

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

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

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

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

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

⚠ **WARNING**: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous 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.

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff

kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

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

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

INSTALLATION

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

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

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


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

ELECTRICAL WARNINGS


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


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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE


 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

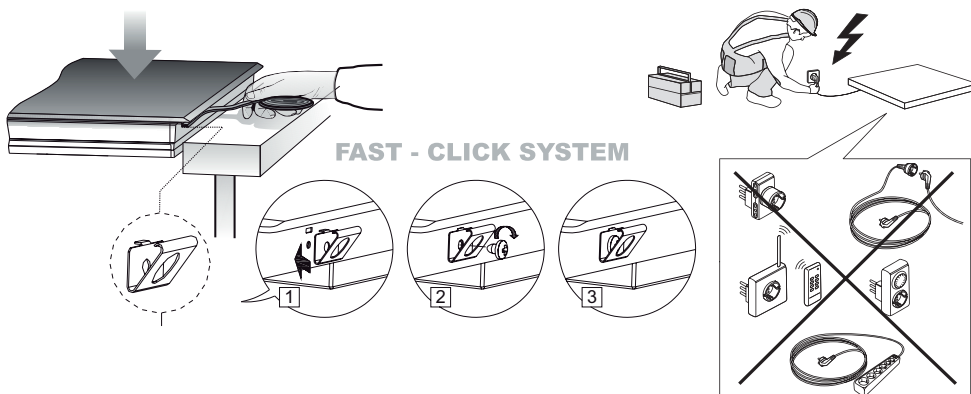
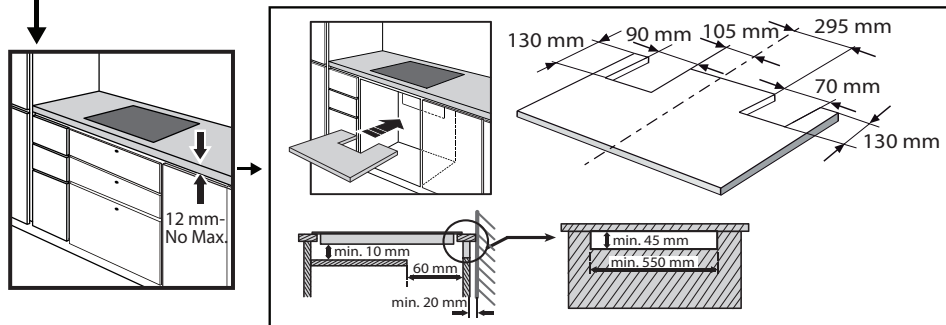
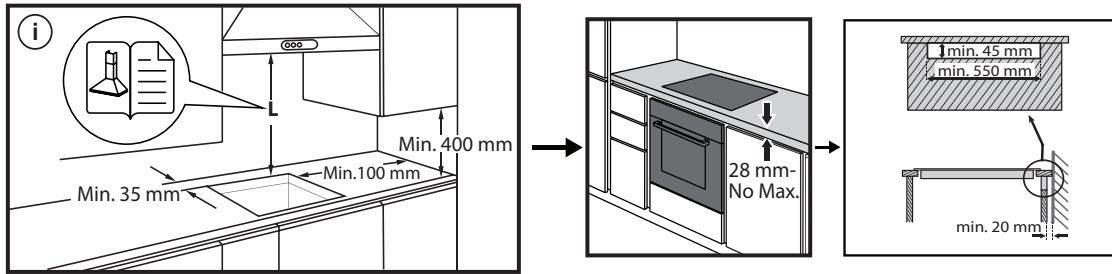
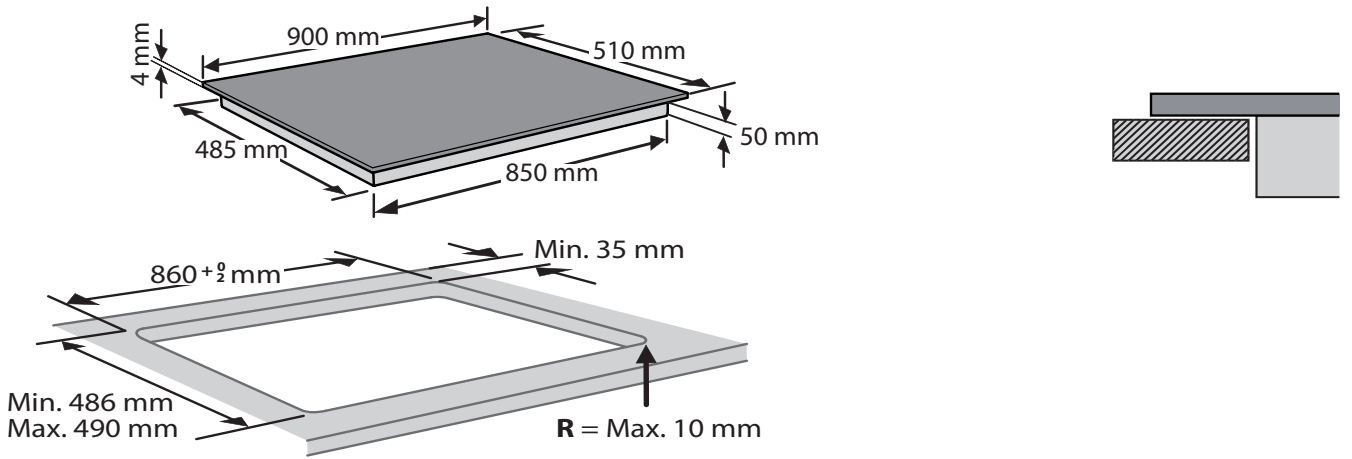
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

NOTE

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



INSTALLATION



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life. Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

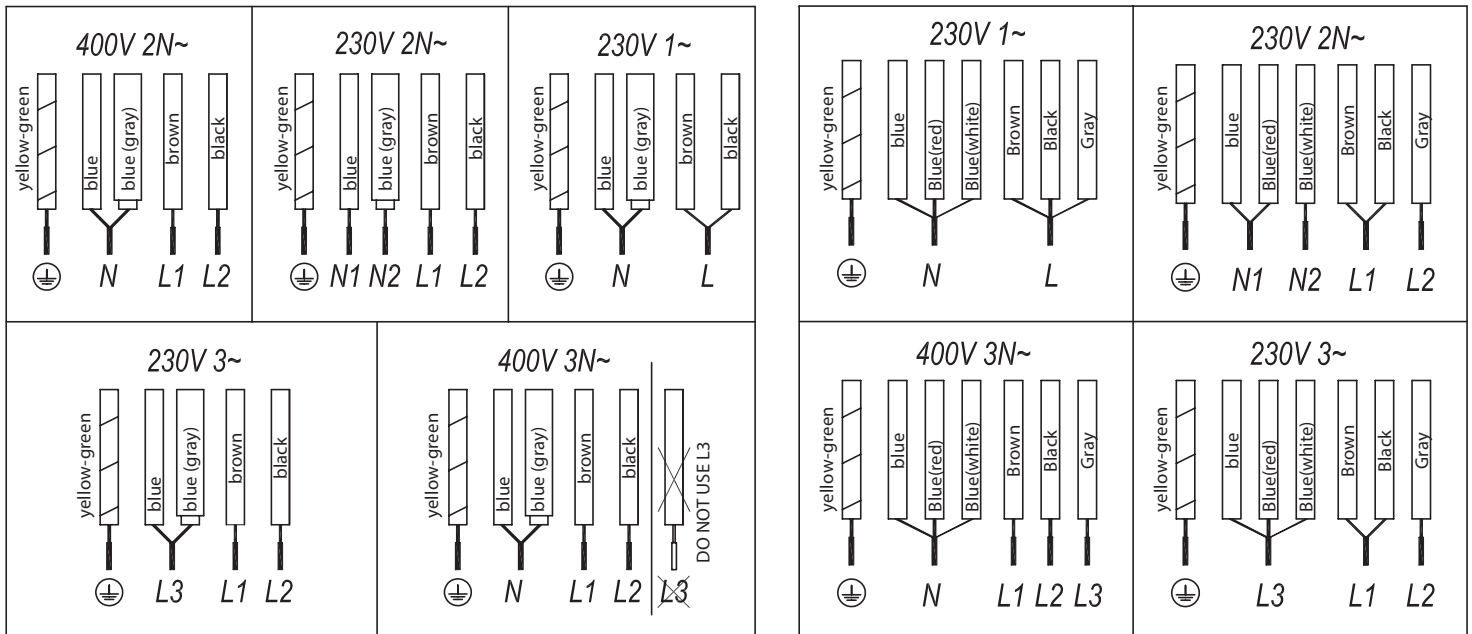
Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company. Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

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

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

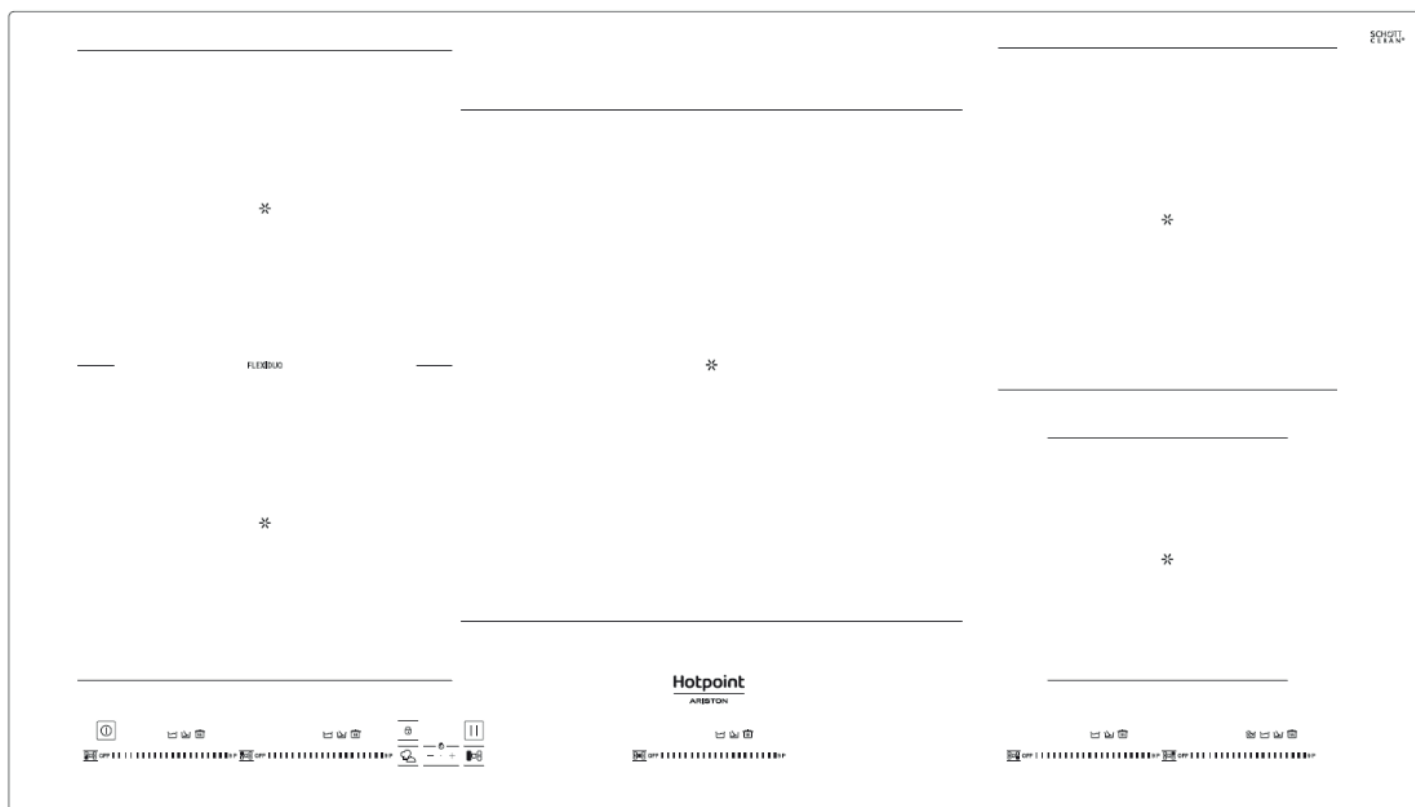
Warning:

- ⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).
 - ⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.
 - ⚠ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.
- Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

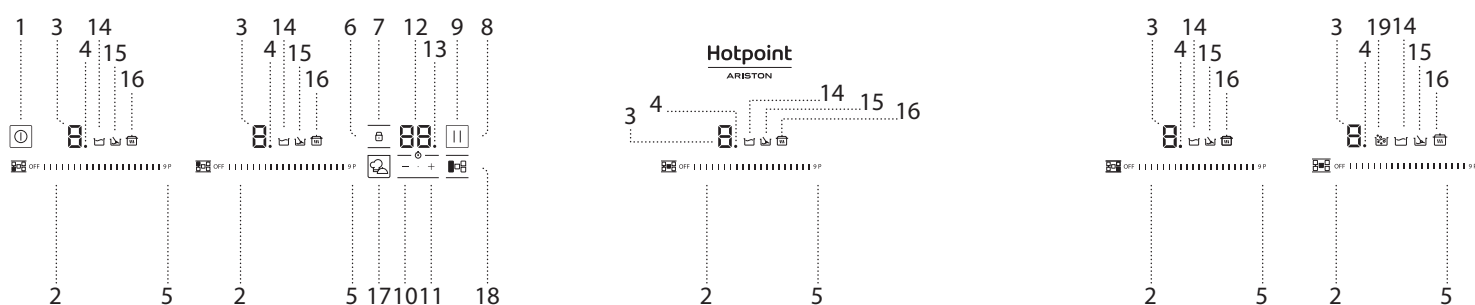


PRODUCT DESCRIPTION

1. Cooktop
2. Control panel



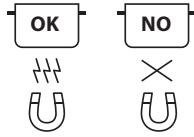
CONTROL PANEL



1. General on/off sensor
2. Cursor slider for controlling power
3. Power and/or residual heat indicator
4. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5. Direct access to "Power" function.
6. Activation sensor for "Block" Function.
7. Pilot indicator light "Block" function activated
8. Activation sensor for "Stop&Go" function
9. Pilot indicator light "Stop&Go" function activated
10. "Minus" sensor for timer.
11. "Plus" sensor for timer.
12. Timer indicator.
13. Decimal dot of the timer
14. Pilot indicator light "Simmering" function activated
15. Pilot indicator light "Melting" function activated
16. Pilot indicator light "Keep Warm" function activated
17. Activation sensor for "My menu" functions
18. Activation sensor for "FlexiDuo" function
19. Pilot indicator light "Boiling" function activated

ACCESSORIES

POTS AND PANS



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

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

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 base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone. When the FlexiCook is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone.



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction. In these pans, only the ferromagnetic base is heated.

Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

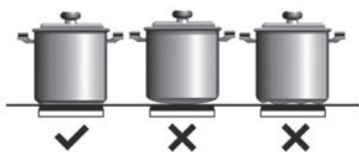


Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material. In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.



The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel "sandwich" base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy.

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply.



Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.

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

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

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

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

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm






ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1. Press the  (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12).
2. Press the locking touch key  (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the  (11) and  (10) sensors.
3. Once the value has been selected, once again press the locking touch key  (6). The hob will be limited to the chosen power value.

The power levels available are:

2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - nL (10.8kW)

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hot plate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

To set the power of the hob:


Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function.


Each action is verified by a beep.



Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2).


 In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key  (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically. When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button  (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button  (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor  (1), any plate can be turned on by following these steps:

1. Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.
2. Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.


As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related to the cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF


All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor  (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H.



DAILY USE


PAN DETECTOR

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable. The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan" if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable. If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.



CONTROL PANEL LOCK



With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor  (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor  (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor  (6) again.

If the on/off sensor  (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

SILENCER OF THE BEEP



When the hob is on, if one presses the touch key  (11) and the locking touch key  (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display "OF". This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key  (11) and the locking touch key  (6) for three seconds. The time indicator (12) will display "On".


STOP&GO FUNCTION

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the Stop function.

Touch the Stop sensor  (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol  to indicate cooking has been paused.


Deactivating the Stop function

Touch Stop&Go sensor  (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

POWER FUNCTION

This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value.

Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1. Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on "P" and keep pressed the finger for one second.
2. The power level indicator (3) will show the symbol , and the plate will start to supply extra power. The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3). Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

TIMER FUNCTION (countdown clock)









This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1. Touch sensor  (10) or  (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol blinking alternately with its current power level.
2. Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors  (10) or  (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. To cancel the timer function, the clock can be adjusted to value '00' using sensor  (10). A quicker way to do this is keeping sensors  (10) and  (11) pressed together. When there is less than one minute left, the clock will begin to countdown in seconds.
3. When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to countdown the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol .



Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing 00 beside the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the H symbol and a "°".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When the cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.




Changing the programmed time

For modifying programmed time, the cursor "slider" (2) of the timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

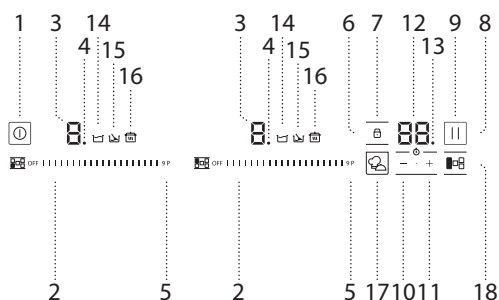
Through sensors  (10) and  (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to '--'.

1. Select the desired plate.
2. Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor  (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors  (10) and  (11) at the same time.

FUNCTIONS



MY MENU

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level.

The MY MENU functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone.

In addition, for high temperature functions (above 100°C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in the figure below.



To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

The Touch Control has special features that help the user to cook through the MY MENU sensor (17). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

1. First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).
2. Now click on the MY MENU sensor (17). The sequentially successive presses will go over all the MY MENU functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (14) simmering, (15) melting, (16) keep warm.

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the MY MENU sensor (17).

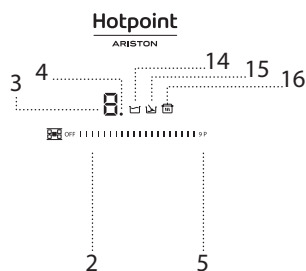
SIMMERING FUNCTION

This feature allows you to keep it simmering. After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the MY MENU sensor (17) until the led (14) located on the icon (14) lights up. Once the function is activated, the symbol (14) will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types such as chocolate, butter, etc.



To activate it, select the plate, and press on the MY MENU sensor (17) until the led (15) located on the icon (15) lights up. Once the function is activated, the symbol (15) will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot. To activate it, select the plate, and press on the MY MENU sensor (17) until the led (16) located on the icon (16) lights up. Once the function is activated, the symbol (16) will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

FLEXIDUO

Through this function, it is possible to enable two cooking zones to work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

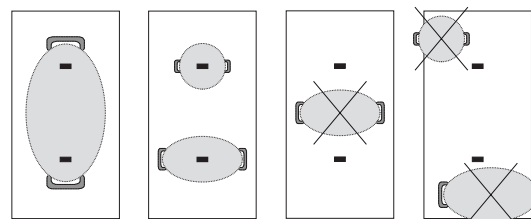
To activate this function, press the sensor (18). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will be shown on their power indicators (3).

The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with "FlexiDuo", you can select the desired option by pressing the sensor (18) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.

After the "FlexiDuo" is selected, you can assign the power by touching any of the "sliders" cursors (2) of one of the linked zones. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

To disable this feature, you should select level '0' to one of the cooking zones. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

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



BOILING FUNCTION

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boiling some food, etc. It is available only in zones where the (15) symbol appears.

Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the 6th SENSE sensor (17) until the led (19) located on the icon / lights up. Once the feature is activated, the sign will appear on the power indicator (3); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under the system's control. When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard.

Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired. After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan. After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.

If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section Timer Function).

Deactivation of the function

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- Recommended diameters of the pot bottom (see "Technical Data Sheet" supplied with the product).

MAINTENANCE AND CLEANING



WARNING

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

Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with 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 cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

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

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:


With containers which are not very thick or not in one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear  on the power indicator of a hotplate: The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message:

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
C81 or C82	Will appear on the indicators.	Excessive temperature in the electronics or on the glass.	Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.
C85	Appears on the indicator of one of the hotplates.	The pot or pan used is of an unsuited type.	Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.
C90	The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3).	The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry until the message disappears.
C91	The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3).	The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

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

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

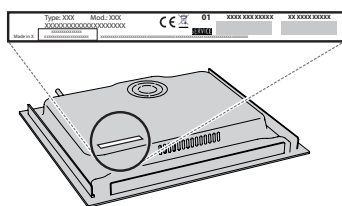
- See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
- Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

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

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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

SERVICE

I 000000000000



- your full address;
- your telephone number.

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

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

IT

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

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

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano cottura con grasso e olio 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.

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

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto

caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

USO CONSENTITO

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

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

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

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

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

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


⚠ L'installazione con un cavo di alimentazione a innesto non è consentita, a meno che il prodotto non sia già dotato di quello fornito dal Produttore.

PULIZIA E MANUTENZIONE


⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Per evitare il rischio di lesioni personali, utilizzare guanti protettivi (rischio di lacerazione) e scarpe di sicurezza (rischio di contusione); assicurarsi che qualsiasi movimentazione sia eseguita da due persone (ridurre il carico); mai utilizzare pulitrici a getto di vapore (rischio di scosse elettriche). Le riparazioni non professionali non autorizzate dal produttore potrebbero comportare un rischio per la salute e la sicurezza, per il quale il produttore non può essere ritenuto responsabile. Qualsiasi difetto o danno causato da riparazioni o interventi di manutenzione non professionali non sarà coperto dalla garanzia, i cui termini sono descritti nel documento consegnato con l'unità.

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) e alle norme Waste Electrical and Electronic Equipment 2013 (come modificate). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico,

bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura. La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia. Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

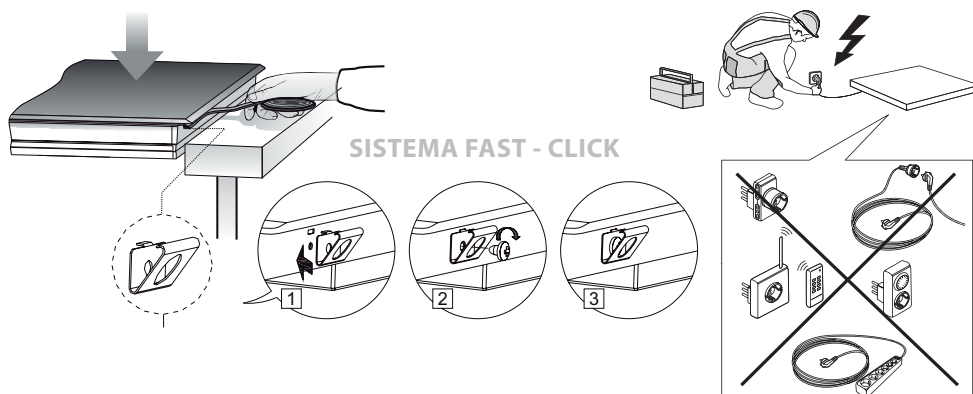
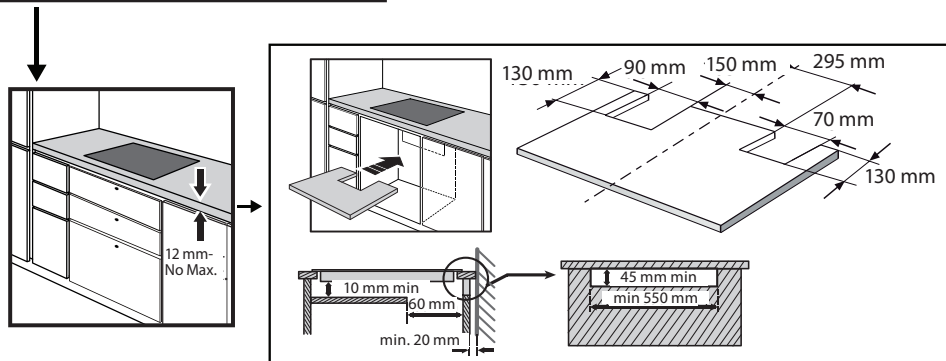
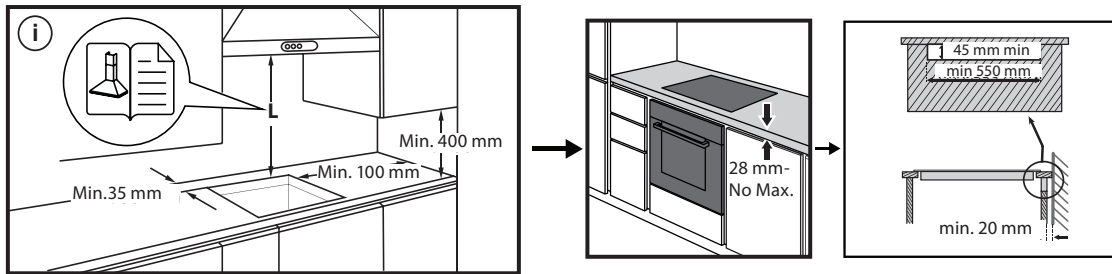
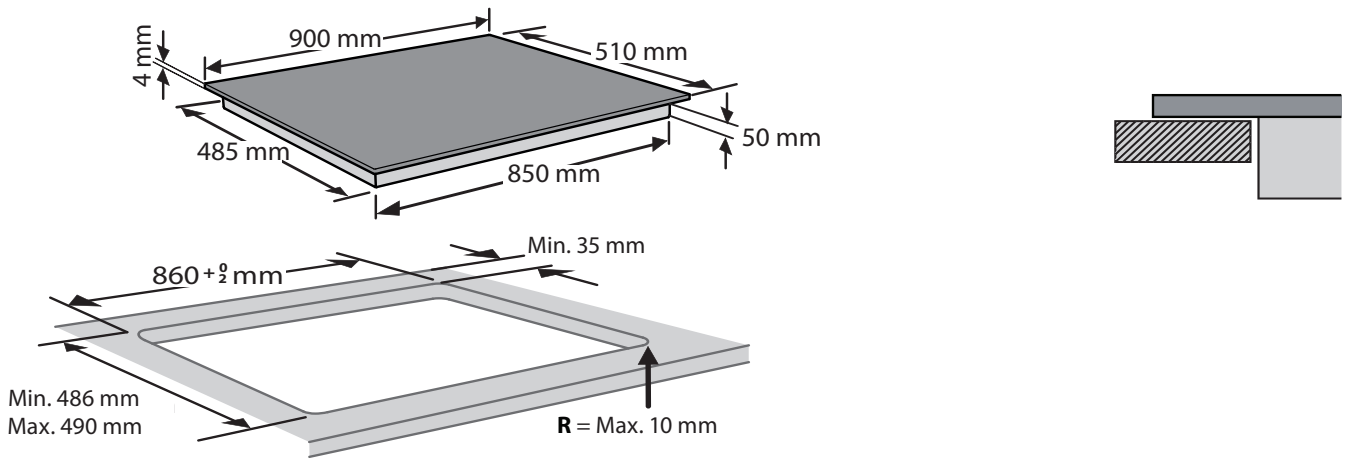
Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

NOTA

Si raccomanda ai portatori di pacemaker o di analoghi dispositivi medici di prestare attenzione nel sostare vicino a questo piano di cottura a induzione quando è acceso. Il campo elettromagnetico potrebbe interferire con il pacemaker o con il dispositivo analogo. Per maggiori informazioni sugli effetti dei campi elettromagnetici del piano di cottura a induzione su un pacemaker o un analogo dispositivo medico, consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o del dispositivo analogo.



INSTALLAZIONE



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere effettuato prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica; verificare che la tensione e la frequenza corrispondano a quelle specificate sulla targhetta del piano di cottura, che si trova sotto di esso, e sul Foglio di garanzia, o eventualmente sulla scheda tecnica, che devono essere conservati insieme al presente manuale per tutta la durata di vita del prodotto. Assicurarsi che il cavo d'ingresso non entri in contatto con l'alloggiamento del piano a induzione o con l'alloggiamento del forno, se è installato nella stessa unità. Il collegamento elettrico deve essere correttamente messo a terra, seguendo la legislazione vigente, altrimenti il piano di cottura a induzione potrebbe non funzionare correttamente.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica. Solo l'assistenza tecnica ufficiale può maneggiare o riparare l'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).

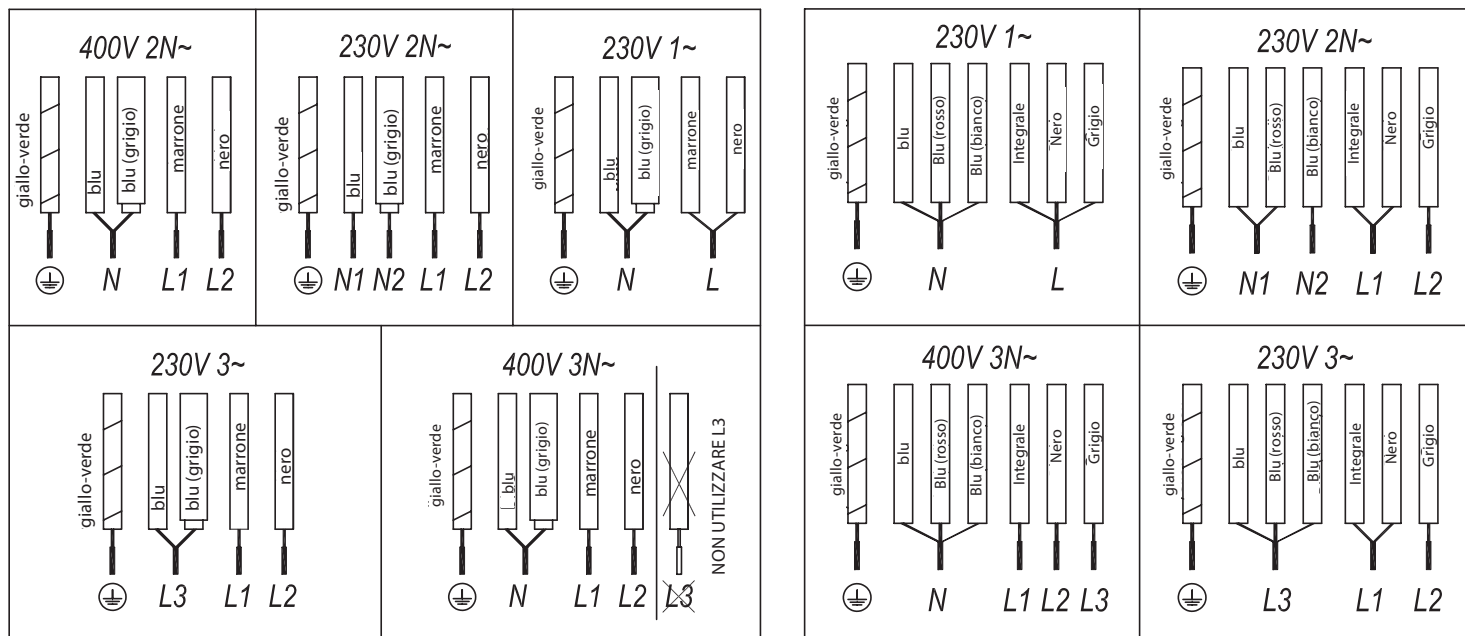
Avvertenza:

⚠ Sbalzi di tensione insolitamente alti possono danneggiare il sistema di controllo (come per qualsiasi apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di non usare il piano di cottura a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica nel caso di forni pirolitici, a causa dell'alta temperatura che raggiunge questo tipo di dispositivo.

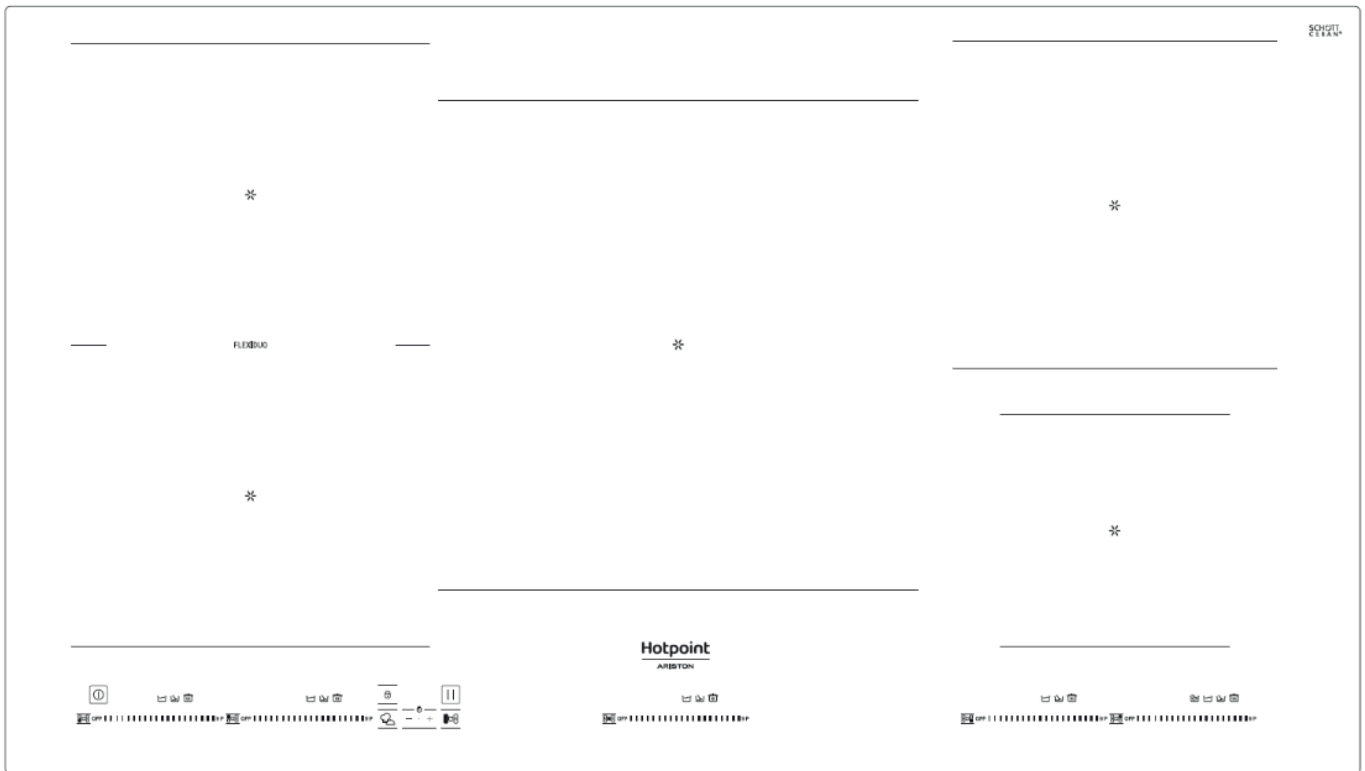
⚠ Prima di scollegare il piano di cottura dalla rete, si raccomanda di spegnere l'interruttore di spegnimento e attendere circa 25 secondi prima di scollegarlo dalla rete. Questo tempo è necessario per consentire la scarica completa del circuito elettronico e quindi precludere la possibilità di scosse elettriche dai terminali del cavo.

Conservare il Certificato di Garanzia o la scheda tecnica insieme al manuale di istruzioni per tutta la durata di vita del prodotto. Questi contengono importanti informazioni tecniche.

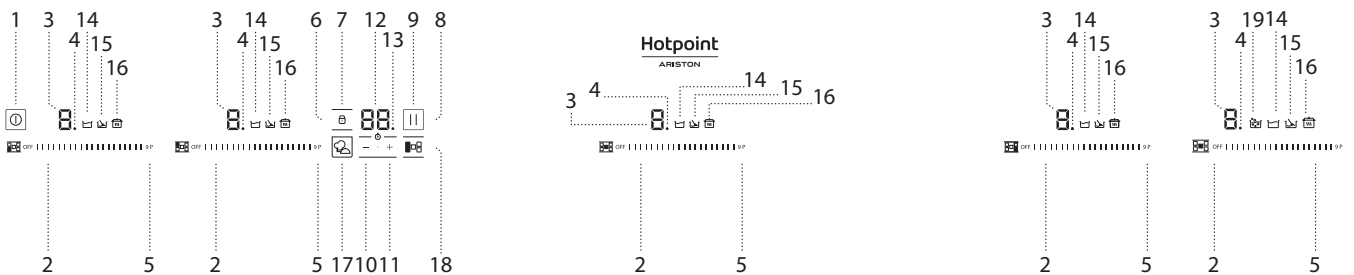


DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo



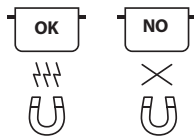
PANNELLO DEI COMANDI



- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Sensore generale on/off 2. Corsore per il controllo della potenza 3. Indicatore di potenza e/o calore residuo 4. Punto decimale di potenza e/o indicatore di calore residuo. 5. Accesso diretto alla funzione "Potenza".. 6. Sensore di attivazione per la funzione "Blocco". 7. Spia luminosa della funzione "Blocco" attivata 8. Sensore di attivazione della funzione "Stop&Go" | <ol style="list-style-type: none"> 9. Spia luminosa della funzione "Stop&Go" attivata 10. Sensore "Meno" per il timer. 11. Sensore "Più" per il timer. 12. Indicatore contaminuti. 13. Punto decimale del timer 14. Spia luminosa della funzione "Brasatura" attivata 15. Spia luminosa della funzione "Scioglimento" attivata | <ol style="list-style-type: none"> 16. Spia luminosa della funzione "Mantenimento in caldo" attivata 17. Sensore di attivazione per le funzioni "My Menu" 18. Sensore di attivazione per la funzione "FlexiDuo" 19. Spia luminosa della funzione "Bollitura" attivata |
|--|---|---|


ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



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

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

Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta l'icona  (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.

Non raccomandiamo l'uso di piastre diffusori o materiali come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.

Ogni zona di cottura ha un tempo minimo di rilevamento della pentola. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico del fondo della pentola. È pertanto essenziale utilizzare la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Se la pentola non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare ad utilizzare la zona successiva più piccola. Quando FlexiCook viene utilizzato come zona di cottura singola, per questo tipo di zona sono adatte pentole più grandi.



Alcune pentole senza un fondo ferromagnetico completo sono vendute come adatte all'induzione. In queste pentole, solo il fondo ferromagnetico viene riscaldato.

Di conseguenza il calore non viene distribuito uniformemente sul fondo della padella. Il che può significare che la parte non ferromagnetica del fondo della pentola non raggiunge la giusta temperatura di cottura.

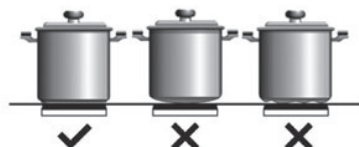


Altre padelle, con inserti di alluminio sul fondo, presentano un'area più piccola di materiale ferromagnetico. In questo caso può essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, la potenza fornita potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la pentola non si riscalderà correttamente.



Il tipo di fondo utilizzato sulla pentola può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le pentole con fondo a "sandwich" in acciaio inossidabile impiegano materiali che aiutano la distribuzione e la diffusione uniforme del calore, con conseguente risparmio di tempo ed energia.

Il fondo della pentola deve essere completamente piatto, assicurando così un'alimentazione uniforme.



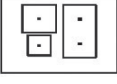




Mai scaldare pentole vuote o utilizzare pentole con un fondo sottile, perché potrebbero scaldarsi rapidamente senza dare il tempo alla funzione di disinserimento automatico della pentola di entrare in funzione.

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

Per assicurarsi che il piano di cottura funzioni correttamente, utilizzare pentole con un diametro minimo adeguato (fare riferimento alla seguente tabella). Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro minimo del fondo della pentola.

Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura in uso.

Si raccomanda di non utilizzare pentole che superino il perimetro della zona di cottura in uso.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm






ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

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

PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione della potenza (Gestione della potenza). Questa funzione consente di impostare la potenza totale generata dal piano di cottura su diversi valori selezionati dall'utente. A tal fine, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura all'alimentazione, è possibile accedere al menu di limitazione della potenza.

1. Tenere premuto il tasto  (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12).
2. Premere il tasto a sfioramento di blocco  (6). Appariranno i diversi valori di potenza a cui può essere limitato il piano di cottura e questi possono essere modificati utilizzando i sensori  (11) e  (10).
3. Una volta selezionato il valore, premere ancora una volta il tasto di blocco  (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza scelto.

I livelli di potenza disponibili sono:

2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - nL (10.8kW)

Se si desidera modificare nuovamente il valore, è necessario scollegare il piano di cottura e ricollegarlo dopo alcuni secondi. Così sarà di nuovo possibile entrare nel menu di limitazione della potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene modificato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se si è raggiunto il limite di potenza totale, il comando a sfioramento non consentirà di aumentare il livello di potenza di quella piastra. Il piano di cottura emette un bip e l'indicatore di potenza (3) lampeggia al livello che non può essere superato. Se volete superare tale valore, occorre abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare un'altra di un solo livello perché ciò dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello a cui è impostata. È possibile che per alzare il livello di una piastra grande si debba abbassare quello di diverse piastre più piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza e il suddetto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra sarà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emetterà un bip e il valore di potenza indicato lampeggerà due volte sull'indicatore (3).

Per impostare la potenza del piano di cottura:


Visibile solo durante l'esecuzione.

Le manovre vengono eseguite utilizzando i tasti a sfioramento. Non è necessario esercitare forza sul tasto a sfioramento scelto, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione richiesta.


Ogni azione è verificata da un bip.



Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendoci scorrere sopra il dito. Facendo scorrere verso destra si aumenta il valore, mentre facendo scorrere verso sinistra lo si diminuisce.

È anche possibile selezionare direttamente un livello di potenza posizionando il dito direttamente su un punto desiderato del cursore (2)


 Per selezionare una piastra su questi modelli, toccare direttamente il cursore (2).

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

1 Toccare il tasto a sfioramento On  (1) per almeno un secondo. Il comando a sfioramento si attiverà, si sentirà un bip e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, il relativo indicatore lampeggerà con una H.

Se non si compie alcuna azione nei successivi 10 secondi, il comando a sfioramento si spegne automaticamente. Quando il controllo a sfioramento è attivato, è possibile scollegarlo in qualsiasi momento toccando il pulsante a sfioramento  (1), anche se è stato bloccato (funzione di blocco attivata). Il pulsante a sfioramento  (1) ha sempre la priorità per scollegare il comando a sfioramento.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Comando a sfioramento è attivato con il sensore  (1), è possibile accendere qualsiasi piastra attenendosi ai seguenti passi:

1. Far scorrere il dito o toccare in qualsiasi posizione uno dei cursori "a scorrimento" (2). La zona è stata selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza sarà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente e il relativo punto decimale (4) continuerà ad accendersi per 10 secondi.
2. Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura tra 0 e 9.


Finché la piastra è selezionata, ovvero con il punto decimale (4) acceso, il relativo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Utilizzando il tasto di scorrimento a sfioramento (2) abbassare la potenza al livello 0. La piastra si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, una H apparirà nel relativo indicatore di potenza (3) nel caso in cui la superficie di vetro della zona di cottura sia calda e sussista il rischio di ustioni. Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), altrimenti si accende l'icona "-" se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere scollegate simultaneamente utilizzando il sensore generale on/off  (1). Tutti gli indicatori della piastra (3) si spegneranno. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il relativo indicatore mostra una H.

USO QUOTIDIANO



RILEVATORE DI PENTOLE


Le zone di cottura a induzione dispongono di un rilevatore di pentole integrato. In questo modo, se non è presente una pentola o se la pentola non è adatta, la piastra smetterà di funzionare.


L'indicatore di potenza (3) mostrerà un'icona per indicare "nessuna pentola" nel caso in cui, con la zona accesa, non venga rilevata alcuna pentola o la pentola non sia adatta.

Se viene tolta una pentola dalla zona mentre è in funzione, la piastra smetterà automaticamente di fornire energia e mostrerà l'icona per "nessuna pentola". Quando una pentola viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, l'alimentazione di energia riprende allo stesso livello di potenza precedentemente selezionato.



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI



Con la funzione di blocco, è possibile bloccare gli altri sensori, fatta eccezione per il sensore on/off  (1), per evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza per i bambini. Per attivare questa funzione, toccare il sensore  (6) per almeno un secondo.

A questo punto, il pilota (7) si accende indicando che il pannello di comando è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare nuovamente il sensore  (6).

Se il sensore on/off  (1) viene utilizzato per spegnere l'apparecchio mentre la funzione di blocco è attivata, non sarà possibile riaccendere il piano di cottura finché non si sblocca.

SILENZIATORE DEL BIP



Quando il piano di cottura è acceso, se si premono simultaneamente il tasto a sfioramento  (11) e il tasto a sfioramento di blocco  (6) per tre secondi, il bip che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF". Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, poiché per esempio i bip per l'accensione/spengimento, la fine del timer o il blocco/sblocco dei tasti a sfioramento rimangono sempre attivati.

Per attivare di nuovo tutti i bip che accompagnano ogni azione, premere di nuovo simultaneamente il tasto a sfioramento  (11) e il tasto a sfioramento di blocco  (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On".


FUNZIONE STOP&GO

Questa funzione mette in pausa il processo di cottura. Il timer verrà inoltre messo in pausa se attivato.

Attivare la funzione Stop.


Toccare il sensore Stop  (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno l'icona  per indicare che la cottura è stata messa in pausa.

Disattivazione della funzione Stop

Toccare nuovamente il sensore Stop&Go  (8). Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di potenza e timer impostate prima della pausa.

FUNZIONE POTENZA

Questa funzione fornisce una potenza "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dal generatore.

1. Far scorrere il dito sopra il cursore corrispondente (2) finché l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, oppure toccare direttamente su "P" e tenere premuto per un secondo.
2. L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà l'icona , e la piastra inizierà a fornire ulteriore potenza. La funzione Potenza ha una durata massima specificata nella tabella 1. Dopo questo lasso di tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Suona un bip.

Attivando la funzione Potenza in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre ne risentano, riducendone la potenza a un livello inferiore; in tal caso ciò sarà visualizzato sul relativo indicatore (3). La disattivazione della funzione Potenza, prima dello scadere del suo periodo di funzionamento, può essere eseguita sia toccando il cursore "a scorrimento" che modifica il relativo livello di potenza, sia ripetendo il passo 3.

FUNZIONE TIMER (conto alla rovescia)









Questa funzione agevola la cottura, dal momento che non è necessario essere presenti: È possibile impostare un timer per una piastra e questa si spegnerà una volta trascorso il tempo desiderato.

Per questi modelli, è possibile programmare simultaneamente ogni piastra per durate che vanno da 1 a 99 minuti.

Impostazione di un timer su una piastra.

Una volta che il livello di potenza è impostato sulla zona desiderata, e finché il punto decimale della zona resta acceso, la stessa potrà essere temporizzata.

A tal fine:

1. Toccare il sensore  (10) o  (11). L'indicatore del timer (12) mostrerà "00" e l'indicatore della zona corrispondente (3) indicherà l'icona lampeggiante alternativamente con il relativo livello di potenza corrente.
2. Subito dopo, impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori  (10) o  (11). Con il primo il valore partirà da 60, mentre con il secondo partirà da 01. Per annullare la funzione del timer, l'orologio può essere regolato sul valore "00" utilizzando il sensore  (10). Un modo più rapido per farlo è tenere i sensori  (10) e  (11) premuti insieme. Quando manca meno di un minuto, l'orologio inizia il conto alla rovescia in secondi.
3. Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizia automaticamente il conto alla rovescia. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizzerà alternativamente il livello di potenza selezionato e l'icona .



Una volta trascorso il tempo di cottura selezionato, la zona di riscaldamento cronometrata si spegne e l'orologio emette una serie di bip per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare qualsiasi sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante accanto al punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il relativo indicatore di potenza (3) visualizzerà alternativamente l'icona H e "-".

Se si desidera cronometrare contemporaneamente un'altra piastra, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già cronometrate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo restante alla fine, mostrando una "t" sulla relativa zona. Il resto delle zone cronometrate mostrerà sulle rispettive zone di indicazione il punto decimale lampeggiante. Quando il cursore "a scorrimento" di un'altra zona temporizzata viene premuto, il timer mostrerà il tempo restante di quella zona per alcuni secondi e il relativo indicatore mostrerà il proprio livello di potenza e la "t" alternativamente.





Modificare il tempo programmato

Per modificare il tempo programmato, occorre premere il cursore "a scorrimento" (2) della zona cronometrata. Sarà quindi possibile leggere e modificare il tempo.

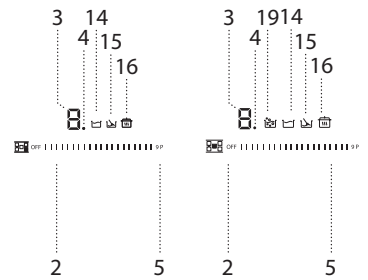
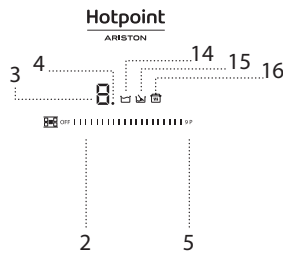
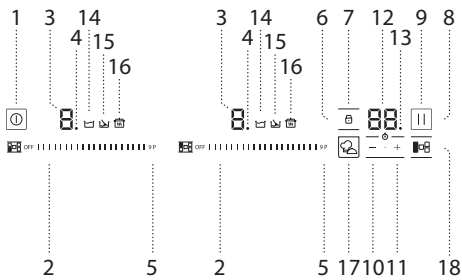
Attraverso i sensori  (10) e  (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollamento dell'orologio

Se si desidera arrestare l'orologio prima che il tempo programmato sia terminato, è possibile farlo in qualsiasi momento semplicemente regolando il suo valore su "--".

1. Selezionare la piastra desiderata. 
2. Regolare il valore dell'orologio su "00" utilizzando il sensore  (10). L'orologio viene annullato. L'operazione può anche essere eseguita più rapidamente premendo simultaneamente i sensori  (10) e  (11).

FUNZIONI



MY MENU

Queste funzioni dispongono di livelli di potenza preassegnati per facilitare la cottura, consentendo di ottenere risultati eccellenti in quanto la temperatura della pentola è controllata da sensori in modo continuo. Quando la temperatura prevista per la funzione è stata raggiunta, viene mantenuta automaticamente senza necessità di dover modificare il livello di potenza.

Le funzioni MY MENU funzionano correttamente con pentole che presentano sul fondo la stessa area ferromagnetica della zona di cottura.

Inoltre, per funzioni ad alta temperatura (sopra i 100°C), le pentole devono avere un fondo piatto e uniforme (preferibilmente di tipo "sandwich") come mostrato nella figura seguente



Per garantire il funzionamento corretto di queste funzioni, è importante che la pentola e la zona di cottura non siano calde all'inizio del processo.

Il Comando a sfioramento presenta funzioni speciali che aiutano l'utente a cucinare grazie al sensore MY MENU (17). Queste funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:

1. Prima occorre selezionarla; successivamente, il punto decimale (4) sarà attivo sull'indicatore di potenza (3).
2. Cliccare quindi sul sensore MY MENU (17). Le pressioni successive in modo sequenziale consentono di passare ad una ad una tutte le funzioni MY MENU disponibili in ogni zona. Queste funzioni mostreranno l'attivazione con i led corrispondenti (14) brasatura, (15) scioglimento, (16) mantenimento in caldo.

Se si desidera annullare una funzione speciale attiva in qualsiasi momento, occorre toccare il sensore del cursore "a scorrimento" (2) della relativa zona per selezionarla. Il punto decimale (4) dell'indicatore di potenza (3) si accende. Successivamente, toccare nuovamente il cursore "a scorrimento" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere un'altra funzione speciale toccando nuovamente il sensore MY MENU (17) (17).

FUNZIONE BRASATURA

Questa caratteristica permette di mantenere la cottura a fuoco lento. Dopo che gli alimenti sono stati bolliti, abilitare la piastra selezionandola e premere il sensore MY MENU (17) finché il led (14) situato sull'icona (14) si accende. Una volta attivata la funzione, l'icona (14) apparirà sull'indicatore di accensione (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SCIOGLIMENTO

Questa funzione mantiene una bassa temperatura nella zona di cottura. Ideale per scongelare i cibi o per sciogliere lentamente altri tipi di alimenti come cioccolato, burro, ecc.

Per attivarlo, selezionare la piastra e premere sul sensore MY MENU (17) finché il led (15) situato sull'icona (15) si accende.

Una volta attivata la funzione, l'icona (15) apparirà sull'indicatore di accensione (3). È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento

spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE MANTENERE IN CALDO

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza appropriato per mantenere caldo gli alimenti cucinati. Per attivarlo, selezionare la piastra e premere sul sensore MY MENU (17) finché il led (16) situato sull'icona (16) si accende.

Una volta attivata la funzione, l'icona (16) apparirà sull'indicatore di accensione (3). È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FLEXIDUO

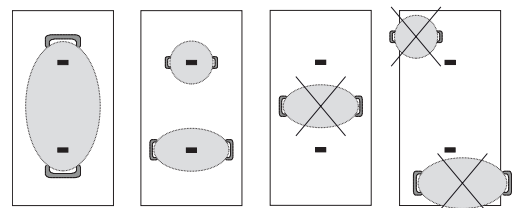
Attraverso questa funzione, è possibile abilitare il funzionamento di due zone di cottura insieme, selezionare un livello di potenza e attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione, premere il sensore (18). Così facendo, i punti decimali (4) delle piastre collegate si illumineranno e il valore "0" sarà mostrato sui rispettivi indicatori di potenza (3).

L'indicatore del timer (12) mostrerà tre segmenti che indicano le zone attivate. Se il modello dispone di più zone con "FlexiDuo", è possibile selezionare l'opzione desiderata premendo il sensore (18) prima di assegnare la potenza alla zona scelta. Si avranno alcuni secondi per eseguire l'operazione successiva; altrimenti, la funzione sarà disabilitata automaticamente.

Dopo aver selezionato "FlexiDuo", è possibile assegnare la potenza toccando uno qualsiasi dei cursori "a scorrimento" (2) di una delle zone collegate. Il livello di potenza e le relative variazioni sono visualizzati simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone. Per disattivare questa funzione, occorre selezionare il livello "0" per una delle zone di cottura. Inoltre, quando la funzione è disattivata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle relative zone vengono cancellate.

IMPORTANTE: Posizionare le pentole al centro della zona di cottura in modo che coprano almeno uno dei punti di riferimento (come mostrato di seguito).



FUNZIONE BOLLITURA

Questa funzione consente il controllo automatico della bollitura, che è un ottimo ausilio per la cottura di pasta, riso, uova, per far bollire alcuni alimenti, ecc. È disponibile solo nelle zone in cui appare l'icona (19).

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, selezionare la piastra, e premere il sensore 6th SENSE (17) fino a quando il led (19) situato sull'icona / si accende. Una volta attivata la funzione, il segno apparirà sull'indicatore di accensione (3); apparirà un segmento in movimento che indica che la cottura avviene sotto il controllo del sistema. Quando il sistema rileva che sta per iniziare la bollitura, si sente un primo bip.

Approfittare di questa opportunità per preparare gli alimenti per la bollitura o la cottura a piacere. Dopo 30 secondi, si sentirà un secondo bip; se non è già stato fatto, è il momento di versare gli alimenti nella padella. Dopo il secondo bip, il sistema attiverà il timer e il cronometro in modo da poter monitorare la durata della bollitura degli alimenti.

30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, suonerà un terzo bip per avvertire che da quel momento in poi, il sistema diminuirà la potenza fornita per mantenere una bollitura leggera e continua. Il timer rimarrà attivo fino al termine della cottura.

Se si desidera, è possibile disattivare il timer e impostare un tempo per il conto alla rovescia e lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione timer).

Disattivazione della funzione

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

SUGGERIMENTI E RACCOMANDAZIONI

- Utilizzare pentole o padelle con un fondo spesso e completamente piatto.
- Non far scorrere pentole e padelle sul vetro perché potrebbero graffiarlo.
- Anche se il vetro può resistere a urti di grandi pentole e padelle senza bordi taglienti, evitare di colpirlo.
- Per evitare di danneggiare la superficie del vetro ceramico, non trascinare pentole e padelle sul vetro e mantenere la parte inferiore delle stesse pulita e in buone condizioni.
- Diametri raccomandati del fondo della pentola (vedere "Scheda tecnica" fornita con il prodotto).

MANUTENZIONE E PULIZIA



ATTENZIONE

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

Importante:

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non vi siano interruzioni nella rete elettrica.
- Qualora non si riuscisse a spegnere il piano di cottura dopo l'uso, scollegarlo dall'alimentazione.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

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

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il servizio tecnico, eseguire le verifiche descritte di seguito.

L'apparecchio non funziona:

Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato.

Le zone a induzione non producono calore:

Il contenitore non è appropriato (non dispone di un fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Controllare che il fondo del contenitore attragga un magnete, o utilizzare un contenitore più grande.

Quando si inizia a cucinare nelle zone a induzione si sente un ronzio:

Con contenitori non molto spessi o non in un unico pezzo, il ronzio risulta dalla trasmissione di energia direttamente sul fondo del contenitore.


Il ronzio non è un difetto, ma se si desidera evitarlo comunque, ridurre leggermente il livello di potenza o utilizzare un contenitore con un fondo più spesso, e/o in un unico pezzo.

Il comando a sfioramento non si accende o, nonostante l'accensione, non risponde:

Non è stata selezionata alcuna zona di riscaldamento. Assicurarsi di selezionare una zona di riscaldamento prima di metterla in funzione. È presente umidità sui sensori e/o le dita sono bagnate. Mantenere la superficie di comando a sfioramento e/o le dita pulite e asciutte. La funzione di blocco è attivata. Sbloccare i comandi.

Durante la cottura si sente il suono di un ventilatore che prosegue anche dopo il termine della cottura:

Le zone a induzione dispongono di una ventola per mantenere fredda l'elettronica. Questo funziona solo quando i circuiti elettronici si scaldano. Si interrompe nuovamente quando i circuiti si raffreddano, sia che il piano di cottura sia acceso o meno.

L'icona  apparirà sull'indicatore di potenza di una piastra: Il sistema d'induzione non trova una pentola o una padella su una piastra o è di un tipo non idoneo.

Hotpoint

ARISTON

La piastra si spegne e viene visualizzato il messaggio:

CODICE DI VISUALIZZAZIONE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
C81 o C82	Apparirà sugli indicatori.	Temperatura eccessiva nell'elettronica o sul vetro.	Attendere il raffreddamento dell'elettronica o rimuovere la padella o la pentola in modo che il vetro possa raffreddarsi.
C85	appare sull'indicatore di una delle piastre.	La pentola utilizzata è di un tipo non idoneo.	Spegnere il piano di cottura, riaccenderlo e provare con un'altra pentola o padella.
C90	L'apparecchio si spegne e sugli indicatori di potenza (3) appare il messaggio C90.	Il comando a sfioramento rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano di cottura.	Rimuovere i possibili oggetti o liquidi mantenendo la superficie di comando a sfioramento pulita e asciutta fino alla scomparsa del messaggio.
C91	L'apparecchio si spegne e sugli indicatori di potenza (3) appare il messaggio C91.	Il comando a sfioramento rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non permette di maneggiare il piano di cottura.	Rimuovere gli eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie di comando a sfioramento pulita e asciutta, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per rimuovere il messaggio e tornare al funzionamento normale.

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

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 delle pentole (ad esempio, quando i fondi sono costituiti da diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare secondo il tipo di pentola utilizzata e la quantità di cibo che contiene e non sono il sintomo di qualcosa di sbagliato.

SERVIZIO ASSISTENZA

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

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

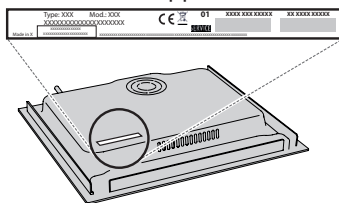
1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **GUIDA ALLA RICERCA GUASTI**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

SE DOPO I CONTROLLI SOPRA DESCRITTI L'INCONVENIENTE PERMANE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA.

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

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;



- il numero di serie (numero dopo la parola SN sulla targhetta situata sotto l'apparecchio). Il numero di serie è anche indicato nella documentazione;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato (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 4801 211 00112.

PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É IMPORTANTE QUE LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

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

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

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

⚠ **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

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

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

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

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

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

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

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar

tocar nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

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

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

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

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

INSTALAÇÃO

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

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

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

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

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor

multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

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

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


⚠ Instalação utilizando uma tomada do cabo de alimentação não é permitida a não ser que o produto esteja já equipado com a tomada fornecida pelo Fabricante.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desativado e desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção. Para evitar o risco de danos pessoais, use luvas de proteção (risco de lacerações) e calçado de segurança (risco de contusões); Certifique-se de que o manuseamento é realizado por duas pessoas (reduza a carga); Nunca utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho (risco de choques elétricos). Quaisquer reparações não efetuadas por profissionais e que não sejam autorizadas pelo fabricante podem resultar em riscos para a saúde e segurança, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado. Qualquer defeito ou dano causado por reparações ou manutenções que não sejam efetuados por profissionais não serão coberto pela garantia, cujos termos estão descritos no documento fornecido com a unidade.


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

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está classificado em conformidade com a

Diretiva Europeia 2012/19 / UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) e com os regulamentos referentes à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos de 2013 (conforme alteração). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos. O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura. A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia. Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia. Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

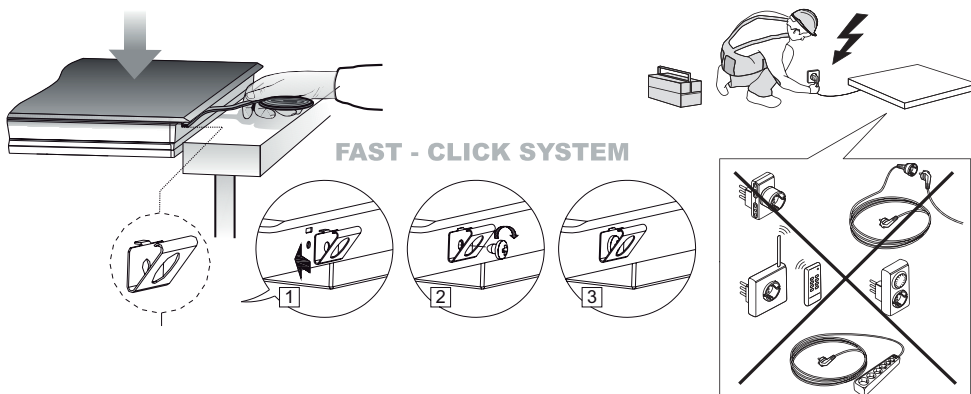
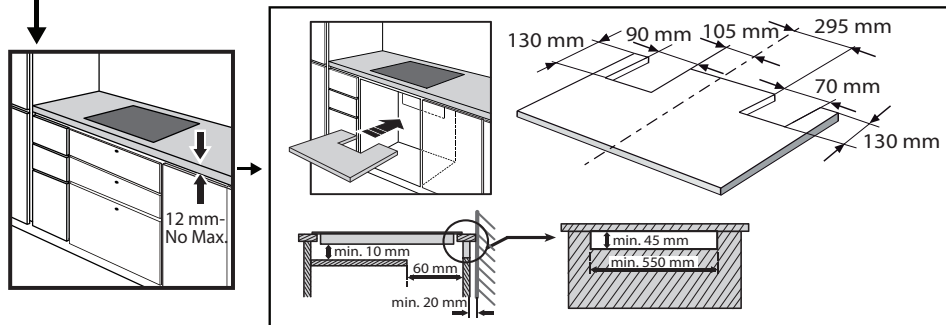
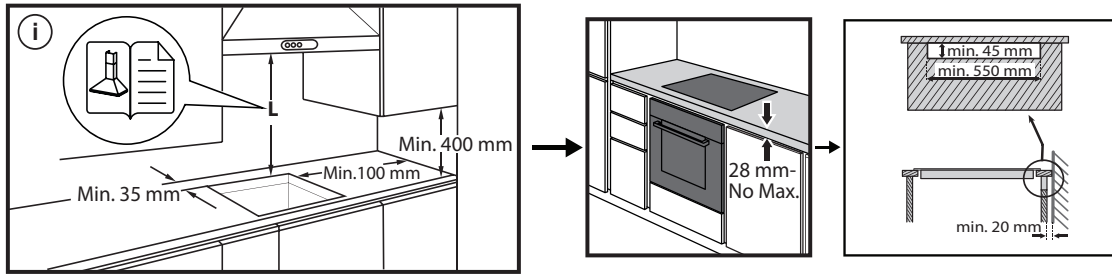
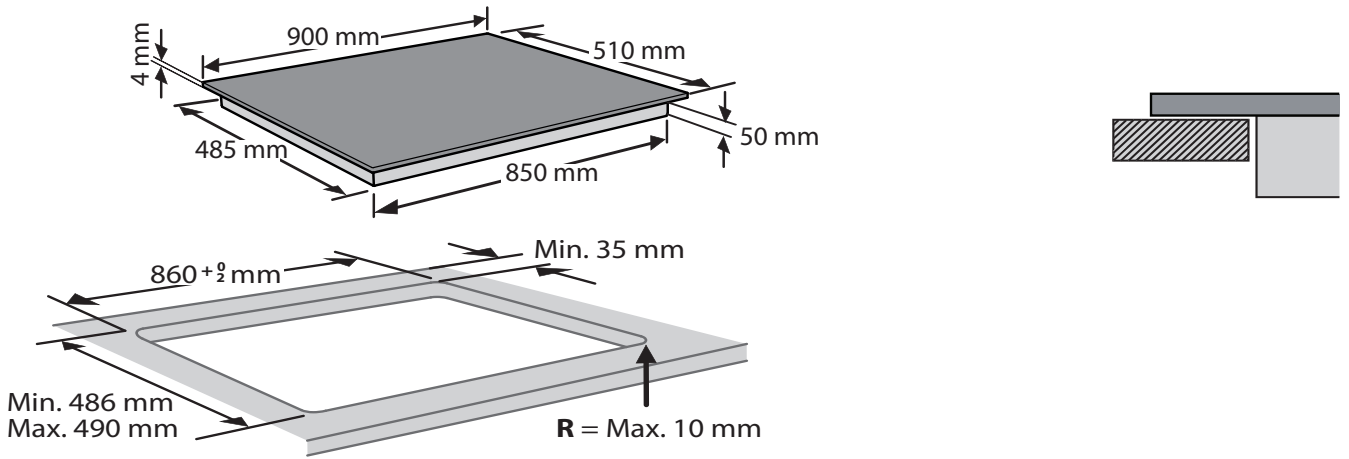
Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

NOTA

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



INSTALAÇÃO



LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à fonte de eletricidade; verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na chapa de características da placa, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha de garantia, ou se aplicável na ficha de dados técnicos, que deve guardar juntamente com este manual durante todo o período de vida útil do produto. Certifique-se de que o cabo de entrada não fica em contacto com o invólucro da placa ou do forno, se estiver instalado na mesma unidade.

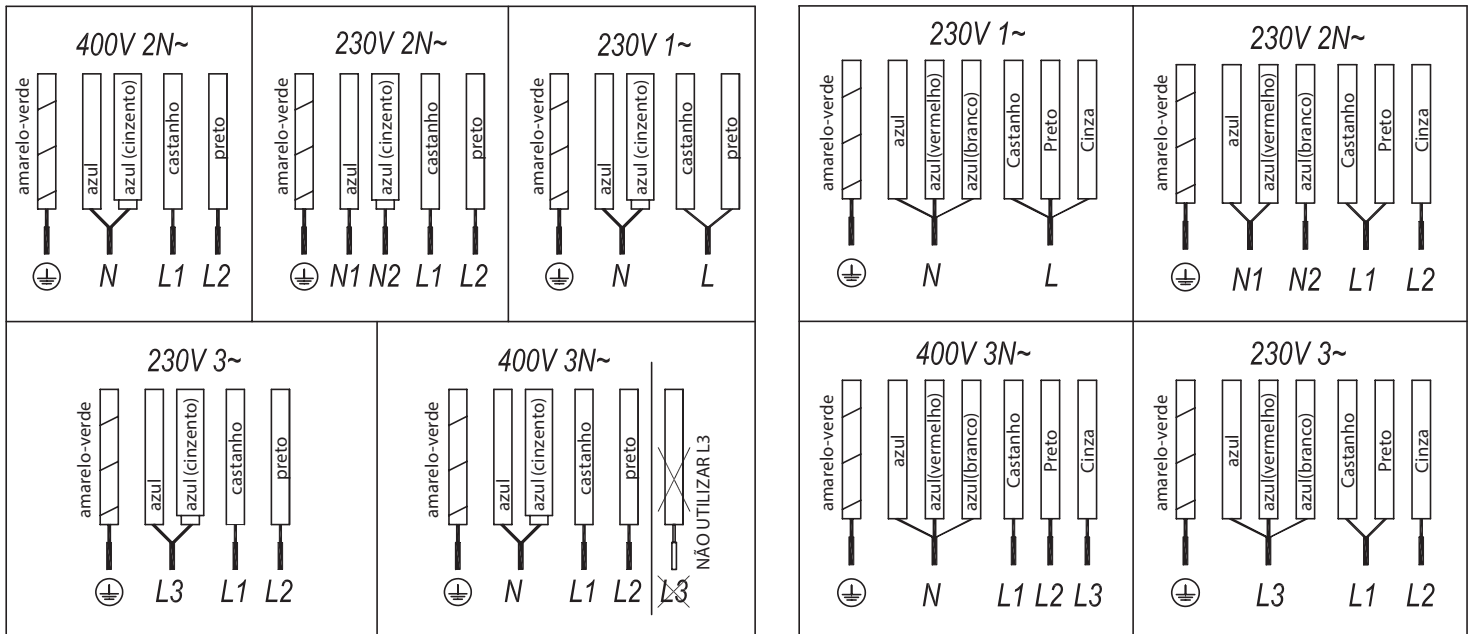
A ligação elétrica deve ser devidamente efetuada à terra, em conformidade com a legislação atual, ou a placa de indução poderá avariar. O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local. Só a assistência técnica oficial pode manusear ou reparar o aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

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

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

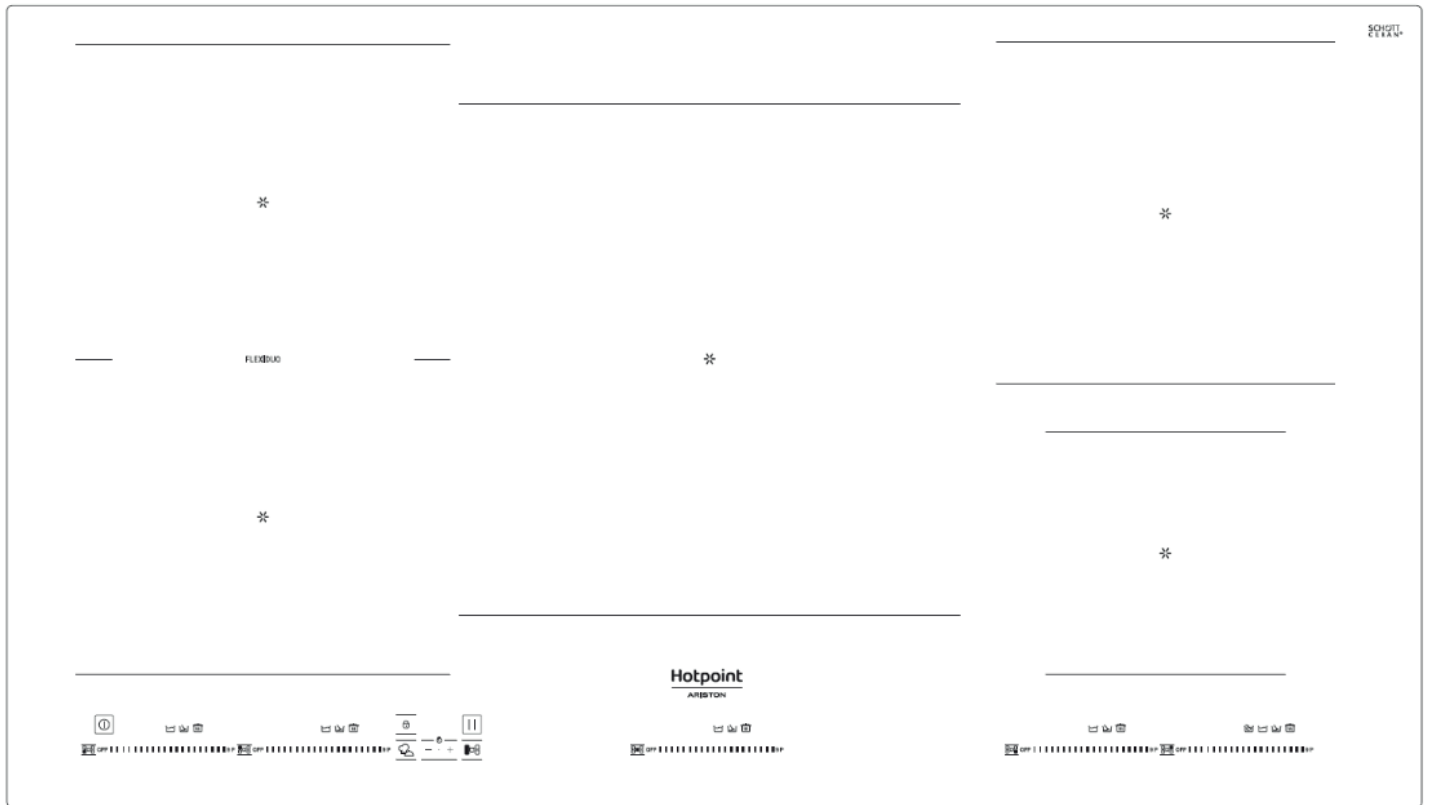
Aviso:

- ⚠ Os picos de tensão involuntariamente alta podem danificar o sistema de controlo (como com qualquer eletrodoméstico).
- ⚠ Recomenda-se evitar a utilização da placa de indução durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este tipo de aparelho atinge.
- ⚠ Antes de desligar a placa da rede elétrica, recomendamos que desligue o interruptor e aguarde cerca de 25 segundos antes de desligar o aparelho da rede elétrica. Este período de tempo é necessário para permitir a descarga completa do sistema de circuitos elétricos e assim excluir a possibilidade de choques elétricos provenientes dos terminais do cabo. Guarde o certificado de garantia ou a ficha de dados técnicos juntamente com o manual de instruções durante todo o período de vida útil do produto. Estes contêm informações técnicas importantes.

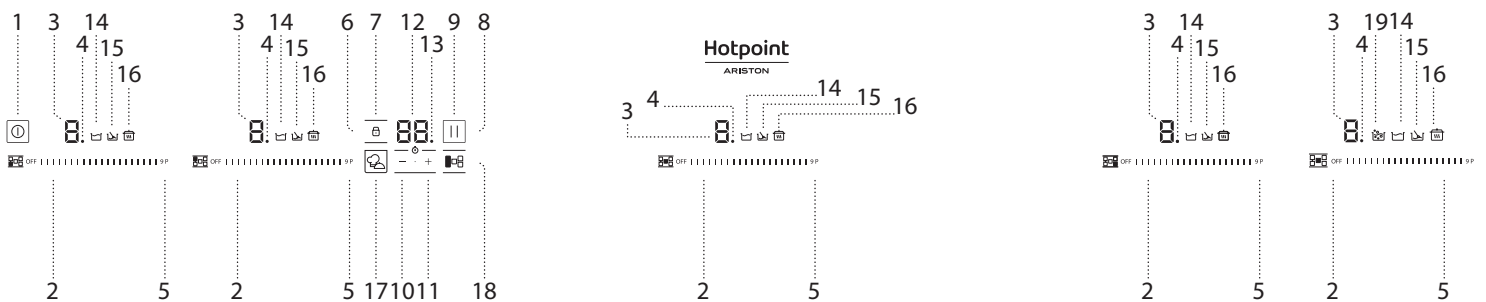


DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos



PAINEL DE COMANDOS



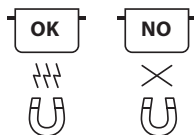
1. Sensor para ligar/desligar geral
2. Controlo de deslize para controlo da potência
3. Indicador de potência e/ou calor residual
4. Indicador de ponto decimal da potência e/ou calor residual.
5. Acesso direto à função "Potência".
6. Sensor de ativação da função "Bloqueio".
7. Luz indicadora da função "Bloqueio" ativada
8. Sensor de ativação da função "Stop&Go"
9. Luz indicadora da função "Stop&Go" ativada
10. Sensor "Menos" do temporizador.
11. Sensor "Mais" do temporizador.
12. Indicador do temporizador.
13. Ponto decimal do temporizador
14. Luz indicadora da função "Cozinhar lentamente" ativada
15. Luz indicadora da função "Derreter" ativada
16. Luz indicadora da função "Manter quente" ativada
17. Sensor de ativação das funções de "My menu"
18. Sensor de ativação da função "FlexiDuo"
19. Luz indicadora da função "Fervura" ativada

Hotpoint

ARISTON


ACESSÓRIOS

FRIGIDEIRAS E PANELAS



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

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

Para determinar se um tacho é adequado, procure o símbolo  (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode utilizar um íman para verificar se as panelas são magnéticas. A qualidade e a estrutura da base da panela podem afetar a eficiência da cozedura. Algumas indicações relativas ao diâmetro da base não correspondem ao diâmetro real da superfície ferromagnética.

Não recomendamos o uso de pratos difusores nem de materiais como o aço fino, alumínio, vidro, cobre ou barro. Cada zona de cozedura tem um tempo mínimo de deteção de frigideiras e panelas. Depende do material e do diâmetro ferromagnético da base da frigideira ou panela. Deste modo, é essencial utilizar a zona de cozedura que melhor se adapta ao diâmetro da base da frigideira ou panela a utilizar. Se a frigideira ou panela não for detetada na zona de cozedura selecionada, tente utilizar a zona mais pequena a seguir. Se utilizar a FlexiCook como zona de cozedura única, as frigideiras ou panelas maiores são adequadas para este tipo de zona.



Algumas frigideiras ou panelas sem uma base totalmente ferromagnética são vendidas como adequadas para indução. Nestas frigideiras ou panelas, apenas a base ferromagnética é aquecida.

Consequentemente, o calor não é distribuído uniformemente pela base da frigideira ou panela. Tal pode significar que a parte não ferromagnética da base da frigideira ou panela não atinja a temperatura de cozedura certa.

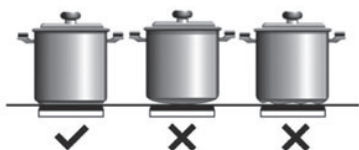


Outras frigideiras ou panelas com inserções de alumínio na base têm uma área menor de material ferromagnético. Neste caso, pode ser difícil ou até mesmo impossível detetar a frigideira ou panela. Além disso, a potência fornecida pode ser menor e, consequentemente, a frigideira ou panela não aquece corretamente.



O tipo de base utilizado na frigideira ou panela pode afetar a uniformidade e os resultados da cozedura. As frigideiras ou panelas com uma base "sanduíche" em aço inoxidável utilizam materiais que ajudam na distribuição e difusão uniformes do calor, resultando em poupanças de tempo e energia.

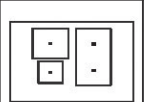
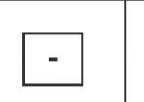
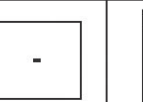
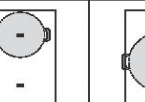
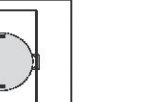

A base da frigideira ou panela tem de ser totalmente plana, assegurando assim um fornecimento de energia uniforme.



Nunca aqueça frigideiras ou panelas vazias nem utilize as que têm base fina porque podem aquecer rapidamente e não dar tempo para a que a função de desligar automático seja ativada.

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

Para garantir que a placa funciona corretamente, utilize recipientes para cozedura com um diâmetro mínimo adequado (consulte a tabela abaixo). Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro mínimo do fundo do recipiente que pretende utilizar. Coloque o recipiente de cozedura sobre a placa, certificando-se de que o mesmo se encontra devidamente centrado na zona de cozedura a utilizar. Recomenda-se que não utilize recipientes de cozedura que excedam o perímetro da zona de cozedura a utilizar.

				
Ø min. 	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm






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

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

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

GESTÃO DE POTÊNCIA

Alguns modelos vêm equipados com uma função de limitação de potência (Gestão de potência). Esta função permite que a potência total gerada pela placa seja definida para diferentes valores selecionados pelo utilizador. Para tal, no primeiro minuto após ter ligado a placa à fonte de alimentação, pode aceder ao menu de limitação de potência.

1. Prima a tecla tátil  (11) durante três segundos. As letras PL aparecem no indicador do temporizador (12).
2. Prima a tecla tátil de bloqueio  (6). Os diversos valores de potência a que a placa pode ser limitada aparecerão e poderá alterá-los com os sensores  (11) e  (10).
3. Depois de selecionar o valor, prima mais uma vez a tecla tátil de bloqueio  (6). A placa fica limitada ao valor de potência escolhido.

Os níveis de potência disponíveis são:

2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - nL (10.8kW)

Se quiser alterar novamente o valor, tem de desligar a placa da tomada e voltar a ligá-la passados alguns segundos. Assim, conseguirá aceder novamente ao menu de limitação de potência.

Sempre que o nível de potência de uma chapa for alterado, o limitador de potência calcula a potência total gerada pela placa. Se tiver atingido o limite de potência total, o controlo tátil não lhe permitirá aumentar o nível de potência dessa chapa. A placa emitirá um sinal sonoro e o indicador de potência (3) piscará no nível que não pode ser excedido. Se quiser exceder esse valor, tem de diminuir a potência das outras chapas. Por vezes, não bastará diminuir outra chapa de apenas um nível porque tal depende da potência de cada chapa e do nível a que está definida. É possível que para aumentar o nível de uma chapa grande tenha de diminuir o de várias chapas mais pequenas.

Se utilizar o arranque rápido na função de potência máxima e o tal valor for superior ao valor definido pelo limite, a chapa será definida para o máximo nível possível. A placa emitirá um sinal sonoro e esse valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

Para definir a potência da placa:


Visível apenas durante o funcionamento.

As operações são efetuadas com teclas táteis. Não tem de fazer força na tecla tátil pretendida, só tem de tocar nela com a ponta do dedo para ativar a função requerida.


Cada ação é validada por um sinal sonoro.



Utilize o controlo de deslize (2) para ajustar os níveis de potência (0 - 9) deslizando o dedo pelo mesmo. Ao deslizar para a direita aumenta o valor, enquanto ao deslizar para a esquerda diminui-lo.

Também é possível selecionar diretamente um nível de potência colocando o dedo diretamente no ponto pretendido do controlo de deslize (2).


 Para selecionar uma chapa nestes modelos, toque diretamente no controlo de deslize (2).

LIGAR O APARELHO

1 Toque na tecla tátil Ligar  (1) durante pelo menos um segundo. O controlo tátil fica ativo, é emitido um sinal sonoro e os indicadores (3) acendem-se com um "-". Se alguma zona de cozedura estiver quente, o indicador relacionado pisca com um H.

Se não efetuar qualquer ação nos próximos 10 segundos, o controlo tátil desliga-se automaticamente. Quando o controlo tátil está ativado, pode desligá-lo a qualquer momento tocando no botão tátil  (1), mesmo que tenha sido bloqueado (função de bloqueio ativada). O botão tátil  (1) tem sempre prioridade para desligar o controlo tátil.

ATIVAR CHAPAS

Assim que ativar o controlo tátil com o sensor  (1), qualquer chapa pode ser ligada seguindo estes passos:

1. Deslize o dedo ou toque numa posição qualquer do "controlo de deslize" (2). A zona foi selecionada e, simultaneamente, o nível de potência será definido entre 0 e 9. Esse valor de potência é mostrado no indicador de potência correspondente e o respetivo ponto decimal (4) fica aceso durante 10 segundos.
2. Utilize o controlo de deslize (2) para escolher um novo nível de cozedura entre 0 e 9.


Desde que a chapa esteja selecionada, por outras palavras, com o ponto decimal (4) aceso, é possível modificar o respetivo nível de potência.

DESLIGAR UMA CHAPA

Com o controlo de deslize (2) diminua a potência para o nível 0. A chapa desligar-se-á.

Quando uma chapa é desligada, aparece um H no respetivo indicador de potência (3) se a superfície de vidro da zona de cozedura relacionada estiver quente e existir risco de queimadura. Quando a temperatura baixar, o indicador (3) apaga-se (se a placa for desligada) ou acende-se um "-" se a placa ainda estiver ligada.

DESLIGAR TODAS AS CHAPAS

Todas as chapas podem ser simultaneamente desligadas com o sensor para ligar/desligar geral  (1). Todos os indicadores das chapas (3) se apagam. Se a zona de cozedura desligada estiver quente, o respetivo indicador mostra um H.

USO DIÁRIO


DETETOR DE FRIGIDEIRAS E PANELAS


As zonas de cozedura de indução têm um detetor de frigideiras e painelas integrado. Desta forma, a chapa para de funcionar se não houver nenhuma frigideira ou panela presente ou se esta não for adequada.


O indicador de potência (3) mostra um símbolo para designar que “não há frigideira ou panela” se, enquanto a zona estiver ligada, não for detetada nenhuma frigideira ou panela ou esta não for adequada.


Se retirar uma frigideira ou panela da zona durante o funcionamento, a chapa para automaticamente de fornecer energia e aparece o símbolo de “não há frigideira ou panela”. Se uma frigideira ou panela for novamente colocada na zona de cozedura, o fornecimento de energia retoma no mesmo nível de potência anteriormente selecionado.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO



Com a função Bloqueio, pode bloquear os outros sensores, à exceção do sensor para ligar/desligar  (1), de modo a evitar operações indesejadas. Esta função é útil como segurança para as crianças.



Para ativar esta função, toque no sensor  (6) durante pelo menos um segundo.

A seguir, a luz indicadora (7) acende-se para mostrar que o painel de controlo está bloqueado. Para desativar a função, basta tocar no sensor  (6) novamente.

Se o sensor para ligar/desligar  (1) for utilizado para desligar o aparelho com a função de bloqueio ativada, não será possível ligar novamente a placa de indução até esta ser desbloqueada.

SILENCIADOR DO SINAL SONORO



Quando a placa está ligada, se premir a tecla tátil  (11) e a tecla tátil de bloqueio  (6) simultaneamente durante três segundos, o sinal sonoro que acompanha cada ação será desativado. O indicador do temporizador (12) apresentará “OF”. Esta desativação não será aplicada a todas as funções como, por exemplo, o sinal sonoro para ligar/desligar, o final do temporizador ou o bloqueio/desbloqueio das teclas táteis permanecem sempre ativados.

Para ativar novamente todos os sinais sonoros que acompanham cada ação, volte a premir simultaneamente a tecla tátil  (11) e a tecla tátil de bloqueio  (6) durante três segundos. O indicador do temporizador (12) apresentará “On”.


FUNÇÃO STOP&GO

Esta função coloca o processo de cozedura em pausa. O temporizador também será colocado em pausa se estiver ativado.

Ativar a função Stop.


Toque no sensor Stop  (8) durante um segundo. A luz indicadora (9) acende-se e os indicadores de potência mostrarão o símbolo  para indicar que a cozedura foi colocada em pausa.

Desativar a função Stop

Toque no sensor Stop&Go  (8) novamente. A luz indicadora (9) apaga-se e a cozedura retoma com as mesmas definições de potência e temporizador que foram especificadas antes da pausa.

FUNÇÃO POTÊNCIA

Esta função fornece potência “extra” à chapa, acima do valor nominal. Tal potência depende do tamanho da chapa, com a possibilidade de atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

1. Deslize o dedo sobre o controlo de deslize (2) correspondente até o indicador de potência (3) mostrar “9” e mantenha o dedo premido durante um segundo ou toque diretamente em “P” e mantenha o dedo premido durante um segundo.
2. O indicador de nível de potência (3) mostrará o símbolo  e a chapa começará a fornecer potência extra. A função Potência tem uma duração máxima especificada na Tabela 1. Após este tempo, o nível de potência será automaticamente ajustado para 9. O aparelho emite um sinal sonoro.

Ao ativar a função Potência numa chapa é possível que o desempenho de algumas das outras seja afetado, reduzindo a respetiva potência para um nível inferior; neste caso, este nível será apresentado no respetivo indicador (3).

A desativação da função Potência, antes que termine o tempo de funcionamento, pode ser efetuada tocando no “controlo de deslize” para modificar o respetivo nível de potência ou repetindo o passo 3.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR (relógio de contagem decrescente)









Esta função facilita a preparação de alimentos dado que não tem de estar presente: pode definir um temporizador para uma chapa e esta desligar-se-á assim que terminar o tempo pretendido.

Para estes modelos, pode simultaneamente programar cada chapa para durações entre 1 e 99 minutos.

Definir um temporizador numa chapa.

Assim que o nível de potência for definido na zona pretendida e enquanto o ponto decimal da zona estiver aceso, é possível temporizar a zona.

Para esse fim:

1. Toque no sensor  (10) ou  (11). O indicador do temporizador (12) mostrará “00” e o indicador de zona (3) correspondente mostrará o símbolo a piscar alternadamente com o respetivo nível de potência atual.
2. Imediatamente a seguir, defina um tempo de cozedura entre 1 e 99 minutos com os sensores  (10) ou  (11). Com o primeiro o valor iniciará a 60, enquanto com o segundo iniciará a 01. Para cancelar a função de temporizador, o relógio pode ser ajustado para o valor ‘00’ com o sensor  (10). Uma forma mais rápida de o fazer é manter os sensores  (10) e  (11) premidos em simultâneo. Quando restar menos de um minuto, o relógio iniciará a contagem decrescente em segundos.
3. Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, iniciará automaticamente a contagem decrescente do tempo. O indicador (3) relativo à chapa temporizada mostrará alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo .

Assim que o tempo de cozedura selecionado tiver decorrido, a zona de cozedura temporizada é desligada e o relógio emite uma série de sinais sonoros durante vários segundos. Para desligar o sinal sonoro, toque num sensor qualquer. O indicador do temporizador (12) mostrará uns 00 a piscar ao lado do ponto decimal (4) da zona selecionada. Se a zona de cozedura desligada estiver quente, o respetivo indicador de potência (3) mostrará alternadamente o símbolo H e um “-”.

Se quiser temporizar outra chapa ao mesmo tempo, repita os passos 1 a 3.

Se uma ou mais zonas já estiverem temporizadas, o indicador do temporizador (12) mostrará por predefinição o tempo restante mais curto para o fim, apresentando um “t” na zona relacionada. O resto das zonas temporizadas mostrará nos indicadores correspondentes o ponto decimal a piscar. Se premir o “controlo de deslize” de outra zona temporizada, o temporizador mostrará o tempo restante dessa zona durante alguns segundos e o respetivo indicador mostrará o nível de potência e o “t” alternadamente.




Alterar o tempo programado

Para modificar o tempo programado, o “controlo de deslize” (2) da zona temporizada tem de ser premido. Será assim possível ler e modificar o tempo.

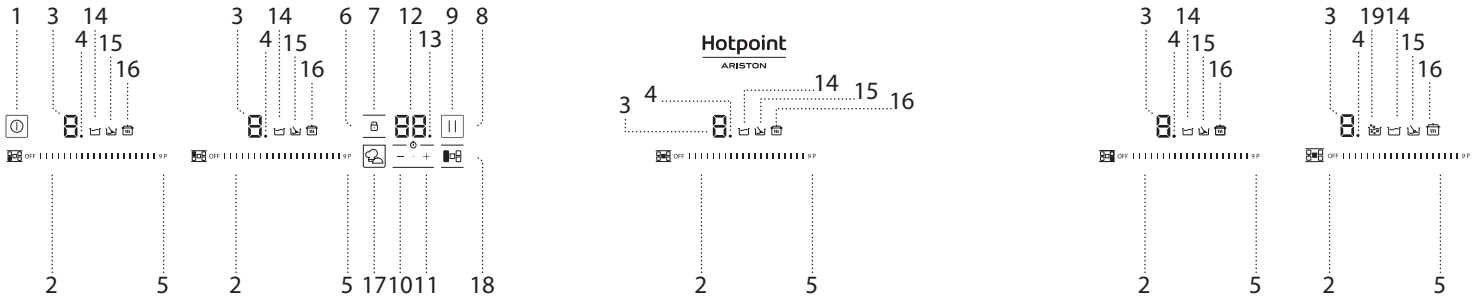
Através dos sensores  (10) e  (11), pode modificar o tempo programado.

Desligar o relógio

Se quiser parar o relógio antes do fim do tempo programado, pode fazê-lo a qualquer momento ajustando simplesmente o respetivo valor para “-”.

1. Selecione a chapa pretendida.
2. Ajuste o valor do relógio para “00” com o sensor  (10). O relógio é cancelado. Também pode fazê-lo de forma mais rápida premindo os sensores  (10) e  (11) ao mesmo tempo.

FUNÇÕES



MY MENU

Estas funções têm níveis de potência pré-atribuídos para tornar a preparação de alimentos mais fácil, obtendo excelentes resultados dado que a temperatura da frigideira ou panela é controlada continuamente por sensores. Quando a temperatura alvo for atingida para a função, é automaticamente mantida sem necessidade de alterar o nível de potência.

As funções de MY MENU funcionam corretamente com frigideiras ou panelas que tenham a mesma área ferromagnética na base que a área da zona de cozedura.

Além disso, para funções de alta temperatura (acima de 100 °C), as frigideiras ou panelas têm de ter uma base plana e uniforme (de preferência do tipo "sanduíche") conforme se mostra na figura abaixo.



Para assegurar o funcionamento correto destas funções, é importante que a frigideira ou panela e a zona de cozedura não estejam quentes no início do processo.


O controlo tátil tem funcionalidades especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor MY MENU (17). Estas funções estão disponíveis consoante o modelo.

Para ativar uma funcionalidade especial numa zona:

1. Primeiro, deve ser selecionada; em seguida, o ponto decimal (4) ficará ativo no indicador de potência (3).
2. Agora, clique no sensor MY MENU (17). As pressões sequencialmente sucessivas permitem percorrer todas as funções de MY MENU disponíveis em cada zona, uma a uma. Estas funções mostrarão a ativação com os LED correspondentes (14) Cozinhar lentamente, (15) Derreter e (16) Manter quente.

Se quiser cancelar uma função ativa especial a qualquer momento, deve tocar no sensor do "controlo de deslize" (2) da zona relacionada para a selecionar. O ponto decimal (4) do indicador de potência (3) acender-se-á. Em seguida, toque novamente no "controlo de deslize" (2) para definir um novo nível de potência ou para desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando novamente no sensor MY MENU (17).



FUNÇÃO "COZINHAR LENTAMENTE"

Esta funcionalidade permite cozinhar lentamente os alimentos. Depois de ferver os alimentos, ative a chapa selecionando-a e prima o sensor (17) até o LED (14) localizado no ícone se acender. Assim que a função for ativada, o símbolo  aparecerá no indicador de potência (3).


Pode anular a função a qualquer momento desligando a chapa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.


FUNÇÃO "DERRETER"

Esta função mantém uma temperatura baixa na zona de cozedura. Ideal para descongelar alimentos ou para derreter lentamente outros tipos de alimentos como chocolate, manteiga, etc.

Para ativar, seleccione a chapa e prima o sensor MY MENU (17) até o LED (15) localizado no ícone  se acender. Assim que a função for ativada, o símbolo  aparecerá no indicador de potência (3). Pode anular a função a qualquer momento desligando a chapa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO MANTER QUENTE

Esta função define automaticamente um nível de potência apropriado para manter os alimentos cozinhados quentes. Para ativar, seleccione a chapa e prima o sensor MY MENU (17) até o LED (16) localizado no ícone  se acender.

Assim que a função for ativada, o símbolo  aparecerá no indicador de potência (3). Pode anular a função a qualquer momento desligando a chapa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FLEXIDUO

Através desta função, é possível ativar duas zonas de cozedura para funcionarem ao mesmo tempo e seleccionar um nível de potência, bem como ativar a função de temporizador, para ambas as zonas.

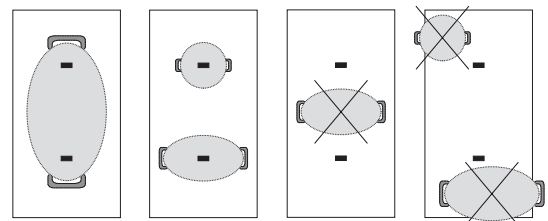
Para ativar esta função, prima o sensor (18). Ao fazê-lo, os pontos decimais (4) das chapas ligadas acendem-se e o valor "0" é mostrado nos respetivos indicadores de potência (3).

O indicador do temporizador do relógio (12) mostrará três segmentos indicando as zonas ativadas. Caso o seu modelo tenha várias zonas com "FlexiDuo", pode seleccionar a opção pretendida premindo o sensor (18) antes de atribuir a potência à zona escolhida. Terá alguns segundos para efetuar a operação seguinte; caso não o faça, a função será automaticamente desativada.


Depois de seleccionar "FlexiDuo", pode atribuir a potência tocando num dos "controles de deslize" (2) de uma das zonas ligadas. O nível de potência e as respetivas variações são apresentados simultaneamente nos indicadores de potência (3) de ambas as zonas.

Para desativar esta funcionalidade, deve seleccionar o nível "0" para uma das zonas de cozedura. Além disso, quando a função for desativada, os níveis de potência e as funções atribuídos às zonas relacionadas são apagados.

IMPORTANTE: Coloque os recipientes de cozedura no centro da zona de cozedura, de forma a que os mesmos cubram, pelo menos, um dos pontos de referência (conforme apresentado abaixo).



FUNÇÃO FERVURA

Esta função ativa o controlo automático de fervura, que é uma grande ajuda para cozinhar massa, arroz, ovos, ferver alguns alimentos, etc. Está disponível apenas em zonas onde o símbolo  parece.

Hotpoint

ARISTON

Ativação da função

Para ativar a função, selecione a chapa e prima o sensor 6th SENSE (17) até o LED (19) localizado no ícone / se acender. Assim que a funcionalidade for ativada, o sinal aparecerá no indicador de potência (3); aparecerá um segmento em movimento, indicando que a cozedura está sob controlo do sistema. Quando o sistema detetar que está prestes a ferver, ouve-se um primeiro sinal sonoro.

Aproveite para preparar os seus alimentos para a fervura ou cozedura conforme pretendido. Passados 30 segundos, ouve-se um segundo sinal sonoro; se ainda não o tiver feito, está na altura de colocar os alimentos na panela. Após o segundo sinal sonoro, o sistema ativará o temporizador e cronómetro para que possa controlar durante quanto tempo os alimentos são fervidos.

30 segundos após ativar o cronómetro, ouve-se um terceiro sinal sonoro que avisa que a partir desse momento o sistema diminuirá a potência fornecida de modo a manter uma fervura branda e contínua. O temporizador ficará ativo até ao fim da cozedura.

Se quiser, pode desativar o temporizador e definir uma hora para a contagem decrescente e o desligar automático da chapa (consulte a secção Função de temporizador).

Desativação da função

Pode anular a função a qualquer momento desligando a chapa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

SUGESTÕES E RECOMENDAÇÕES

- Utilize frigideiras ou painéis com bases grossas e totalmente planas.
- Não deslize as frigideiras e painéis pelo vidro porque podem riscá-lo.
- Embora o vidro possa sofrer pancadas de frigideiras e painéis grandes sem extremidades afiadas, tente não bater no mesmo.
- Para evitar danificar a superfície vitrocerâmica, não arraste as frigideiras e painéis pelo vidro e mantenha as bases das mesmas limpas e em bom estado..
- Diâmetros recomendados de bases das frigideiras e painéis (consulte a 'Ficha de dados técnicos' fornecida com o produto).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



AVISO

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

Importante:

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

Se algo não funcionar

Antes de contactar a assistência técnica, efetue as verificações descritas abaixo.

O aparelho não funciona:

Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado.

As zonas de indução não produzem calor:

O recipiente não é adequado (não tem uma base ferromagnética ou é demasiado pequeno). Verifique se a base do recipiente atrai um íman ou utilize um recipiente maior.

Ouve-se um zumbido quando se começa a cozinhar nas zonas de indução:


Com recipientes que não são muito grossos ou que têm mais do que uma peça, o zumbido resulta da transmissão de energia diretamente à base do recipiente. O zumbido não é um defeito, mas se quiser evitá-lo de alguma forma, reduza ligeiramente o nível de potência ou utilize um recipiente com uma base mais grossa e/ou de uma peça.

O controlo tátil não se acende ou, apesar de se acender, não responde:

Não foi selecionada nenhuma zona de cozedura. Não se esqueça de selecionar uma zona de cozedura antes de a utilizar. Existe humidade nos sensores e/ou os seus dedos estão molhados. Mantenha a superfície do controlo tátil e/ou os seus dedos limpos e secos. A função de bloqueio está ativada. Desbloqueie os controlos.

Ouve-se o som de uma ventoinha ao cozinhar, que continua mesmo depois de cozinhar:

As zonas de indução têm uma ventoinha para manter o sistema eletrónico fresco. Só funciona quando os circuitos eletrónicos ficam quentes. Para novamente quando os circuitos arrefecem, independentemente de a placa estar ligada ou não.

O símbolo aparece  no indicador de potência de uma chapa: O sistema de indução não encontra uma frigideira ou panela numa chapa ou o recipiente não é o adequado.

A chapa desliga-se e a mensagem:

Hotpoint

ARISTON

CÓDIGO VISOR	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
C81 ou C82	Aparece nos indicadores.	Temperatura excessiva no sistema eletrónico ou sobre o vidro.	Aguarde um pouco para o sistema eletrónico arrefecer ou remova a frigideira ou panela para que o vidro possa arrefecer.
C85	Aparece no indicador de uma das chapas.	A frigideira ou panela utilizada não é adequada.	Desligue a placa, volte a ligá-la e experimente com outra frigideira ou panela.
C90	O aparelho desliga-se e a mensagem C90 aparece nos indicadores de potência (3).	O controlo tátil deteta que o sensor para ligar/desligar (1) está coberto e não permite que ligue a placa de indução.	Remova os eventuais objetos ou líquidos, mantendo a superfície de controlo tátil limpa e seca até desaparecer a mensagem.
C91	O aparelho desliga-se e a mensagem C91 aparece nos indicadores de potência (3).	O controlo tátil deteta que o sensor Stop&Go (6) está coberto e não permite que utilize a placa de indução.	Remova os eventuais objetos ou líquidos, mantendo a superfície do controlo tátil limpa e seca, e prima duas vezes o sensor Stop&Go (6) para remover a mensagem e voltar ao funcionamento normal.

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal.

Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).

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

SERVIÇO DE PÓS-VENDA

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

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

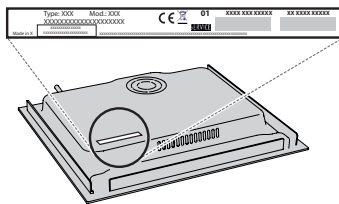
1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

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

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

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

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



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

SERVICE

I 000000000000



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

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

No caso de uma instalação de encastramento, contacte o Serviço Pós-Venda para solicitar o kit de parafusos de montagem 4801 211 00112.

