

**Рабочая поверхность
с электрическими конфорками
D 302**

**Стеклокерамическая
рабочая поверхность
DK 302**

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
<i>Инструкции для технического персонала:</i>	
Установка и подключение	5
<i>Инструкции для пользователя:</i>	
Использование рабочей поверхности	
1. Рабочая поверхность с электрическими конфорками	8
2. Стеклокерамическая рабочая поверхность	11
Обслуживание и уход	14

**Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша рабочая поверхность надежна и проста в эксплуатации.
Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет
Вам ознакомиться с возможностями рабочей поверхности,
правилами ее монтажа, использования и обслуживания.**

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция рабочей поверхности постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики.

БЕЗОПАСНОСТЬ — ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование рабочей поверхности в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
4. Убедитесь, что Ваша рабочая поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м.

Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и рабочей поверхности. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. нижнюю сторону рабочей поверхности).

6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Рабочая поверхность должна быть установлена только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления.
Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если рабочая поверхность подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель следует установить в легкодоступном месте.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике рабочей поверхности.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель.
Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из сервисного центра.
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша рабочая поверхность должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать рабочую поверхность другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск.
Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
14. Не касайтесь рабочей поверхности, если Ваши руки мокрые или сырые, не пользуйтесь рабочей поверхностью босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
17. Запрещается изменение конструкции рабочей поверхности и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

18. Рабочая поверхность сделана из термоустойчивых и достаточно ударопрочных материалов. Однако ее можно случайно повредить (расколоть или поцарапать тяжелой утварью или острыми предметами). В этом случае отсоедините немедленно оборудование от сети. Для устранения дефектов обратитесь в авторизованный сервисный центр. Проверьте, что при ремонте используются только оригинальные запасные части, применение других запасных частей не гарантирует безопасной работы оборудования.
19. Рабочая поверхность нагревается во время использования и сохраняет тепло после выключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к оборудованию, пока оно еще горячее.
20. Избегайте контакта горячей стеклокерамической поверхности с пластиком или алюминиевой фольгой: они могут легко расплавиться, что создаст Вам довольно серьезную проблему. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.
21. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
22. Никогда не оставляйте включенные зоны нагрева и электрические конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательного элемента.
23. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с рабочей поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
24. Отключайте рабочую поверхность от сети, когда уезжаете надолго.
25. **Перед первым включением:** удалите с поверхности следы упаковочных материалов (клей, смазка) при помощи неабразивных чистящих материалов. При первом включении Вы почувствуете неприятный запах: так удаляются смазочные материалы. Не беспокойтесь: это нормальное явление, запах быстро исчезнет.
26. При возникновении нестандартной ситуации отключите рабочую поверхность от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
27. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке рабочей поверхности в соответствии с действующими нормами безопасности.

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите оборудование от электрической сети.

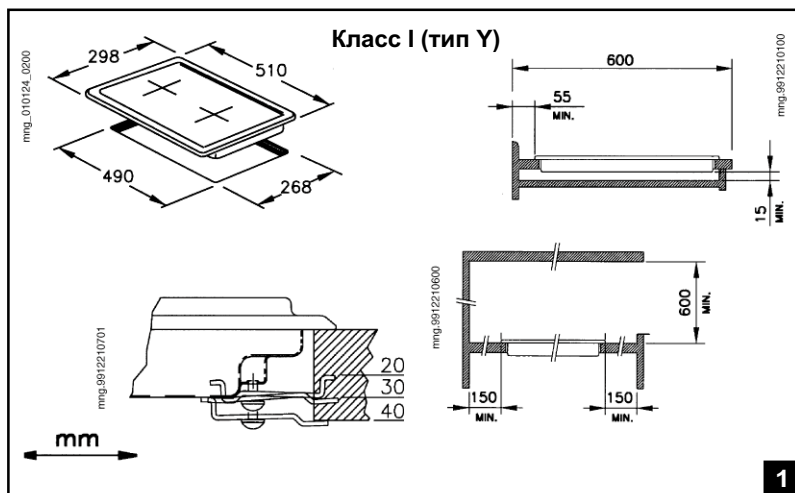
Расположение

Оборудование может быть встроено в модуль кухонной мебели как показано на *рис. 1* (мод. D 302) и 2 (мод. DK 302).

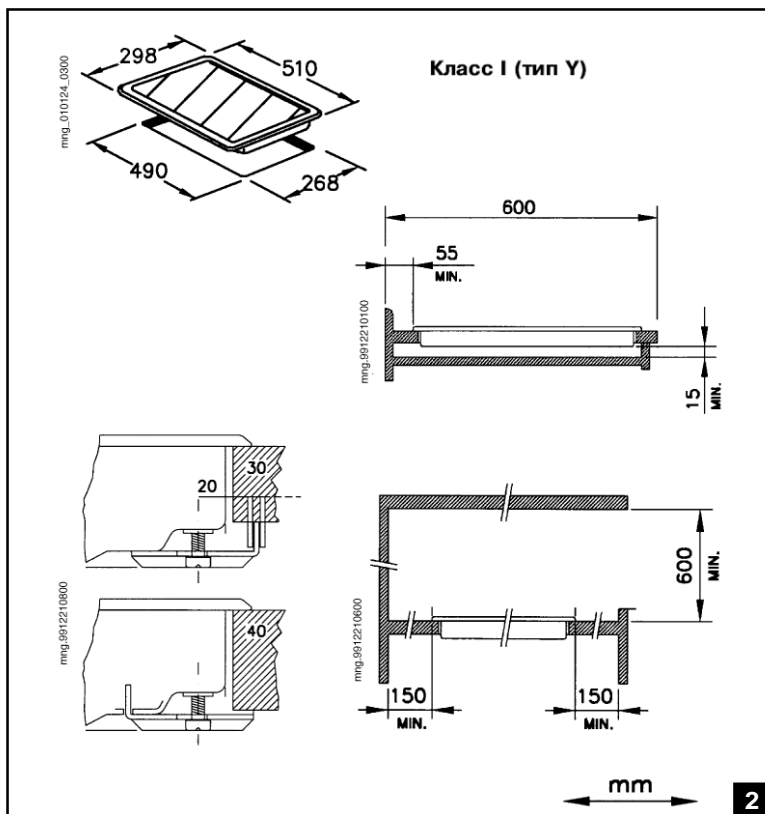
Вставьте рабочую поверхность в отведенное место, плотно прижимая ее по периметру.

Проверьте, что уплотнитель вокруг внешней грани рабочей поверхности правильно установлен, во избежание любых протечек на несущую кухонную мебель (стол, шкаф).

Рабочая поверхность с электрическими конфорками D 302



Стеклокерамическая рабочая поверхность DK 302



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудования должно быть заземлено!

Перед подсоединением к электросети убедитесь в том, что:

- ✓ характеристики оборудования соответствуют тем, что указаны в информационной табличке, расположенной на нижней части рабочей поверхности;
- ✓ предохранители (пробки) и проводка могут выдержать рабочую нагрузку оборудования (см. информационную таблицу);
- ✓ оборудование имеет заземление в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- ✓ розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Подсоединение кабеля к сети (рис. 3)

Если оборудование не оснащено кабелем и/или подходящей вилкой, необходимо использовать аналогичный по техническим характеристикам кабель (см. серийный номер на информационной табличке), пригодный для выдерживания рабочей температуры. Питающий кабель должен располагаться так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. информационную табличку) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

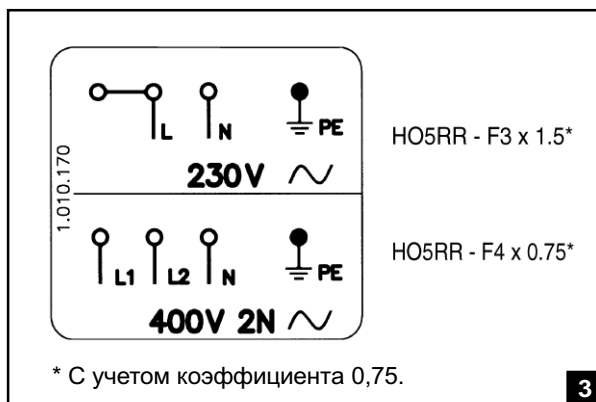
Важно:

электрические провода имеют следующую цветовую маркировку:

<u>зелено-желтый</u>	— заземление;
синий	— нейтраль;
коричневый или черный	— фаза.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

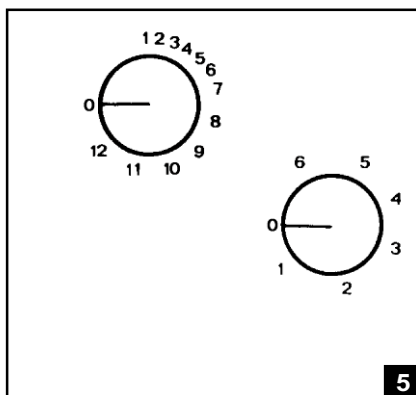
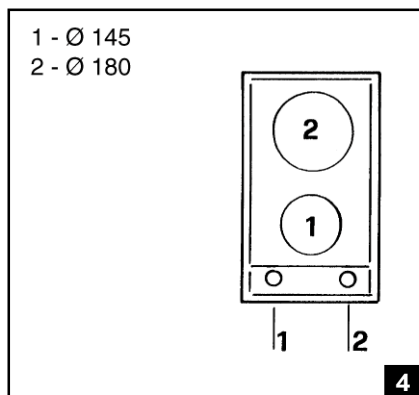
1. Рабочая поверхность с электрическими конфорками D 302

Электрические конфорки (рис. 4-5)

Конфорки различаются по диаметру и мощности: «обычные» и «быстрые», «автоматические» (см. табл. 1).

Таблица 1

Модель D 302: электрические конфорки					
Напря- жение, В	Тип	Диаметр, мм	Мощность, Вт	Регулировка	
~230 В	обычная	Ø 145	1000	Нагрев регулируется в 7 позициях поворотом рукоятки управления конфоркой по и против часовой стрелки	(0÷6)
		Ø 180	1500		
	● быстрая	Ø 145	1500		
		Ø 180	2000		
	автоматическая	Ø 145	1500	13 значений температуры устанавливаются вращением рукоятки управления по часовой стрелке	(0÷12)
		Ø 180	2000		
● быстрые конфорки можно отличить по красному кружку в центре					



Использование электрических конфорок

Нагрев каждой конфорки регулируется установкой соответствующей рукоятки (рис. 4-5) в нужную позицию — чем больше номер позиции, тем выше уровень нагрева конфорки (см. табл. 2).

Таблица 2

Быстрая Обычная	Автоматическая	Интенсивность нагрева
1	1-2	слабый
2	3-4	умеренный
3	5-6	медленный
4	7-8	средний
5	9-10	сильный
6	11-12	очень сильный

«Быстрые» и «обычные» конфорки» регулируются вращением соответствующей рукоятки по и против часовой стрелки в пределах 7 позиций — 0÷6).

«Автоматические конфорки» регулируются вращением рукоятки по часовой стрелке в позициях от 0 до 12.

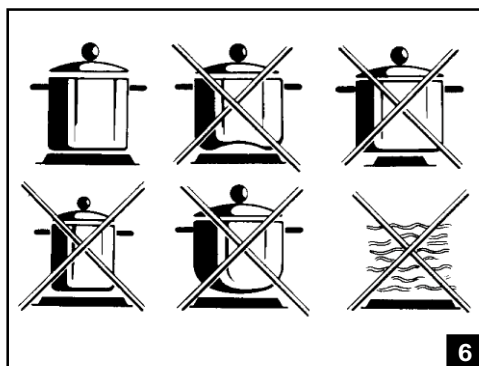
Когда рукоятка управления конфоркой находится в любом положении, кроме «Выключено» (0), горит сигнальная лампочка.

Некоторые типы сигнальных ламп будут продолжать слегка светиться даже после выключения конфорки. Это вполне нормально.

Использование посуды на рабочей поверхности (рис. 6)

Для достижения наилучших результатов при готовке на Вашей рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.
- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не переполняйте посуду жидкостью, при закипании или, когда жидкость нагрета, уменьшите интенсивность нагрева конфорки.
- Не оставляйте включенными электрические конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой.
- Убедитесь, что центральный датчик автоматической конфорки не задевает дно посуды.
- По окончании приготовления устанавливайте рукоятку конфорки в позицию «0».



2. Стеклокерамическая рабочая поверхность DK 302

Описание нагревательные элементы (рис. 7-8)

Круглые нагревательные элементы представляют собой круговую спираль, которая становится красной через 20–30 секунд после включения.

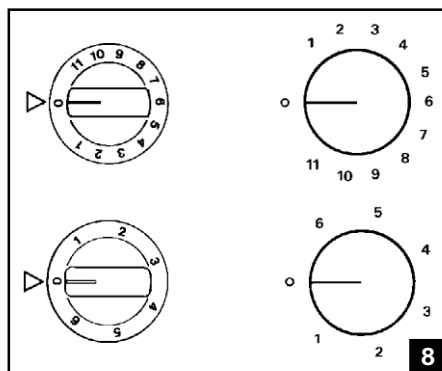
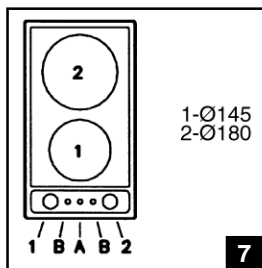
Комбинированные (галогеновые и электрические) нагревательные элементы состоят из двух галогенных ламп и круглого нагревательного элемента. Эта комбинация обеспечивает идеальное нагревание поверхности без риска повреждения галогенных ламп.

Главная особенность галогенных ламп состоит в том, что они производят мгновенное излучение большого количества световой и тепловой энергии, что означает:

- быстрый нагрев, подобный газовым конфоркам;
- быстрое охлаждение.

Таблица 3

Модель DK 302: нагревательные элементы					
Напряжение, В	Тип	Диаметр, мм	Мощность, Вт	Регулировка	
~230 В	тройная круговая спираль	Ø 145	1200	переключатель	(0 ÷ 6)
		Ø 180	1700		
	простая круговая спираль	Ø 145	1200	регулятор мощности	(0 ÷ 11)
		Ø 180	1700		
	комбинированные нагревательные элементы	Ø 145	1200	регулятор мощности	(0 ÷ 11)
		Ø 180	1800		



Использование нагревательных элементов

Поверните рукоятку управления зоной нагрева к нужной позиции — чем выше номер позиции, тем больше тепла получает зона нагрева (см. табл. 4).

Таблица 4

Положение рукоятки	Регулятор энергии	Интенсивность нагрева
1	1-2	слабый
2	3-4	умеренный
3	5-6	медленный
4	7-8	средний
5	9-10	сильный
6	10-11	очень сильный

Горящие индикаторы показывают (рис. 7):

А — включение одного или более нагревательных элементов.

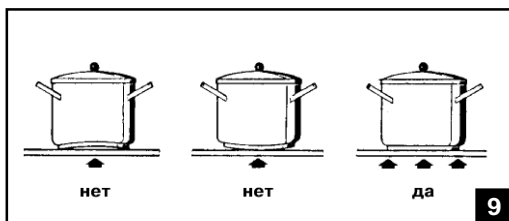
В — температура в зоне нагрева превышает 50°C.

Некоторые типы сигнальных ламп будут продолжать слегка светиться даже, после выключения нагревательного элемента. Это вполне нормально.

Использование посуды на стеклокерамической поверхности

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.
- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.
- Не оставляйте включенными пустые зоны нагрева: они очень быстро нагреваются до максимальной температуры, что может повредить нагревательные элементы.
- Избегайте попадания жидкости на нагревательные элементы, для этого при закипании жидкости уменьшайте мощность нагревательного элемента.
- По окончании приготовления устанавливайте рукоятку управления зоной нагрева в позицию «0».
- Допускается использование посуды из нержавеющей стали, чугуна, керамики и меди. При покупке посуды обращайте внимание на маркировку, разрешающую или запрещающую использование посуды на стеклокерамической поверхности.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте рабочую поверхность от электрической сети.

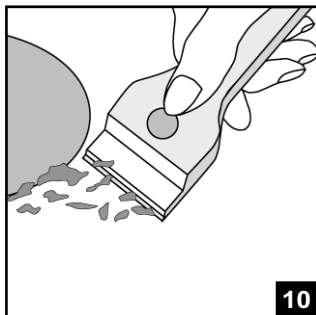
Рабочая поверхность с электрическими конфорками D 302

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, соблюдая следующие правила:

- эмалированные и стеклянные части следует мыть теплой водой без применения абразивных и агрессивных средств, которые могут повредить их, не применяйте вещества содержащие хлор (отбеливатели и т.д.);
- электрические конфорки нужно очищать влажной тканью, а затем протереть с маслом, пока они еще теплые;
- избегайте попадания на поверхность веществ, содержащих кислоту или щелочь (уксус, соль, лимонный сок и пр.);
- нержавеющая сталь может потерять свои свойства при постоянном контакте с сильно хлорированной водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.

Стеклокерамическая рабочая поверхность DK 302

Перед использованием рабочей поверхности ее необходимо очистить влажной тряпочкой от грязи и остатков пищи. Очищайте поверхность регулярно раствором теплой воды и мягкого моющего средства. Периодически необходимо использовать средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки пищи и жира специальным скребком, предпочтительно с бритвенным лезвием **CERAquick®** (рис. 10) или лезвием подобного типа (не входит в комплект поставки).

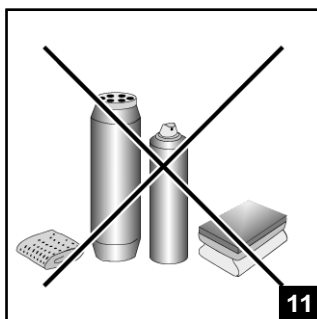


Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство (например, Сидол Сталфикс) и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть **немедленно** удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины (рис. 11).



Если оборудование не работает, или работает неудовлетворительно (по Вашему мнению), свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию марки Ariston и при звонке сообщите следующую информацию: ♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель, ♦ серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной под рабочей поверхностью.

*Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.
При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.*

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления



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.

Merloni Elettrodomestici spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano/Italia
Tel. (0732) 6611

Merloni Elettrodomestici spa
Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ Павильон 46
Тел.: (095) 961-2900
Факс: (095) 961-2919

Рабочая поверхность с электрическими конфорками D 302

Стеклокерамическая рабочая поверхность DK 302

Установка и использование

RUS



ARISTON



ME 53