Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d’emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l’uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
ИнструкциЯ за употреба
Пайдалану нұсқаулығы

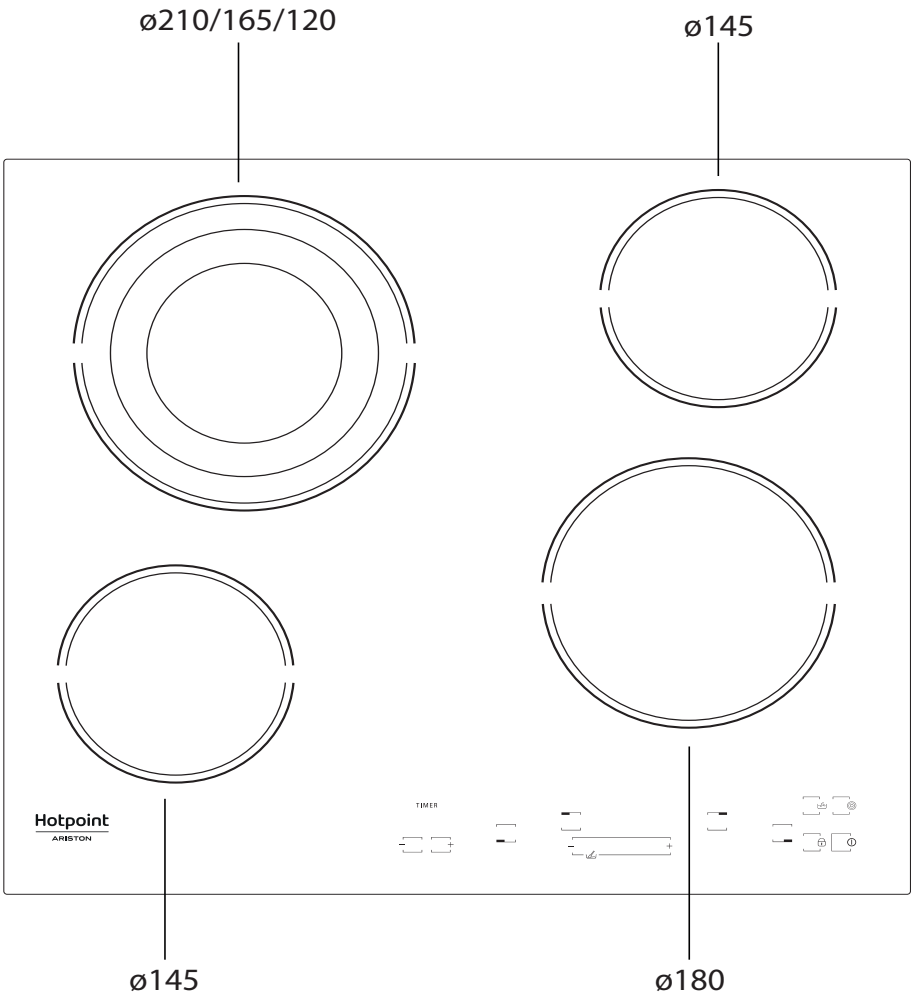


Návod k použití
Návod na použitie
InstrucΣiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
Foydalanish uchun ko’rsatmalar

Hotpoint
ARISTON

Hotpoint

ARISTON



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эти инструкции будут также доступны на вебсайте: **www.whirlpool.eu**

ОЧЕНЬ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном Руководстве и на самом приборе содержатся важные указания в отношении правил техники безопасности, с которыми необходимо ознакомиться и постоянно соблюдать их в дальнейшем.

⚠ Этот символ опасности, относящийся к технике безопасности, указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя прибора и других людей.

Каждое указание по технике безопасности отмечено символом опасности и следующими предупреждениями:

⚠ ОПАСНО **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.**

⚠ ОСТОРОЖНО Указание на опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.

Все указания по технике безопасности содержат сведения о имеющихся потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Следите за выполнением перечисленных ниже требований:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед выполнением любых операций по монтажу необходимо отключать прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами техники безопасности. Запрещено ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Прибор должен быть обязательно заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Не тяните за кабель электропитания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 летне следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны осуществлять уход за прибором и его чистку без надзора со стороны взрослых
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время работы прибора и сразу после выключения. Не допускайте контакта прибора с тканями или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов:

- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира или масла.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- Если на поверхности появилась трещина, выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей со стеклянной поверхностью).
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.
- Приготовление на варочной панели блюд с большим количеством жира или масла при отсутствии надлежащего контроля опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой; выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой или противопожарным одеялом. Не храните на варочной поверхности различные предметы: это грозит пожаром.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, поскольку они могут нагреться.
- После использования выключите варочную панель с помощью панели управления, не полагаясь на детектор наличия кастрюли (только для индукционных плит).

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♺).Различные элементы упаковки следует не выбрасывать, а утилизировать в соответствии с местными нормами.

Утилизация

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного вредного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

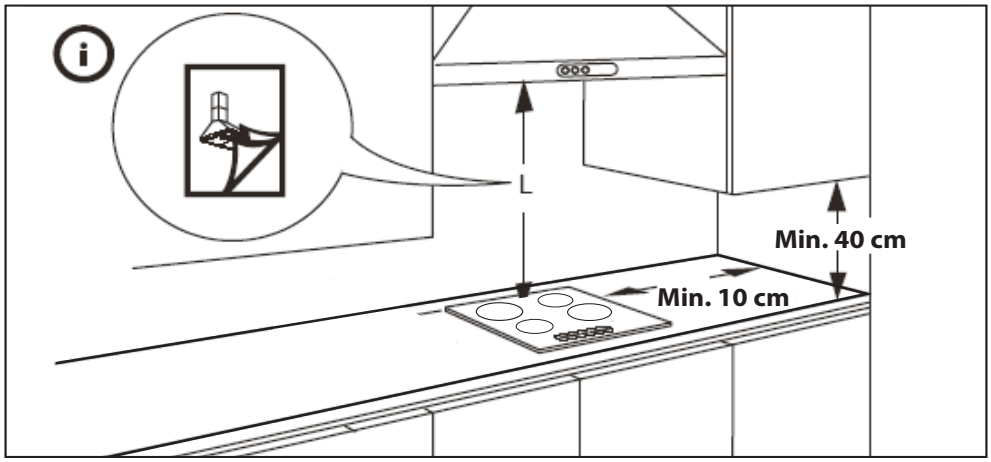
Символ на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами; его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

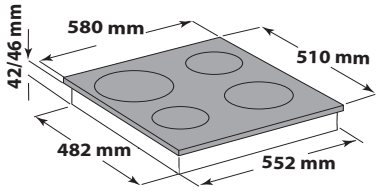
- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза ( ) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

МОНТАЖ

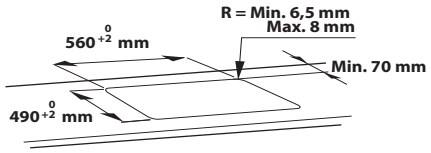
После распаковки изделия проверьте, не было ли оно повреждено во время транспортировки. В случае возникновения вопросов или проблем обращайтесь к продавцу или в сервисный центр. Габариты и указания по монтажу смотрите на иллюстрациях в этом разделе. Необходимо соблюсти минимальное требуемое расстояние между варочной панелью и устанавливаемой над ней вытяжкой. Дополнительную информацию смотрите в инструкции к вытяжке.

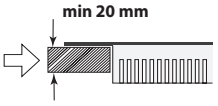


580 X 510 mm

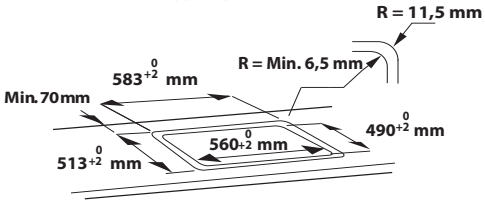


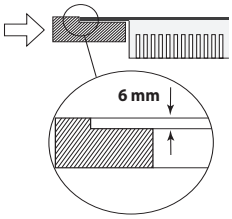
СТАНДАРТНАЯ УСТАНОВКА



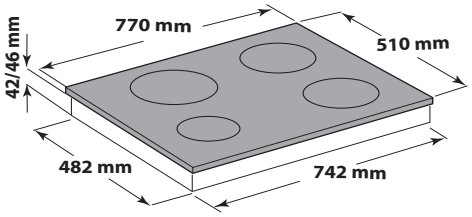


УСТАНОВКА ЗАПОДЛИЦО

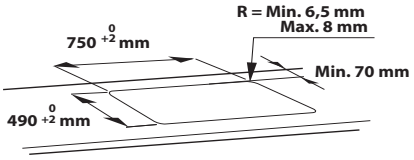


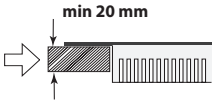


770 X 510 mm

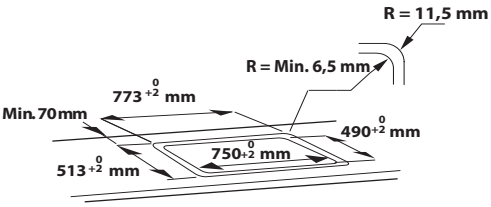


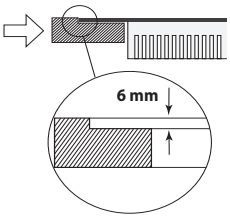
СТАНДАРТНАЯ УСТАНОВКА





УСТАНОВКА ЗАПОДЛИЦО



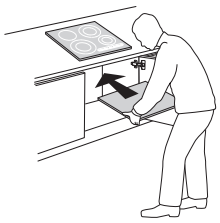


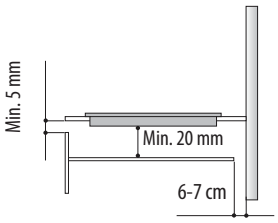
⚠ ОСТОРОЖНО

- **Установите под варочной панелью разделительную панель.**
- **В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.**
- **После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.**

ВНИМАНИЕ:

- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- Не размещайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты воздействию пара или влаги, поскольку оно приводит к их повреждению



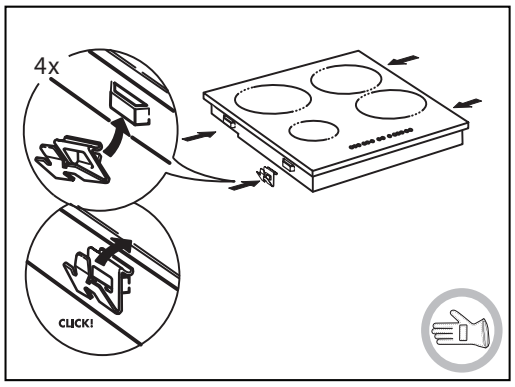


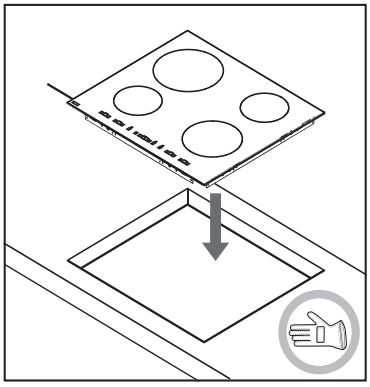
РАЗМЕЩЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После подключения к сети электропитания (см. раздел “Электрическое подключение”) установите все фиксирующие зажимы на соответствующих разъемах по бокам варочной панели, как показано на рисунке. Затем вставьте варочную панель в предназначенное для нее место и убедитесь, что стеклянная поверхность горизонтальна и параллельна поверхности столешницы. Фиксирующие зажимы пригодны для столешниц из любых материалов (дерево, мрамор и т.п.).

ВНИМАНИЕ:

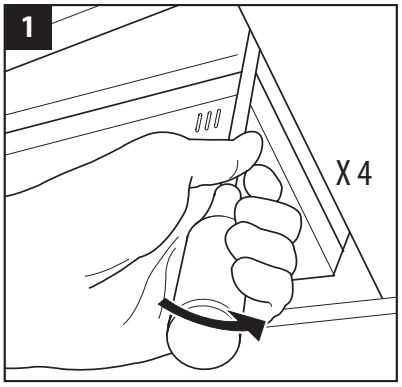
- при установке пользуйтесь перчатками.

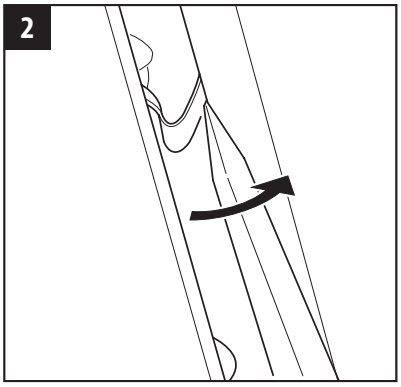


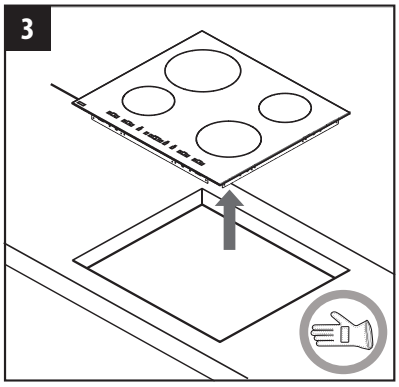


ДЕМОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.

- Для демонтажа варочной панели воспользуйтесь отверткой (не предоставляется), чтобы снять фиксирующие зажимы на нижней стороне прибора.







ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

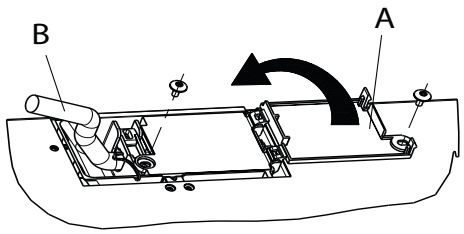
- **Отключите прибор от электросети.**
- **Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования**

- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.**
- **Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.**
- **Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.**

Подсоединение к клеммной колодке

При подключении к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F в соответствии с приведенной ниже таблицей.

Провода	**Число x размер**
220-240V ~ + ⏚	3 x 4 mm²
230-240V ~ + ⏚	3 x 4 mm² (только для Австралии)
220-240V 3~ + ⏚	4 x 1,5 mm²
380-415V 3N~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
380-425V 2N~ + ⏚	4 x 1,5 mm²



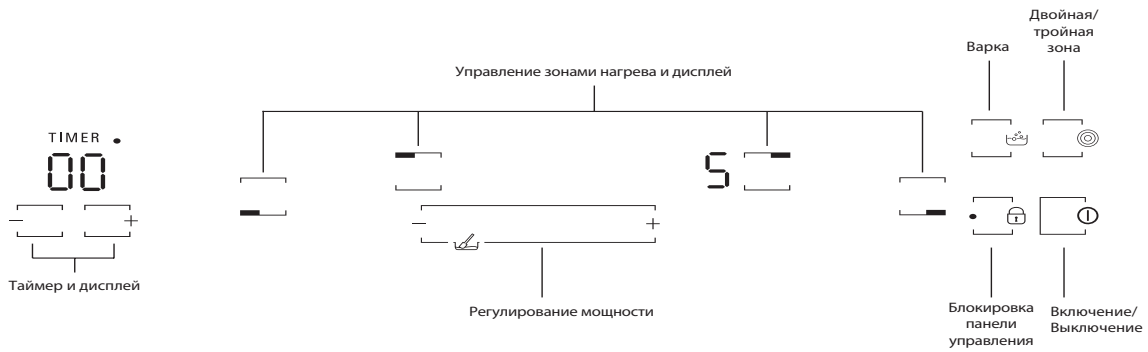
Выполните подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

ВАЖНО: желто-зеленый заземляющий провод должен быть подсоединен к клемме с соответствующим символом ⏚ и должен быть длиннее других проводов.

- Проверьте схему подключения снизу варочной панели и установите/снимите перемычки в соответствии с типом подключения;
- Удалите около 70 мм оболочки кабеля электропитания (B);
- Удалите около 10 мм оболочки проводников. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
- Закрепите кабель электропитания (B) с помощью кабельного зажима.
- Закройте клеммную коробку крышкой (A), закрепив ее прилагаемым в комплекте винтом.
- По завершении подсоединения электрических компонентов вставьте варочную панель в предназначенное для нее место.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления



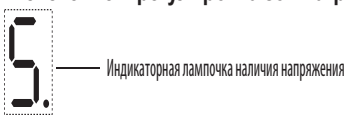
Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (на дисплее высвечивается “Lo”). Чтобы разблокировать панель управления, прикоснитесь к элементам управления «Блокировка панели управления» на 2 секунды. Индикатор блокировки на панели управления отключается, и варочная панель может быть использована. Прочтите Пункт «Блокировка панели управления» для более подробной информации.

Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель нажмите кнопку ⏻, пока не включится дисплей зоны нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева. Если в течение 30 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна из функций, панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



Поставьте горшок в зону приготовления пищи, включите варочную панель, активируйте нужную зону приготовления, нажав соответствующую кнопку «выбора зоны»: на дисплее появится «5». Проведите пальцем по «элементу управления мощностью», чтобы выбрать требуемый уровень мощности, от мин. 0 до макс. 9. Чтобы подтвердить выбор, подождите 10 секунд или коснитесь Опять же управление выбором зоны.

Выключение варочных зон

Для выключения конфорки выберите уровень «0» с помощью «регулятора мощности».
При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква “H”.

Блокировка панели управления 🔒



Эта функция блокирует элементы управления, чтобы предотвратить случайную активацию плиты. Чтобы активировать блокировку панели управления, нажмите «Блокировка панели управления»; Звучит акустический сигнал, и на дисплее появляется световой индикатор. Панель управления заблокирована, за исключением функции выключения. Для деактивации блокировки панели управления повторите процедуру активации.

Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также попадание любых предметов на кнопки управления могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

Таймер

Таймер позволяет задавать длительность приготовления пищи вплоть до 99 минут (1 час и 39 минут) отдельно для одной зоны нагрева. Выберите зону нагрева, прикоснитесь к кнопакм управления таймером “-” или “+”; послышится звуковой сигнал, свидетельствующий о включении функции. На дисплее отображается “00”. Установленное на таймере значение можно повышать или уменьшать с помощью кнопок “+” или “-”. После установки нужного времени дисплей будет мигать еще 10 секунд, после чего начнется обратный отсчет времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается. Чтобы отключить таймер, выберите зону нагрева, прикоснитесь одновременно к кнопкам управления таймером “-” и “+”.

ВНИМАНИЕ:

- Точка, мигающая рядом с уровнем нагрева, свидетельствует об активации таймера для этой конфорки.
- Таймер обслуживает все зоны нагрева, но может быть активен только для одной из зон.

Индикатор остаточного тепла.

⚠ ОСТОРОЖНО

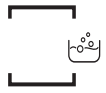
Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура.

Если на дисплее высвечивается H, зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло.

После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Специальные режимы

В некоторых моделях имеются специальные функции:

Tugma	Funksiya Nomi	Ko'rgazmali belgilash	Tavsif
	Двойная/ тройная зона	1 yoki 2-LED-chiroq yonadi 	Кнопка активирует двойную или тройную зону нагрева (если имеется). Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Выберите уровень нагрева и однократно прикоснитесь к кнопке для активации двойной зоны нагрева или два раза – для активации тройной зоны нагрева Для деактивации этой функции просто нажмите кнопку еще раз. Светодиодные индикаторы над кнопками управления горят только в том случае, если функция активна для данной зоны нагрева.
	Варка	Displeydagi yozuv: 	Эта функция устанавливает максимальную мощность нагрева для данной зоны (например, для быстрого доведения воды до кипения). Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева и прикоснитесь к кнопкам кипячения. Через 10 минут после включения функции соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9. Для деактивации функции просто нажмите еще раз на ту же кнопку или снизьте уровень нагрева кнопкой "-". Эту функцию можно использовать в комбинации с функцией двойной/тройной зоны.
	Растапливание	Displeydagi yozuv: 	Эта функция устанавливает уровень мощности, который подходит для медленного Тают тонкие продукты, не ставя под угрозу их (Шоколад, масло и т. Д.). После Позиционирование банка / аксессуара на выбранной кулинарной рецептуре Зоны, включите варочную панель, выберите зону приготовления и Коснитесь элемента управления мощностью над пиктограммой плавления. Функция плавления соответствует уровню мощности «2».ойной зоны.

Варочная панель оборудована функцией "автоматического выключения", которая выключает зону нагрева при отсутствии изменения настроек в течение определенного времени, в зависимости от уровня нагрева. Это время указано в нижеследующей таблице для каждого уровня нагрева.

Уровень мощности	Время автоматического выключения
1	10 часов
2	5 часов
3	5 часов
4	4 часа
5	3 часа
6	2 часа
7	2 часа
8	2 часа
9	1 час

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Уровень использования (указания в дополнение с существующему опыту и привычкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Варка	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
Высокая мощность	9-7	Жарка - кипячение	Идеальный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
		Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Идеальный режим, дающий возможность поддерживать сильное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	7-5	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Идеальный режим, дающий возможность поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение среднего промежутка времени, 10-20 минут) с предварительным подогревом
Средняя мощность		Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (продолжительное время).
	4-3	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
			Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	2-1	Растапливание - размораживание - сохранение блюда горячим - доведение ризотто до готовности	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, овощные рагу)
			Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)

Энергосбережение

Для достижения оптимальных результатов:

- Пользуйтесь кастрюлями и сковородами, диаметр дна которых равен диаметру конфорки (зоны нагрева).
- Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с плоским дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывайте кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.

ЧИСТКА

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Не пользуйтесь пароочистителями.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("H") не горит.**

ВНИМАНИЕ: не используйте абразивные чистящие средства или скребки. Они могут повредить стеклянную поверхность.

- После каждого использования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы не допустить образования нагара, который может возникать при оседании остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалять.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, впитывающей бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, описанные в разделе "Руководство по эксплуатации".
- Ознакомьтесь со следующей таблицей:

ОПИСАНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ДЕЙСТВИЯ
Варочная панель не выключается	Отсутствует электроснабжение	Проверьте правильность подключения прибора к электрической сети
	Неправильное подключение кабеля электропитания	Для выполнения подключения к электрической сети обратитесь к квалифицированному электрику.
	Авария варочной панели	Вызовите специалиста из сервисного центра
Панель включена, но на дисплее отображается «F» попеременно с «L»	Сильное освещение варочной панели в момень включения	Уменьшите освещение над панелью управления и снова включите варочную панель (отключите от источника питания и снова подключите)
Варочный выключатель включен, но «F» попеременно к одному Символ «0, A, C, E, t, H, J, U, S, 3, 4, r» является Отображается на дисплеях	Авария варочной панели	Перезагрузите варочную поверхность (отсоедините и снова подключите Источник питания), если проблема не устранена Послепродажное обслуживаниеvice
Нагрев отсутствует, но дисплей работает	Авария варочной панели	Вызовите специалиста из сервисного центра
Варочная панель издает 3 звуковых сигналов и отключается	Одновременно нажаты одна или более кнопок в течение более чем 3 секунд	Удалите предмет или жидкость с панели управления
Невозможно выключить варочную панель	Авария варочной панели	Отключите варочную панель от электросети и обратитесь в сервисный центр
Нагрев отключается периодически, даже если на панели управления значение не меняется.	Это нормальное явление.	Циклическое включение/выключение обеспечивает регулировку нагрева. В некоторых случаях защита от перегрева может выкоючать нагрев на некоторое время во избежание повреждения стеклянной поверхности. К таким примерам относятся: готовка в течение длительного времени при высоком уровне нагрева, использование кастрюль, меньших по размеру, чем диаметр нагревательного элемента, не совсем плоское дно кастрюль.
Варочный выключатель включен, но «F» попеременно На «c» отображается на дисплеях	Перегрев панели управления	Подождите, пока температура панели управления не остынет. Варочная панель автоматически включится, когда Температура опускается ниже рабочего предела.

ВНИМАНИЕ: Во избежание невосстанавливаемых повреждений:

- не пользуйтесь кухонной посудой, имеющей не совсем плоское дно;
- не пользуйтесь металлической посудой с эмалированным дном;
- не помещайте горячие сковородки или кастрюли на панель управления.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.
При этом необходимо сообщить:

- краткое описание неисправности;
- тип продукта и точное название модели;
- сервисный номер (12-значное число после слова Service на паспортной табличке на нижней стороне варочной панели или в Листке описания изделия)
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в авторизованный сервисный центр (в сервисном центре гарантируется использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора). Запасные части имеются в наличии в течение 10 лет.

RU

400011116246

08/17