



Стеклокерамическая рабочая поверхность

DZ 2K (IX)/HA
7HDZ 2K (IX) RU/HA

Производитель:

Indesit Company S.p.A.

Юридический адрес:

Виале А. Мерлони, 47
60044 Фабриано (АН), Италия
Тел. (0732) 6611

Продавец:

**Indesit Company International
Business S.A.**

Юридический адрес:

Центр Галлерия, 2, Виа Кантонале,
6928 Манно, Швейцария

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129223 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (495) 974-6280

Факс (495) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

 **Hotpoint**
ARISTON


AЮ 77

Инструкции для пользователя

Установка	2
Использование	2
Обслуживание и уход	3

Инструкции для технического персонала

Установка	4
Размещение	4
Подключение к электросети	5
Характеристики нагревательных элементов	5

Помощь	6
--------	---

ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ТРАВМЫ И УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЛИ НЕПОДХОДЯЩИМ, НЕПРАВИЛЬНЫМ ИЛИ АБСУРДНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ.

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас и поздравляем со сделанным выбором. Это новое оборудование, произведенное из высококачественных материалов, прошло тщательную проверку в целях удовлетворения Ваших кулинарных запросов. Пожалуйста, прочитайте и следуйте этим несложным инструкциям, которые позволят Вам с самого начала получать превосходные результаты готовки. Желаем Вам успешного использования этого современного оборудования!

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Инструкции для пользователя

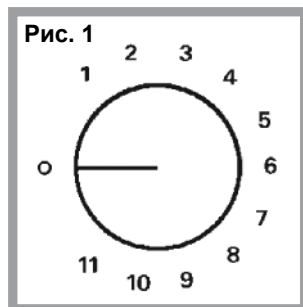
Установка

Все операции по установке (подключение оборудования к электросети) должны выполняться квалифицированным персоналом согласно действующим инструкциям. Специальные инструкции по установке приведены в части, предназначенной для технического персонала.

Использование

Нагревательные элементы – ручное управление (рис. 1-2)

Поверните рукоятку в позицию, требуемую для приготовления, учитывая, что большее число, указанное вокруг рукоятки, соответствует более сильному нагреву зоны (см. рис. 1 и табл. «Использование нагревательных элементов»).



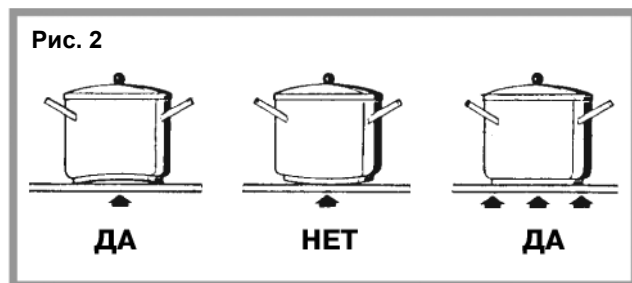
Использование нагревательных элементов

Позиция рукоятки	Интенсивность нагрева
1–2	слабый
3–4	умеренный
5–6	медленный
7–8	средний
9–10	сильный
10–11	очень сильный

Горячие индикаторы показывают, что температура поверхности в указанной зоне выше 50 °С.

Некоторые типы контрольных индикаторов остаются подсвеченными даже после отключения электропитания оборудования. Это вполне нормальное явление.

Примечание. Для оптимальной работы нагревательных элементов используйте кастрюли и сковороды с плоским дном (рис. 2), диаметр которых такой же или слегка больше, чем у зоны нагрева.



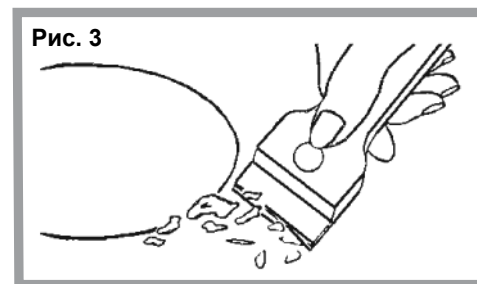
- Не наливайте в посуду слишком много жидкости, при закипании или, когда жидкость станет достаточно горячей, уменьшите уровень нагрева зоны.

- Не оставляйте включенные зоны нагрева пустыми (без установленных на них кастрюль и сковород с содержимым).

При появлении даже небольших трещин на стеклокерамической поверхности (поверхности приготовления) немедленно отсоедините оборудование от электросети.

Обслуживание и уход (рис. 3)

Прежде всего, удалите с поверхности приготовления остатки пищи и жира специальным скребком (рис. 3). Затем, насколько возможно, очистите нагретую зону приготовления средствами SIDOL, STAHLFE или другими подобными продуктами с помощью бумажных полотенец, ополосните водой и вытрите досуха мягкой тканью.



Во избежание возможного повреждения стеклокерамической поверхности расплавленные на ней остатки алюминиевой фольги, пластмассы, сахара или продуктов с высоким его содержанием следует немедленно удалить с нагретой зоны с помощью специального скребка (рис. 3). Ни в коем случае не используйте для этих целей абразивные губки или агрессивные химические чистящие средства (спреи для духовок или пятновыводители).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!

Инструкции для технического персонала

Установка

Данные инструкции предназначены для квалифицированного технического персонала в качестве руководства по установке, настройке и обслуживанию оборудования в соответствии с действующими нормами и стандартами. Любые из перечисленных операций должны выполняться только после отключения оборудования от электросети.

Размещение (рис. 4–4а)

Оборудование может быть встроено в модуль кухонной мебели, как показано на рис. 4–4а. Уплотнитель, входящий в комплект поставки, следует установить по всему периметру рабочей поверхности.

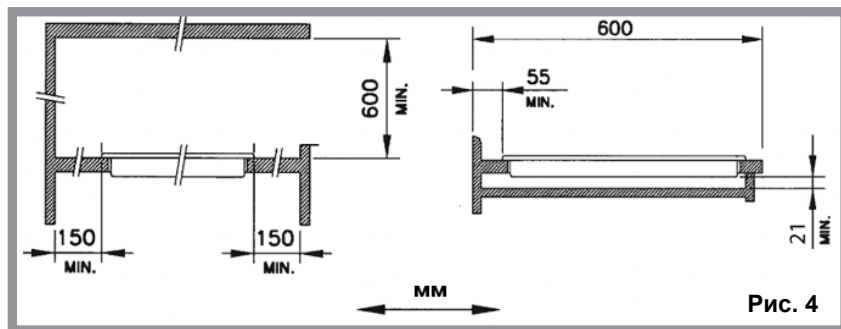


Рис. 4

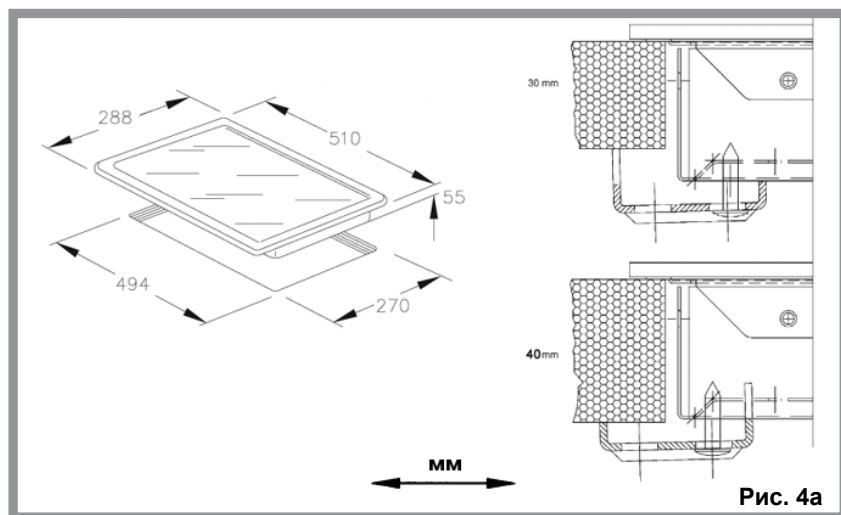


Рис. 4а

Подключение к электросети (рис. 5)

Перед подсоединением к электросети убедитесь в том, что:

- параметры системы электропитания соответствуют указанным в табличке технических данных оборудования, расположенной на его нижней части;
- система электроподключения имеет эффективное заземление в соответствии с действующими требованиями и правилами. Оборудование обязательно должно быть заземлено.

Если оборудование поставляется без кабеля и/или соответствующей вилки, используйте изоляционный материал, подходящий для рабочей температуры оборудования, указанной в табличке его технических данных. Питающий кабель должен располагаться так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С комнатную.

При подключении к электросети напрямую установите многополярный выключатель с соответствующей номинальной мощностью и безопасным расстоянием между разведенными контактами, который, согласно правилам установки, полностью отключает питание в условиях скачка напряжения категории III (при этом линия заземления – желтый / зеленый провод – не должна быть прервана). После установки вилка или выключатель должны быть легкодоступны.

Примечание. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных требований и норм техники безопасности.

Во избежание риска поврежденный питающий кабель оборудования должен заменяться только специалистом сервисного центра или квалифицированным электриком.

Характеристики нагревательных элементов				
Напряжение, В	Тип	Диаметр, мм	Мощность, Вт	Регулировка
~ 230	Одиночный круговой	145	1200	Регулятор мощности 0÷11
		180–195	1700–1900	

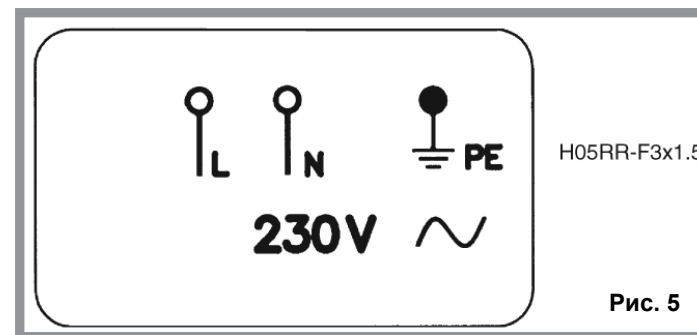


Рис. 5

Перед звонком в авторизованный сервисный центр:

1. Проверьте, можете ли Вы решить проблему самостоятельно.
2. Включите снова оборудование, чтобы посмотреть, решена ли проблема. Если нет, отключите оборудование от электросети и подождите примерно час перед повторным включением.
3. Если после этих действий проблема осталась, обратитесь в авторизованный сервисный центр за технической помощью.

Укажите:

- неисправность,
- модель,
- серийный номер (число после слова ОБСЛУЖИВАНИЕ в табличке технических данных на оборудовании),
- Ваш полный адрес,
- Ваш номер телефона и междугородный код.

Не обращайтесь за помощью к неправомочному техническому персоналу и всегда покупайте только оригинальные запасные части.

Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.

Срок службы 10 лет



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Компания Indesit Company S.p.A.,
 производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Hotpoint-Ariston, Indesit, Stinol,
 настоятельно рекомендует использовать
 для ухода за Вашей бытовой техникой
 средства и аксессуары профессиональной серии
«Забота о доме»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств «Забота о доме» и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе); на сайте www.ariston.ru

по телефонам Справочной службы компании Indesit Company S.p.A.:

в Москве: (495) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-22

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
Стиральной и посудомоечной машиной	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
Плитой	• Средство по уходу за конфорками и решетками, 250 мл	082037
	• Средство по уходу за стеклокерамич. поверхностью, 500 мл	089782
	• Средство по уходу за духовкой, 500 мл	089772
Холодильником	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
Микроволновой печью	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
ДЛЯ ДОМА	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	082081
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	082083
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	082063
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	082068
	• Защита ткани от пятен	082069
	• Микрофибровая салфетка	094893
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	136366
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стеклокрышки для рабочих поверхностей	
	• Грили и барбекю для рабочих поверхностей	
	• Самоочищающиеся панели для духовки	
	• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки	
• Защитный экран для рабочей поверхности		
Холодильник:	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
Стиральная и посудомоечная машины	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
Вытяжка:	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	