podłączenie. |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego Odczekać kilka sekund, a następnie podłączyć ponownie Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu | | |

HAŁAS GENEROWANY PRZEZ PŁYTĘ KUCHENNĄ

Indukcyjne płyty grzejne mogą podczas normalnej pracy generować dźwięk i wibracje, w zależności od materiału i sposobu obróbki produktów spożywczych, zgodnie z opisem poniżej:

- **Dźwięk kontaktu:** ten rodzaj drgań wynika ze stosowania naczyń pokrywanych różnego rodzaju materiałami.
- **Dźwięk kliknięcia w dolnym zakresie mocy:** ten dźwięk jest wytwarzany w celu uzyskania wymaganej mocy w dolnym zakresie.
- **Dźwięki przypominające rytmiczne klikanie:** ten rodzaj dźwięku jest wytwarzany podczas pracy różnych stref grzewczych i / lub wysokiej mocy grzania.
- **Cichy wysoki dźwięk:** ten dźwięk jest związany z rodzajem używanego naczynia i ilością znajdującej się wewnątrz żywności.
- **Dźwięk w tle:** kuchenka indukcyjna jest wyposażona w wentylator, który służy do chłodzenia komponentów elektronicznych. Dlatego podczas jej działania i przez kilka minut po wyłączeniu słychać szum wentylatora. Zwiększenie / zmniejszenie mocy aktywowanych stref grzewczych może powodować zwiększenie lub zmniejszenie dźwięku w tle.

Jest to normalna cecha systemu indukcyjnego, takie zachowanie nie świadczy o awarii czy uszkodzeniu.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nie znikła, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- typ i dokładny model płyty grzejnej;
- numer serwisowy (numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej) znajdujący się pod urządzeniem (na metalowej płytce).
- Państwa dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000



Jeżeli konieczne jest dokonanie naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym Serwisem Technicznym** (zapewnia to użycie oryginalnych części zamiennych oraz prawidłowe wykonanie naprawy). Części zamienne są dostępne przez 10 lat.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod je k dispozici také na stránkách: www.hotpoint.eu

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí, který je důležitý pro zachování bezpečnosti a upozorňuje na možná nebezpečí pro uživatele a pro další osoby.

Před každým upozorněním týkajícím se bezpečnosti najdete tento symbol nebezpečí a následující výrazy:



NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.



VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechny zprávy týkající se bezpečnosti upozorňují na potenciální nebezpečí a uvádějí postup, jak snížit riziko poranění, škod nebo úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím spotřebiče. Dodržujte následující pravidla:

- Při rozbalování a montáži noste ochranné rukavice.
- Před každou montáží je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Montáž a údržbu musí provádět specializovaný technik v souladu s pokyny výrobce a s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Spotřebič musí být uzemněný.
- Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k elektrické zásuvce.
- Montáž musí probíhat v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít všepólový spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvky ani prodlužovací kabely.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Elektrické součásti spotřebiče nesmí být po montáži pro uživatele přístupné.
- Spotřebič je určen výhradně pro domácí přípravu jídel. Není povoleno žádné jiné použití (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Pokud se v blízkosti spotřebiče budou pohybovat velmi malé (0–3 roky) nebo malé (3–8 let) děti, musí být neustále pod dohledem.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Během a po použití spotřebiče se nedotýkejte topných těles. Spotřebič nesmí přijít do styku s textiliemi ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti zcela nevychladnou.
- Na spotřebič ani do jeho blízkosti neumísťujte hořlavý materiál.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje si počínejte opatrně.
- Pod spotřebič je nutné namontovat oddělovací panel (prodává se samostatně).
- Pokud povrch spotřebiče praskne, spotřebič vypněte, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem (platí pouze pro spotřebiče se skleněným povrchem).
- Provoz spotřebiče nelze řídit pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

- Příprava jídel s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru může být na varné desce nebezpečná a může způsobit vznik požáru. Požár se NIKDY nepokoušejte uhasit vodou. Místo toho spotřebič vypněte a zakryjte plameny například poklicí nebo hasicí rouškou. Riziko požáru: Na povrch varné desky nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte parní čističe.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo poklice, nepokládejte na povrch varné desky, jinak se mohou zahřát.
- Topné těleso po použití vypněte pomocí příslušného ovládacího prvku a nespolehejte se na detektor přítomnosti pánve (platí pouze pro indukční spotřebiče).

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ


Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků:

- Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Je-li to možné, používejte při vaření pokličku.
- Používejte ještě více energie a času vám ušetří tlakový hrnec.
- Hrnec postavte do středu varné oblasti vyznačené na varné desce.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY

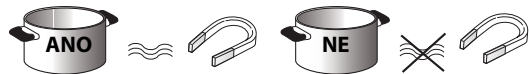
- Tento spotřebič byl navržen, vyroben a prodán v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice 2006/95/ES o zařízeních nízkého napětí (která nahrazuje směrnici 73/23/EHS v platném znění) a s požadavky na úroveň ochrany směrnice 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě.
- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

PŘED POUŽITÍM



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Jestliže hrnce nemají správné rozměry, varné zóny se nezapnou. Používejte pouze hrnce se symbolem „INDUKČNÍ SYSTÉM“ (viz vedlejší obrázek). Před zapnutím varné desky postavte nádobu na požadovanou varnou zónu. Při použití vhodných hrnců se varné zóny aktivují v případě, že je teplota okolí vyšší než 10 °C.

STARÉ NÁDOBY



Ke kontrole vhodnosti dna hrnce pro indukční varnou desku použijte magnet: hrnce a pánve bez magnetického dna nejsou k použití vhodné.

- Přesvědčte se, zda dno hrnce není drsné, protože by mohlo poškrábat povrch varné desky. Zkontrolujte nádobí.
- Nikdy nestavte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky. Mohl by se poškodit.

DOPORUČENÉ PRŮMĚRY DNA NÁDOBY

Nejprve umístěte hrnec na požadovanou varnou zónu a až potom zapněte varnou desku.

Aby bylo při vaření dosaženo dobrých výsledků, průměr dna použitého nádobí by měl odpovídat velikosti plotny.

| Průměr (cm) | Max (cm) | Min (cm) | Průměr (cm) | Max (cm) | Min (cm) |
|-------------|----------|----------|---------------------------|----------|----------|
| 14,5 | 14,5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | Funkce „FLEXI /CONNEXION“ | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

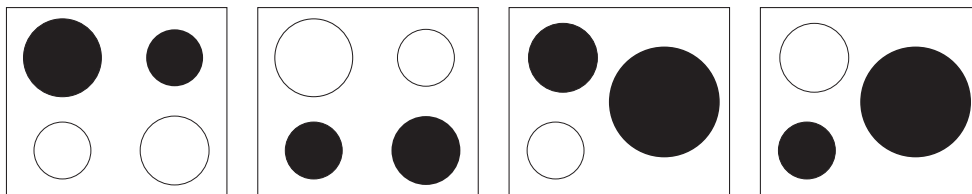
Velikost použitého nádobí

Aby vaření probíhalo efektivně a čidla varných zón správně fungovala, je třeba určit správnou velikost použitého nádobí. Změřte prosím průměr dna hrnce či pánve (viz obrázky) a výslednou hodnotu porovnejte s hodnotami doporučených šířek pro dna nádobí, které jsou uvedeny v tabulce níže. Každá varná zóna má minimální velikostní limit pro detekci nádobí, který se mění i v závislosti na materiálu, ze kterého je používané nádobí vyrobeno. Proto byste měli použít tu varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna nádobí.



DOPORUČENÉ UMÍSTĚNÍ HRNCŮ

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků při použití dvou hrnců současně, umístěte je na varnou desku podle následujících obrázků:



TABULKA VÝKONŮ

| Stupeň výkonu | | Způsob vaření | Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích) |
|---------------|-----------------------|---|---|
| Max. výkon | Boost (Rychlý var) | Rychlý ohřev | Ideální k rychlému zvýšení teploty jídla, rychlému uvedení vody do varu nebo rychlému ohřevu tekutin na vaření. |
| | Vysoký výkon | 9-7 | Smažení - udržení varu |
| 7-5 | | Osmáhnutí do růžova - opečení - udržení varu - grilování | Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu 5 - 10 minut) |
| | | Osmáhnutí do růžova - vaření - dušení - opečení - grilování | Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu 10 - 20 minut), předeheat |
| Střední výkon | 4-3 | Vaření - dušení - opečení - grilování | Ideální k opečení, udržení mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu). |
| | | Vaření - začátek varu - zahuštění - rozpuštění másla a sýra na těstovinách | Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla a sýra na těstovinách. |
| Nízký výkon | 2-1 | Rozpuštění - rozmrazování - udržení teploty - rozpuštění másla a sýra na rizotu | Ideální k delšímu vaření (množství do jednoho litru - rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem) |
| | | | Ideální ke změknutí másla, opatrnému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých kousků a k udržení teploty právě uvařených jídel (např. omáček, řídkých i hustých polévek) |
| OFF (VYP) | Nulový výkon | Odkladová plocha | Ideální k udržení právě uvařených porcí jídel v teple, rozpuštění másla a sýra na rizotu, zahřátí podávacích talířů (vhodných pro indukci) |
| | | | Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem H) |

POZNÁMKA:

Při krátkodobém vaření, které vyžaduje dokonalý rozptyl tepla (například palačinek) na dvojité varné zóně s průměrem 28 cm (je-li k dispozici) doporučujeme používat nádoby s průměrem do 24 cm. Pro šetrné vaření, např. rozpouštění čokolády nebo másla) doporučujeme použít samostatné zóny s menším průměrem.

INSTALACE

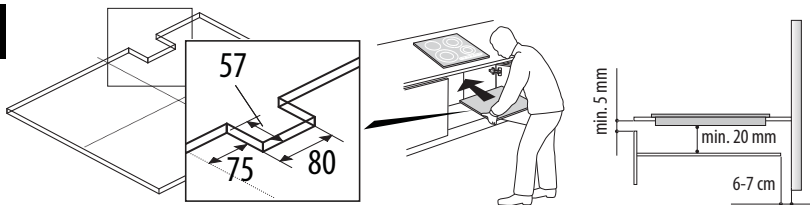
Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, zda se při dopravě nepoškodil a v případě pochybností se obraťte na prodejce nebo na servis.

Rozměry otvoru pro zabudování a pokyny k instalaci viz obrázky na straně 2.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

! VAROVÁNÍ

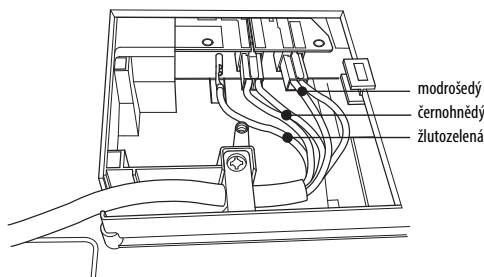
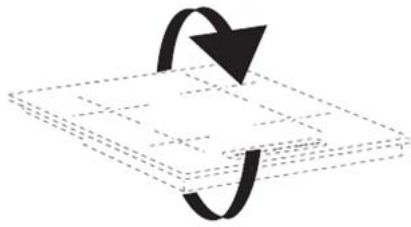
- Pod varnou deskou instalujte oddělovací panel.
- Dolní část spotřebiče musí být po provedené instalaci nepřístupná.
- V případě instalace trouby pod varnou desku se oddělovací panel neinstaluje.
- Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku.
- Ke správnému fungování spotřebiče nezakrývejte minimální volný prostor mezi pracovní plochou a horní plochou skříňky (min. 5 mm).
- V případě instalace trouby pod varnou desku se přesvědčte, že je vybavena chladicím systémem.
- Neinstalujte varnou desku nad myčku nebo pračku, aby elektronické obvody nebyly v kontaktu s párou nebo vlhkostí a nepoškodily se.
- V případě, že si přejete, aby varná deska byla zcela zapuštěná do pracovní plochy, zavolejte do servisu a požádejte o montáž sady šroubů 4801 211 00112.
- K odstranění varné desky uvolněte pomocí šroubováku (není součástí dodávky) obvodové pružiny na spodní části spotřebiče.



PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

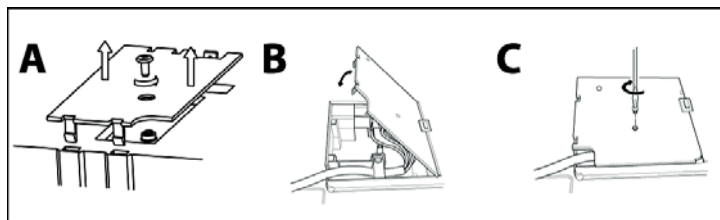
! POZOR!

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci.
- Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za zranění osob či zvířat a škody na majetku, k nimž dojde v důsledku nedodržení pravidel shmutých v této kapitole.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby varnou desku bylo možné vyjmout z pracovní desky.
- Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.

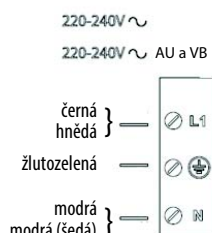
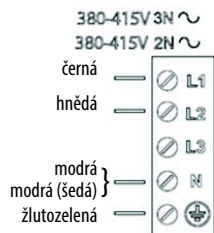
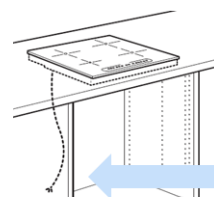


1. Po vyšroubování šroubku odstraňte kryt svorkovnice (A) a zasuněte ho do závěsu (B) na svorkovnici.
2. Zapojte přívodní kabel do svorky a podle schématu připojení vyznačeného v blízkosti svorkovnice připojte kabely ke svorkovnici.
3. Napájecí kabel zajistěte pomocí kabelové svorky.
4. Uzavřete kryt (C) a našroubujte ho na svorkovnici pomocí odstraněného šroubku.

Při každém připojení k síti varná deska automaticky provede několik sekund trvající kontrolu.

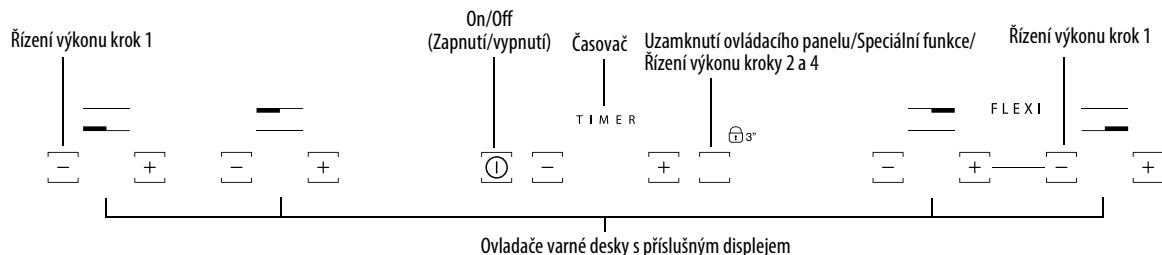
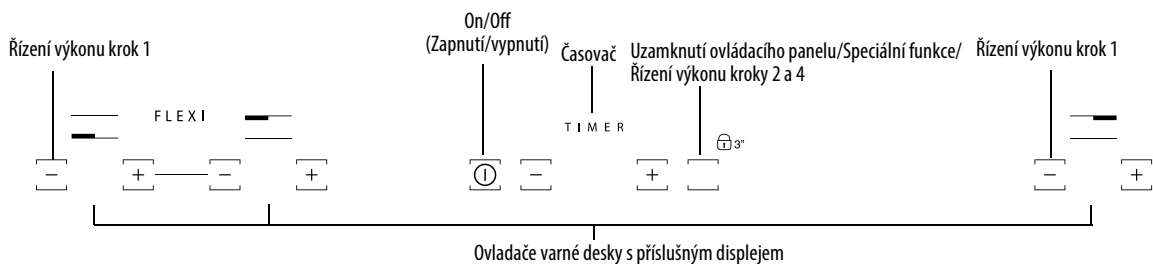


Připojení k elektrickému napájení




Popis ovládacího panelu

Ovládací panel



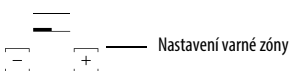
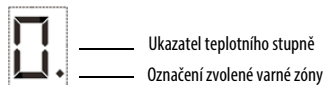
Zapnutí/vypnutí varné desky

K zapnutí varné desky stiskněte na asi 2 vteřiny tlačítko , až se rozsvítí displeje varných zón. Desku vypnete stisknutím stejného tlačítka, až displej zhasne. Vypnou se všechny varné zóny.

Jestliže jste již varnou desku použili, ukazatel zbytkového tepla „H“ bude svítit tak dlouho, dokud se varné zóny neochladí.

Pokud do 10 vteřin po zapnutí varné desky ne zvolíte žádnou funkci, deska se automaticky vypne.

Zapnutí a nastavení varné zóny



Postavte hrnec na varnou plochu, zapněte varnou desku a stisknutím příslušného tlačítka „+“ aktivujte požadovanou varnou zónu. Na displeji se rozsvítí „0“. Potřebný teplotní stupeň můžete nastavovat od nejnižšího stupně 0 po nejvyšší stupeň 9, nebo můžete použít funkci rychlého varu Booster („P“, je-li k dispozici). Pro zvýšení teplotního stupně stiskněte tlačítko „+“. Pro snížení teplotního stupně stiskněte tlačítko „-“.

Vypnutí varné zóny

Pro vypnutí varné zóny podržte příslušná tlačítka „+“ a „-“ stisknutá alespoň na dobu 3 sekund.

Varná zóna se vypne. Je-li stále horká, na příslušném displeji se rozsvítí písmeno „H“.

Zablokování ovládacího panelu

Funkce úplně zablokuje ovládání varné desky, aby nemohlo dojít k náhodnému zapnutí. Ovládací panel zablokujete, když zapnete varnou desku a stisknete a podržíte tlačítko funkce zablokování tlačítek po dobu tří sekund. Při aktivaci zazní zvukový signál a u symbolu zámku se rozsvítí světelný ukazatel. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce vypnutí. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí. Světelný puntík zhasne a varná deska je opět aktivní.

Voda, tekutiny vyteklé z hrnce nebo jakékoli předměty položené na tlačítku pod symbolem mohou způsobit neúmyslné zapnutí nebo zablokování ovládacího panelu.

Časovač

 Časovač lze použít k nastavení doby vaření na maximální čas 99 minut (1 hodina a 39 minut) u všech varných zón.





Zvolte varnou zónu, kterou chcete nastavit pomocí časovače, a stiskněte časovač (viz obrázek). Zazní zvukový signál (viz obrázek). Na displeji se zobrazí „00“ a rozsvítí se kontrolka LED. Hodnotu časovače můžete snižovat a zvyšovat stisknutím a podržením tlačítek „+“ a „-“ funkce posuvníku. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne. Chcete-li časovač vypnout, stiskněte a podržte tlačítko časovače alespoň na 3 vteřiny.

Pro nastavení časovače u jiné zóny opakujte výše uvedený postup. Displej časovače zobrazuje vždy časovač vybrané varné zóny, nebo ten s kratším nastavením. Chcete-li časovač změnit nebo vypnout, stiskněte tlačítko výběru pro zónu časovače, o který se jedná.


Upozornění ovládacího panelu

Ukazatel zbytkového tepla

 Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Tento ukazatel signalizuje, které varné zóny dosud nevychladly na bezpečnou teplotu.

Jestliže se na displeji zobrazí , je varná zóna ještě teplá. Na varné zóně s tímto ukazatelem můžete například udržet jídlo teplé, nebo rozehrát máslo. Po ochlazení varné zóny displej zhasne.

Ukazatel nesprávné nebo chybějící nádoby

 Pokud není nádoba pro indukční varnou desku vhodná, je špatně umístěná nebo nemá odpovídající rozměry, zobrazí se na displeji ukazatel „chybí nádoba“ (vedlejší obrázek). V těchto případech se doporučuje přesouvat nádoby po varné desce jen do té doby, než je rozpoznáno. Jestliže varná deska do 60 vteřin nezjistí žádnou nádobu, sama se vypne.

Funkce rychlého varu („Booster“, je-li k dispozici)

Tuto funkci mají jen některé varné zóny. Funkce umožňuje maximální využití výkonu varné desky (např. k rychlému uvedení vody do varu). Pro zapnutí této funkce stiskněte tlačítko „+“, až se na displeji zobrazí „P“. Po 5 minutách použití se funkce rychlého varu Booster vypne a varná deska automaticky nastaví zónu na stupeň 9.

Funkce „FLEXI /CONNECTION ZONE“

Tato funkce se používá v případě velkých hrnců, u kterých nepostačuje plocha jednotlivých varných zón, např. velké kastroly na ryby, maso.

Pro aktivaci funkce FLEXI /CONNECTION ZONE stiskněte prosím současně tlačítka + a - tak, jak znázorňuje obrázek níže.



„Power management“ (Funkce, je-li k dispozici)

S funkcí „Power Management“ má uživatel možnost v případě potřeby nastavit maximální dosažitelný výkon varné desky.



Toto nastavení lze provést kdykoli a trvá až do následující změny.

Po nastavení maximálního požadovaného výkonu varná deska automaticky řídí rozdělení výkonu na různé varné zóny; tím se zajistí, že tento výkon není nikdy překročen, a přitom se regulují všechny zóny současně bez problémů s možným přetížením.

K dispozici jsou 4 úrovně nastavení maximálního výkonu, zobrazené na displeji: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (hodnota 7,2 kW je maximální výkon varné desky)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální výkon.

Po připojení spotřebiče k elektrické zásuvce je možné během prvních 60 sekund nastavit požadovanou úroveň výkonu podle následujících pokynů:

| Krok | Ovládací panel | Displej |
|------|---|--|
| 1 |  | Přibližně na tři sekundy podržte stisknutá obě tlačítka Řízení výkonu (krok 1). |
| 2 | | Pro potvrzení předchozího kroku stiskněte tlačítko Řízení výkonu (krok 2). Na displeji se zobrazí  |
| 3 |  | Světlo se rozsvítí spolu s kontrolkami indukujícími používání jednotlivých varných zón. |
| 4 | | Pro potvrzení předchozího kroku stiskněte tlačítko Řízení výkonu (krok 4). Na displeji se zobrazí nastavená úroveň, která bliká asi 2 sekundy, po jejichž uplynutí vydá varná deska zvukový signál a sama se vypne. Nyní je připravena k použití. |

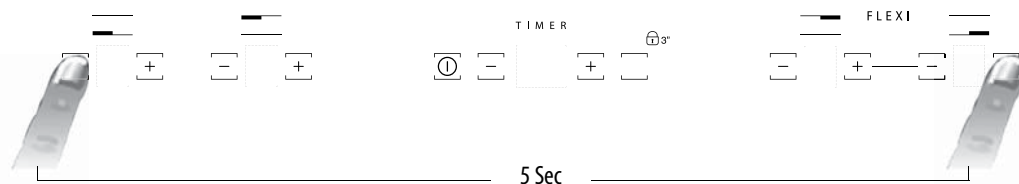
V případě, že došlo k chybě při nastavení výkonu, objeví se uprostřed symbol  a bude znít nepřetržitý zvukový signál po dobu asi 5 vteřin. V tomto případě postup nastavení opakujte od začátku. V případě, že se chyba opakuje, obraťte se na servisní středisko.

Jestliže je při běžném používání dosaženo maximální úrovně výkonu, a uživatel se pokusí o jeho další zvýšení, úroveň výkonu příslušné zóny dvakrát zabliká a zazní zvukový signál.

Pokud potřebujete zvýšit výkon dané zóny, je nutné ručně snížit úroveň výkonu další zapnuté zóny, popřípadě více zón.

Aktivace / deaktivace zvukového signálu

Po zapnutí varné desky podržte současně stisknuté tlačítko „-“ první varné zóny a externí tlačítko na pravé straně po dobu alespoň pěti sekund („jak je uvedeno níže“).



ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.**
- **Před čištením vždy zkontrolujte, zda jsou varné zóny vypnuté a ukazatel zbytkového tepla („H“) je zhasnutý.**

Nachází-li se na skle logo iXelium™, znamená to, že vaše varná deska je opatřena povrchem iXelium™. iXelium™ je prvotřídní úprava Whirlpool, která zaručuje dokonalé vyčištění a dlouhotrvající lesk. Proto tedy, **pokud máte varnou desku IXELIUM, velmi doporučujeme dodržovat následující pokyny pro čištění:**

- Použijte měkký hadřík (nejlépe z mikrovlákná) navlhčený vodou nebo běžným čisticím prostředkem na sklo.
- Budete-li chtít dále zefektivnit výsledky čištění, ponechte sklo několik minut v kontaktu s vlhkou textilií.

DŮLEŽITÉ: K čištění varné desky nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky. Mohli byste jimi poškodit skleněný povrch.

- Po každém použití z varné desky (až vychladne) odstraňte případné nánosy, skvrny a zbytky jídla.
- Varné desce škodí cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru. Pokud se na ni dostanou, okamžitě je odstraňte.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlité tekutiny na varných zónách mohou rozvíbrovat nebo posouvat nádoby.
- Po vyčištění varnou desku důkladně osušte.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

- Pozorně si přečtěte a dodržujte pokyny v části „Pokyny k použití“.
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku pečlivě osušte.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.

| CHYBOVÝ KÓD | POPIS | MOŽNÉ PŘÍČINY | ODSTRANĚNÍ CHYBY |
|--|---|---|---|
| C81, C82 | Ovládací panel zhasnul z důvodu příliš vysoké teploty. | Vnitřní teplota elektronických dílů je příliš vysoká. | Počkejte s dalším vařením, až se varná deska ochladí. |
| C83 | Na ovládacím panelu se v důsledku závady v elektronickém obvodu zobrazí chybový kód indikující vypnutí varné desky. | Varná deska byla napájena nadměrným napětím. | Varnou desku lze i nadále používat, zavolejte však do servisu. |
| C85 | Varná deska není schopna přenášet energii do dna hrnce. | Hrncel není vhodný pro indukční varnou desku. | Použijte jiný hrncel vhodný pro indukční vaření. |
| F02, F04 nebo C84 | Připojení varné desky nemá správné napětí nebo se objevil problém s přívodem elektrického proudu. | Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí. | Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení. |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | | Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji připojte. Pokud problém přetrvává, zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód. | |

HLUK ZAPNUTÉ VARNÉ DESKY

Za určitých okolností, závislých především na použitém materiálu a způsobu přípravy jídla, mohou indukční varné desky vydávat při normálním provozu zvuky nebo šířit vibrace, jako například:

- **praskání:** zvuk je vyvolán vibracemi, které jsou vytvářeny na spojovacích plochách rozdílných vrstev materiálů hrnců;
- **zvuk klepání při vaření na nižším až středním stupni výkonu:** tento zvuk se objevuje při vaření na nižším až středním stupni výkonu;
- **rytmické klepání:** zvuk se objevuje při vaření na několika varných zónách současně nebo při vaření na vysoký výkonný stupeň;
- **slabé syčení:** síla tohoto zvuku závisí na použité nádobě a na množství vařeného jídla;
- **zvuk ventilátoru:** Indukční deska je vybavena ventilátorem, který zajišťuje chlazení elektronických dílů. A proto, pokud je varná deska zapnutá nebo také několik minut po jejím vypnutí, můžete slyšet zvuk ventilátoru. Síla zvuku ventilátoru závisí na počtu aktivovaných varných zón.

Tento jev je zcela normální, ke správnému provozu indukční varné desky patří a neznačí žádný druh poruchy.

SERVIS

Než zavoláte do servisního střediska

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v „Jak odstranit poruchu“.
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha trvá i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model spotřebiče;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) umístěné na spodní straně spotřebiče (na kovové destičce).
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

SERVICE 0000 000 00000



Jestliže je nutná oprava, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy). Náhradní díly jsou k dispozici 10 let.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt disponibile și pe site-ul web: www.hotpoint.eu

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol și de următorii termeni:



PERICOL

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.



AVERTIZARE

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.

Toate mesajele referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube și electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua electrică, după ce a fost încorporat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul și părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii foarte mici (0-3 ani) și copiii mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.
- Copiii cu vârste pornind de la 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 a aparatului și înțeleg riscurile implicate.
- În timpul folosirii și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu puneți materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu puneți pe zonele de gătit obiecte metalice, de ex. ustensile de bucătărie (cuțite, furculițe, linguri, capace etc.), deoarece se pot încălzi.

- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărțitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.
- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita riscul de electrocutare (numai pentru aparate cu suprafață din sticlă).
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă la distanță.
- Este periculos să se gătească pe plită alimente cu grăsime sau ulei, nesupravegheate, deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu.
Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.
- Obiectele metalice, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace etc., nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți elementele plitei de la comenzi și nu vă bazați pe detectorul de oale (numai pentru aparate cu inducție).

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR


Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100 % și este marcat cu simbolul de reciclare (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și Electronic (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătate.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentația care îl însoțește indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Economisirea energiei

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Utilizați tigăi și oale cu diametrul bazei de dimensiuni egale cu cele ale zonei de gătit.
- Utilizați numai oale și tigăi cu baza plată.
- Când gătiți, pe cât posibil, țineți oalele acoperite cu capacul.
- Utilizând oala cu presiune se pot reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.
- Poziționați oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

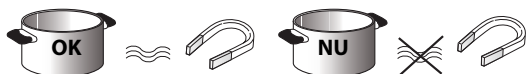
- Acest aparat a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva 2006/95/CE privind joasa tensiune (care înlocuiește Directiva 73/23/CEE modificată) și cu cerințele de protecție din Directiva 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.
- Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentele nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

ÎNAINTE DE UTILIZARE



IMPORTANT: dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizați numai oale pe care se află simbolul „SISTEM CU INDUCȚIE” (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziționați oala pe zona de gătit dorită.
Chiar dacă se utilizează oale adecvate, zonele de gătit nu pot fi folosite la temperaturi sub 10°C.

RECIPIENTE DEJA EXISTENTE



Folosți un magnet pentru a verifica dacă baza oalei este adecvată pentru plita cu inducție: bazele oalelor și ale cratițelor nu sunt adecvate dacă nu pot atrage magnetul.

- Verificați ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgăria suprafața plitei. Controlați vasele.
- Nu puneți niciodată oalele și tigăile calde pe suprafața panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR

Înainte de a porni plita, amplasați oala pe zona de gătit dorită.

Pentru rezultate optime, diametrul bazei oalei trebuie să se potrivească cu dimensiunea plitei.

| Diametru (cm) | Max (cm) | Min (cm) | Diametru (cm) | Max (cm) | Min (cm) |
|---------------|----------|----------|------------------|----------|----------|
| 14,5 | 14,5 | 10 | 28 | 28 | 17 |
| 18 | 18 | 12 | 30 | 30 | 17 |
| 21 | 21 | 15 | FLEXI /CONEXIUNE | 39 - 18 | 12 |
| 24 | 24 | 15 | | | |
| 26 | 26 | 17 | | | |

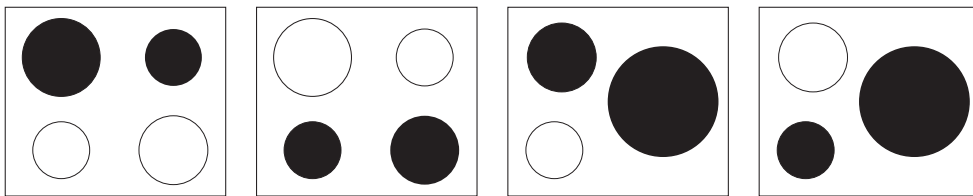
Dimensiunea cratiței

Pentru a determina dimensiunea cratiței, vă rugăm să măsurați baza cratiței (consultați imaginea) și să consultați mai jos tabelul cu lățimile recomandate pentru bazele cratițelor, pentru o utilizare optimă și o stabilire corectă a dimensiunilor cratițelor. Fiecare zonă de gătit are o limită minimă de detectare a cratițelor, care variază în funcție de materialul din care este realizată cratița utilizată. Prin urmare, trebuie să utilizați zona de gătit care are diametrul cel mai potrivit pentru cratița dumneavoastră.



POZIȚIILE RECOMANDATE ALE OALELOR

Dacă utilizați două oale simultan, așezați-le conform imaginilor de mai jos pentru a obține performanțe maxime:



TABEL NIVELURI DE PUTERE

| Nivelul de putere | | Tipul de preparare | Utilizarea nivelului (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti) |
|-------------------|-------------|---|--|
| Putere max. | Boost | Încălzire rapidă | Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit |
| | 9-7 | Prăjire - fierbere | Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid |
| Putere ridicată | | 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) |
| | 7-5 | 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 accesoriile |
| Putere medie | 4-3 | Preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar | Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti și a frige la grătar (durată lungă). |
| | | 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 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 | 2-1 | 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) |
| | | | 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) |
| OFF (Oprit) | Putere zero | Suprafață de sprijin | Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu H) |

NOTĂ:

În cazul preparatelor cu durată scurtă de coacere, care necesită o distribuire perfectă a căldurii (de exemplu clătite), pe zona dublă cu diametrul de 28 cm (dacă există) se recomandă să se utilizeze recipiente care să nu depășească 24 cm diametru. Pentru coacerea delicată (de exemplu topirea ciocolatei sau a untului) se recomandă să se utilizeze zonele simple, cu diametru mai mic.

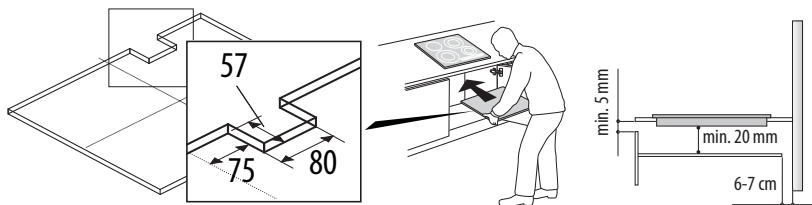
INSTALAREA

După ce ați deschis produsul, verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului și, în caz de probleme, contactați vânzătorul sau Serviciul de Asistență Clienți. Pentru dimensiunile necesare pentru încorporare și pentru instrucțiunile de instalare, consultați imaginile de la pagina 2.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

⚠️ AVERTIZARE

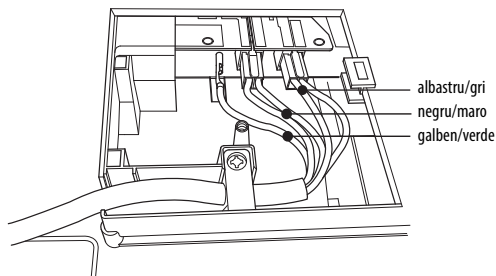
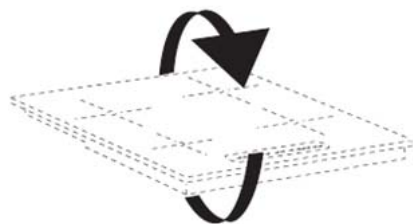
- Instalați un panou despărțitor sub plită.
- Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceți panoul despărțitor.
- Distanța dintre partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corectă funcționare a produsului, nu blocați deschiderea minimă dintre suprafața de lucru și latura superioară a blatului mobilei (min. 5 mm).
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- Evitați să instalați plita deasupra mașinii de spălat vase sau rufe, pentru ca circuitele electronice să nu vină în contact cu vaporii și cu umiditatea și să se deterioreze.
- În cazul instalării la nivelul blatului, contactați Serviciul de Asistență pentru a cere montarea kitului de șuruburi 4801 211 00112.
- Pentru scoaterea plitei, utilizați o șurubelniță (nu este furnizată) și acționați asupra arcurilor perimetrice din partea inferioară a produsului.



CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

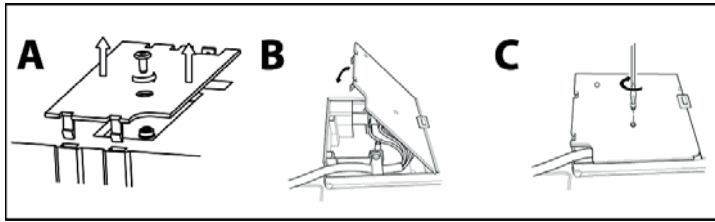
⚠️ AVERTISMENT

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămările corporale suferite de persoane sau animale, respectiv pentru daunele asupra bunurilor, cauzate de nerespectarea indicațiilor din acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul.

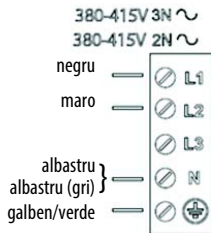
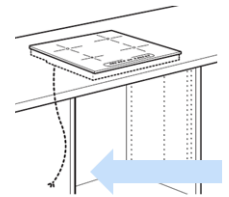


1. Scoateți capacul blocului de conexiuni (A) deșurubând șurubul și introduceți capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Introduceți cablul de alimentare în demă și conectați firele la blocul de conexiuni așa cum se indică în schema de conexiuni situată lângă blocul de conexiuni.
3. Fixați cablul de alimentare cu ajutorul clemei.
4. Închideți capacul (C) și fixați-l pe blocul de conexiuni înșurubând șurubul scos anterior.

La fiecare conectare la rețea, plita efectuează automat o verificare timp de câteva secunde.



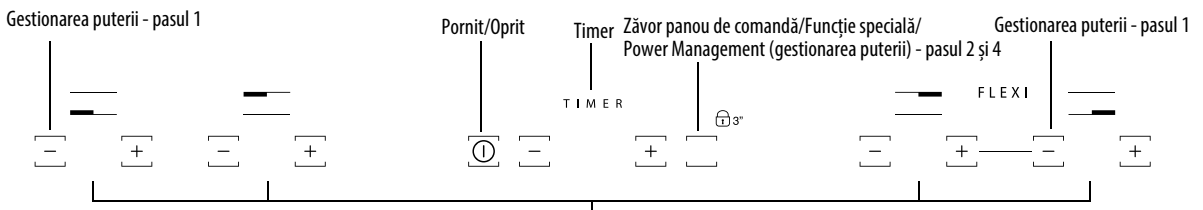
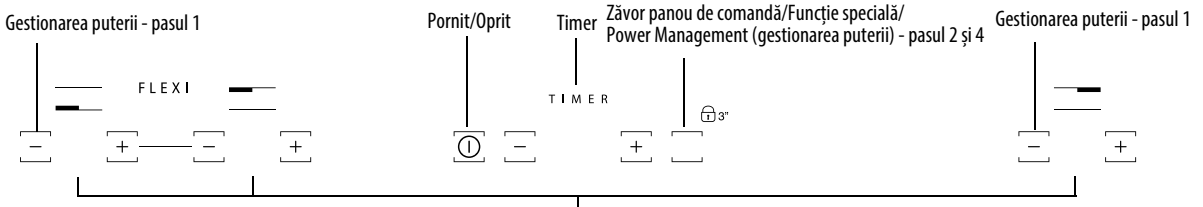
Conectarea la rețeaua de alimentare



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Descrierea panoului de comandă

Panoul de comandă



Pornirea/oprirea plitei

Pentru a porni plita țineți apăsată timp de aprox. 2 secunde tasta ⓘ, până când se luminează afișajele zonelor de gătit. Pentru a o opri, apăsați pe aceeași tastă până când se sting afișajele. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.

Dacă plita a fost deja utilizată, indicatorul de căldură reziduală „H” rămâne activ până la răcirea zonelor de gătit.

Dacă, în interval de 10 secunde după pornirea plitei, nu se selectează nicio funcție, plita se dezactivează automat.

Activarea și reglarea zonelor de gătit



— Afișajul indicatorului de putere
— Indicarea zonei de gătit selectate



— Poziția zonei de gătit

Poziționați oala pe zona de gătit, porniți plita, activați zona de gătit dorită apăsând pe butonul de comandă „+” - valoarea „0” se va afișa. Puteți selecta nivelul de putere dorit, de la min. 0 la max. 9 sau la funcția booster „P”, dacă este disponibilă. Pentru a mări nivelul de putere, apăsați pe butonul „+”. Pentru a micșora nivelul de putere, apăsați pe butonul „-”.

Dezactivarea zonelor de gătit

Pentru a dezactiva zona de gătit, apăsați pe butoanele corespunzătoare „+” și „-” și mențineți apăsat timp de 3 secunde.


Zona de gătit se dezactivează și, dacă este încă fierbinte, pe afișajul zonei apare litera „H”.


Blocarea panoului de comandă

Funcția blochează comenzile pentru a împiedica activarea accidentală a plitei. Pentru a activa blocarea panoului de comandă, porniți plita și apăsați trei secunde pe butonul corespunzător funcției Blocare; un semnal acustic și indicatorul luminos de lângă simbolul sub formă de lacăt indică activarea. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetați procedura de activare. Punctulețul luminos se stinge, iar plita este din nou activă.

Prezența apei, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a blocării panoului de comandă.

Timerul (Temporizatorul)

 Timerul poate fi utilizat pentru a seta durata de coacere, pentru un maximum de 99 minute (1 oră și 39 minute), pentru toate zonele de gătit.


 Alegeți zona de gătit la care doriți să folosiți cronometrul, apăsați pe cronometru (consultați figura); activarea funcției este indicată printr-un semnal acustic (consultați figura). Pe afișaj se vede „00”, iar indicatorul led se aprinde. Se poate reduce sau mări valoarea pentru timer ținând apăstate tastele „+” și „-” ale glisorului. După ce a trecut intervalul de timp setat, se emite un semnal acustic, iar zona de gătit se oprește automat. Pentru a dezactiva timerul, țineți apăsată tasta Timer cel puțin 3 secunde.



Pentru a seta timerul pentru altă zonă, repetați punctele de mai sus. Afișajul timerului arată întotdeauna timerul pentru zona selectată sau timerul cel mai scurt.

Pentru a modifica sau a dezactiva timerul, apăsați pe butonul de selectare a zonei de gătit pentru timerul respectiv.

Indicații ale panoului de comandă

Indicator de căldură reziduală.

 Plita este dotată cu un indicator al căldurii reziduale pentru fiecare zonă de gătit. Acest indicator semnalează care sunt zonele de gătit care au încă o temperatură ridicată.

 Dacă pe afișaj apare , zona de gătit încă mai este caldă. Dacă zona prezintă această semnalare, se poate menține caldă mâncarea sau se poate topi untul, de exemplu.

Când zona de gătit se răcește, afișajul se stinge.

Indicator pentru oală așezată incorect sau pentru absența oalei.



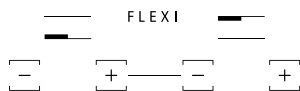
Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducție, dacă este incorect poziționată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afișaj apare indicația „oală absentă” (figura de alături). În aceste situații se recomandă să re poziționați oala pe suprafața plitei până când găsiți poziția de funcționare. Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se oprește.

Funcția fierbere rapidă (funcția Booster, dacă este disponibilă)

Funcția este prezentă doar la unele zone de gătit și permite exploatarea la maxim a puterii plitei (de exemplu pentru a aduce rapid apa la punctul de fierbere). Pentru a activa funcția, apăsați pe tasta „+” până când pe afișaj apare „P”. După 5 minute de utilizare a funcției Booster, aparatul setează automat zona la nivelul 9.

FLEXI / CONEXIUNE

Această funcție este destinată oalelor de dimensiuni mari care nu se potrivesc pe zona simplă, de ex., pește, oală mare pentru carne. Pentru a activa FLEXI / CONEXIUNE, vă rugăm să apăsați simultan butoanele + și -, după cum este indicat în imaginea de mai jos.



„Power management” (dacă este disponibil)

Datorită funcției „Power management”, utilizatorul are posibilitatea de a seta puterea maximă la care poate ajunge plita, în funcție de exigențele sale.


Această reglare poate fi efectuată în orice moment și este menținută până la modificarea succesivă.

Setând puterea maximă dorită, plita va regla automat repartizarea pe diferitele zone de gătit, garantând că acest prag nu va fi depășit niciodată, cu avantajul de a putea controla toate zonele simultan, dar fără probleme de suprasarcină.

4 niveluri de putere maximă sunt disponibile și apar pe afișaj: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW reprezintă puterea maximă a plitei)

În momentul cumpărării, plita este setată la puterea maximă.

După ce conectați aparatul la prizele electrice, este posibil să setați nivelul de putere dorit în primele 60 de secunde, urmând pașii de mai jos:

| Pas | Panou de comandă | Afișaj |
|-----|--|---|
| 1 | — | |
| 2 | Apăsați pe butonul Power Management (gestionarea puterii) (pasul 2) pentru a confirma pasul anterior | Pe afișaj apare  |
| 3 | Apăsați pentru a seta nivelul dorit dintre opțiunile disponibile | Becul se aprinde împreună cu indicatoarele de uz aferente zonelor de gătit |
| 4 | Apăsați pe butonul Power Management (gestionarea puterii) (pasul 4) pentru a confirma pasul anterior | Pe afișaj apare nivelul setat, care clipește circa 2 secunde; după care, plita emite un semnal sonor și se oprește; acum, este pregătită pentru utilizare |

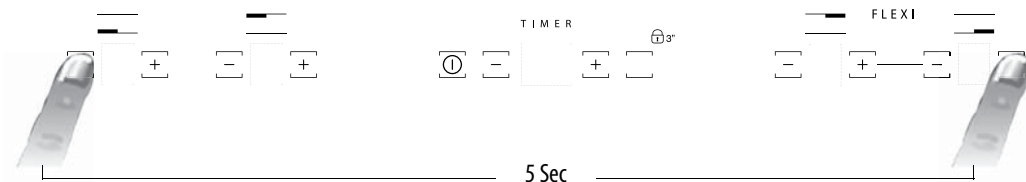
În cazul în care se produce o eroare în timpul setării puterii, apare simbolul  în mijloc, asociat cu un semnal acustic continuu, timp de aproximativ 5 secunde. În acest caz, repetați procedura de configurare de la început. Dacă eroarea se produce din nou, contactați Serviciul de Asistență.

În timpul utilizării normale, când se atinge nivelul de putere maximă disponibil, dacă utilizatorul încearcă să-l mărească, nivelul pentru zona utilizată în mod curent clipește de două ori, emițând un semnal acustic.

Dacă este necesară o putere superioară pe zona respectivă, trebuie să se reducă manual nivelul de putere pentru una sau mai multe zone de gătit deja active.

Activarea/dezactivarea semnalului sonor

După pornirea plitei, apăsați și mențineți apăsat simultan butonul „-” aferent primei zone de gătit și butonul extern din partea dreaptă, minim cinci secunde („conform ilustrației de mai jos”).



AVERTIZARE

- **Nu folosiți aparate de curățat cu jet de vapori.**
- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală („H”) a dispărut.**

Dacă sticla poartă sigla iXelium™, plita dumneavoastră este dotată cu tehnologia iXelium™. iXelium™ reprezintă finisajul exclusiv al aparatelor Whirlpool, care garantează curățare perfectă și strălucire de durată. Prin urmare, **dacă aveți o plită IXELIUM, vă sugerăm să respectați următoarele recomandări pentru curățare:**

- Folosiți o lavetă moale (de preferat din microfibră), umezită cu apă sau cu detergent obișnuit pentru geamuri.
 - Dacă doriți să îmbunătățiți rezultatele de curățare, așezați o lavetă umedă pe suprafața din sticlă timp de câteva minute.
- IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă. În timp, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.**
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a înlătura depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
 - Zahărul sau 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 cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
 - Vărsarea lichidelor pe zonele de gătit poate face cratița să vibreze sau să se miște.
 - Uscați bine plita după curățarea acesteia.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

- Citiți și urmați instrucțiunile din secțiunea „Instrucțiuni de utilizare”.
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscați bine suprafața plitei după ce ați curățat-o.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, procedați conform tabelului următor.
- După ce ați utilizat plita, dacă nu reușiți s-o opriți, deconectați-o de la rețeaua electrică.

| COD DE EROARE | DESCRIERE | CAUZE POSIBILE | ELIMINAREA ERORII |
|--|--|---|--|
| C81, C82 | Panoul de comandă se dezactivează din cauza temperaturii prea ridicate | Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată | Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou. |
| C83 | Pe panoul de comandă apare codul de eroare „plită oprită” din cauza unei probleme la circuitul electronic | Plita a fost alimentată cu supratensiune | Plita poate fi utilizată în continuare, dar luați legătura cu Serviciul de Asistență Tehnică |
| C85 | Plita nu poate transfera energie la recipientul de gătit | Oala nu este adecvată pentru plita cu inducție | Folosiți o altă oală pentru plita cu inducție |
| F02 sau F04 sau C84 | Tensiunea de conectare este incorectă sau există o problemă la alimentarea de la rețea | Senzorul detectează o discrepanță între tensiunea aparatului și tensiunea din rețea | Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea electrică |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați-o. Dacă problema persistă, contactați Serviciul de Asistență Tehnică și comunicați codul de eroare | | |

ZGOMOT GENERAT DE PLITĂ

Plitele cu inducție pot genera o serie de zgomete și vibrații în timpul funcționării normale, în funcție de tipul de material și modul de procesare a alimentelor, cum ar fi cele descrise mai jos:

- **Zgomot de contact:** acest tip de vibrație se datorează utilizării oalelor fabricate din diferite materiale suprapuse.
- **Sunete asemănătoare unor clicuri, la putere medie-săzută:** acest sunet se produce când se setează puterea scăzută-medie dorită.
- **Sunete asemănătoare unor clicuri intermitente:** acest zgomet se produce la utilizarea mai multor zone de gătit și/sau la funcționarea cu randament ridicat.
- **Șuiert slab:** acest zgomet este cauzat de tipul de recipient utilizat și de cantitatea de alimente pe care o conține.
- **Zgomot de fond:** plita cu inducție este echipată cu un ventilator care are rolul de a răci componentele electronice; din acest motiv, puteți auzi zgometul produs de ventilator în timpul funcționării plitei, precum și timp de câteva minute după oprirea acesteia. Prin activarea unui număr mai mare/mai mic de zone de gătit, zgometul de fond al ventilatorului se poate intensifica, respectiv atenua.

Aceste caracteristici sunt normale și esențiale pentru funcționarea corectă a sistemului de inducție și nu indică un defect sau o deteriorare.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în „Ghidul de detectare a defecțiunilor”.
2. Opriți și porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă și după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat Serviciu de Asistență.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al plitei;
- numărul de Asistență (este numărul care se află după cuvântul „Service” de pe plăcuța cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuța metalică).
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000



Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Centru de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect). Piesele de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.

Indesit Company S.P.A.

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.co.uk

19513638400



06/15