

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

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

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

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

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

### МОНТИРАНЕ

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


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


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

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


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО


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

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


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

### **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

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

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

### **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ**


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

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

### **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ**

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

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

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

### **СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ**

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

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

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

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

### **ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

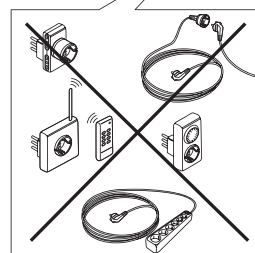
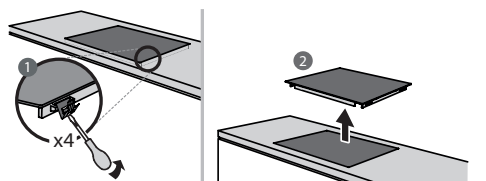
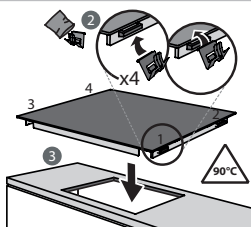
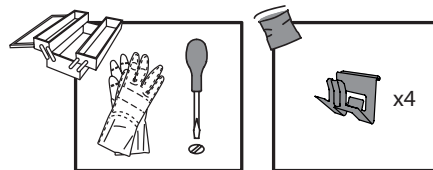
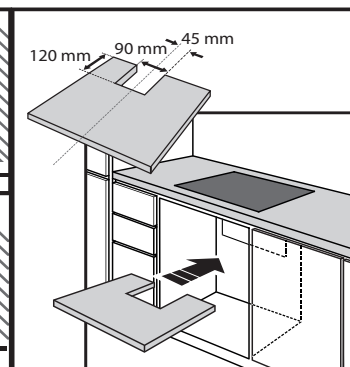
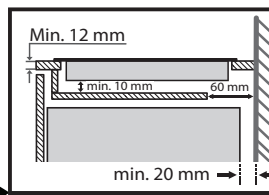
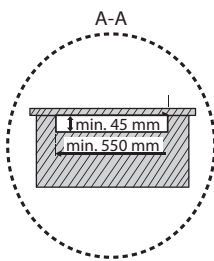
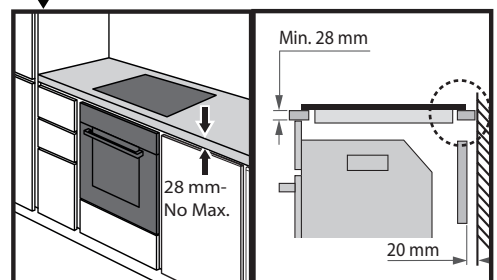
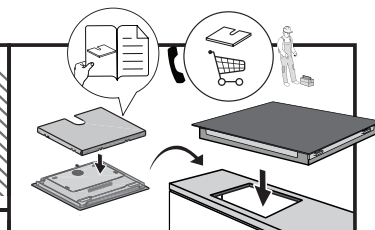
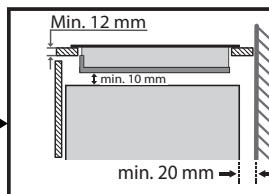
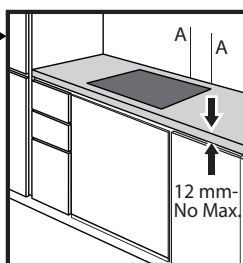
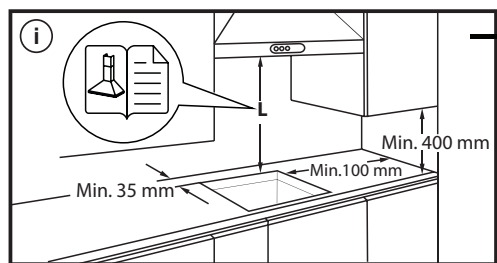
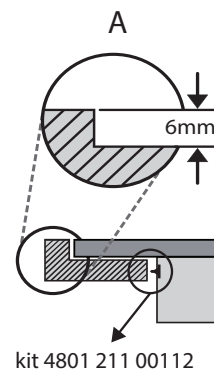
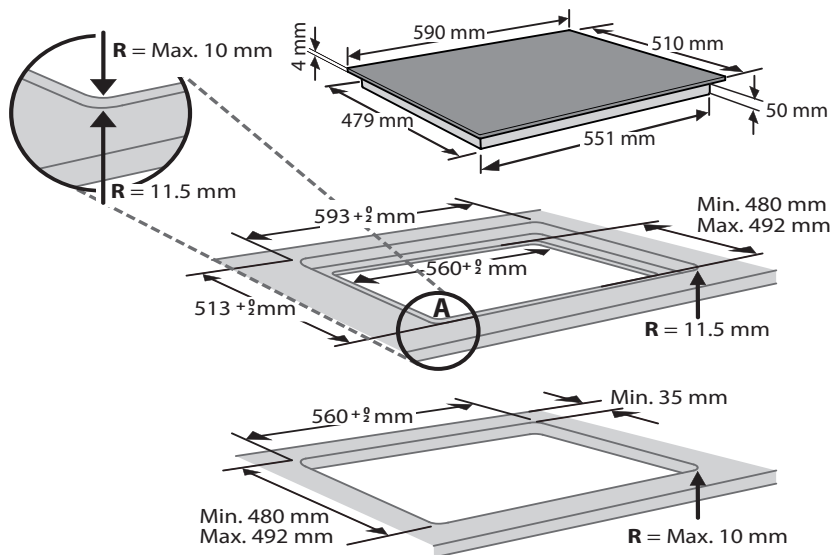
Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

### **ЗАБЕЛЕЖКА**

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



МОНТИРАНЕ

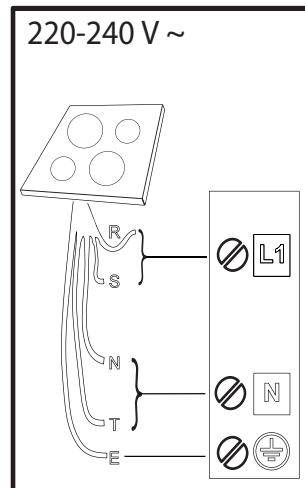
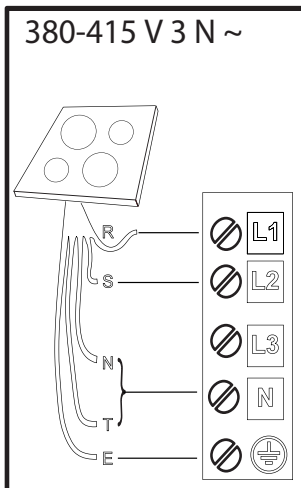
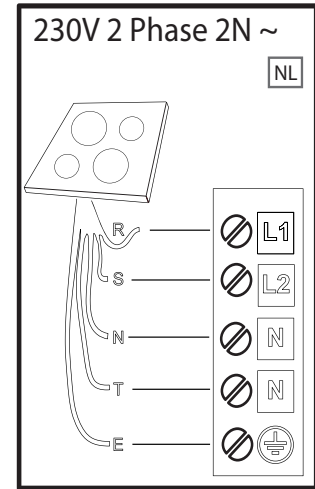
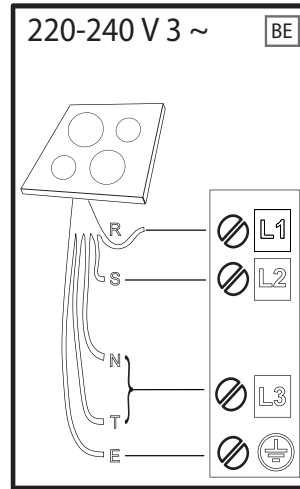
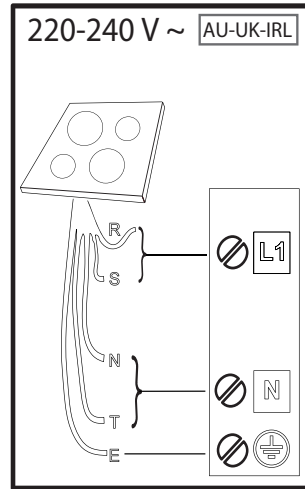
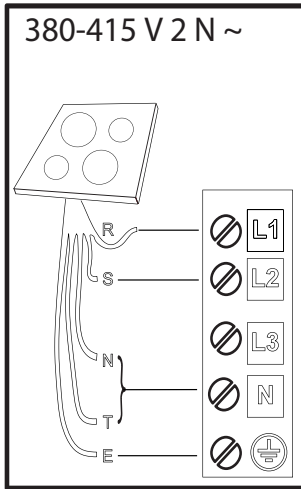


## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

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

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

Уверете се, че напрежението, указано на табелката с номиналните данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви. Заземяването на уреда е задължително по закон: използвайте проводници (включително заземяващия проводник) само с подходящ размер.



**R**

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

**S**

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

**T**

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

 = **E**

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

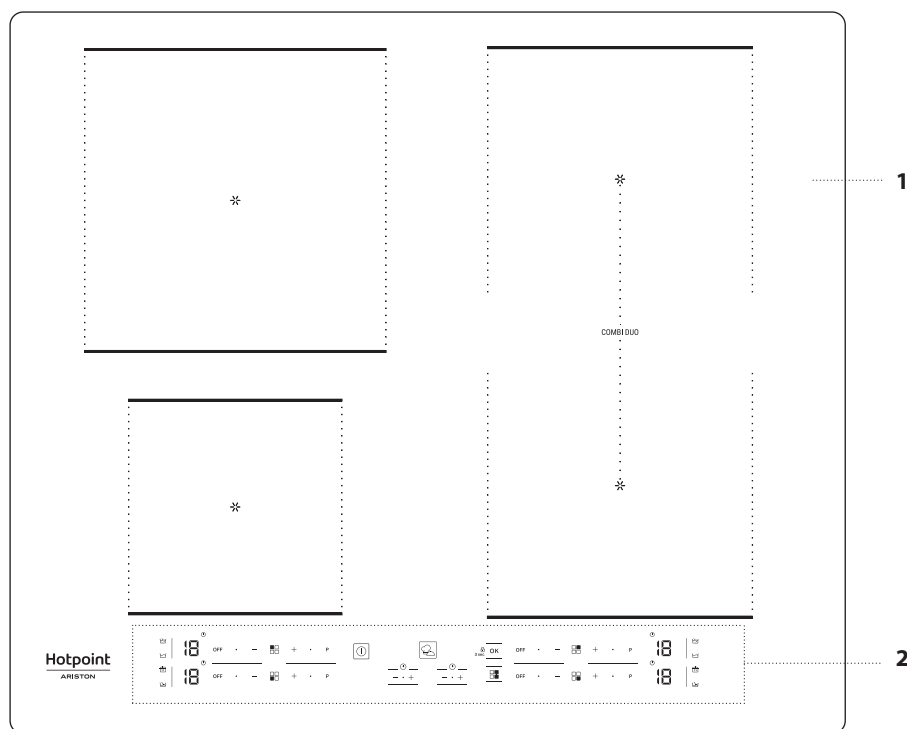
**N**

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

**Hotpoint**

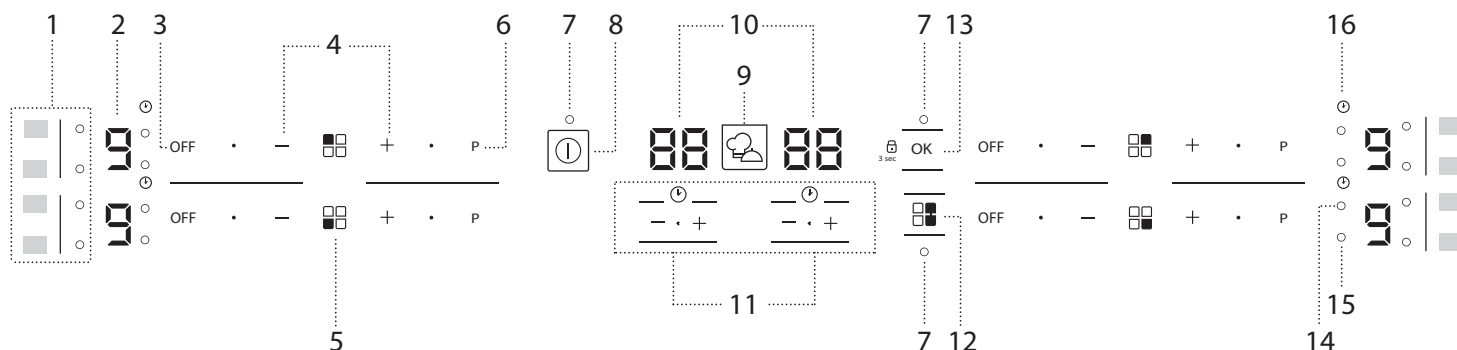
ARISTON

# ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО



1. Плоча за готвене
2. Панел за управление

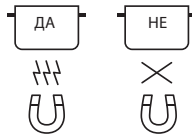
## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Символи/активиране на специалните функции</li> <li>2. Избрано ниво на мощността</li> <li>3. Бутон за изключване на нагревателната зона</li> <li>4. Бутони за регулиране на мощността</li> <li>5. Означение на нагревателната зона</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Бутон за вертикална нагревателна зона (Booster)</li> <li>7. Сигнална светлина за включена функция</li> <li>8. Бутон за Включване/Изключване</li> <li>9. Бутон My menu</li> <li>10. Индикатор за продължителността на готвене</li> <li>11. Кухненски таймер</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Бутон COMBI DUO</li> <li>13. Бутон ОК (Потвърждаване)/Блокиране на панела за управление – 3 секунди</li> <li>14. Индикатор за активен таймер</li> <li>15. Индикатор за избор на зона</li> <li>16. Символ на индикатора на таймера</li> </ol> |
|--|---|---|


# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ



Използвайте само тенджери и тигани от феромагнитни материали, подходящи за работа с индукционни готварски плотове:

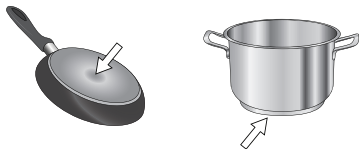
- тенджери и тигани от емайлирана стомана
- чугунени тенджери и тигани
- специални тенджери и тигани от неръждаема стомана, подходяща за индукционно готвене

За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има означение  (обикновено нанесено на дъното). Може да използвате магнит, за да проверите дали съдът е от феромагнитни материали. Качеството и структурата на основата на съда за готвене могат да повлияят на процеса на готвене. Някои индикации за диаметъра на основата не отговарят на действителния диаметър на феромагнитната повърхност.

При някои тенджери и тигани само част от дъното е направено от феромагнитен материал, докато останалите части са направени от друг вид материал, който не е подходящ за индукционно готвене. Тези зони могат да се нагреят до различно ниво или при по-ниска температура. В някои случаи, когато дъното е направено основно от материали, които не са феромагнитни, е възможно котлонът да не разпознае, че има поставен тиган и следователно да не включи зоната за готвене.



За осигуряване на максимална ефективност използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно, което осигурява равномерно разпределение на топлината. Ако дъното не е равно, това ще повлияе на мощността и топлопроводимостта.




## Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не поставяйте празни тенджери или тигани върху включения готварски плот. Плотът има вградена система за безопасност, която непрекъснато следи температурата и автоматично го изключва, когато регистрира прекомерно висока температура. При нагряване на празни съдове или съдове с тънко дъно температурата може да се повиши твърде бързо и функцията за автоматично изключване да не успее да сработи навреме, което ще доведе до повреда на съда или повърхността на плота. В такъв случай не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се появи съобщение за грешка, свържете се със сервизния център.

## Минимален диаметър на дъното на съда за различните нагревателни зони

За да се гарантира правилната работа на плота за готвене, използвайте съдове за готвене с подходящ минимален диаметър (вижте долната таблица).

Винаги използвайте зоната за готвене, която съответства най-добре на минималния диаметър на дъното на готварския съд. Поставете готварския съд, като се уверите, че е добре центриран върху използваната зона за готвене. Не се препоръчва използването на готварски съдове, чието дъно превишава обиколката на използваната зона за готвене.

Ø мин. 	100 мм	150 мм	120 мм	220 мм

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

С помощта на тази принадлежност може да използвате тенджери и тигани, които не са подходящи за индукционни котлони. Важно е да имате предвид, че използването на адаптера оказва влияние върху ефективността и следователно на времето, необходимо за загреване на храната. Използването на адаптера е ограничено, тъй като температурата, която достига неговата повърхност, зависи до голяма степен от тенджерата/тигана, колко плоско е дъното и какъв тип храна се приготвя. Използването на тенджерата или тигана с по-малък диаметър от диска на адаптера може да доведе до натрупване на топлина, която не се предава на тенджерата или тигана и впоследствие както котлонът, така и дискът да почернеят. Съобразете диаметъра на тенджерите/тиганите и котлона с диаметъра на адаптера.

# ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

## ОПРЕДЕЛЯНЕ НА МОЩНОСТТА

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

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


### Настройка на мощността на плота:

В продължение на 60 секунди след свързване на уреда към електрическата мрежа е възможно да се зададе максималната мощност на плота. Натиснете най-десния бутон "+" на таймера и го задръжте за най-малко 5 секунди. На екрана се извежда символът "PL".

Натиснете бутон  за да потвърдите.

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

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

Потвърдете, като натиснете .

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

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

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

## ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:

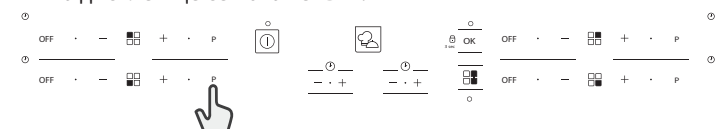
- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- Натиснете бутон "P" на първата клавиатура горе вляво и го задръжте за 5 секунди.

Ако има зададени сигнализации, те остават активни.

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

За включване и изключване на демонстрационния режим

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



**Hotpoint**

ARISTON

## ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

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

### РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

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

Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

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



### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА

OFF · - · [4-zone icon] · + · P

#### Включване на нагревателна зона:

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

#### Изключване на нагревателна зона:

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

### БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

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

### КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

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

#### Включване на таймер:

Натиснете бутон "+" или "-" за да зададете желаната продължителност на работа на използваната нагревателна зона. Ще светне индикатор заедно със съответния символ ⌚. След изтичане на зададеното време се подава звуков сигнал и нагревателната зона автоматично се изключва. Времето може да бъде променяно във всеки един момент и е възможно няколко таймера да бъдат активирани едновременно. В случай че на плота за готвене бъдат активирани едновременно 2 таймера, индикаторът за избор на зона започва да мига и съответно избраното време на готвене се показва на централния дисплей.

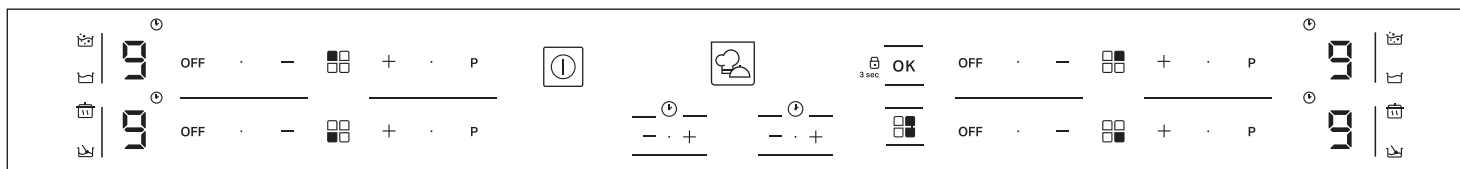
#### Изключване на таймер:

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

### ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕРА

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

## ФУНКЦИИ



### COMBI DUO

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

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

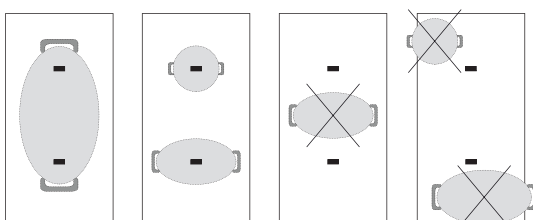
Ако свързващата двете зони част не е изцяло покрита, функцията се деактивира.

Може да използвате която и да било от клавиатурите отдясно.

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

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

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



### MY MENU

Бутон "My menu" включва специалните функции.

Поставете съда и изберете съответната нагревателна зона.

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

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

Функцията се активира след потвърждаване с бутон <sup>3sec</sup> OK.

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

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

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

### РАЗТОПЯВАНЕ

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

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



## ПОДДЪРЖА ТОПЛО

Тази функция позволява да поддържате храната при най-подходящата температура, обикновено след приключване на готвенето или при много бавно изпаряване на течността. Много подходяща за сервиране на храна с идеална температура.



## КЪКРЕНЕ

Функцията позволява да се поддържа температура за къкрене и да се готви продължително без опасност храната да загори. Много подходяща за рецепти, изискващи продължително готвене (ориз, сосове, печено) с течни сосове.



## КИПЕНЕ

Функцията служи за възвиране на вода и поддържане на кипенето с по-нисък разход на електроенергия. В съда за готвене трябва да се наляят около 2 литра вода (за предпочитане на стайна температура). Препоръчва се кипящата вода винаги да се наблюдава и периодично да се проверява какво количество остава. Ако съдовете са големи и количеството вода е повече от 2 литра, препоръчваме да използвате капак, за да оптимизирате времето за варене.

## ИНДИКАТОРИ



## ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

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



## НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

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

## ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

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

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



## ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### Важно:

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

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

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

## ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

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

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

## СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register).

### ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

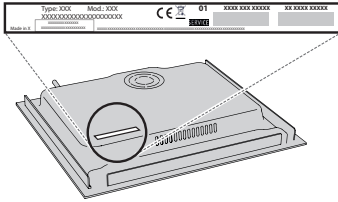
1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

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

За да получите съдействие, се обадете на номера, написан на книжката за гаранция, или следвайте инструкциите на уебсайта [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

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

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



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

SERVICE

SN 00000000000



- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

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

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

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

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