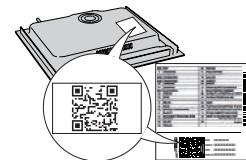




THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT

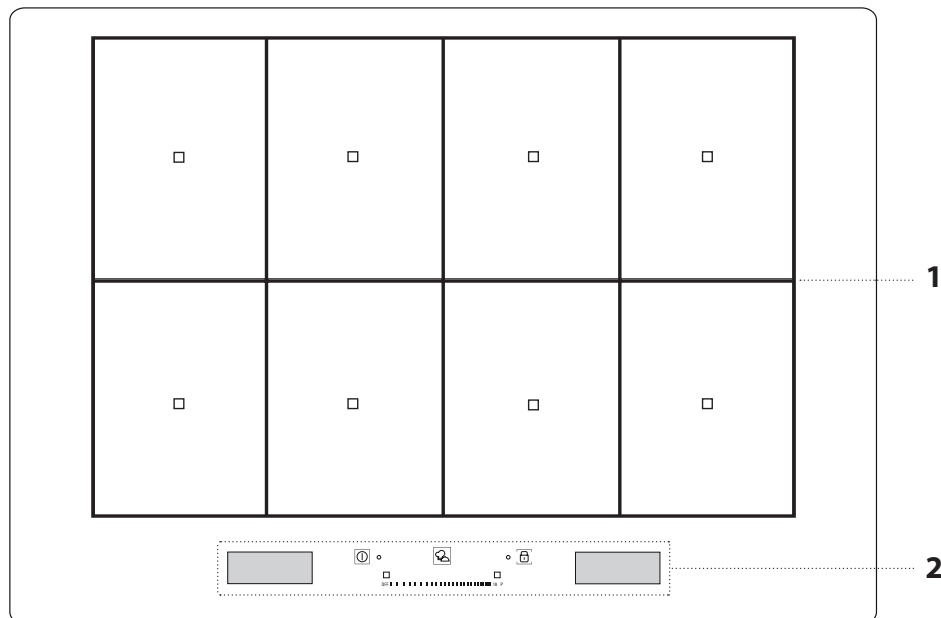
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



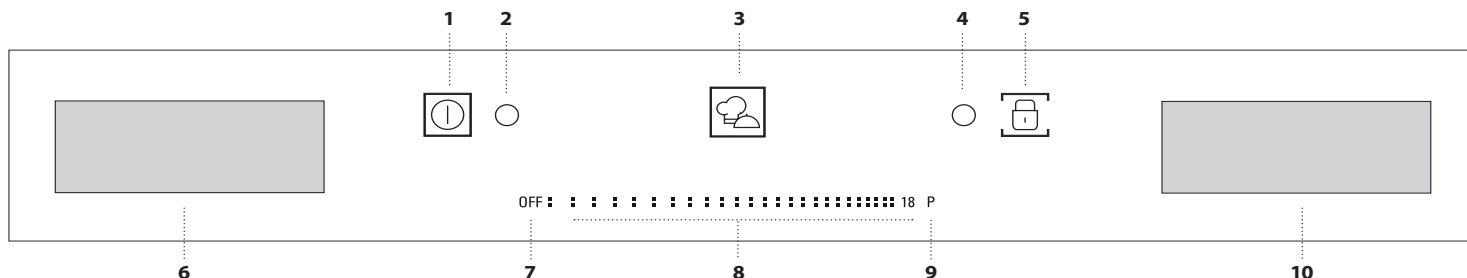
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

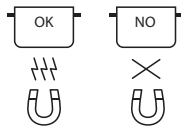
CONTROL PANEL




- 1. On/off button
- 2. Indicator light - hob switched on
- 3. Active cook button (special functions)
- 4. Indicator light - key lock active
- 5. Key lock
- 6. Cooking zone selection display
- 7. Cooking zone off button
- 8. Slide touchscreen
- 9. Quick heat button
- 10. "Manage functions" display

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs. To determine whether a pot is suitable, check for the symbol  (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic. The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

EMPTY POTS OR POTS WITH A THIN BASE

Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may be triggered with a slight


delay, damaging the pot or pan. If this occurs, do not touch anything, and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

MINIMUM DIAMETER OF POT/PAN BASE FOR THE DIFFERENT COOKING AREAS

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Positioning of accessory	Minimum diameter
centred on 1 point	10 cm
2 points covered	19 cm
3 points covered	fish kettle/wire rack
4 points covered (horizontal)	fish kettle/wire rack
4 points (2 + 2) covered (vertical)	26 cm

FIRST TIME USE

The hob settings can be changed at any time. To change the settings, click on the  symbol that appears on the manage functions display.

From the settings menu, you can:

- select the language;
- adjust the brightness;
- adjust the volume of the sound alerts;
- adjust the button tones;
- adjust the power of the hob;

- restore the factory settings of the hob;
- check the software version installed.

If a power failure occurs, the settings are maintained.

ADJUSTING THE POWER OF THE HOB

The maximum power level of the hob can be set from the settings menu, in accordance with requirements, or with the timer duration. The power levels available are: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, press the on button for approx. 1 second until the displays light up.

The hob will be automatically deactivated after 30 seconds if you do not select a function within this time.

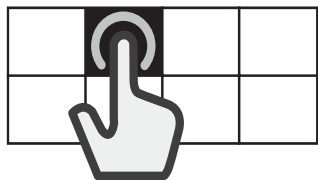
The hob turns off if you press any button for more than 10 seconds.

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, when you switch it off, all cooking zones will be deactivated, and the residual heat indicator "H" will remain lit until the cooking zones have cooled down.

SELECTING THE COOKING ZONE

The desired cooking zone can be selected from the left-hand display, by pressing the corresponding pane. On all the not selected zones a lightly stripe will appear.

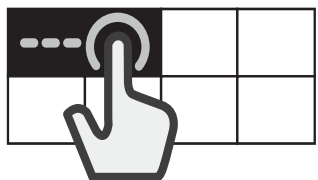


SELECTING THE FLEXIBLE AREA


The flexible area is the area in which several of the cooking zones overlap, and can be used as a single cooking zone.

To create a flexible area:

Select multiple panes or slide your finger across, gradually joining the panes together.



To divide a flexible area:

Press and hold the pane corresponding to the zone that you want to separate for 3 seconds. Alternatively, press the "divide zone" button  that appears in the manage functions display.

When the cooking zone is divided, the same level of power is set for each of the separate zones.

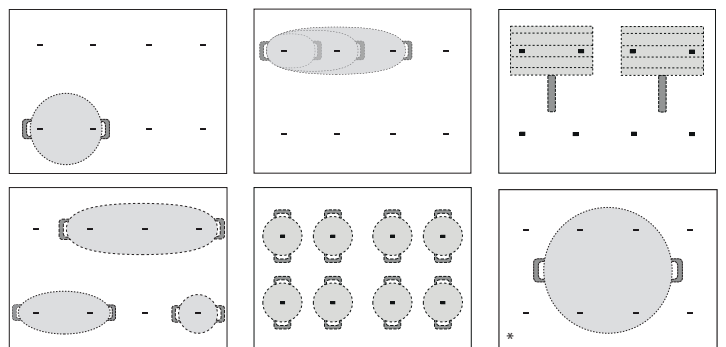
If all the selected cooking zones are not covered by the pot in 30 seconds, a dense striped will appear on the left-hand display. It's possible to reactivate that area with the "Add pot" command using the right-hand display.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER

To activate the cooking zones:

1. Switch on the hob. If a recipient is already in place, the hob automatically detects it. Select the suggested zone to choose the power.
2. Place the pot in the chosen cooking zone, ensuring that it is covering one or more of the reference points on the surface of the hob.

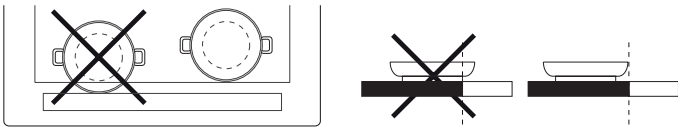


* Using this position will allow you to benefit from maximum power output.

Hotpoint

ARISTON

Please note: Do not cover the display or the slide touchscreen with accessories. If a utensil is covering one of the displays, the hob may not function properly. On the right display, the message "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" will appear. Remove the object and wait until the message disappears. If the problem persists, disconnect and reconnect the power to the cooktop. In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the touchpad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



3. Select the cooking zone or flexible area from the left-hand display.
4. Set the desired power level by pressing or moving your finger horizontally across the slide touchscreen.



The power level set will appear in the pane of the cooking zone selected.



Each cooking zone offers a range of different heat settings, from "1" (minimum power) to "18" (maximum power). Using the slide touchscreen, you can also select the quick heat function, which will appear on the display with the letter "P".


Please note: If the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size, the cooking zone pane will flash. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

To deactivate the cooking zones:


Select the cooking zone in the left-hand display and press the "OFF" button at the top of the slide touchscreen. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator "H" will appear in the corresponding pane.




ADD POT

When using a cooking area composed of several zones, the pot can be placed anywhere on the active area. The hob will automatically recognise the actual positioning of the pot. If you wish to add an additional pot to the active cooking area, use the "Add pot"  command to allow the hob to detect the new pot.

KEY LOCK


To prevent accidental activation of the hob during cleaning, or to prevent the controls from being changed accidentally whilst cooking, press the "Key lock"  button for 3 seconds: a beep and a warning light indicate that this function has been activated.

The control panel will be locked, with the exception of the off button. To reactivate the controls, press the "Key Lock"  button again for 3 seconds. The warning light switches off and the hob is active again.


TIMER

When the hob is off, you can use the right-hand display as a timer.

To activate the timer:

1. Switch on the hob.
2. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" / "-" buttons to set the time.
4. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds.


To change or deactivate the timer:

1. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
2. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to turn off the timer.


SETTING THE COOKING TIME

The cooking zones can be programmed to switch off automatically.

To set the cooking time:

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" / "-" buttons to set the time.
4. Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.

To change or deactivate the cooking timer:

1. Select the active cooking zone.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to cancel the set cooking time.

A cooking time can be set for each zone or flexible area by following the same steps.

SPECIAL FUNCTIONS



ACTIVE COOK

The Active cook button allows users to access a number of special features:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

In the right-hand manage functions display, you can navigate between the special functions and select the option you want.

With the arrows, ^ / v you can scroll through the available options.

Use the button OK to confirm your choice, and the double arrow << to return to the previous menu.

MY MENU

This function allows you to select one of the pre-set functions which help you to cook a range of different types of food in the best possible manner.

The hob assists the user by providing ideal conditions for heating and seasoning the pot. It also provides instructions to be followed during the different stages of cooking, in order to achieve optimum results.

To activate the My menu function:

1. Press the "Active cook" button.
2. Select "My menu" from the manage functions display and confirm.



3. Select the *category of food* that you plan to cook and confirm.



4. Select the *cooking method* and confirm.



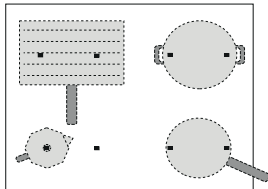
5. Select the *cooking conditions* and confirm.



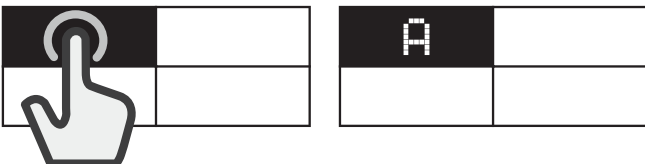
6. Four cooking zones will now be available. Place the pot in position, ensuring that it is covering at least two of the reference points on the surface of the hob.

The "Moka" cooking mode is the only one which allows just one reference point to be covered.

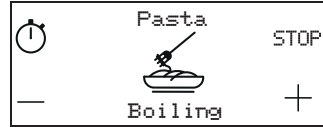
Below is an example of positioning for a number of accessories.



7. Select the desired cooking zone from the left-hand display. An "A" will appear in the selected zone.



8. In the right-hand display, the instructions to follow will appear (e.g. "Add Oil" or "Add food"). At the end of each stage, the user must confirm in order to proceed with cooking.
9. If necessary, the pre-set power level can be changed at any time, using the "+" and "-" buttons.
10. When cooking is complete, press the "STOP" button to turn off the cooking zone. If multiple zones have been used during cooking, you must first select the cooking zone you want to switch off.



Please note: The "My menu" function can be activated even when one or more cooking zones are already active.

To activate the My menu function for more than one cooking zone:

After activating the "My menu" function for the first cooking zone, press the Active cook button again, and repeat the activation process for a new cooking zone. Zones that are already active cannot be selected.

Please note: You can use up to 4 zones with the "My menu" function, provided that the power level setting selected allows for this.

The zones cannot be combined to form a larger area.

To cook traditionally when the My menu function is active:

When the "My menu" function is active, you can select the cooking zone that you wish to activate from the left-hand display, and set the power level for this zone, before proceeding with using this in the normal way.

Selectable options

FOOD CATEGORY		COOKING METHOD
	Meat	Grilling, Pan frying, Boiling
	Fish	Grilling, Pan frying, Boiling
	Vegetables	Grilling, Pan frying, Boiling
	Sauces and soups	Sauces (Tomato, Béchamel) Soups (Searing, Simmering, Creamy soups)
	Dessert	Custard, Panna cotta, Melted chocolate, Pancake, Rice pudding
	Eggs	Fried eggs, Omelette, Boiling (Boiled eggs, Soft-boiled), Frittata, Scrambled
	Cheese	Grilling, Pan frying, Fondue
	Pasta	Boiling, Pan frying, Risotto, Rice pudding
	Beverage	Milk, Water, Moka
	Custom	Boiling, Grilling, Pan frying, Simmering, Melting

MAIN COOKING METHODS

(Each method may include additional options)

MELTING

To bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning.

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

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.

SIMMERING

For slow-cook dishes and for slowly evaporating liquid, maintaining the condition of the food without risk of burning. This method does not damage food, and prevents it from sticking to the pot.

The quality and type of pot can affect performance or cooking times.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.



BOILING*

To efficiently heat water and alert the user when it begins to boil, via an audible and visual signal.

While awaiting confirmation from the user, the system keeps the water at a controlled simmer, preventing spills and wasted energy. Whilst this function is active, an audible alarm warns the user if the pot is empty (no water) or if it has boiled dry.

Only add salt after the boiling alert has sounded.



PAN FRYING*

To preheat or season an empty pot or pan. An audible and visual signal indicates that the ideal temperature has been reached for food to be added to the pot or pan. While awaiting confirmation from the user, the system keeps the accessory at a controlled heat, preventing the pan from reaching damaging temperatures and avoiding energy wastage.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

Dedicated accessories must be used for this function.

Do not use the lid - to protect against splashes, a splash guard is recommended. It is advisable to use oils that are suitable for frying when cooking with this function, such as seed oils of various types. When using different oils, always take extra care to supervise cooking during first use.



GRILLING*

This function allows for optimum grilling of a range of foods, according to their thickness. When the ideal temperature has been reached for food to be added, the hob beeps. The hob then stabilises the temperature throughout cooking, keeping it constant. Once the user has confirmed that food has been added, cooking begins.

It is advisable to prepare the food during the heating stage, adding it as soon as you hear the beep.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

If you are not using the wire rack designed for this purpose, take extra care when first using the grill function, as the quality of the base may affect heating times. Accessories with very thin bases can reach very high temperatures in a short time.



MOKA*

This function allows "moka" stove-top coffee makers to be heated automatically. The heating cycle can be activated by selecting the function in the menu, and a beep will sound when the coffee is ready. The function is programmed to switch off automatically, preventing spills. When using for the first time, always check that the conditions described are met. For optimum conditions, use this function with the coffee maker and water at room temperature.

***For these functions, the use of dedicated accessories is recommended:**

- for boiling: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for pan frying: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- for grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Please note: Try not to move the pot or pan during the first minute of heating, in order to allow the hob to function optimally.

ACTIVE HEAT

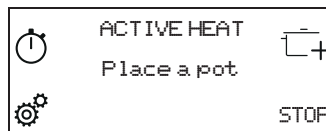
This function divides the hob into four cooking zones, activating these simultaneously at a pre-set power level. It allows you to move pots from one area to another, to allow you to continue cooking at different temperatures.

To activate the Active heat function:

1. Place the pot in position.
2. Press the "Active cook" button.
3. Select "Active heat" from the manage functions display and confirm.



4. The four cooking zone panes appear on the left-hand display, with the corresponding power level (low, medium, high).
5. If you wish to add more pots, use the "Place a pot" command $\bar{\square}+$.
6. To exit this function, press "STOP".



To change the power of a cooking zone:

1. Select cooking zone.
2. Select the desired power level by dragging your finger across the slide touchscreen, which will remain visible for 1 second.
3. The word corresponding to the power level selected (low, medium, high) reappears.

Please note: The changed settings are saved until you change them again or reset them.

TOTAL FLEXI

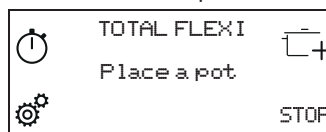
This function allows you to use the entire hob as a single cooking area.

To activate the Total flexi function:

1. Place the pot in position.
2. Press the "Active cook" button.
3. Select "Total flexi" from the manage functions display and confirm.



4. Set the desired power level from the slide touchscreen. The power level set appears on the left-hand display.
5. If you wish to add more pots, use the "Place a pot" command $\bar{\square}+$.
6. To exit this function, press "STOP".




INDICATORS

H RESIDUAL HEAT

When the letter "H" appears in one of the cooking zone selection display panes, this means that the corresponding cooking zone is still hot. When the cooking zone has cooled, the "H" disappears..

COOKING TABLE

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

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

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

Error code	Description	Possible causes	Cure
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.
F02, F04	The connection voltage is wrong.	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, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

VERIFIED COOKING

A table below has been created specially to make it possible for inspection bodies to use our products.

Verified cooking	Verified cooking positions
Heat distribution, "Pancakes" test acc. to EN 60350-2 §7.3	
Heat performance, "French fries" test acc. to EN 60350-2 §7.4	
Melting and keep warm, "chocolate"	
Simmering, "rice pudding"	

ECO-DESIGN: The test was carried out in accordance with regulations, by selecting all of the cooking zones on the hob to form a single area, or by using the Flexifull function.

AFTER-SALES SERVICE

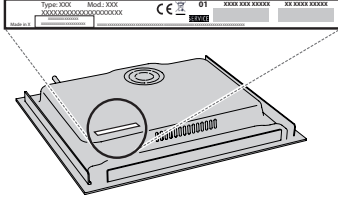
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

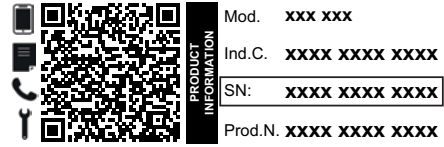
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

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

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628718 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628719 (cooktop 77 cm).

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

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

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



Hotpoint

ARISTON

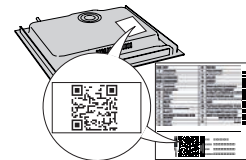
400020007712-B



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT

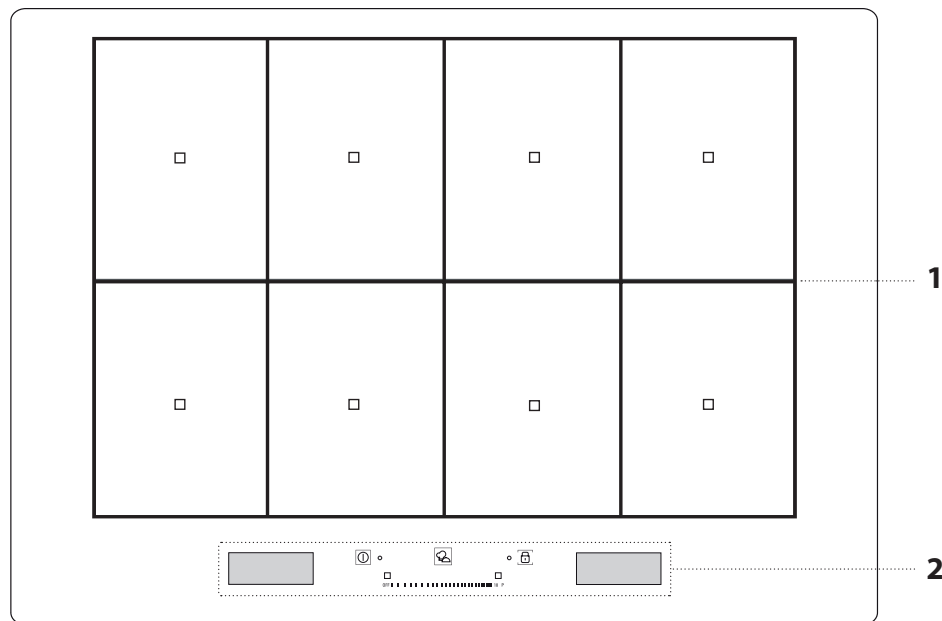
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu.

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



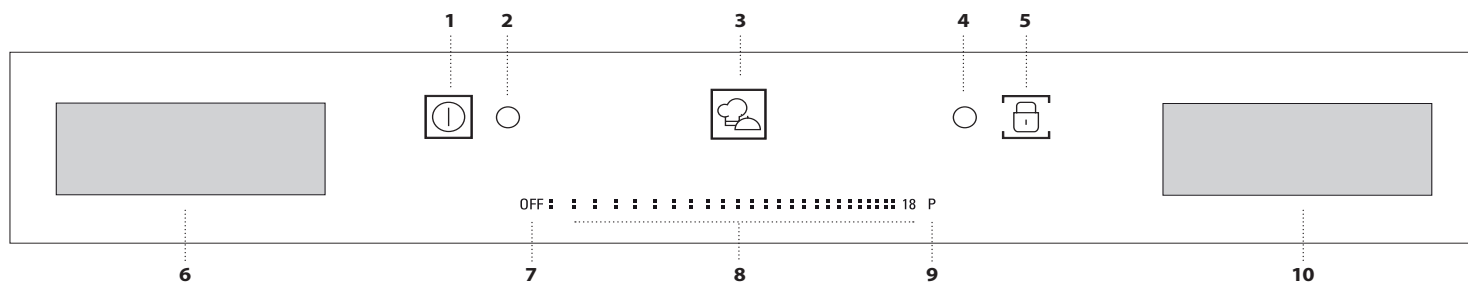
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Piano di cottura
- 2. Pannello di controllo

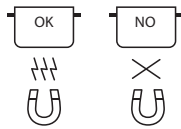
PANNELLO DI CONTROLLO




- 1. Tasto di accensione/spengimento
- 2. Spia luminosa piano cottura acceso
- 3. Active cook (funzioni speciali)
- 4. Spia luminosa Blocco tasti attivo
- 5. Blocco tasti
- 6. Display selezione zona cottura
- 7. Tasto di spegnimento della zona cottura
- 8. Tastiera a scorrimento
- 9. Tasto di riscaldamento rapido
- 10. Display gestione funzioni

ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente. La

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

PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso.

Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate.

In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico intervenga con un


leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

DIAMETRI MINIMI PENTOLE PER LE DIVERSE AREE DI COTTURA

Per il corretto funzionamento è necessario che la pentola copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano e che abbia un diametro minimo adeguato.

Posizionamento accessorio	Diametro minimo
centrato su 1 punto	10 cm
2 punti coperti	19 cm
3 punti coperti	pesciera/griglia
4 punti orizzontali coperti	pesciera/griglia
4 punti (2 + 2) verticali coperti	26 cm

PRIMO UTILIZZO

In ogni momento è possibile cambiare le impostazioni del piano. Per cambiare le impostazioni cliccare sul simbolo  che compare sul display gestione funzioni.

Dal menu impostazioni è possibile:

- selezionare la lingua;
- regolare la luminosità;
- regolare il volume degli avvisi sonori;
- regolare il tono dei tasti;
- regolare la potenza del piano;

- resettare il piano con le impostazioni di fabbrica;
- verificare la versione del software.

In caso di interruzione di corrente le impostazioni vengono mantenute.

REGOLARE LA POTENZA DEL PIANO

Dal menu impostazioni è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

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

USO DIARIO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione finché non si illuminano i display.

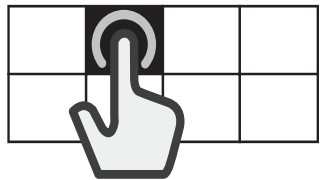
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 30 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente. Il piano di cottura si spegne premendo un qualsiasi tasto per più di 10 secondi.

Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Se il piano cottura è in uso, spegnendolo, tutte le zone di cottura si disattivano e l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.

SELEZIONE ZONA COTTURA

Nel display di sinistra è possibile selezionare la zona cottura desiderata premendo il riquadro corrispondente. Sulle zone non selezionate compare una riga leggera.

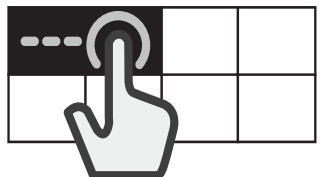


SELEZIONE AREA FLESSIBILE


L'area flessibile è l'unione di più zone cottura che si comportano come un'unica zona.

Per creare un'area flessibile:

Selezionare contemporaneamente più riquadri o scorrere il dito unendo progressivamente i riquadri.



Per dividere un'area flessibile:

Tenere premuto per almeno 3 secondi il riquadro relativo alla zona che si desidera separare. In alternativa premere il tasto "Dividi zona"  che compare nel display gestione funzioni.

Dividendo l'area cottura viene riproposto lo stesso livello di potenza su ognuna delle zone separate.

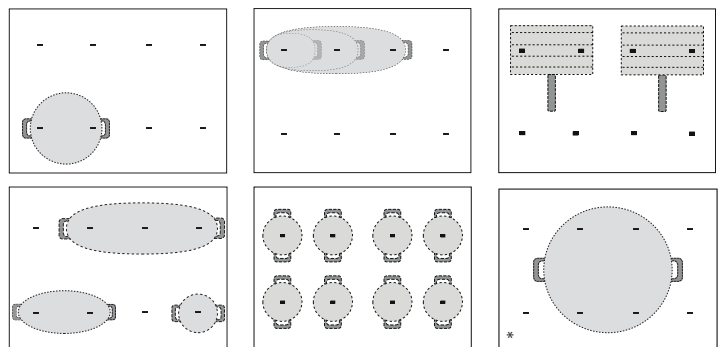
Se sulle zone di cottura selezionate non si appoggia una pentola entro 30 secondi, sul display di sinistra compaiono delle righe ravvicinate. Per riattivare l'area è possibile usare il comando "Aggiungi pentola" dal display di destra.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

1. Accendere il piano cottura. Se è già presente un recipiente, il piano cottura lo rileva automaticamente. Selezionare la zona consigliata per scegliere la potenza.
2. Posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta assicurandosi che questa copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.



* Sfruttando questa posizione si ottiene la massima erogazione di potenza.

Hotpoint

ARISTON

FUNZIONI SPECIALI



ACTIVE COOK

Con il tasto "Active cook" è possibile accedere alle funzioni speciali:

- My menu
- Active Heat
- Total flexi

Nel display gestione funzioni di destra è possibile navigare all'interno delle funzioni speciali e selezionare l'opzione desiderata.

Con le frecce \wedge \vee si scorrono le opzioni disponibili.

Con il tasto OK si conferma la scelta e con la doppia freccia \ll si torna al menu precedente.

MY MENU

Consente di selezionare una tra le funzioni preimpostate che permettono di cucinare al meglio diverse tipologie di cibo.

Il piano assiste l'utente fornendo le condizioni ideali per gestire il riscaldamento della pentola e del condimento. Fornisce inoltre le istruzioni da seguire per i diversi passaggi durante la cottura, che permettono di ottenere risultati ottimali.

Per attivare la funzione My menu:

1. Premere il tasto "Active cook".
2. Selezionare nel display gestione funzioni "My menu" e confermare.



3. Selezionare la categoria di cibo che si intende cucinare e confermare.



4. Selezionare il metodo di cottura e confermare.



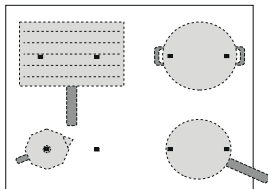
5. Selezionare le condizioni per la cottura e confermare.



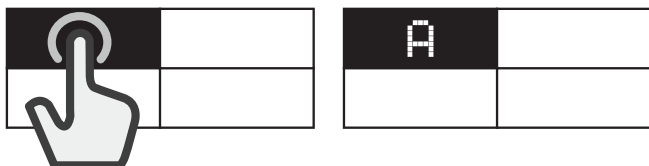
6. Le zone di cottura diventano quattro. Posizionare la pentola facendo attenzione a coprire due punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

Solo per la modalità di cottura "Moka" è possibile coprire un solo punto.

Qui di seguito un'esempio di posizionamento degli accessori.



7. Selezionare nel display di sinistra la zona di cottura desiderata. Sulla zona selezionata compare una "A".



8. Nel display di destra compaiono le istruzioni da seguire (es. "Aggiungere olio" o "Aggiungere cibo"). Al termine di ogni passaggio confermare per proseguire con la cottura.

9. Se necessario, è possibile modificare in ogni momento la potenza preimpostata del piano usando i tasti "+" e "-".

10. A cottura ultimata premere il tasto "STOP" per spegnere la zona cottura. Se durante la cottura si sono usate più zone, selezionare prima la zona cottura che si desidera spegnere.



Nota: È possibile attivare la funzione "My menu" anche quando una o più zone cottura sono già attive.

Per attivare la funzione My menu per più zone cottura:

Dopo aver attivato la "My menu" per la prima zona cottura, premere nuovamente il tasto "Active cook" e ripetere la procedura di attivazione per una nuova zona cottura. La zona già attiva non sarà selezionabile.

Nota: È possibile utilizzare sino a 4 zone con la funzione "My menu" se la potenza impostata del piano lo permette.

Le zone non si possono unire per formare un'area più grande.

Per usare il metodo di cottura tradizionale quando è attiva la funzione My menu:

Quando è attiva la "My menu", è possibile selezionare nel display di sinistra la zona cottura che si desidera attivare e impostare la potenza per usarla in maniera tradizionale.

Opzioni selezionabili

CATEGORIA DI CIBO		METODO DI COTTURA
	Carne	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
	Pesce	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
	Verdure	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
	Salse, sughii	Salse (Pomodoro, Besciamella) Minestre e zuppe (Rosolare, Sobbollire, Zuppa cremosa)
	Dolci	Crema pasticcera, Panna cotta, Cioccolato fuso, Pancake, Budino di riso
	Uova	Uova fritte, Omelette, Bollire (Uova sode, À la coque), Frittata, Strapazzate
	Formaggio	Grigliare, Saltare in padella, Fonduta
	Pasta	Bollire, Saltare in padella, Risotto, Budino di riso
	Bevande	Latte, Acqua, Moka
	Modalità personalizzata	Bollire, Grigliare, Saltare in padella, Sobbollire, Fondere

METODI DI COTTURA PRINCIPALI

(ogni metodo può prevedere al suo interno ulteriori opzioni)

FONDERE

Per portare l'alimento ad una temperatura ideale allo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature. Non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

SOBBOLLIRE

Per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di bruciature. Non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.



BOLLIRE*

Per riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare quando questa ha iniziato a bollire, tramite un segnale sonoro e visivo.

In attesa di conferma il sistema mantiene l'acqua ad un sobbollire controllato evitando fuoriuscite e sprechi di energia. Durante questa funzione è attivo un allarme acustico, che avvisa nel caso in cui la pentola sia vuota (senz'acqua) o in caso l'acqua sia evaporata.

Aggiungere il sale solo dopo il segnale acustico del raggiungimento della bollitura.

SALTARE IN PADELLA*

Per preriscaldare l'accessorio a vuoto o con del condimento. Tramite un segnale acustico e visivo viene segnalato il raggiungimento della temperatura ideale all'inserimento del cibo. In attesa di conferma il sistema mantiene l'accessorio ad una temperatura controllata evitando di superare soglie dannose per la pentola oltre che ad evitare sprechi di energia.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Per questa funzione è necessario l'utilizzo dell'accessorio dedicato.

Non utilizzare il coperchio, per proteggere dagli schizzi è consigliato l'utilizzo di una protezione antispruzzo.

Si consiglia l'utilizzo di oli adatti alla frittura, oli di semi vari. Nel caso di utilizzo di olio differente, sorvegliare sempre la cottura al primo utilizzo.



GRIGLIARE*

Permette di grigliare alimenti in maniera ottimale a seconda del loro spessore. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il piano emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Confermando l'inserimento del cibo, inizia la fase di cottura.

Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo il segnale acustico.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Se non si utilizza la griglia dedicata, fare attenzione al primo utilizzo, la qualità del fondo può incidere sui tempi di preriscaldamento e fondi molto sottili possono raggiungere temperatura molto alte in poco tempo.



MOKA*

Permette di utilizzare la moka in modo automatico. Selezionando la funzione all'interno del menù, è possibile far avviare il ciclo di riscaldamento e un segnale acustico avviserà quando il caffè è pronto. La funzione è programmata per spegnersi automaticamente, evitando fuoriuscite. Controllare sempre al primo utilizzo che le condizioni descritte vengano rispettate. La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con moka e acqua a temperatura ambiente.

***Per queste funzioni è preferibile e consigliato l'utilizzo degli accessori dedicati:**

- per bollire: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- per saltare in padella: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- per grigliare: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- per Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Nota: Cercare di non muovere la pentola o la padella durante il primo minuto di riscaldamento per permettere al piano di funzionare al meglio.

ACTIVE HEAT

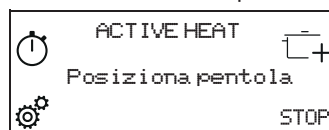
Divide il piano in quattro zone cottura e le attiva contemporaneamente a una potenza predefinita. Con questa funzione è possibile spostare le pentole da una zona all'altra continuando la cottura a temperature diverse.

Per attivare la funzione Active heat:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto "Active cook".
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Active heat" e confermare.



4. Sul display di sinistra vengono visualizzati i quattro riquadri delle zone cottura con il relativo livello di potenza (basso, medio, alto).
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



Per modificare la potenza di una zona cottura:

1. Selezionare la zona cottura.
2. Selezionare la potenza desiderata trascinando il dito sulla tastiera a scorrimento che rimane visibile per 1 secondo.
3. In base alla potenza riappare la parola corrispondente al livello selezionato (basso, medio, alto).

Nota: Le impostazioni modificate vengono mantenute sino a quando non le si cambia nuovamente o non si resettano le impostazioni.

TOTAL FLEXI

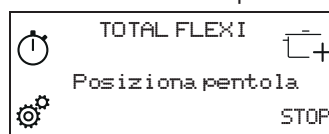
Permette di usare tutto il piano cottura come se fosse un'unica area di cottura.

Per attivare la funzione Total flexi:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto "Active cook".
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Total flexi" e confermare.



4. Impostare il livello di potenza desiderato sulla tastiera a scorrimento. Il livello di potenza impostato appare sul display di sinistra.
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



INDICATORI

H CALORE RESIDUO

Quando in un riquadro del display selezione zona cottura compare la lettera "H" significa che la relativa zona cottura è ancora calda. Quando la zona cottura si raffredda, la "H" scompare.

TABELLA DI COTTURA

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

PULIZIA E CURA

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		

RUMORI

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

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

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

COTTURE VERIFICATE

Di seguito una tabella creata appositamente per facilitare gli enti di controllo all'uso dei nostri prodotti.

Cotture verificate	Posizioni verificate
Distribuzione del calore, "Frittelle" test secondo EN 60350-2 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test secondo EN 60350-2 §7.4	
Scioglimento, "cioccolato"	
Sobbollire, "riso e latte"	

ECO-DESIGN: il test è stato eseguito seguendo la normativa e impostando il piano selezionando tutte le zone a formare un'unica area oppure usando la funzione FlexiFull.

SERVIZIO ASSISTENZA

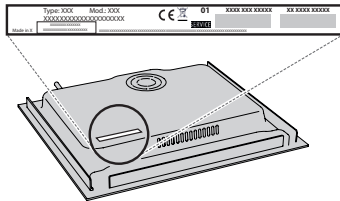
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

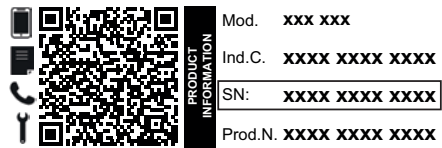
SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

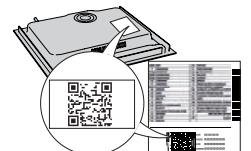
Nel caso di installazione a incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti (se non presente).

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628718 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628719 (piano cottura 77 cm).

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

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

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



Hotpoint

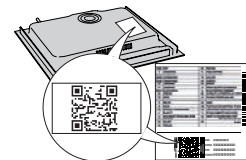
ARISTON

400020007712-B



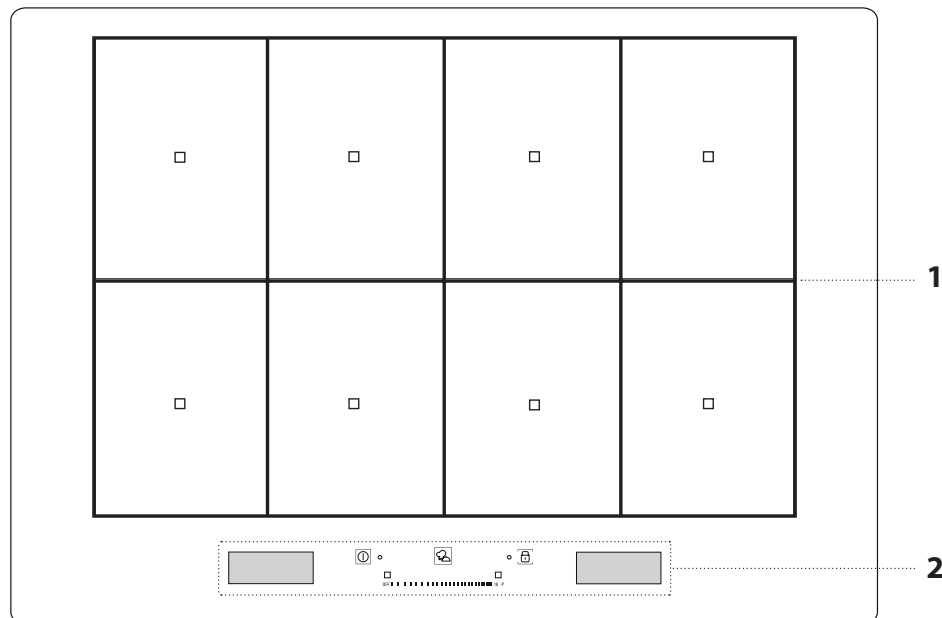
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO HOTPOINT
 Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



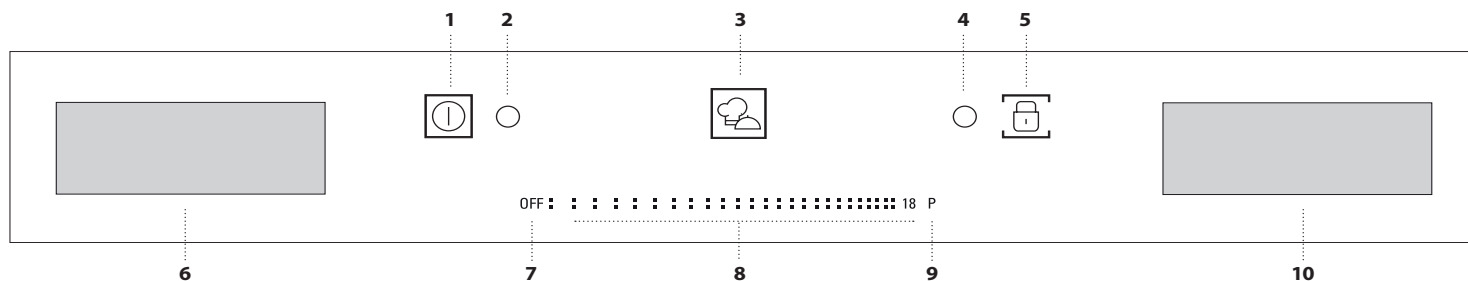
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Placa de cocción
- 2. Panel de control

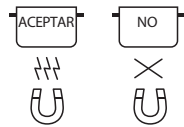
PANEL DE CONTROL




- 1. Botón de encendido
- 2. Luz del indicador: placa encendida
- 3. Botón Active cook (funciones especiales)
- 4. Luz del indicador: bloqueo de teclas activo
- 5. Cierre
- 6. Pantalla de selección de zona de cocción
- 7. Botón de apagado de la zona de cocción
- 8. Pantalla táctil de deslizamiento
- 9. Botón de calentamiento rápido
- 10. Pantalla "Administrar funciones"

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta, busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas.

La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida. La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado


automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

DIÁMETRO MÍNIMO DE LA BASE DE LA OLLA/SARTÉN PARA LAS DISTINTAS ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa, la olla debe cubrir al menos uno de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo apropiado.

Posicionamiento del accesorio	Diámetro mínimo
centrado en 1 punto	10 cm
2 puntos cubiertos	19 cm
3 puntos cubiertos	besuguera/rejilla
4 puntos cubiertos (horizontal)	besuguera/rejilla
4 puntos (2 + 2) cubiertos (vertical)	26 cm

PRIMER USO

Puede cambiar los ajustes de la placa en cualquier momento. Para cambiar los ajustes, haga clic en el símbolo  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

En el menú de ajustes puede:

- seleccionar el idioma;
- ajustar el brillo;
- ajustar el volumen de las alertas de sonido;
- ajustar los tonos de los botones;

- ajustar la potencia de la placa;
- restaurar los ajustes de fábrica de la placa;
- comprobar la versión de software instalada.

Si se produce un corte de corriente, los ajustes se mantienen.

AJUSTAR LA POTENCIA DE LA PLACA

El nivel de potencia máximo de la placa puede configurarse en el menú de ajustes, según las necesidades o la duración del temporizador. Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

USO DIARIO



ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido 1 segundo hasta que se enciendan las pantallas.

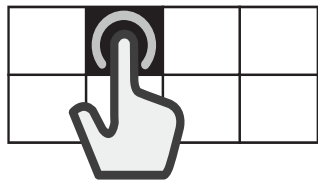
La placa se desactivará automáticamente después de 30 segundos si no selecciona una función durante este tiempo.

La placa se apaga si presiona cualquier botón durante más de 10 segundos. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

Si la placa se ha utilizado, cuando la apague todas las zonas de cocción se desactivarán y el indicador de calor residual "H" permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN

Puede seleccionar la zona de cocción que desee si pulsa sobre el panel correspondiente de la pantalla de la izquierda. Aparecerá una franja suave en todas las zonas de cocción sin seleccionar.

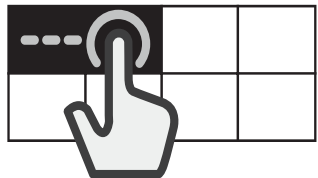


SELECCIONAR LA ZONA FLEXIBLE


La zona flexible es un área en la que se solapan varias zonas de cocción y puede utilizarse como una única zona de cocción.

Para crear una zona flexible:

Seleccione múltiples paneles o deslice su dedo sobre ellos para ir uniéndolos los paneles.



Para dividir una zona flexible:

Mantenga pulsado el panel correspondiente a la zona que desea separar durante 3 segundos. También puede pulsar el botón "dividir zona"  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

Cuando la zona de cocción se divide, se establece el mismo nivel de potencia para todas las zonas separadas.

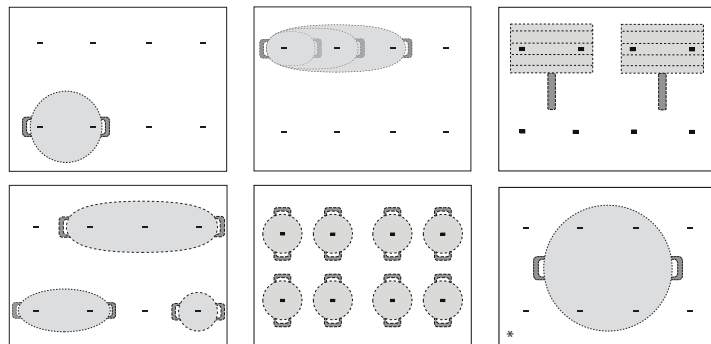
Si en 30 segundos todas las zonas de cocción no están cubiertas por una olla, aparecerá una franja opaca en la pantalla de la izquierda. Se puede reactivar esa zona desde la pantalla de la derecha, con el comando "Añadir olla".



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA

Para activar las zonas de cocción:

1. Encienda la placa. Si un recipiente ya está colocado, el fogón lo detecta automáticamente. Seleccione la zona sugerida para escoger la potencia.
2. Coloque la olla en la zona de cocción escogida, asegurándose de que cubra al menos uno de los puntos de referencia de la superficie de la placa.



* Si utiliza esta posición podrá aprovechar un rendimiento de potencia al máximo.

Hotpoint

ARISTON

FUNCIONES ESPECIALES



ACTIVE COOK

El botón "Active cook" permite a los usuarios el acceso a varias funciones especiales:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

En la pantalla de administración de funciones de la derecha puede navegar entre las funciones especiales y seleccionar la opción deseada.

Puede desplazarse con las flechas \wedge \vee por las funciones disponibles.

Pulse el botón OK para confirmar su elección y la flecha doble \llcorner para volver al menú anterior.

MY MENU

Esta función le permite seleccionar una de las funciones preestablecidas, que le ayudarán a cocinar una variedad de tipos de alimentos distintos del mejor modo posible.

La placa asiste al usuario ofreciéndole las condiciones ideales para calentar y sazonar la olla. También ofrece instrucciones que deberá seguir durante las distintas fases de la cocción para conseguir unos resultados óptimos.

Para activar la función de My menu:

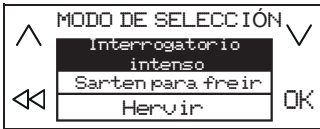
1. Pulse el botón "Active cook".
2. Seleccione "My menu" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



3. Seleccione la categoría de alimento que desea cocinar y confirme.



4. Seleccione el método de cocción y confirme.



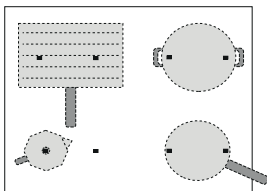
5. Seleccione las condiciones de cocción y confirme.



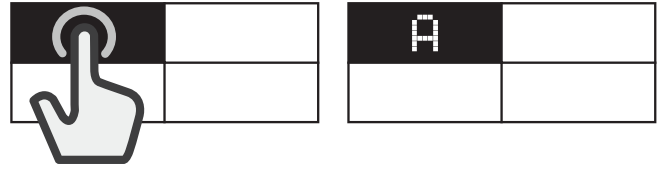
6. Ahora habrá disponibles cuatro zonas de cocción. Coloque la olla en posición, asegurándose que cubre al menos dos de los puntos de referencia de la superficie de la placa.

El modo de cocción "Moka" es el único que permite cubrir un solo punto de referencia.

A continuación se muestra un ejemplo de posición para varios accesorios.



7. Seleccione la zona de cocción deseada en la pantalla de la izquierda. En la zona seleccionada aparecerá una "A".



8. En la pantalla de la derecha aparecerán las instrucciones que debe seguir (p.ej. "Añadir el aceite" o "Añadir los alimentos"). Al final de cada fase, el usuario debe confirmar para seguir con la cocción.
9. Si es necesario, el nivel de potencia preestablecido puede cambiarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-".
10. Cuando la cocción se haya completado, pulse el botón "STOP" para apagar la zona de cocción. Si se han utilizado varias zonas durante la cocción, primero debe seleccionar la zona de cocción que desea apagar.



Nota: La función "My menu" puede activarse incluso si una o más de las zonas de cocción ya están activas.

Para activar la función de My menu en más de una zona de cocción:

Una vez activada la función de "My menu" en la primera zona de cocción, pulse el botón "Active cook" de nuevo y repita el proceso de activación en una nueva zona de cocción. No se pueden seleccionar las zonas que ya están activas.

Nota: Puede utilizar hasta 4 zonas con la función "My menu" siempre que los ajustes seleccionados de nivel de potencia lo permitan.

Las zonas no pueden combinarse para formar una zona de mayor tamaño.

Para cocinar de manera tradicional mientras la función de My menu esté activa:

Cuando la función de "My menu" esté activa, puede seleccionar la zona de cocción que desea activar en la pantalla de la izquierda y configurar el nivel de potencia para esta zona antes de seguir utilizándola de forma normal.

Opciones que puede seleccionar

CATEGORÍA DE ALIMENTO		MÉTODO DE COCCIÓN
	Carne	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Pescado	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Vegetales	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Salsas, salsas, sopas	Salsas (Tomate, Bechamel) Sopas (Abrasando, Hervir a fuego lento, Sopas cremosas)
	Postre	Natillas, Panna cotta, Chocolate derretido, Crepe, Arroz con leche
	Huevos	Huevos fritos, Tortilla francesa, Hirviendo (Huevos cocidos, Pasados por agua), Tortilla, Revuelto
	Queso	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Fondue
	Pasta	Hirviendo, Sarten para freír, Risotto, Arroz con leche
	Bebida	Leche, Agua, Moka-cafetera
	Personalizado	Hirviendo, Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hervir a fuego lento, Derritiendo

MÉTODOS DE COCCIÓN PRINCIPALES

(Cada método puede incluir opciones adicionales)

 **DERRETIR**

Para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantener este estado sin riesgo de quemarlos.

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

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla de la derecha.

 **COCINAR A FUEGO LENTO**

Para los platos de cocción lenta y para evaporar líquidos lentamente, mantiene el estado de los alimentos sin riesgo de quemarlos. Este método no daña los alimentos y evita que se peguen a la olla.

La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla de la derecha.

 **HIRVIENDO***

Para calentar el agua de forma eficaz y alertar al usuario cuando esta empieza a hervir mediante una señal acústica o visual.

Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el agua en un hervor controlado, evitando derramar el líquido y malgastar energía. Mientras esta función está activa, una alarma acústica advierte al usuario si la olla está vacía (sin agua) o si el agua se ha evaporado por completo.

No añada la sal hasta que haya sonado la alerta de hervor.

 **SARTÉN PARA FREÍR***

Para calentar o condimentar una olla o sartén vacía. Una señal acústica y visual indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para añadir los alimentos a la olla o a la sartén. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el accesorio a una temperatura controlada evitando que la sartén alcance temperaturas peligrosas y evitando malgastar energía. Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Para esta función deben utilizarse accesorios específicos.

No utilice la tapa: para evitar las salpicaduras se recomienda un protector contra salpicaduras.

Se recomienda utilizar aceites apropiados para freír cuando se cocina con esta función, como aceites de semillas de varios tipos. Se utiliza aceites distintos, tenga especial cuidado y supervise la cocción durante su primer uso.

 **INTERROGATORIO INTENSO***

Esta función permite conseguir un gratinado óptimo para varios alimentos según su espesor. Cuando se alcanza la temperatura ideal para añadir los alimentos, la placa emite un sonido. Luego, la placa estabiliza la temperatura durante la cocción y la mantiene constante. Cuando el usuario confirma que se han añadido los alimentos, comienza la cocción.

Se recomienda preparar los alimentos durante la fase de calentamiento y añadirlos en cuanto suene la señal acústica.

Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Si no está utilizando la parrilla diseñada para este propósito, tenga especial cuidado cuando utilice la función de grill por primera vez, ya que la calidad de la base podría afectar a los tiempos de calentamiento. Los accesorios con bases demasiado finas pueden alcanzar temperaturas muy altas en poco tiempo.

 **MOKA***

Esta función permite calentar automáticamente las cafeteras "Moka". El ciclo de calentamiento puede activarse seleccionando la función en el menú y cuando el café esté listo se oír una señal acústica. La función está programada para apagarse automáticamente, evitando las salpicaduras. Cuando la utilice por primera vez, compruebe siempre que se cumplan las condiciones descritas. Para unas condiciones óptimas, utilice esta función con la cafetera y el agua a temperatura ambiente.

***Para estas funciones se recomienda el uso de accesorios específicos:**

- para hirviendo: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- para sartén para freír: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- para interrogatorio intenso: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- para Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Nota: Intente no mover la olla o sartén durante el primer minuto de calentamiento para que la placa funcione de un modo óptimo.


ACTIVE HEAT

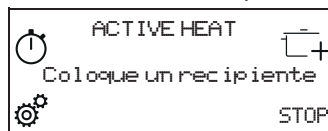
Esta función divide la placa en cuatro zonas de cocción y las activa simultáneamente en el nivel de potencia preestablecido. Le permite mover ollas de una zona a otra para poder seguir cocinando a distintas temperaturas.

Para activar la función de Active Heat:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "Active cook".
3. Seleccione "Active Heat" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Los paneles de las cuatro zonas de cocción aparecen en la pantalla de la izquierda con el nivel de potencia correspondiente (baja, media, alta).
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" .
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



Para cambiar la potencia de una zona de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción.
2. Seleccione el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, que permanecerá visible durante 1 segundo.
3. Volverá a aparecer la palabra correspondiente al nivel de potencia seleccionado (baja, media, alta).

Nota: Los ajustes modificados se guardarán hasta que vuelva a cambiarlos o los reinicie.


TOTAL FLEXI

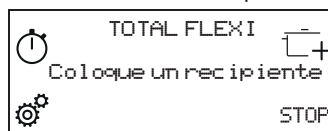
Esta función le permite utilizar toda la placa como una sola zona de cocción.

Para activar la función Total flexi:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "Active cook".
3. Seleccione "Total flexi" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Configure el nivel de potencia deseado en la pantalla táctil de deslizamiento. El nivel de potencia configurado aparecerá en la pantalla de la izquierda.
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" .
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Si la letra "H" aparece en uno de los paneles de la pantalla de selección de zona de cocción, esto significa que la zona de cocción correspondiente todavía está caliente. Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.

TABLA DE COCCIÓN

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Importante:

- **Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").**
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C81, C82	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espera a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F02, F04	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

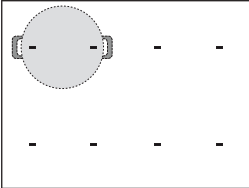
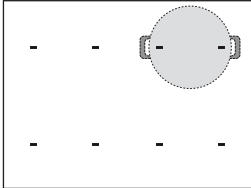
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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

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

COCCIÓN VERIFICADA

La siguiente tabla se ha creado especialmente para que los organismos de inspección puedan utilizar nuestros productos.

Cocción verificada	Posiciones de cocción verificada
Distribución de calor, prueba de "Tortitas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	 
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir "chocolate" y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento "arroz con leche"	

DISEÑO ECO: La prueba se ha realizado de conformidad con las normativas, seleccionando todas las zonas de cocción de la placa para formar una sola área o utilizando la función Flexifull.

SERVICIO POSTVENTA

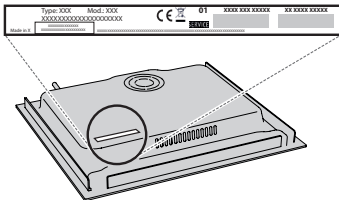
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

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

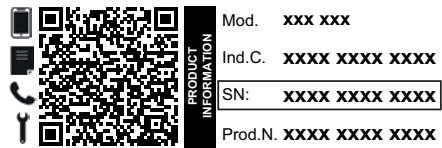
SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

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

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



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



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

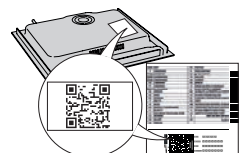
Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio de asistencia para solicitar el kit de montaje con tornillos (si no presente).

Si la instalación no se lleva a cabo arriba de un horno integrado, puede llamar al Servicio Postventa para comprar el kit de separación C00628718 (placa de cocción de 60 y 65 cm) o C00628719 (placa de cocción de 77 cm).

Si prefiere no comprar el kit de separación, asegúrese de instalar un separador de acuerdo con las instrucciones de instalación.

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

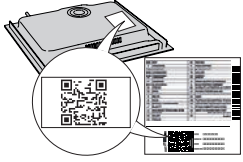
- Utilizando el código QR en tu aplicación;
- Visitando nuestro sitio web **docs.hotpoint.eu**;
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar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



Hotpoint

ARISTON

400020007712-B



אנא סרוק את קוד ה-RQ במכשיר שלך למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של HOTPOINT כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת www.register10.eu

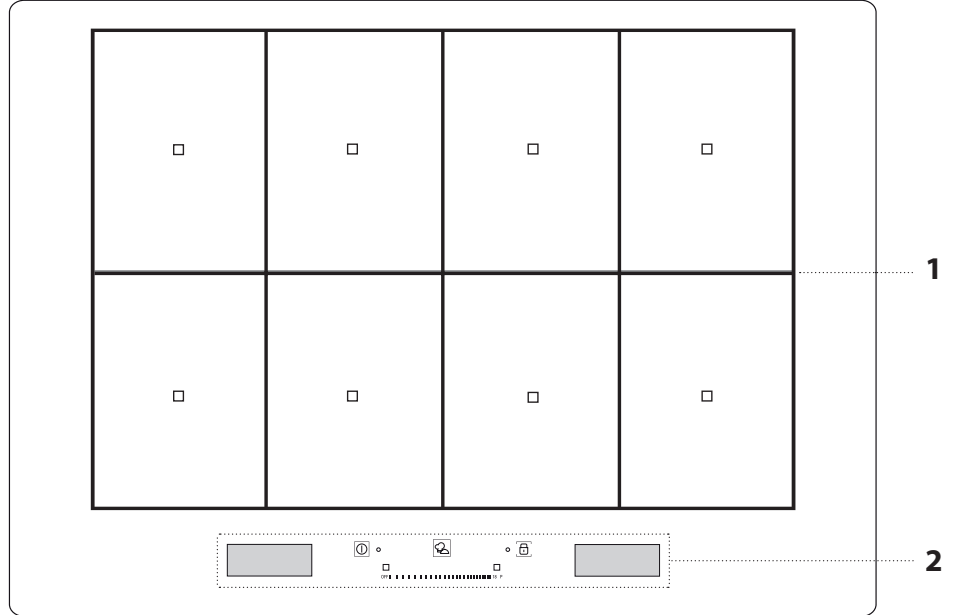


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

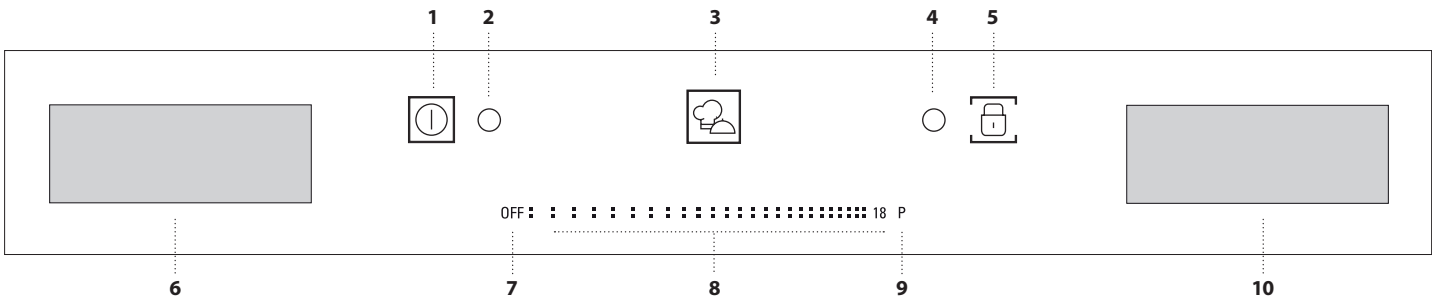


תיאור המוצר

- 1. כיריים
- 2. לוח בקרה



לוח בקרה



- 1. לחצן הפעלה/כיבוי
- 2. נורית חיווי - כיריים מופעלים
- 3. "לחצן" בישול פעיל" (פונקציות מיוחדות)
- 4. נורית חיווי - נעילת מקשים פעילה
- 5. נעילה
- 6. תצוגת בחירת אזור בישול
- 7. לחצן כיבוי אזור בישול
- 8. החלק על מסך המגע
- 9. לחצן חימום מהיר
- 10. תצוגת "פונקציות ניהול"


נזק לסירה במקרה כזה, אין לגעת בדבר ויש להמתין עד להתקררות כל הרכיבים. אם מופיעה הודעת שגיאה, יש להתקשר למרכז השירות.

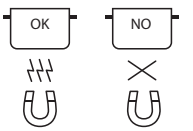
קוטר מינימלי של בסיס סיר/מחבת עבור כל אחד מאזורי הבישול השונים

כדי להבטיח תפקוד תקין של הכיריים, על הסיר לכסות נקודת ייחוס אחת או יותר המופיעה על-גבי משטח הכיריים, ועליו להיות בקוטר מינימלי מתאים.

מיקום האביזר	קוטר מינימום
ממורכז בנקודה אחת	10 ס"מ
2 נקודות מכוסות	19 ס"מ
3 נקודות מכוסות	קומקום דגים/רשת מתכת
4 נקודות מכוסות (אופקית)	קומקום דגים/רשת מתכת
4 נקודות (2 + 2) מכוסות (אנכית)	26 ס"מ

סירים ומחבתות

יש להשתמש רק בסירים ומחבתות העשויים חומר פרומוגנטי המתאים לשימוש בכירות אינדוקציה. כדי לקבוע אם סיר מתאים, יש לחפש את הסמל  (בדרך כלל מוטבע בתחתית). ניתן להשתמש במגנט כדי לבדוק אם הסירים מגנטיים. איכות בסיס הסיר והמבנה שלו יכולים להשפיע על ביצועי הבישול. חלק מהחיוויים על קוטר הבסיס לא תואמים לקוטר בפועל של המשטח הפרומוגנטי.



סירים ומחבתות בעלי תחתית דקה

אין להשתמש בסירים ומחבתות ריקים כאשר הכיריים מופעלים. הכיריים מצוידים במערכת בטיחות פנימית שמנטרת ברציפות את הטמפרטורה ומפעילה את הפונקציה 'כיבוי אוטומטי' כאשר מתגלות טמפרטורות גבוהות. כאשר נעשה שימוש בסירים ריקים או בסירים בעלי תחתיות דקות, הטמפרטורה עלולה לעלות במהירות וייתכן שהפונקציה 'כיבוי אוטומטי' תופעל בהשגיה קלה ובכך יגרם

שימוש ראשון

- לשחזר את הגרות הכיריים לברירת המחדל של היצרן;
 - לבדוק את גרסת התוכנה המותקנת.
- במקרה של הפסקת חשמל, ההגדרות יישמרו.

ניתן לשנות את הגדרות הכיריים בכל עת. כדי לשנות את ההגדרות, לחץ על הסמל  שמופיע בתצוגת ניהול הפונקציות.

מתפריט ההגדרות, תוכל:

- לבחור את השפה;
- לכוון את הבהירות;
- לכוון את עוצמת הקול של התראות הקול;
- לכוון את צלילי הלחצנים;
- לכוון את הספק הכיריים;

כוונן הספק הכיריים

ניתן להגדיר את עוצמת המקסימום של הכיריים מתפריט ההגדרות, בהתאם לדרישות או עם משך הטיימר. רמות ההספק הזמינות הן: 2.5 קילוואט - 4.0 קילוואט - 6.0 קילוואט - 7.4 קילוואט.

שימוש יומיומי

בתצוגה השמאלית, ניתן להפעיל מחדש אזור זה באמצעות הפקודה 'הנח סיר' בתצוגה הימנית.

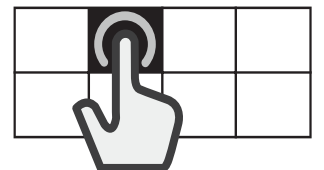


הפעלה וכיבוי של הכיריים

כדי להפעיל את הכיריים, יש ללחוץ על הלחצן למשך כשנייה אחת עד שהתצוגה תואר הכיריים יושבתו באופן אוטומטי לאחר 30 שניות אם לא תבחר פונקציה במשך זמן זה. הכיריים יכבו אם לא תלחץ על לחצן כלשהו במשך יותר מ-10 שניות. לכיבוי, יש ללחוץ שוב על אותו לחצן עד לכיבוי התצוגה. כל אזורי הבישול יושבתו. אם הכיריים היו בשימוש, כאשר תכבה אותם, כל אזורי הבישול יושבתו, וחיווי החום הישירי H יישאר דולק עד להתקררות אזורי הבישול.

בחירת אזור הבישול

ניתן לבחור את אזור הבישול הרצוי מהתצוגה השמאלית, על-ידי לחיצה על הלוח בהתאמה. באזורים שלא נבחרו יופיע פס אור.

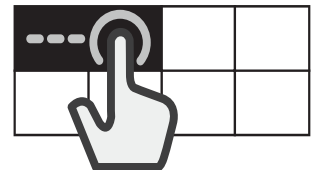


בחירת האזור הגמיש


האזור הגמיש הוא האזור שבו יש מסקר אזורי בישול חופפים, וניתן להשתמש בו כאזור בישול אחד.

כדי ליצור אזור גמיש:

בחר מספר לוחות או החלק עם האצבעות כדי לחבר בהדרגה את הלוחות יחד.



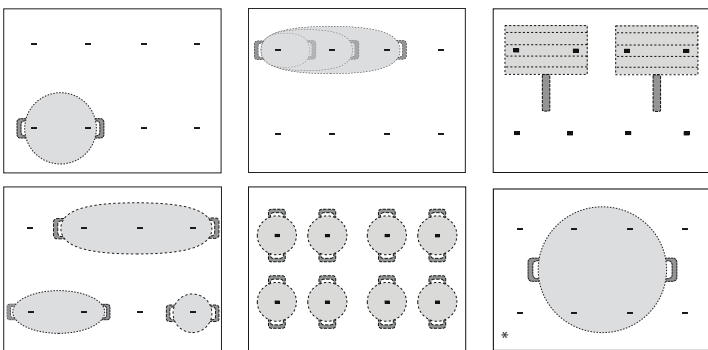
כדי לחלק אזור גמיש:

לחץ על הלוח המתאים לאזור שאתה רוצה להפריד והחזק אותו במשך שלוש שניות. לחלופין, לחץ על הלחצן 'חלק אזור'  שיופיע בתצוגת פונקציות הניהול. כאשר אזורי הבישול מחולקים, מוגדרת אותה עוצמה עבור כל אחד מהאזורים הנפרדים. אם לא כל אזורי הבישול שנבחרו מכוסים על-ידי הסיר בתוך 30 שניות, יופיע פס רחב

הפעלה/השבתה של אזורי בישול וכוונן העוצמה

כדי להפעיל את אזורי הבישול:

1. הפעל את הכיריים. אם כבר מונח כלי, הכיריים יזהו אותו באופן אוטומטי. בחר את האזור המוצע כדי לבחור את העוצמה.
2. הנח את הסיר באזור הבישול שנבחר וודא שהוא מכסה את אחד או יותר מנקודות הייחוס שעל-גבי משטח הכיריים.



* שימוש במיקום זה יאשר ליהנות מהספק עוצמה מקסימלי.

הערות: אין לכסות באביזרים את התצוגה או את משטח המגע. אם כלי כלשהו מכסה את אחת התצוגות, יתכן שהכיריים לא יתפקדו כהלכה. בתצוגה הימנית, תופיע ההודעה "בדוק את אזור המגע, הסר את הכלי תוך דקה". יש להסיר את הכלי ולהמתין עד להיעלמות ההודעה. אם הבעיה ממשיכה, יש לנתק את אספקת המתח לכיריים. באזורי הבישול הקרובים ללוח הבקרה, מומלץ להקפיד על הנחת הסירים והמחבתות בתוך הסימונים (תוך לקיחה בחשבון של תחתית המחבת והקצה עליון שלו, שכן הוא נוטה להיות גדול יותר). זה ימנע חימום יתר של משטח המגע. בעת צלייה או טיגון מומלץ להשתמש באזורי הבישול האחוריים במידת האפשר.

שיטות בישול עיקריות (כל שיטה עשויה לכלול אפשרויות נוספות)

MELTING (המסה)

כדי להביא את המזון לטמפרטורה האידאלית להמסה ולשמור על מצב המזון ללא סכנת שריפה.
שיטה זו לא גורמת מזק למזונות עדינים כגון שוקולד, ומונעת מהם להידבק לסייר. ניתן בכל עת לכוון את קצב הבישול באמצעות הלחצנים '+' ו-' בתצוגה הימנית.

SIMMERING (רתיחה עדינה)

עבור מנות בבישול איטי ולצורך אידי נזלים, תוך שמירה על מצב המזון ללא סיכון לשריפתו. שיטה זו לא פוגעת במזון, ומונעת ממנו להידבק לסייר. איכות הסיר וסוגו יכולים להשפיע על הביצועים או על זמני הבישול. ניתן בכל עת לכוון את קצב הבישול באמצעות הלחצנים '+' ו-' בתצוגה הימנית.

*BOILING (הרתחה)

כדי לחמם מים ביעילות ולהתריע בפני המשתמש כאשר הם מתחילים לרתוח, באמצעות אות שמע וחזותית.
בעת המתנה למשוב מהמשתמש, המערכת שומרת על המים ברתיחה עדינה מבוקרת, מונעת גלישה ובזבוב אנרגיה. בזמן שפונקציה זו פעילה, אזעקת שמע מתריעה בפני המשתמש אם הסיר ריק (אין מים) או שהכל התאדה ברתיחה. הוסף מלח בלבד לאחר הישמע התראת הרתיחה.

*PAN FRYING (טיגון במחבת)

כדי לחמם מראש או להכין לשימוש סיר או מחבת ריקים. או שמע וחזותי מצייני שהגעת לטמפרטורה האידאלית להוספת מזון לסייר או למחבת. בזמן המתנה לאישור מהמשתמש, המערכת שומרת את האביזר בחום מבוקר, מונעת מהמחבת להגיע לטמפרטורה מזיקה ומונעת בזבוב אנרגיה.
לתנאים אופטימליים, השתמש בפונקציה זו עם סירים והכנה לשימוש בטמפרטורת החדר.
יש להשתמש באביזרים ייעודיים עבור פונקציה זו.
אל תשתמש במכסה כדי להגן מפני השפצות, מומלץ להשתמש במגן מפני השפצות. מומלץ להשתמש בשמנים שמתאימים לטיגון בעת בישול עם פונקציה זו, כגון שמני זרעים מסוגים שונים. בעת שימוש בשמנים אחרים, יש תמיד להקפיד על פיקוח על הבישול במהלך השימוש הראשון.

*GRILLING (צלייה)

פונקציה זו מאפשרת צלייה של מגוון מזונות בהתאם לעובי שלהם. כאשר המערכת מגיעה לטמפרטורה האידאלית להוספת מזון, הכיריים יצפצפו. לאחר מכן הכיריים ייבאו את הטמפרטורה במהלך הבישול כדי שהיא תישאר קבועה. לאחר שהמשתמש מאשר שהמזון נוסף, הבישול יתחיל.
מומלץ להכין את המזון במהלך שלב החימום ולהוסיפו עם הישמע הצפצוף.
לתנאים אופטימליים, השתמש בפונקציה זו עם סירים והכנה לשימוש בטמפרטורת החדר.
אם לא נעשה שימוש ברשת המתכת למטרה זו, יש לנקוט זהירות במהלך השימוש הראשון בפונקציית הצלייה, מכיוון שאיכות הבסיס עלולה להשפיע על זמני החימום. אביזרים בעלי בסיסים דקים מאוד עלולים להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד בזמן קצר

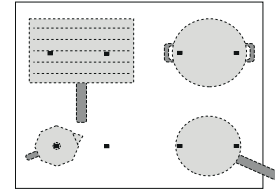
*MOKA

פונקציה זו מאפשרת חימום אוטומטי של מכונות קפה מסוג moka לשימוש על כיריים. ניתן להפעיל את מחזור החימום על-ידי בחירת הפונקציה בתפריט ויישמע צפצוף כאשר הקפה מוכן. הפונקציה מתוכנתת לכיבוי אוטומטי כדי למנוע גלישה. בעת שימוש בפעם הראשונה, יש תצמיד לוודא עמידה בתנאים המתוארים. עבור תנאים אופטימליים, יש להשתמש בפונקציה זו כאשר מכונת הקפה והמים בטמפרטורת החדר.

* עבור פונקציות אלו, מומלץ להשתמש באביזרים ייעודיים:

- עבור הרתיחה: WMF SKU: 07.7524.6380
- עבור טיגון במחבת: WMF SKU: 05.7528.4021
- עבור צלייה: WMF SKU: 05.7650.4291
- עבור MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE: Bialetti, Moka

הערות: נסה לא להזיז את הסיר או את המחבת במהלך דקת החימום הראשונה, כדי לאפשר לכיריים לתפקד באופן אופטימלי.



7. בחר את אזור הבישול הרצוי מהתצוגה השמאלית. יופיע A באזור שנבחר.



8. בתצוגה הימנית, יופיעו ההוראות שיש לעקוב אחריהן (למשל "Add Oil" (הוסף שמן) או "Add food" (הוסף מזון)). בסיום של כל שלב, על המשתמש לאשר כדי להמשיך בבישול.

9. במקרה הצורך, ניתן לשנות את רמת העוצמה שהוגדרה מראש בכל עת באמצעות הלחצנים '+' ו-'.

10. בסיום הבישול, יש ללחוץ על הלחצן "STOP" (עצור) כדי לכבות את אזור הבישול. אם נעשה שימוש במספר אזורים במהלך הבישול, ראשית יש לבחור את אזור הבישול שברצונך לכבות.



הערות: ניתן להפעיל את הפונקציה "My menu" (התפריט שלי) אפילו כאשר אזור בישול אחד או יותר כבר פעילים.

כדי להפעיל את הפונקציה "My menu" (התפריט שלי) עבור יותר מאזור בישול אחד:

לאחר הפעלת הפונקציה "My menu" (התפריט שלי) עבור אזור הבישול הראשון, לחץ שוב על הלחצן 'בישול פעיל', וחזור על תהליך ההפעלה עבור אזור בישול חדש. לא ניתן לבחור אזורים שכבר פעילים.

הערות: ניתן להשתמש בעד ארבעה אזורים עם הפונקציה "My menu" (התפריט שלי), ובלבד שהגדרת רמת העוצמה שנבחרה מאפשרת זאת. לא ניתן לשלב את האזורים ליצירת אזור גדול יותר.

כדי לבשל באופן מסורתי כאשר הפונקציה "My menu" (התפריט שלי) פעילה: כאשר הפונקציה "My menu" (התפריט שלי) פעילה, ניתן לבחור את אזור הבישול שאתה רוצה להפעיל מהתצוגה השמאלית, ולהגדיר את רמת העוצמה עבור אזור זה, לפני שתמשיך עם השימוש בו בדרך הרגילה.

אפשרויות לבחירה

קטגוריית מזון	שיטת בישול
בשר	צלייה, טיגון במחבת, הרתיחה
דגים	צלייה, טיגון במחבת, הרתיחה
ירקות	צלייה, טיגון במחבת, הרתיחה
רטבים ומרקים	רטבים (עגבניות, בשמל) מרקים (צריבה, רתיחה עדינה, מרקים מוקרמים)
קינוח	חביצה, פנה קוטה, שוקולד מומס, פנקייק, פודינג אורז
ביצים	ביצים מטוגנות, חביתה, הרתיחה (ביצים מבושלות רכות), פריטטה, מקושקשת
גבינה	צלייה, טיגון במחבת, פונדו
פסטה	הרתיחה, טיגון במחבת, ריזוטו, פודינג אורז
משקה	חלב, מים, akoM
מותאם אישית	הרתיחה, צלייה, טיגון במחבת, רתיחה עדינה, המסה

- המספר הסידורי (מספר לאחר המילה SN בלוחית הדירוג שמצאת מתחת למכשיר). המספר הסידורי גם מצוין בתיעוד;



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

- כתובתך המלאה;
- מספר הטלפון שלך

אם יש צורך בתיקון כלשהו, יש ליצור קשר עם השירות של לאחר המכירה (כדי להבטיח שימוש בחלפים מקוריים ושהתיקונים יתבצעו כהלכה).

במקרה של התקנה בגובה אחיד עם משטח העבודה, יש לפנות לשירות לאחר המכירה ולבקש ערכת ברגים להתקנה (אם לא נוכח).

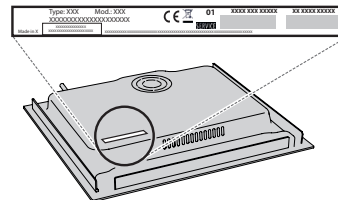
במקרה של התקנה לא מעל תנור מובנה, ניתן להתקשר לשירות לאחר המכירה לקנות את ערכת המפריד C00628718 (כיריים 60 ו-65 ס"מ) או C00628719 (כיריים 77 ס"מ). אם אתה מעדיף לא לקנות את ערכת המפריד אנא וודא כי מותקן מפריד בהתאם להוראות ההתקנה.

לפני יצירת קשר עם השירות של לאחר המכירה:

1. יש לבדוק אם יש באפשרותך לפתור את הבעיה בעזרת ההצעות במדריך לפתרון בעיות.
2. כבה אתה מכשיר והפעל אותו שוב ובדוק אם התקלה נמשכת.

אם התקלה נמשכת לאחר ביצוע כל הבדיקות המפורטות לעיל, צור קשר עם מרכז השירות של לאחר המכירה הקרוב למקום מגוריך.

- בעת יצירת קשר עם השירות של לאחר המכירה, תמיד יש לציין:
- תיאור קצר של התקלה;
- סוג ודגם מדויקים של המכשיר;



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- שימוש בקוד QR במכשיר שלך;
- בקרו באתר שלנו docs.hotpoint.eu;
- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.

- חשוב:
- לפני הניקוי, יש לוודא שכל אזורי הבישול כבויים ושלא מוצג חימום על חום שיורי (H).
- אין להשתמש בספוגי ניקוי שוחקים מכיוון שהם גורמים נזק לזכוכית.
- לאחר כל שימוש יש לנקות את הכיריים (לאחר שהתקררו) כדי להסיר משקעים וכתמים של שאריות מזון.
- סוכר או מזונות בעלי תכולת סוכר גבוהה עלולים לגרום מים נזק לכיריים ויש להסירם מיד.
- מלח, סוכר וחול עלולים לשרוט את משטח הזכוכית.
- יש להשתמש במטלית רכה, מגבת נייר סופגת או מנקה כיריים מיוחד (יש לעקוב אחר הוראות היצרן).
- שפיכה של נוזל באזור הבישול עלולה לגרום לסירים לנוע או לרטוט.
- לאחר ניקוי הכיריים, יש לייבש אותם היטב.

פתרון בעיות

- בדוק שאספקת החשמל לא נותקה.
- אם אין אפשרות לכבות את הכיריים בתום השימוש, יש לנתק אותם משקע החשמל.
- אם מוצג קוד אותיות ומספרים בתצוגה כאשר מפעילים את הכיריים, יש לעיין בטבלה הבאה לקבלת הוראות.
- הערות: הימצאות מים, נוזל שנשפך מסירים, או חפצים כלשהם המונחים על אחד מלחצני הכיריים, עלולה לגרום להפעלה או לביטול הפעלה של נעילת לוח הבקרה בשוגג.

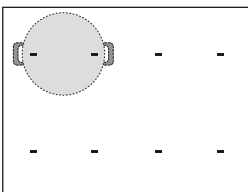
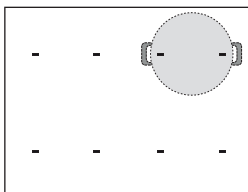
קוד שגיאה	תיאור	גורמים אפשריים	פתרון
C82, C81	לוח הבקרה כובה בגלל טמפרטורות גבוהות מדי.	הטמפרטורה הפנימית של הרכיבים האלקטרוניים גבוהה מדי.	יש להמתין להתקררות הכיריים לפני שימוש נוסף.
F04, F02	מתח החיבור לא נכון.	החיישן מזהה חוסר התאמה בין מתח המכשיר לבין מתח רשת אספקת החשמל.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל ולבדוק את החיבור החשמלי.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	נתק את הכיריים מאספקת המתח. יש להמתין מספר שניות, ולאחר מכן לחבר חזרה את הכיריים לאספקת המתח. אם הבעיה ממשיכה, יש להתקשר למרכז השירות ולציין את קוד השגיאה שמופיע בתצוגה.		

צילילים המופקים במהלך ההפעלה

- כיריים עשויות להפיק רעשים במהלך פעולתן התקינה.
- במהלך שלב זיהוי הסיר, הכיריים ישמיעו צליל נקישה, במהלך הבישול, ייתכנו צלילי שריקה או פצפוף. השריקות והצפצופים בעצם מגיעים מהסירים, והם נגרמים כתוצאה מתכונות ספציפיות של בסיסי הסיר שבשימוש (לדוגמה, אם הבסיס עשוי מספר שכבות או אם אינו אחיד).
- רעשים אלו עשויים להשתנות בהתאם לאיבזרים שבשימוש וכמות המזון שהם מכילים ואינם מציינים פגם כלשהו.

בישול מאומת

יצרנו את הטבלה שלהלן במיוחד כדי לאפשר לגופי בדיקה להשתמש במוצרים שלנו.

בישול מאומת	מצבי בישול מאומתים
פיזור חום, "פנקייקים" בדיקה בהתאם ל-EN 60350-2 §7.3	
ביצועי חום, "צי'פס" בדיקה בהתאם ל-EN 60350-2 §7.4	
המסה ושמירה עם חום, "שוקולד"	
רתיחה עדינה, "פודינג אורז"	