

## SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual on <http://docs.hotpoint.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

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.

⚠ 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.

⚠ **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 shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ **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 - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, 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.

### 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.

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ 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 electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance 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 electric shock.


### CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

---

 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). 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.

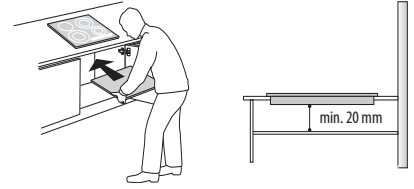
### **DECLARATION OF CONFORMITY**

This appliance meets the Ecodesign requirements of European Regulation n. 66/2014, in compliance with the European standard EN 60350-2.

---

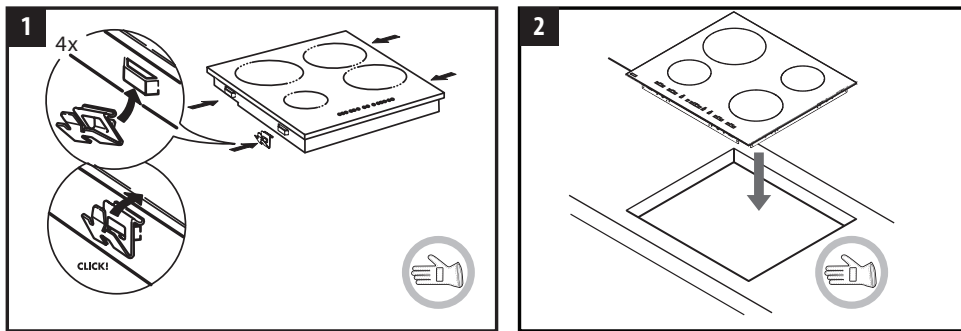
## INSTALLATION

- The cooktop must be set into a worktop between 20 mm and 50 mm deep.
- There must be nothing between the cooktop and the oven (cross rails, brackets, etc.).
- The distance between the lower face of the glass ceramic hob and the cupboard or separating panel must be at least 20 mm.
- If the cooktop is to be installed next to a column unit, leave a distance of at least 100 mm from the edge of the cooktop to the side of the column unit.
- For built-in dimensions and installation see the picture in this paragraph.
- A minimum distance must be maintained between the hob and the hood above it. Please refer to the user manual of the hood for more informations.
- Apply the supplied gasket to the cooktop (unless it has already been fitted), after having cleaned its surface.
- **Do not install the cooktop near a dishwasher or washing machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture, which could damage them.**
- If an oven (from our range of ovens) is installed beneath the cooktop, make sure that it is equipped with a cooling system. If the temperature of the electronic circuits exceeds the maximum permitted temperature, the cooktop will switch off automatically; in this case, wait for a few minutes until the internal temperature of the electronic circuits reaches a tolerable level, at which point it will be possible to switch the hob on again.

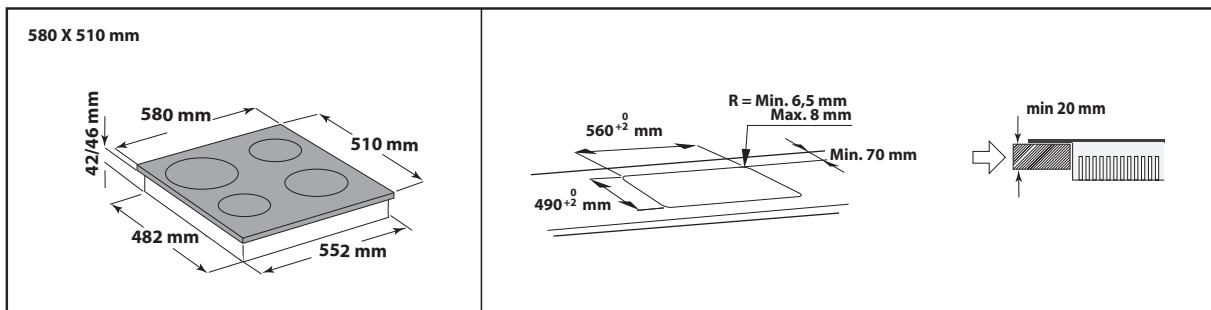
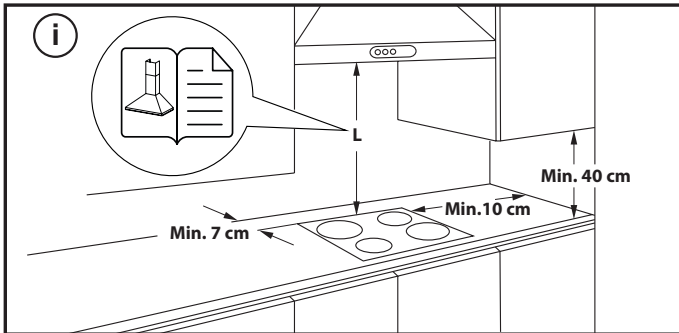


### PLACING THE HOB

After the electrical connection (see the chapter "Electrical connection"). Position each fixing clips on the dedicated slots on the lateral sides of the hob as shown in the picture. Then push the hob inside the cut out and check that the glass is flat and parallel to the worktop. The fixing clips are designed for every type of worktop material (wood, marble, etc).



### DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



## ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.






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.

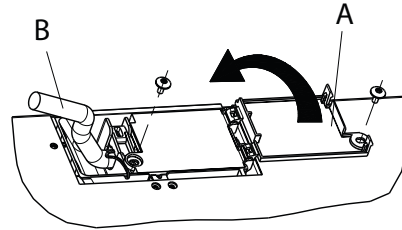
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

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

### CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK

For the electrical connection, use an H05RR-F cable as specified in the table below.

CONDUCTORS	AMOUNT x SIZE
220-240V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup> (Australia only)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



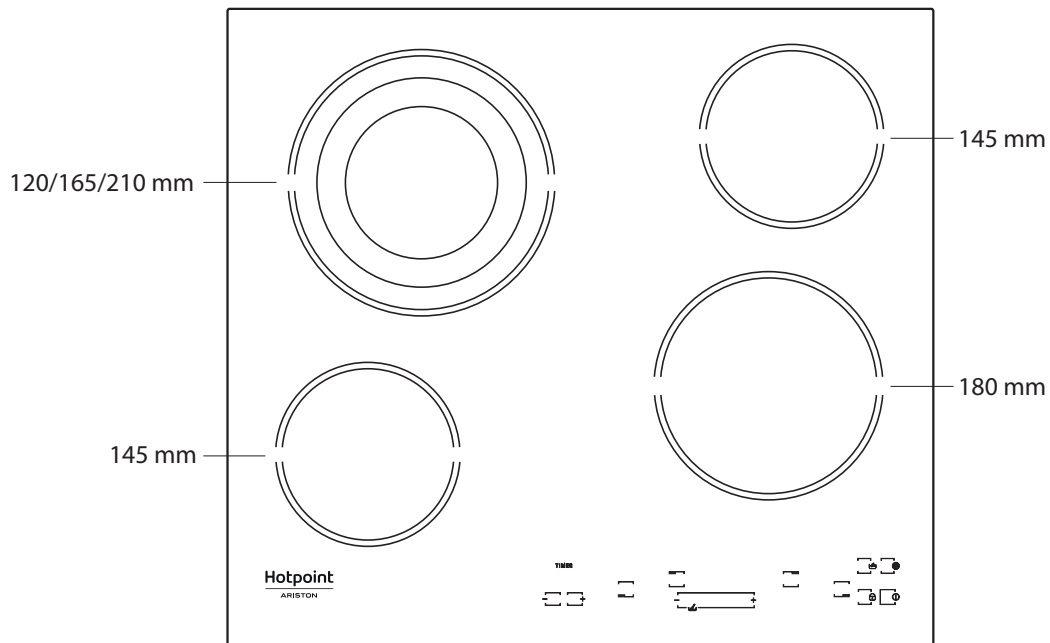
**The appliance must be connected to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.**

**ATTENTION:** the power supply cable must be long enough to allow the cooktop to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base.

**NOTE:** the yellow/green earth wire must be connected to the terminal with the symbol  and must be longer than the other wires.

- Remove approx. 70 mm of the cable sheath from the power supply cable (B).
- Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Then insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram placed close to the terminal block itself.
- Secure the power supply cable (B) by means of the cable clamp.
- Close the terminal board with the cover (A) securing it with the screw provided.
- After the electrical connection, fit the hob from the top and hook it to the support springs, according to the illustration.

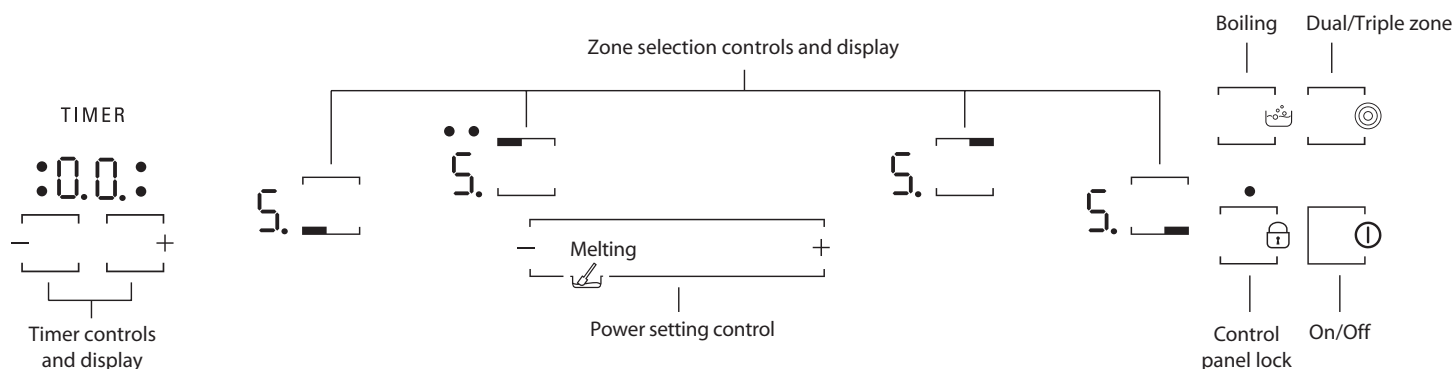
## PRODUCT DESCRIPTION




**Hotpoint**

ARISTON

## CONTROL PANEL



## FIRST TIME USE

After connecting the hob to the electrical power supply, the control panel is locked. To unlock the control panel, touch the  control for 2 seconds.

The control panel lock indicator switches off and the hob can be used. Read the "Control panel lock" paragraph for more details.

## DAILY USE

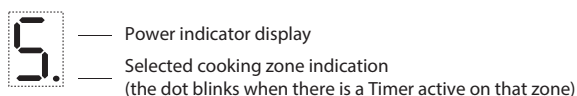
### SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, touch the  control until the cooking zone displays light up.

To switch off, touch the same control until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated.

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

### SWITCHING ON AND ADJUSTING COOKING ZONES



Place the pot on the desired cooking zone and switch on the hob. Activate the selected cooking zone by touching the corresponding "Zone selection control". "5" will appear on the display. Slide the finger over the "Power setting control" to select the required power level, from min. 0 to max. 9. To confirm the selection wait 10 seconds or touch again the same "Zone selection control".

### DEACTIVATION OF COOKING ZONES


To switch off the cooking zone, select the level "0" with the "Power setting control".

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



### CONTROL PANEL LOCK

This function locks the controls to prevent accidental activation of the hob.

To activate the control panel lock, touch  control; an acoustic signal sounds and a luminous indicator appears on the display. The control panel is locked except for the switching off function.

To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure.

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

### TIMER

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


Select the cooking zone to be used, touch the timer "-" or "+" controls and a beep signals the function. The display shows "00". The Timer value can be decreased and increased by keeping the finger on the controls "+" or "-". After the Timer value selection, the display continues to blink for 10 seconds before the countdown starts.

When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically. To deactivate the timer, select the cooking zone, touch the Timer controls "-" and "+" simultaneously.

### IMPORTANT:

- The dot blinking next to the power level display shows that the Timer function is active on that zone.
- In case of more than one timer active, display shows the timer with the shorter duration and corresponding indicator blinks.

### H RESIDUAL HEAT INDICATOR





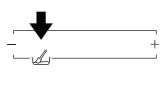

If the display shows , the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

When the cooking zone cools down, the display goes off.

### IMPORTANT: To avoid a permanent damage the hob:

- do not use pots with bottoms that are not flat;
- do not use metal pots with enamelled bottom;
- do not place hot pots/pans over the control panel.

### SPECIAL FUNCTION

BUTTON	FUNCTION NAME	VISUAL INDICATION	DESCRIPTION
	Dual/Triple zone	1 or 2 LEDs switch on: 	The control activates the double or triple zone (if available). After positioning the pot/accessory on the chosen cooking zone, switch on the hob and select the cooking zone. Select the power level and touch the control one time to activate the dual zone or two times to activate the triple zone. To deactivate the function, simply touch the same button. LEDs near the zone display are switched on only when the function is active for the selected zone.
	Boiling	Display shows: 	This function sets the zone maximum power (for example to quickly bring water to the boil). After positioning the pot/accessory on the chosen cooking zone, switch on the hob, select the cooking zone and touch the boiling controls. After 6 minutes of usage of this function, the appliance automatically sets the zone to level 9. To deactivate the function simply touch the same control or lower the power level with "-". It is possible to use this function in combination with dual/triple zone function.
	Melting	Display shows: 	This function sets a power level that is suitable for slowly melting delicate products without compromising their sensory quality (chocolate, butter, etc.). After positioning the pot/accessory on the chosen cooking zone, switch on the hob, select the cooking zone and touch the power setting control over the melting icon. The function melting corresponds to power level "2".

The hob is also equipped with the “auto shut off” function that switch off the cooking zone if no power level modification is done after a specific time frame depending on the power setting itself. In the table there is the time duration of each power level.

POWER LEVEL	AUTO SHUT OFF TIME
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour

## POWER LEVEL TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
<b>Maximum power</b>	<b>Boiling</b>	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	9 – 7	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling.
<b>High power</b>		Browning – slow frying – boiling – grilling	Ideal for slow frying, maintaining a high boil, cooking and grilling (short duration, 5-10 minutes).
	7 – 5	Browning – cooking – stewing – slow frying – grilling	Ideal for slow frying, maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating.
<b>Medium power</b>		Cooking – stewing – slow frying – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (long duration).
	4 – 3	Cooking – simmering – thickening – creaming pasta	Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), creaming pasta.
Ideal for prolonged cooking (volumes of less than a litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).			
<b>Low power</b>	2 – 1	Melting – defrosting – keeping food hot – creaming risottos	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food hot (e.g. sauces, soups, minestrone).
			Ideal for keeping just-cooked food hot, creaming risottos and keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).

## MAINTENANCE AND CLEANING

### **Disconnect the appliance from the power supply.**

- Do not use steam cleaning equipment.
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.

- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific 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

If the hob will not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem.

- Read and follow the instructions given in the section "Daily use".
- Consult the table below for instructions.

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

FAILURE DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	MEASURE
The hob does not switch on.	Missing power supply.	Check that power supply is on.
	Wrong connection of the main cable.	Call a qualified technician to check the cable connection.
	Hob failure.	Call after sales service.
The hob switch on but "F" alternately to "L" is shown on each display.	Strong light over the hob during start up.	Reduce light over the control panel, restart the hob (disconnect and reconnect to the power supply).
The hob switch on but "F" alternately to one of "0, A, C, E, t, H, J, U, 5, 3, 4, r" symbol is shown on the displays.	Hob failure.	Restart the hob (disconnect and reconnect to the power supply), if the problem persists call after sales service.
Heater does not heat up but the display is on.	Hob failure.	Call after sales service.
The hob plays 3 acoustic signals and then shut off.	One or more buttons are continuously pressed for more than 3 seconds.	Remove any object or liquid that is placed over the control panel.
Not possible to switch the hob off.	Hob failure.	Disconnect the hob from power supply and call After sales service.
The heater is not continuously on, it switches on and off cyclically even if on the display the power lever does not change.	Normal functioning of the hob.	The on/off cycle allows the power regulation of the heater and is completely normal. In some cases a thermal protection could switch off the heater for some time to avoid the glass damage. Examples of such cases are: cooking long time at high power level, usage of pots smaller than the heating element, pot bottoms not flat.
The hob switch on but "F" alternately to "c" is shown on the displays.	Control panel overheating.	Wait until control panel temperature cool down. The hob will automatically switch on when the temperature drops below operating limit.

## AFTER-SALES SERVICE

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register).

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

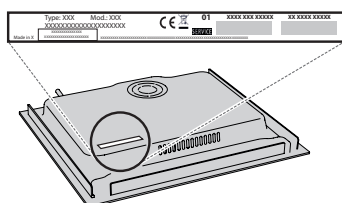
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the suggestions given in the **TROUBLESHOOTING**.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the instructions on the website [www.hotpoint.eu](http://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 service number (number after the word Service on the rating plate). The service number is also indicated on the guarantee booklet;



- 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).

Загрузите полную версию инструкции по эксплуатации с сайта <http://docs.hotpoint.eu> или позвоните по номеру телефона, указанному в гарантийном буклете.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее под рукой для обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной панели.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно - опасность пожара. Не пытайтесь тушить возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут - опасность пожара.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: кухни для работников на фабриках, в офисах и других организациях; деревенские гостевые дома; номера отелей, мотелей и прочие заведения гостиничного типа.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор на открытом воздухе.

## УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек - опасность травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший центр послепродажного обслуживания. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети - опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все столярные работы, удалите все стружки и опилки.

⚠ Если прибор устанавливается не над духовкой, разместите отделяющую панель (не входит в комплект поставки) в мебельном модуле под прибором.



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.


⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

## ЧИСТКА И УХОД

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители - опасность поражения электрическим током.

⚠ Не пользуйтесь абразивными и коррозионными моющими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками.

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА


Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.

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

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь остаточным теплом зоны нагрева, выключая последнюю за несколько минут до готовности блюда.

Основание кастрюли или сковороды должно полностью закрывать зону нагрева; использование посуды, размер которой меньше зоны нагрева, ведет к потерям энергии.

Готовьте блюда под плотно прилегающей крышкой, используйте как можно меньше воды. Приготовление без крышки значительно увеличивает затраты энергии.

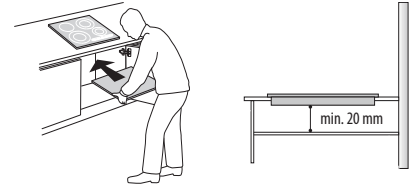
Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Данное устройство соответствует требованиям экодизайна, изложенным в Европейском Регламенте № 66/2014, в соответствии с европейским стандартом EN 60350-2.

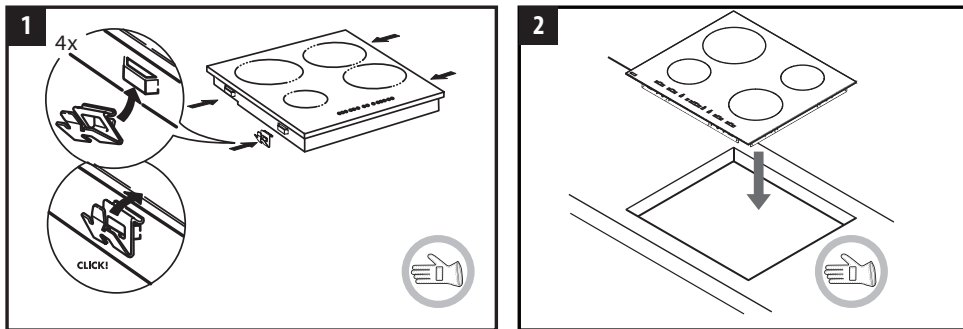
## МОНТАЖ

- Варочная панель встраивается в столешницу толщиной 20-50 мм.
- Между варочной панелью и духовкой не должно быть никаких предметов (распорок, скоб и т.п.).
- Расстояние между нижней поверхностью стеклокерамической панели и кухонной мебелью или разделительной панелью должно составлять не менее 20 мм.
- Если варочная панель устанавливается рядом с высоким шкафом, то расстояние между краем варочной панели и боковой стенкой шкафа должно составлять не менее 100 мм.
- Размеры и указания по монтажу смотрите на иллюстрациях в этом параграфе.
- Между варочной панелью и вытяжкой нужно оставлять по крайней мере минимальное расстояние. Более подробная информация приведена в руководстве по эксплуатации вытяжки.
- Проложите вокруг варочной панели входящую в комплект поставки прокладку (если она еще не установлена), предварительно очистив поверхность панели.
- **Не размещайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты воздействию пара или влаги: это может привести к их повреждению.**
- Если духовка (из нашей линейки духовок) установлена под варочной панелью, убедитесь, что она оснащена системой охлаждения. Если температура электрических компонентов превысит максимально допустимую температуру, варочная панель выключится автоматически; Если это произойдет, подождите несколько минут до тех пор, пока температура внутри электронных устройств не снизится до допустимого значения. После этого можно снова включать варочную панель.

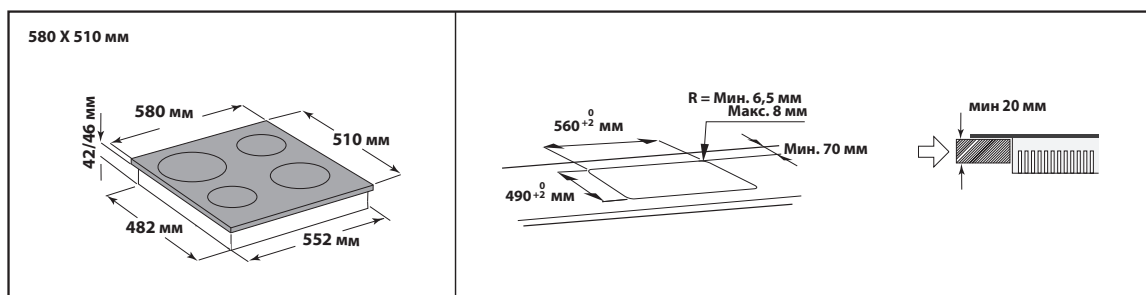
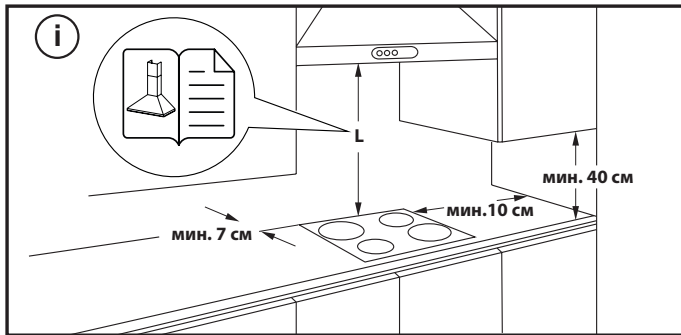


### УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После подключения к электрической сети (см. главу «Подключение к электрической сети») закрепите все крепежные зажимы в соответствующих разъемах на боковых сторонах варочной панели, как показано на рисунке. Затем установите варочную панель внутри специально вырезанной ниши и убедитесь, что стекло размещено параллельно столешнице. Крепежные зажимы предназначены для всех типов материалов, из которых изготовлены столешницы (дерева, мрамора и т.д.).



### НЕОБХОДИМЫЕ РАЗМЕРЫ И РАССТОЯНИЯ



**Hotpoint**

ARISTON

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов.

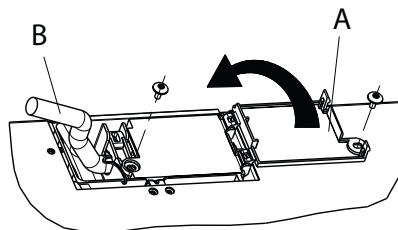
Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения. Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.

Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КЛЕММНОЙ КОЛОДКЕ


Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

ПРОВОДА	ЧИСЛО x РАЗМЕР
220-240V ~ + 	3 x 4 мм <sup>2</sup>
230-240V ~ + 	3 x 4 мм <sup>2</sup> (только для Австралии)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>



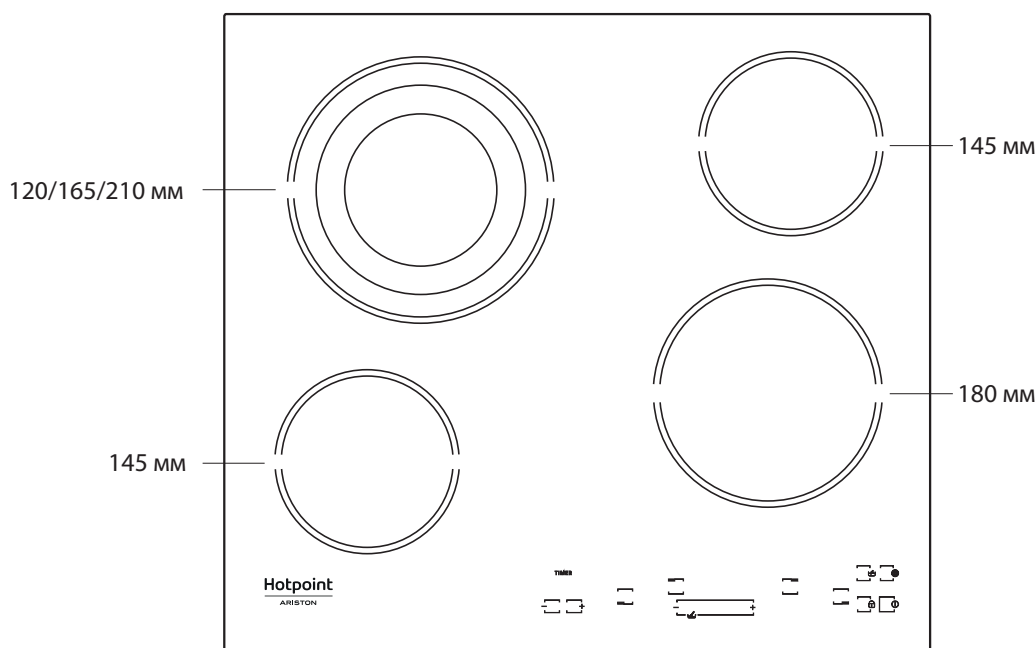
Прибор должен подключаться к электросети через многополюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

**ВНИМАНИЕ:** Кабель электропитания должен иметь достаточную длину для того, чтобы варочная панель могла быть снята со столешницы. При этом кабель должен быть размещен так, чтобы избежать его повреждения или перегрева из-за соприкосновения с основанием.

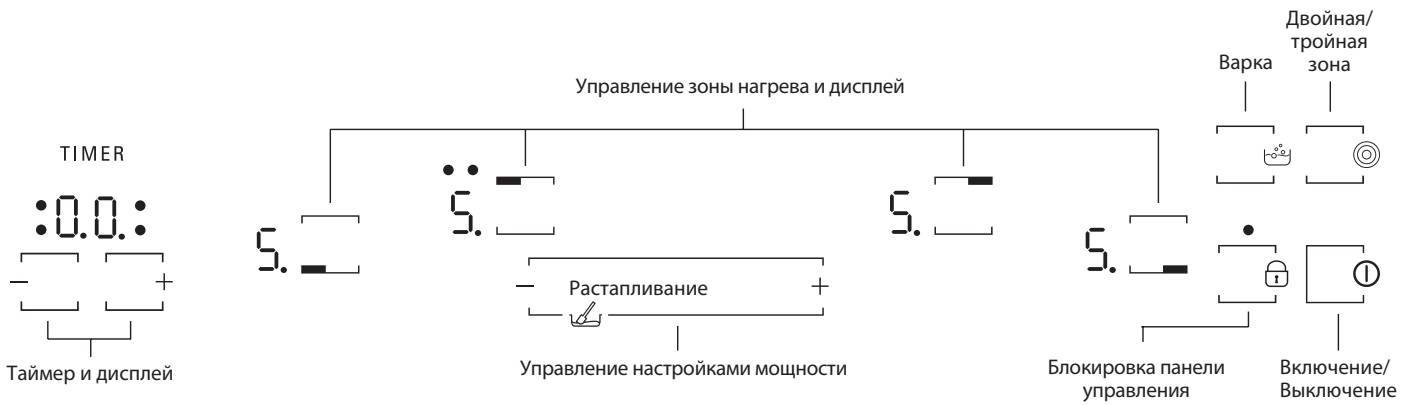
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Желто-зеленый заземляющий провод следует подсоединить к клемме с символом . Этот провод должен быть длиннее других проводов.

- Удалите около 70 мм оболочки кабеля электропитания (B).
- Зачистите жилы примерно на 10 мм. 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 винтом.
- По завершении подсоединения электрических компонентов вставьте варочную панель сверху и подвесьте ее на пружинах, как показано на рисунке.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии. Чтобы разблокировать панель управления, прикоснитесь к элементам 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.

## ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 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 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна из функций, панель автоматически выключается.

### ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕГУЛИРОВКА ЗОН НАГРЕВА

— Индикаторная лампочка наличия напряжения  
— Индикация выбранной варочной зоны (точка мигает, если для этой зоны включен таймер)

Поставьте кастрюлю на нужную зону нагрева и включите конфорку. Активируйте выбранную зону нагрева, коснувшись соответствующей кнопки «Управления зонами нагрева». На дисплее отобразится «5». Проведите пальцем по полю «Управление настройками мощности», чтобы установить требуемый уровень мощности, от мин. 0 до макс. 9. Для подтверждения выбора, подождите 10 секунд или повторно коснитесь кнопки на «Управления зонами нагрева».

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Чтобы отключить зону приготовления, установите уровень «0» в поле «Управление настройками мощности».

При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква «Н».

### БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Эта функция блокирует элементы управления, чтобы предотвратить случайную активацию плиты.

Чтобы активировать блокировку панели управления, нажмите ; 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 кнопкам 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.
- В случае, когда активировано более одного таймера, на дисплее отображается таймер, установленный на меньшее количество времени, при этом мигает соответствующий индикатор.

### И ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА





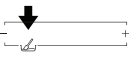

Если на дисплее высвечивается , зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло.

После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

**ВАЖНО:** Чтобы избежать повреждения варочной панели, выполняйте следующие правила:

- не используйте кастрюли с неровным дном;
- не используйте металлическую посуду с эмалированным дном;
- не ставьте горячие кастрюли/сковороды на панель управления.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

КНОПКА	НАЗВАНИЕ ФУНКЦИИ	ВИЗУАЛЬНЫЙ ИНДИКАТОР	ОПИСАНИЕ
	Двойная/тройная зона	Горят 1 или 2 светодиодных индикатора 	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 дезактивации 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	Показания дисплея: 	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 6 минут после включения функции соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9. Для дезактивации функции просто нажмите еще раз на ту же кнопку или снизьте уровень мощности кнопкой "L". Эту функцию можно использовать в комбинации с функцией двойной/тройной зоны.
	Растапливание	Показания дисплея: 	Эта функция устанавливает уровень мощности, который подходит для постепенного растапливания продуктов (например, таких как шоколад, масло и т.д.). После размещения посуды, включите варочную панель и выберите зону приготовления. Затем прикоснитесь к элементу управления мощностью над пиктограммой растапливания. Функция растапливания соответствует уровню мощности «2».

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)
Максимальная 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.
		Жарка – кипячение	Идеальный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения.
Высокая мощность	9 – 7	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).

## ЧИСТКА И УХОД

### Отключайте прибор от электрической сети.

- Не используйте пароочистители.
- Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды, так как они могут повредить стекло.
- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут

повредить варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.

- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, впитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).
- Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
- После очистки протрите насухо варочную панель.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если варочная панель работает неудовлетворительным образом, то прежде чем обращаться в сервисный центр, попытайтесь определить причину неисправности самостоятельно, пользуясь информацией, приведенной в разделе «Поиск и устранение неисправностей».

- Прочтите и соблюдайте указания, представленные в разделе «Повседневная эксплуатация».
- Действуйте в соответствии с указаниями, представленными в таблице ниже.

- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- После чистки протрите насухо варочную панель.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность сохраняется, обратитесь в ближайший Сервисный центр.

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 момент 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, 5, 3, 4, r» является Отображается на дисплеях.	Авария варочной панели.	Перезагрузите варочную поверхность (отсоедините и снова подключите Источник питания), если проблема не устранена После продажное обслуживание.
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 выключать 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 «с» отображается на дисплеях.	Перегрев панели управления.	Подождите, пока температура панели управления не остынет. Варочная панель автоматически включится, когда Температура опускается ниже рабочего предела.

## СЕРВИС

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register).

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИС:

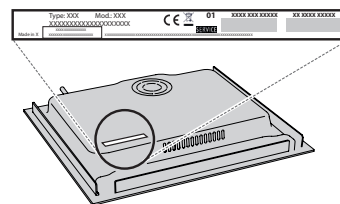
1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

### ЕСЛИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫШЕОПИСАННЫХ ДЕЙСТВИЙ НЕПОЛАДКИ НЕ ПРЕКРАЩАЮТСЯ, ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Чтобы обратиться за помощью, позвоните по номеру, указанному в гарантийном талоне, или следуйте инструкциям, представленным на сайте [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

При обращении в наш Сервисный центр, указывайте всегда:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;



- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

<http://docs.hotpoint.eu> сайтынан толық пайдаланушы нұсқаулығын жүктеп алыңыз немесе кепілдеме кітапшасында көрсетілген телефон нөміріне қоңырау соғыңыз.

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

Бұл нұсқаулар мен құрал барлық уақытта ұстану қажет маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді. Өндіруші осы қауіпсіздік нұсқауларын ұстанбау, құралды дұрыс пайдаланбау немесе басқару параметрлерін дұрыс орнатпау нәтижесінде туындаға ақаулық үшін жауапты болмайды.

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрал және оның қолжетімді бөліктері пайдалану барысында қызады. Қыздырушы элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстау керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Егер пісіретін беткі қабат шытынап кетсе, пешті пайдаланбаңыз электр тоғы соғу мүмкіндігі бар.

⚠ ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: заттарды пісіру беттеріне қойып сақтамаңыз.

⚠ САҚТАНЫҢЫЗ: Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Тоң немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке себеп болуы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз: құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

⚠ Пешті жұмыс беті немесе тіреуіш ретінде пайдаланбаңыз. Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі.

### РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

⚠ САҚТАНЫҢЫЗ: Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылуға арналмаған.

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас қолданыстарда пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары; шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

⚠ Басқа қолданыстарға рұқсат жоқ (мысалы, бөлмелерді жылыту).

⚠ Бұл құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Бұл құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.

### ОРНАТУ

⚠ Құрылғыны екі не одан көп адам тасуы және орнатуы керек - жарақат алу қатері. Қорабынан шығарып, орнату үшін қолғап киіңіз - қолыңызды кесіп алу қатері.

⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасмалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақау пайда болған кезде дилерге немесе жақын жердегі тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымна нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату аяқталған соң іске қосыңыз.

⚠ Құрылғыны жиһазға салмас бұрын, барлық шкафты кесу жұмысын орындап, ағаш қиқымдары мен ұнтақтарын алып тастаңыз.

⚠ Құрылғы пештің алданыда орнатылмаған кезде, оның астындағы бөлікке бөлгіш тақта (құрылғымен бірге келмейді) орнату қажет.

### ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

⚠ Құрылғының ашасына қол жеткізу мүмкін болған жағдайда, розеткадан суыру арқылы немесе электр сымдар жүйесі ережесімен бойынша ол розеткадан жоғары орнатылған көп полюсті қосқыштың көмегімен қуат көзінен ажыратыла алатын болуы керек және ұлттық электр қауіпсіздігі стандарттарына сәйкес құрылғыны жерге тұйықтау қажет.

⚠ Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. Электр құрамдастары



орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет. Аяғыңыз су болса немесе жалаң аяқ болсаңыз, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының қуат сымы немесе ашасы бүлінген болса, дұрыс жұмыс істемесе немесе бұзылған немесе құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.


⚠ Егер ұзартқыштар зақымдалса, қатерді болдырмау мақсатында, өндіруші, оның қызмет көрсетуші персоналы немесе сондай білікті маманы соған ұқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

⚠ ЕСКЕРТУ: Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізерден бұрын құрылғының өшіріліп, қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар бұмен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз-электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

⚠ Абразивті немесе коррозиялы өнімдерді, хлор негізіндегі тазалау құралдарын немесе табаларды пайдаланбаңыз.

### ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ


Орам материалы 100% қайта өңделеді және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген .

Буманың әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган реттеулеріне толығымен сәйкес және жауапкершілігіне берілуі қажет.

## ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл құрал қайта өңделмелі немесе қайта қолданбалы материалдармен жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Тұрмыстық электр құрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2012/19/EU Еуропалық директивасына сай белгіленген.

Бұл өнімнен дұрыс арылу арқылы қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс әсердің салдарының алдын алуға көмектесесіз.

Құрылғыдағы немесе онымен бірге берілген құжаттамадағы белгісі  бұл құрылғы тұрмыстық қоқыс болып есептелмеуі керек және электрлік және электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған арнайы жинау орталығына өткізілуі тиіс екендігін көрсетеді.

### ҚУАТ ҮНЕМДЕУ КЕҢЕСТЕРІ

Ыстық табақтың қалдық температурасын пайдалану үшін, тамақ пісіру аяқталуына бірнеше минут қалғанда пешті сөндіріңіз.

Кастрөлдердің немесе табалардың асты ыстық табақты толығымен жабу керек; контейнер ыстық табақтан кішілеу болса, ол ыстықты жояды.

Кастрөлдерді немесе табаларды пісіру барысында тығыз жабылатын қақпағымен жабыңыз және суды мүмкіндігінше аздау қолдаңыз. Пісіру қақпасыз энергия шығынын айтарлықтай арттырады.

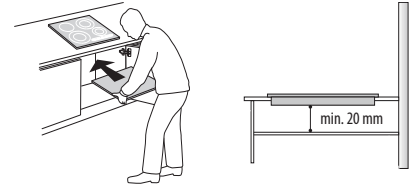
Тек түбі жалпақ кастрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.

### СӘЙКЕСТІЛІК ДЕКЛАРАЦИЯСЫ

Бұл құрылғы EN 60350-2 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің үнемді дизайн талаптарына сәйкес келеді.

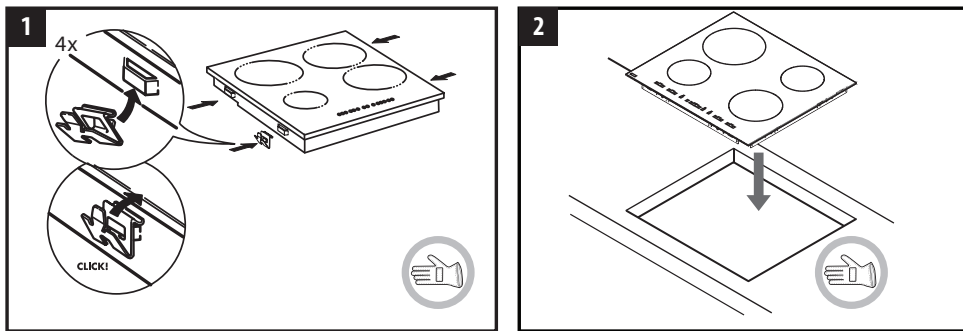
## ОРНАТУ

- Плита жұмыс бетінің 20 мм мен 50 мм арасында тереңдікке орнатылған болу керек.
- Плита мен пеш арасында ештеңе жоқ болу керек (кросс рельстер, тіреуштер, т.б.).
- Шыны керамикалық плитаның төменгі беті мен шкаф немесе бөліну панелінің арасында 20 мм қашықтығы болу керек.
- Егер плита үстелшенің қасында орнатылған болса, темірпеш қақпасының шет жағынаң үстелше жаққа 100 мм қашықтықты қалдырыңыз.
- Құрылымдық өлшемдері және орнату нұсқауларын алу үшін бұл бөлімдегі суреттерді қараңыз.
- Плита және оның үстіндегі сору түтігінің арасында минималды қашықтық сақталуы тиіс. Қосымша ақпарат алу үшін плитаның пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.
- Бетің тазалып болған соң, тығыздауышты плитаға қаптаңыз (егер ол әлі жабдықталмаған болса).
- Плита ыдыс жуғыш немесе кір жуғыш машинаның жақында орнатпаңыз, әйтпесе электр сымдарына бу немесе ылғал тиіп, оларды зақымдауы мүмкін.
- Егер пеш (біздің сұрыптамадан болса) плитаның астында орнатылған болса ол салқындату жүйесімен жабдықталған болу керек. Егер электронды сұлбаның температурасы максималдық жіберілетін мәнінен асқан болса, плита автоматты түрде сөнеді; бұл жағдайда, пешті жаңадан қосуға мүмкін болу кезге дейін, электронды сұлбаның ішкі температурасы жіберілетін деңгейге жеткенше, бірнеше минут күтіңіз.

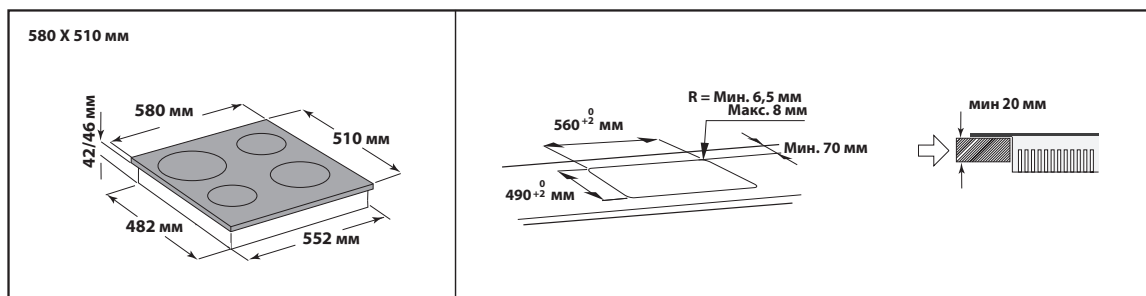
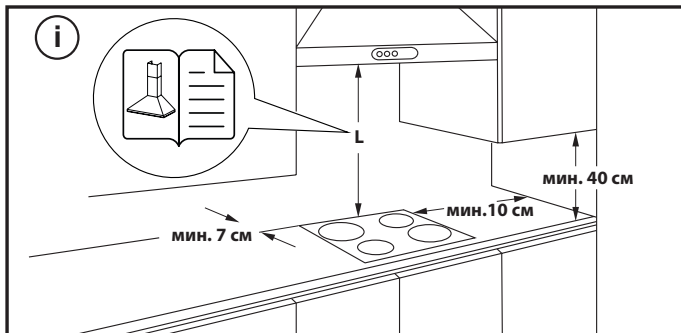


## ПЕШТІ ОРНАТУ

Электрге жалғағаннан кейін ("Электр сымдарын жалғау" тарауын қараңыз). Әр бекіту қысқыштарын пештің бүйіріндегі арнаулы саңылауларға суретте көрсетілгендей орнатыңыз. Кейін пешті саңылаудың ішіне басып итеріп, әйнектің тегіс әрі жұмыс бетіне параллель екендігін тексеріңіз. Бекіту қысқыштары жұмыс беті материалының әр түрі (ағаш, тас, т.б.) үшін арналған.



## ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТИЛЕТІН ӨЛШЕМДЕР ЖӘНЕ ҚАШЫҚТЫҚТАР



## ЭЛЕКТР ҚОСЫЛЫМЫ

Барлық электрлік байланыстарды құрылғы қуат көзіне қосылғанша дейін жалғау керек.

Орнатуды және электрге қосуды өнім жасаушысының нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техникалық маман орындауы керек. Атап айтқанда, орнатуды жергілікті электр жеткізуші компаниясының ережелеріне сәйкес орнатқан қажет.

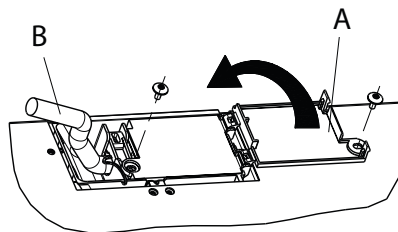
Құрылғының төменгі жағында орналасқан деректер тақтасында көрсетілген кернеу үй желісіндегі кернеумен бірдей болуы керек.

Ереже бойынша құрылғының жерге тұйықталуы талап етіледі: тиісті өлшеммен өткізгіштерді (соның ішінде жер өткізгіштерді де) пайдаланыңыз.

### ҰЯШЫҚТАР БЛОГЫНА ЖАЛҒАУ

Электр сымдарын жалғау үшін төмендегі кестеде көрсетілгендей H05RR-F кабелін пайдаланыңыз.

ӨТКІЗГІШТЕР	КӨЛЕМ X ӨЛШЕМ
220-240В ~ + 	3 x 4 мм <sup>2</sup>
230-240В ~ + 	3 x 4 мм <sup>2</sup> (тек қана Австралия үшін)
220-240В 3~ + 	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
380-415В 3N~ + 	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
380-425В 2N~ + 	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>



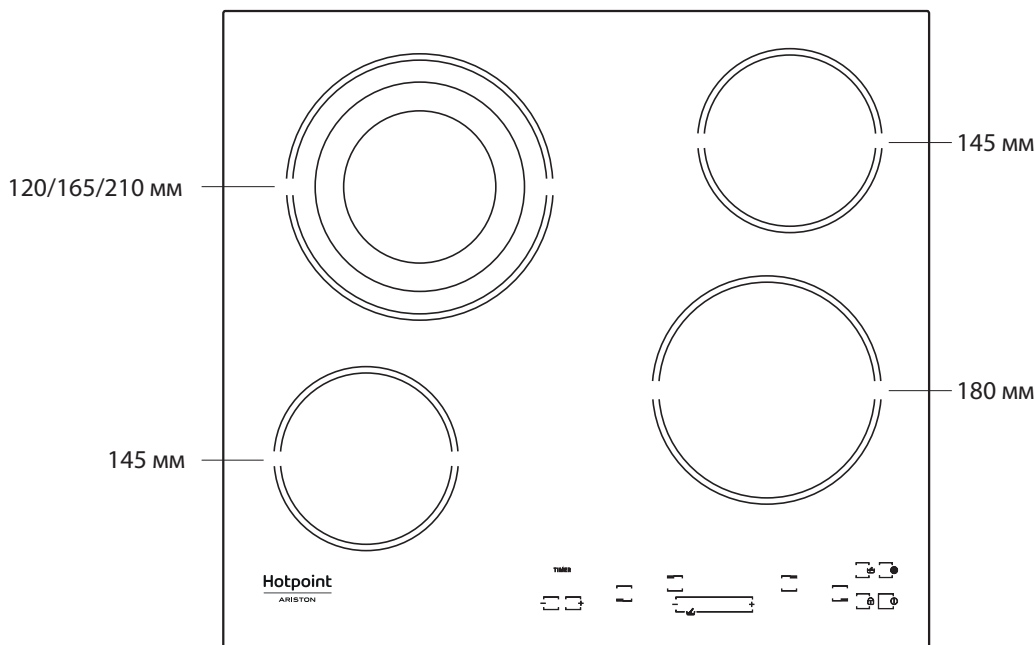
Құрылғы минималды байланыс аралығы 3 мм болатын көп полюсті қосқыштың көмегімен электр көзіне қосылуы қажет.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Плитаны жұмыс бетінен кедерсіз алу үшін қуат көзінің сымы ұзын болуы қажет және түбіне зақым келтірмеу немесе қызып кетуіне жол бермеу үшін осылайша орнатылған болуы керек.

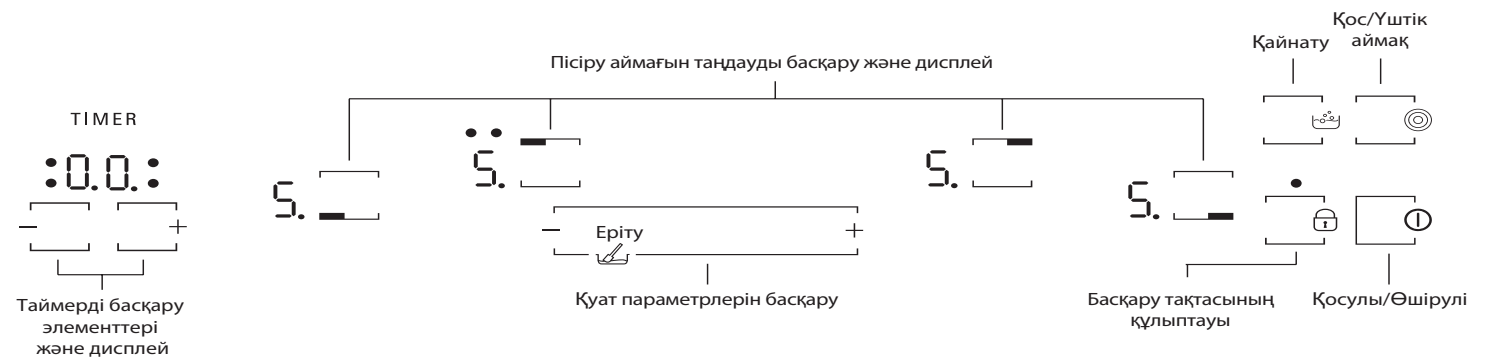
**ЕСКЕРТПЕ:** сары/жасыл тұйықтау сымы  белгісі бар ұяшыққа жалғанып, басқа сымдарға қарағанда ұзынырақ болуы тиіс.

- Кабель қаптамасының қуатпен қамту кабелінен (B) шамамен 70 мм алып тастаңыз.
- Сымдардан шамамен 10 мм қаптамасын шешіңіз. Кейін кабель қысқышына қуатпен қамту кабелін енгізіп, сымдарды ұяшық блогына жақын орналасқан байланыстыру схемасында көрсетілгендей, ұяшық блоктарына жалғаңыз.
- Қуат кабелін (B) кабель қысқышының көмегімен бекемдеңіз.
- Ұяшық тақтасын ұсынылған бұрандамен бекітіп тұратын қақпақпен (A) жабыңыз.
- Электр сымдарын жалғаған соң, пешті үстінен дәлдеп келтіріңіз де бекіту серіппелеріне, суретте көрсетілгендей, іліңіз.

## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



## БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Плитаны электр қуатының көзіне жалғағаннан кейін басқару панелі құлыпталады. Басқару тақтасын ашу үшін, 2 секунд басқару элементтері . Басқару тақтасын құлыптау индикаторы

өшеді, плита пайдалануға болады. Оқу Қосымша ақпарат алу үшін тармақты «панельдік құлыптау бақылау».

## КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

### ПІСІРУ ТАҚТАСЫН ІСКЕ ҚОСУ/ӨШІРУ

Плитаны қосу үшін, дайындау аймағы жанбағанша басқару элементін түртіңіз. Өшіру үшін, дисплей өшкенше сол түймені басып тұрыңыз. Барлық пісіру аймақтары өшеді. Егер іске қосылғаннан кейін 10 секунд ішінде ешбір функция таңдалмаса, плита автоматты түрде өшеді.

### ІСКЕ ҚОСУ ЖӘНЕ ПІСІРУ АЙМАҚТАРЫН РЕТТЕУ

— Қуат индикаторының дисплейі  
 — Таңдалған дайындау аймағының көрсеткіші (бұл аймақта Таймер белсенді болғанда нүкте жыпылықтайды)

Кәстрөлді қажетті пісіру аймағына қойыңыз да, плитаны қосыңыз. "Пісіру аймағын таңдауды басқару" бөлімінің тиісті жеріне саусағыңызды тигізіп, таңдалған пісіру аймағын іске қосыңыз. Дисплейде "5" жазуы пайда болады. "Қуат параметрлерін басқару" бөлімін саусағыңызбен сырғытып, мин. 0-ден макс. 9-ға дейінгі қажетті қуат деңгейін таңдаңыз. Таңдауыңызды растау үшін, 10 секунд күте тұрыңыз немесе қайтадан дәл сол "Пісіру аймағын таңдауды басқаруға" саусағыңызды тигізіңіз.

### ПІСІРУ АЙМАҚТАРЫН АЖЫРАТУ

Пісіру аймағын өшіру үшін, "Қуат параметрлерін басқару" көмегімен "0" деңгейін таңдаңыз. Пісіру аймағы өшеді, әлі де ыстық болса, аймақ дисплейінде "H" әрібі көрініп тұрады.

### ДАЙЫНДАУ АЙМАҚТАРЫН ӨШІРУ

Бұл функция Плитаның кездейсоқ қосу болдырмау үшін басқару элементтерін құлыптайды.

Басқару тақтасының құлпын іске қосу үшін бақылау түртіп; дыбыстық сигнал естіледі және жылтыр индикаторы пайда болады. Өшіру функциясынан басқа басқару тақтасындағы барлық басқару элементтері құлыпталады.

Басқару тақтасының құлпын ажырату үшін, оны іске қосқан кездегі әрекетті қайталаңыз.

Кәстрөлдерден немесе кез келген нәрседен төмендегі белгінің астындағы түймеге шашыраған судың немесе сұйықтықтың болуы басқару тақтасының құлпын іске қосуы не ажыратуы мүмкін.

### ТАЙМЕР

Таймер пісіру уақытын ең көбі 99 минутқа (1 сағат және 39 минут) барлық пісіру аймақтары үшін орнату мақсатында пайдалануға болады.

Пайдаланылатын дайындау аймағын таңдап, таймердің "-" немесе "+" басқару элементтерін түртіңіз, дабыл жұмыс туралы хабарлайды. Дисплейде "00" көрсетіледі. Таймер мәнін сырғытпа функциясының "+" және "-" түймелерін басу арқылы азайтуға не көбейтуге болады. Таймер мәнін таңдағаннан кейін, кері санау басталғанша, дисплей 10 секунд бойы жыпылықтайды.

Орнатылған уақыт өткен кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы автоматты түрде іске қосылады. Таймерді өшіру үшін, дайындау аймағын таңдап, таймердің "-" және "+" басқару элементтерін бір уақытта түртіңіз.

### МАҢЫЗДЫ:

- Қуат деңгейі дисплейінің жанында жыпылықтайтын нүкте Таймер функциясының бұл аймақта белсенді екендігін білдіреді.
- Егер бірнеше таймер іске қосылған болса, дисплейде ұзақтығы ең төмен таймер көрсетіледі де, сәйкес индикатор жыпылықтайды.

## H ҚАЛҒАН ҚЫЗУ ИНДИКАТОРЫ

Егер дисплейде H, белгісі көрінсе, пісіру аймағы әлі де ыстық болады. Егер белгілі бір аймақтың қалдық қызу индикаторы жанса, сол аймақты, мысалы, тамақты жылы күйде сақтау немесе сары майды еріту үшін пайдалануға болады.

Пісіру аймағы салқындаған кезде, дисплей өшеді.

**МАҢЫЗДЫ:** Плитаның тұрақты зақымдалуын болдырмау үшін:

- асты тегіс емес кәстрөлдерді пайдаланбаңыз;
- астыэмальмен қапталған металл кәстрөлдерді пайдаланбаңыз;
- ыстық кәстрөлдер/табаларды басқару тақтасына орнатпаңыз.

**АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР**

ТҮЙМЕСІ	ФУНКЦИЯ АТАУЫ	КӨРСЕТКІШ	СИПАТТАМА
	Қос/Үштік аймақ	1 немесе 2 ЖД қосылады 	Басқару элементі қос немесе үштік аймақты (қолжетімді болса) белсендіреді. Таңдалған пісіру аймағына кастрөлді/қосымша құралды қойған соң, плитаны іске қосып, пісіру аймағын таңдаңыз. қуат деңгейін таңдап, қос аймақты белсендіру үшін басқару элементін бір рет және үштік аймақты белсендіру үшін басқару элементін екі рет түртіңіз. Функцияны өшіру үшін, дәл осы түймешікті түртіңіз. Басқару элементтерінің үстіндегі ЖД тек таңдалған аймақ функциясы белсенді болғанда ғана іске қосылады.
	Қайнату	Дисплейде көрсетіледі: 	Бұл функция аймақтың максималды қуатын орнатады (мысалы, суды жылдам қайнату үшін). Кастрөл/керек-жарақты таңдалған аймаққа орнатқаннан кейін, плитаны қосып, дайындау аймағын таңдаңыз және қайнату басқару элементін түртіңіз. Бұл функцияны пайдаланудың 6 минутынан кейін құрылғы аймақты автоматты түрде 9-деңгейге орнатады. Функцияны өшіру үшін дәл осы басқару элементін түртіңіз немесе қуат деңгейін төмендетіңіз. Бұл функцияны қос/үштік аймақ функциясымен тіркесімде пайдалану мүмкін.
	Еріту	Дисплейде көрсетіледі: 	Бұл функция баяу үшін жарамды қуат деңгейін белгілейді олардың нашарлатпай нәзік өнімдерін балқыту сезімтал сапасы (және т.б. шоколад, май), кейін таңдаған пісіру кастрөл/қосалқы құралды орналастырмас аймағы, пештің үстіне қосқыш, пісіру алаңын таңдау және балқу белгішесінің үстінен электр параметр бақылауды түртіңіз. функциясы балқыту қуаты деңгейіне сәйкес «2».

байланысты қуат деңгейінің өзгерістері болмаған жағдайда дайындау аймағын “автоматты өшіру” функциясымен жабдықталған. Кестеде әр қуат деңгейінің уақыт аралығы көрсетілген.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙ	АВТОМАТТЫ ӨШІРУ УАҚЫТЫ
1	10 сағат
2	5 сағат
3	5 сағат
4	4 сағат
5	3 сағат
6	2 сағат
7	2 сағат
8	2 сағат
9	1 сағат

Плита, сондай-ақ, белгіленген уақыттан кейін қуат параметріне

**ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ КЕСТЕСІ**

ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	ПІСІРУ ТҮРІ	Деңгейді пайдалану (пісіру тәжірибесі мен әдеттерін көрсетеді)
Макс. қуат	Қайнату	Тез қыздыру
	9 – 7	Тез қыздыру
Жоғарғы қуат	Қуыру – қайнату	Су немесе тез қызып қайнайтын сұйықтықтар болған кезде тез қайнату үшін тамақтың температурасын тез көтеруге арналған.
	Қайнату – баяу қуыру – қайнату – грильдеу	Күйдіруге, тамақ пісіруді бастауға, қатқан өнімдерді қуыруға, тез қайнатуға арналған.
Орташа қуат	Қайнату – пісіру – бұқтыру – баяу қуыру – грильдеу	Баяу қуыруға, жоғарғы қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (қысқа аралықта, 5-10 минут ішінде).
	Пісіру – бұқтыру – баяу қуыру – грильдеу	Баяу қуыруға, жоғарғы қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (қысқа аралықта, 10-20 минут ішінде).
Төменгі қуат	Пісіру – қайнауға дейінгі температурада ұстау – қоюлату – кілегейлі паста	Бұқтыруға, баяу қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (ұзақ аралық).
	Еріту – мұз жібіту – тамақты ыстық күйінде сақтау – ризотта кілегейін жасау	Ұзақ уақыт бойы сұйықтықтармен (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) пісіруге (күріш, соустар, қуырылатын еттер, балық), кілегейлі паста жасауға арналған. Ұзақ уақыт бойы сұйықтықтармен (литрден аз көлемдерде: күріш, соустар, қуырылатын еттер, балық) пісіруге арналған.
Төменгі қуат	Еріту – мұз жібіту – тамақты ыстық күйінде сақтау – ризотта кілегейін жасау	Сары майды жұмсартуға, шоколадты аздап жібітуге, шағын өнімдерді жібітуге және жаңа ғана піскен тамақты ыстық күйінде сақтауға (мысалы, соус, сұйық тамақ, минестроне) арналған.
		Жаңа ғана піскен тамақты ыстық күйінде сақтауға, ризотталарды кілегейлеуге және берілетін тамақтарды жылы күйде сақтап тұруға (индукцияға жарамды қосымша құралмен) арналған.

# ҚЫЗМЕТ ЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

## Қызмет көрсетуден бұрын қуатты өшіріңіз.

- Бумен тазалау құрылғыларын пайдаланбаңыз.
- Ысқыштарды немесе таба қырғыштарды қолданбаңыз өйткені олар шыны зақымдалу мүмкін.
- Өрбір қолданыстан соң, тағам қалдықтарынан қалған кез келген қалдықтар мен дақтарды кетіру үшін плитаны тазалаңыз (ол салқындаған кезде).

- Қант және құрамында қанты көп тағамдар плитаны зақымдайды, сондықтан оларды плитаға тиген соң дереу алып тастау керек.
- Тұз, қант және құм шыны бетін сызып тастауы мүмкін.
- Жұмсақ, сіңіргіш ас қағазын немесе арнайы плита тазартқышын пайдаланыңыз (өнім жасаушысының нұсқауларын орындаңыз).
- Оттыққа сұйықтықтың тасуы кәстрөлдің жылжуын және дірілдеуін тудыруы мүмкін.
- Плитаны тазалаған соң оны мұқият кептіріңіз.

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ

Егер тартпа дұрыс жұмыс істемесе, сатылымнан кейінгі қызметке хабарласу алдында мәселені анықтау үшін Ақаулықтарды жою нұсқаулығын қараңыз.

- “Daily use” (Күнделікті пайдалану) бөлімінде берілген нұсқауларды оқып шығып орындаңыз.
- Нұсқауларды төменде берілген кестеде қараңыз.

- Электр көзі өшпегенін тексеріңіз.
- Плитаны тазалаған соң мұқият кептіріңіз.

Егер жоғарыдағы тексерулерден кейін ақаулық кетпесе, ең жақын Қызмет Көрсету орталығымен хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМІ
Плита қосылмайды.	Қуатпен қамту орнатылмаған.	Қуат көзінің қосулы екендігін тексеріңіз.
	Негізгі кабельдің қосылымы қате.	Кабель қосылымын тексеру үшін білікті техник маманымен хабарласыңыз.
	Плита ақаулығы.	Сатудан кейінгі қызметпен хабарласыңыз.
Плита қосулы, бірақ әр дисплейде кезекпен «L» үшін «F» жазуы көрсетіледі.	Іске қосу барысында дайындау бетінің үстінде жарық шам жануда.	Басқару панелінің үстіндегі шамды азайтып, плитаны қайта іске қосыңыз (қуат көзін ажыратып, қайта қосыңыз).
Плита қосқыш, бірақ кезекпен бір «F» отыр «O, A, C, E, T, H, J, U, 5, 3, 4, R» символы дисплейлерінде көрсетіледі.	Плита ақаулығы.	Плитаны қайта іске қосыңыз (ажыратып, қайта электрмен жабдықтау), проблема қоңырау шешілмесе, егер Сатудан кейін қызмет көрсету.
Қыздырғыш қыздырмайды, бірақ дисплей қосулы.	Плита ақаулығы.	Сатудан кейінгі қызметпен хабарласыңыз.
Плита 3 акустикалық сигналды беріп, өшеді.	Бір немесе бірнеше түймешіктер 3 секундтан артық уақыт бойы үздіксіз басылған.	Басқару панеліне орнатылған кез келген затты немесе сұйықтықты алыңыз.
Плитаны өшіру мүмкін емес.	Плита ақаулығы.	Плитаны қуат көзінен ажыратып, сатудан кейінгі қызметпен хабарласыңыз.
Қыздырғыш үздіксіз қосулы болмайды, ол тіпті дисплейдегі қуат деңгейі өзгермеген жағдайда циклдік түрде қосылып өшеді.	Плитаның қалыпты жұмысы.	Қосу/өшіру циклі қыздырғыштың қуатты басқаруына мүмкіндік береді және бұл қалыпты болып табылады. Кейбір жағдайларда жылулық қорғау әйнектің зақымдалуын болдырмау үшін, қыздырғышты өшіреді. Мұндай жағдайлардың мысалдары келесідей: ұзақ уақыт бойы жоғары қуат деңгейінде дайындау, қыздыру элементінен кіші болатын кәстрөлдерді, асты тегіс емес кәстрөлдерді пайдалану.
Кезекпен «F», бірақ плита қосқыш «с» дисплейлерде көрсетіледі.	Басқару панелі қызып.	басқару панелі температурасын салқындату дейін күтіңіз. плита автоматты түрде кезде қосылады температура операциялық шектен төмен төмендетеді.

# КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Толығырақ көмек алу үшін құрылғыңызды [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register) веб-сайтында тіркеңіз.

## САТУДАН КЕЙІН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРНЫНА ХАБАРЛАСПАС БҰРЫН:

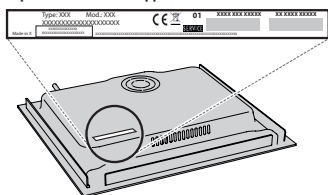
1. Мәселені **АҚАУЛЫҚТЫ ШЕШУ** берілген ұсыныстар арқылы шешу мүмкіндігін тексеріңіз.
2. Құралды өшіріп, ақаулықтың бар-жоғын қайта қосу арқылы тексеріңіз.

## ЕГЕР ЖОҒАРЫДАҒЫ ТЕКСЕРІСТЕР АҚАУЛЫҒЫ ОРЫН АЛСА, ЕҢ ЖАҚЫН САТЫЛЫМНАН КЕЙІНГІ ҚЫЗМЕТКЕ ХАБАРЛАСЫҢЫЗ.

Көмекалу үшін, кепілдік кітапшасында берілген нөмірге қоңырау шалыңыз немесе [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) сайтындағы нұсқауларды орындаңыз.

Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласқан алдында, әрқашан көрсетіңіз:

- ақаулықтың қысқаша сипаттамасы;
- құралдың нақты үлгісі және түрі;



- қызмет көрсету нөмірі (техникалық тақтайшадағы Service (Қызмет көрсету) сөзінен кейінгі нөмір). Сондай-ақ, қызмет нөмірі кепілдік кітапшасында да көрсетілген;



- толық мекенжайыңыз;
- телефоныңыздың нөмірі.

Егер жөндеу жұмыстары талап етілсе, өкілетті Сатудан кейінгі қызметке хабарласыңыз (түпнұсқалы қосалқы бөліктердің пайдаланылғанын және дұрыс жөндеу жұмыстары орындалғанын тексеру).



400011243926

---

**Hotpoint**

ARISTON