

Содержание

Информация для потребителя	2
Инструкции для пользователя	3
Установка	3
Использование	3
Обслуживание и уход	8
Инструкции для технического персонала	9
Установка	9
Размещение	9
Подключение к электросети	10
Помощь	11

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

Информация для потребителя

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	7HDZ 2KL (IX) RU/HA, DCPK 20 IX/ HA
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Италия
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Поглощаемая мощность	2900 Вт
Класс защиты от поражения электрическим током	I
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	   АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	– 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, – 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
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. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.	

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

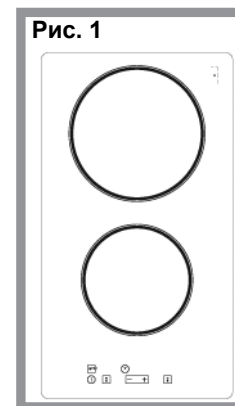
Средства управления (рис. 1-2)

Рабочая поверхность управляется электронным микропроцессором и инфракрасным датчиком. Управляющая программа определяет оба устройства, а также любые аномальные ситуации при работе оборудования – такие, как:

- проливание жидкости или наличие других предметов на панели управления;
- избыточное освещение панели управления;
- образование конденсата на рабочей поверхности.

В случае любой из вышеперечисленных ситуаций система переводит оборудование в безопасный аварийный режим: все нагреваемые зоны приготовления будут немедленно отключены, на дисплее появится сообщение «--AL--» и раздастся звуковой сигнал.

Как только будет устранена причина тревоги, оборудование перейдет в обычный рабочий режим. Если возобновления нормального режима не произошло, возможно, требуется отключить электропитание оборудования и включить его снова для калибровки параметров.

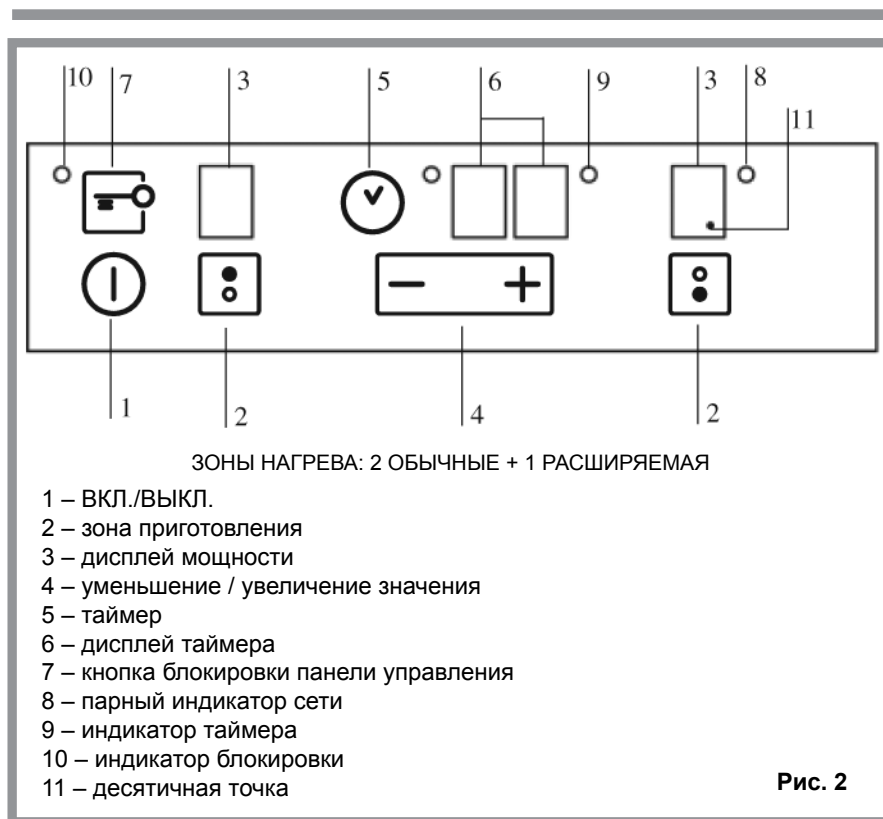


Включение оборудования

1. Включите панель управления, нажав кнопку (1): на дисплее уровня мощности (3) и дисплее таймера (6) загорится «0», в то время как десятичная точка (11) будет мигать.
2. Если в течение 10 секунд Вы не произведете на панели управления никаких действий, она будет автоматически выключена.

Регулировка мощности и таймера кнопками «+» и «-»

Используйте кнопки «+» и «-» (4) для регулировки мощности зон нагрева и установки необходимого времени (в минутах) на дисплее таймера (6). Кнопки «+» и «-» (4) действуют для обеих функций. Соответственно, чтобы отрегулировать уровень нагрева, сначала выберите зону кнопкой (2), затем отрегулируйте ее мощность с помощью кнопок «+» и «-» (4); затем выберите функцию таймера, нажав кнопку (5), и установите продолжительность работы зоны, также используя кнопки «+» и «-» (4).



Включение зоны приготовления

После активирования панели управления включите зону приготовления (в течение 10 секунд) следующим образом:

1. Нажмите одну из кнопок (2), чтобы выбрать требуемую зону приготовления. Дисплей соответствующей зоны (3) покажет «0» и загорится десятичная точка (11), указывая, что зона приготовления активирована.
2. Используйте кнопки «+» и «-» (4) для регулировки уровня нагрева зоны (от 1 до 9): нажмите и держите эти кнопки нажатыми, чтобы увеличить или уменьшить мощность зоны.

! Не смотрите долго на включенные галогеновые нагревательные элементы (зоны приготовления).

Выключение зоны приготовления

1. Зона приготовления должна быть уже активированной и соответствующая десятичная точка (11) гореть.
2. Вернитесь к установке «0» с помощью кнопки «-» (4). Через три секунды зона приготовления автоматически выключится.

Быстрое выключение зоны приготовления

1. Зона приготовления должна быть уже активированной и соответствующая десятичная точка (11) гореть.
2. Для немедленного отключения зоны одновременно нажмите кнопки «+» и «-» (4).

Индикатор остаточного тепла («Н»)

Если после выключения зоны ее температура остается высокой (и все еще существует риск ожога), то на дисплее мощности зоны (3) загорится буква «Н» (остаточная высокая температура). Буква погаснет, когда не будет риска ожога (при 60 °С).

Выключение рабочей поверхности

Рабочая поверхность может быть выключена в любой момент кнопкой ВКЛ. / ВЫКЛ. (1).

Блокировка оборудования или зоны приготовления (кнопка)

Во избежание непредвиденного вмешательства в работу оборудования (например, детьми) возможно заблокировать панель управления кнопкой (7). Нажатие кнопки блокирует все средства управления, за исключением кнопки ВЫКЛ. (1).

Безопасное отключение

Если одна или более зон приготовления по неосторожности оставлены включенными, по истечении определенного времени система безопасности отключит зоны автоматически, после этого на дисплее мощности загорится буква «Н».

Автоматический предварительный нагрев зоны

Эта функция облегчает приготовление, предоставляя возможность готовить без непосредственного наблюдения за процессом. Функция использует максимальную мощность, чтобы разогреть зону до необходимой рабочей температуры. Через некоторое время уровень мощности автоматически вернется к исходной установке.

Использование автоматической функции предварительного нагрева

Выберите требуемую зону приготовления кнопкой (2). Выберите уровень мощности 9 кнопкой «+» (4), затем снова нажмите кнопку «+» (4), чтобы активиро-

вать предварительный нагрев. На соответствующем дисплее будет показана буква «А».

Чтобы разогреть зону до требуемого уровня мощности (например, «6»), установите мощность 6 с помощью кнопки «→» (4).

После того, как система установила автоматический режим предварительного нагрева, дисплей поочередно будет показывать заданный уровень мощности («6») и букву «А» (автоматический предварительный нагрев).

Выключение автоматической функции предварительного нагрева

Чтобы отключить функцию предварительного нагрева (обозначенную на дисплее буквой «А»), после активирования функции нажимайте кнопку «→» (4) не менее 10 секунд.

Функция таймера

Эта функция также облегчает готовку, не требуя присмотра за процессом. По истечении установленного таймером времени зона приготовления автоматически выключится. Если ни одна из зон не была запрограммирована, таймер будет просто работать как счетчик минут (см. § «Использование таймера как счетчика минут»).

Использование функции таймера

1. Зона приготовления должна быть активирована и соответствующая десятичная точка (11) гореть.
2. Выберите уровень мощности от 1 до 9.
3. Нажмите кнопку таймера (5); дисплей таймера покажет «00», и загорится индикатор запрограммированной зоны
4. Выберите время приготовления (от 0 до 99 минут) кнопками «+» и «→» (4). Таймер автоматически начнет работать через несколько секунд. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку «+» или «→» (4), чтобы прокрутить значения времени.

Примечание: функция таймера будет работать только для выбранной зоны приготовления.

Быстрое выключение зоны и соответствующей ей функции таймера

Для немедленного выключения зоны нажмите одновременно кнопки «+» и «→» (4), при этом функция таймера будет также отключена.

Использование таймера как счетчика минут

Когда функция таймера не запрограммирована, дисплей таймера может использоваться просто для счета минут в обратном порядке (т. е. по истечении показываемого времени зона приготовления не будет отключена).

Установка счетчика минут

Когда рабочая поверхность выключена:

1. Нажмите кнопку ВКЛ. (1).
2. Нажмите кнопку таймера (5).
3. Используйте кнопки «+» и «→» (4), чтобы установить требуемое время, которое будет отсчитываться назад.

Когда рабочая поверхность включена и зона приготовления активирована:

1. Отмените выбор зоны, нажав соответствующую кнопку (2); десятичная точка (11) погаснет.
2. Нажмите кнопку таймера (5).
3. Установите требуемое время кнопками «+» и «→» (4).

Отключение счетчика минут

По истечении заданного времени две минуты будет подаваться звуковой сигнал.

Чтобы отключить сигнал, нажмите любую кнопку.

Чтобы остановить работу счетчика, выполните следующее:

1. Нажмите кнопку таймера (5).
2. Нажмите кнопку «→» (4), чтобы сбросить время.

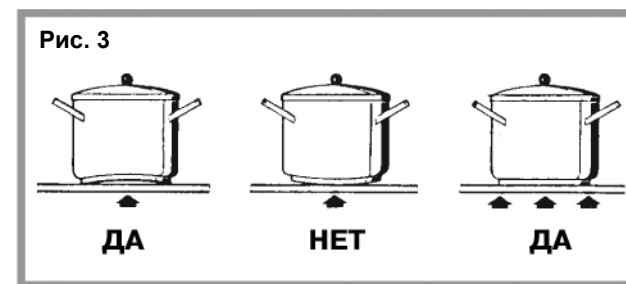
Быстрое отключение счетчика минут

Одновременно нажмите кнопки «+» и «→» (4).

Состояние всех остальных функций останется неизменным.

Практические советы по использованию рабочей поверхности

Для оптимальной работы нагревательных элементов используйте кастрюли и сковороды с плоским дном (рис. 3), 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).

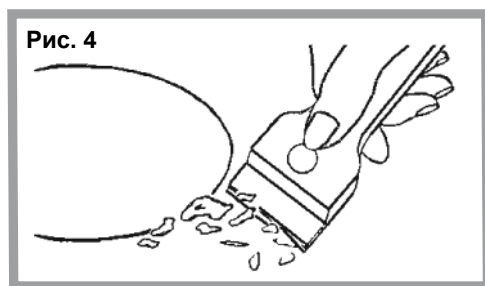
При появлении даже небольших трещин на стеклокерамической поверхности (поверхности приготовления) немедленно отсоедините оборудование от электросети.

Сенсорное управление	Интенсивность нагрева
1	слабый
2-3	умеренный
4	медленный
5-6	средний
7-8	сильный
9	очень сильный

Обслуживание и уход (рис. 4)

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 расплавившиеся на ней остатки алюминиевой фольги, пластмасы, 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!



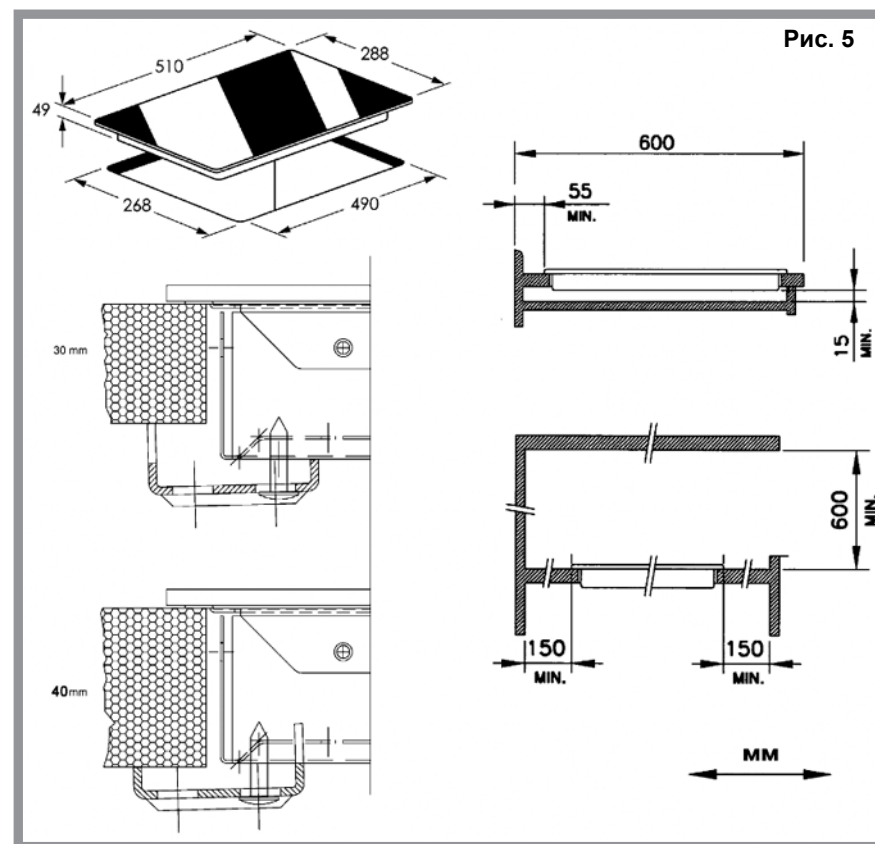
Инструкции для технического персонала

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. 5)

Оборудование может быть встроено в модуль кухонной мебели, как показано на рис. 5. Уплотнитель, входящий в комплект поставки, следует установить по всему периметру рабочей поверхности.



Подключение к электросети (рис. 6)

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.

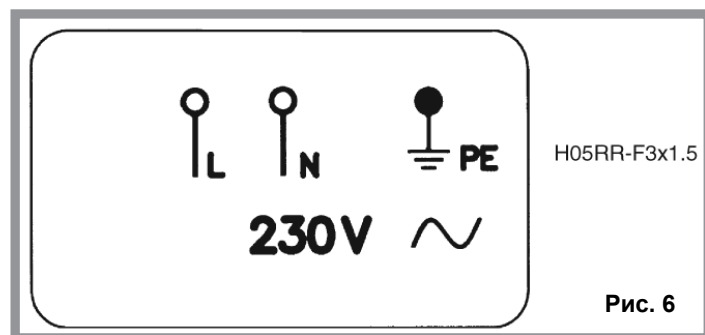
При подключении к электросети напрямую установите многополярный выключатель с соответствующей номинальной мощностью и безопасным расстоянием между разведенными контактами, который, согласно правилам установки, полностью отключает питание в условиях скачка напряжения категории III (при этом линия заземления – 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		
Тип	Диаметр, мм	Мощность, Вт
Одиночный круговой / комбинированный круговой галогеновый	145	1200/1200
	180	1700/1800



Помощь

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, расположенной на нижней части оборудования),
- Ваш полный адрес,
- Ваш номер телефона и междугородный код.

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

Стеклокерамическая рабочая поверхность

7HDZ 2KL (IX) RU/HA

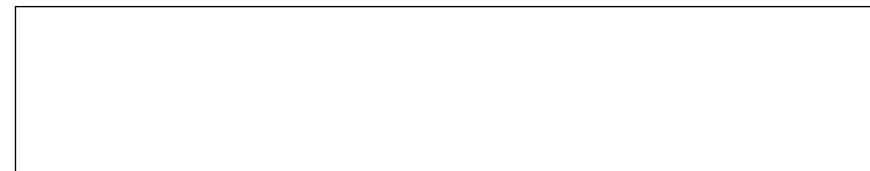
DCPK 20 IX/ HA

 **Hotpoint**

ARISTON



АЮ 77



Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия , 127018, Москва ул. Двинцев, дом 12, корп. 1