

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

КТ 6004 i

КТ 6104 i

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка	5
Подключение	8
Использование средств управления	10
Различные функции рабочей поверхности	13
Рекомендации по использованию посуды	14
Обслуживание и уход	15

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 потребляемому оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и рабочей поверхности. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку 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 или ноги 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. Стеклокерамическая поверхность термоустойчива и достаточно ударопрочна. Однако и ее можно расколоть или поцарапать тяжелой посудой или острыми предметами. Если это произошло, 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. Стеклокерамическая поверхность сохраняет тепло не менее получаса после отключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к ней, пока она еще горячая.
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 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

Данный раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке, наладке и обслуживанию оборудования.

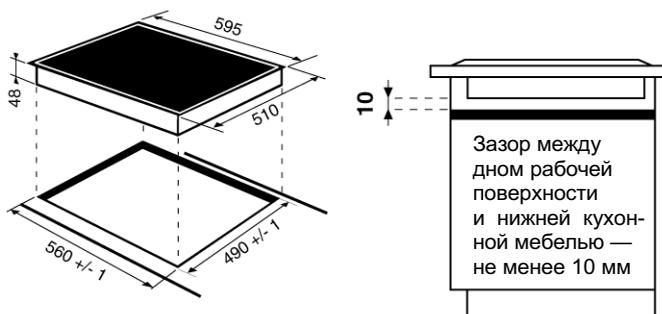
Важно: перед любыми операциями по наладке и обслуживанию рабочая поверхность должна быть отключена от электросети.

Встраивание

Рабочие поверхности имеют теплоизоляцию степени X в соответствии с требованиями CEI 335-2-6. Поэтому рабочая поверхность не может быть установлена непосредственно рядом с мебелью, которая выше нее. Для правильной установки необходимо соблюдать следующие предупредительные меры:

- вытяжки должны быть установлены в соответствии с требованиями, содержащимися непосредственно в их инструкциях по эксплуатации;
- встраиваемая стеклокерамическая поверхность может быть установлена на любой поверхности шириной 600 мм или более, выдерживающей температуру до 100°C.

Размеры и положение отверстия для встраивания показаны на рис. 1.



X (CEI 335-2-6)

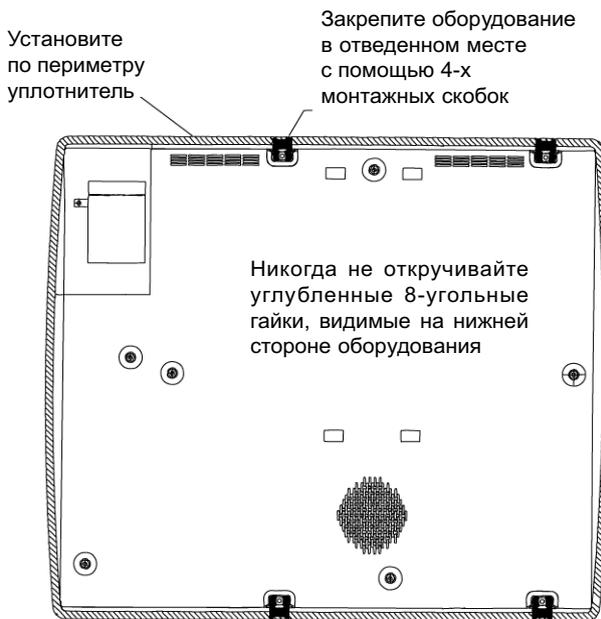
Указанные размеры должны абсолютно точно соблюдаться, поскольку неправильная установка может вызвать перегрев окружающих поверхностей. Рекомендуем устанавливать оборудование на расстоянии, по не менее 40 мм от задней стенки или других вертикальных поверхностей, чтобы гарантировать нормальную циркуляцию воздуха и избежать перегрева окружающих поверхностей.

Оборудование обеспечено уплотнителем, который надежно закреплен по периметру на нижней части рамки рабочей поверхности. Необходимо, чтобы уплотнитель плотно прилегал по всему периметру оборудования и особенно по углам, чтобы изолировать столешницу и непосредственно рабочую поверхность, и предотвратить просыпание или протекание на корпус кухонной мебели.

Очень важно. Данное оборудование необходимо устанавливать на совершенно ровную поверхность. Любое повреждение, вызванное неправильным расположением оборудования может изменять его характеристики или повредить эксплуатационным показателям.

Вставьте рабочую поверхность в отведенное место, крепко прижимая ее по периметру, чтобы она плотно вошла в нишу.

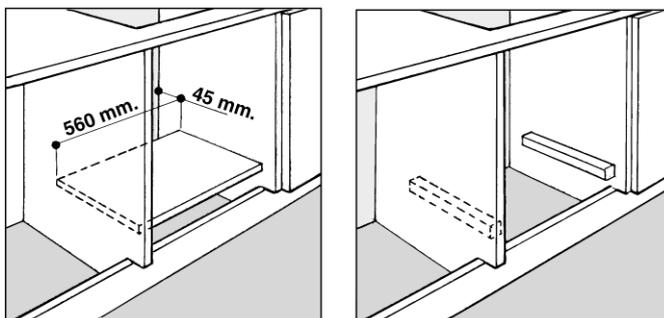
Удостоверьтесь, что уплотнитель вокруг внешней грани рабочей поверхности правильно установлен, во избежание любых протечек на несущую кухонную мебель (стол, шкаф).



Монтаж нижней части оборудования

с) если для изоляции под кухонную поверхность помещают деревянный щит, то он должен быть установлен, по крайней мере, на расстоянии 20 мм от нижней части оборудования.

Обратите внимание: Если рабочая поверхность устанавливается над встроенной духовкой, предпочтительнее, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; если же духовка установлена на сплошном основании, должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45 x 560 мм (рис. 3).



3

Рекомендуем комбинировать данные рабочие поверхности с духовками, имеющими принудительное охлаждение.

Подключение

Подключение к электросети

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.

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

Важно:

Перед выполнением любой работы отсоедините оборудование от сети.

Оснастите кабель стандартной вилкой, выдерживающей ток и напряжение, указанные в информационной табличке. Если оборудование непосредственно подсоединяется к сети (без вилки и розетки), должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Температура по всей длине прокладки кабеля не должна превышать комнатную более, чем на 50°C.

Перед подсоединением убедитесь, что:

- предохранители (пробки) и проводка могут выдерживать нагрузку оборудования (см. информационную табличку);
- электросеть заземлена в соответствии с действующими правилами техники безопасности;
- заводское соединение проводов в рабочей поверхности соответствует соединению проводов в вилке и розетке;
- имеется свободный доступ к вилке или многолинейному выключателю после установки оборудования.

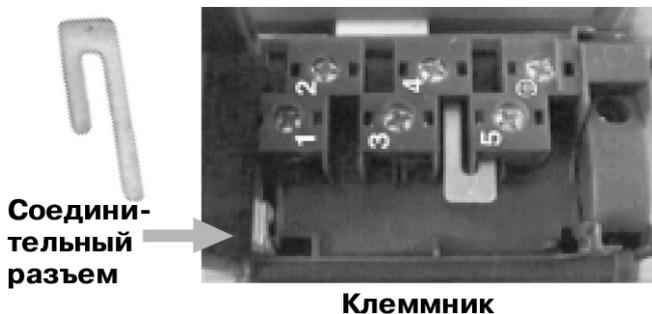


Схема подключения	Напряжение и частота питания	Ток срабатывания автомата защиты
	FR-BE-GB-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-RE-MA-LU-IE-FI-SE-IS 230V 1 + N ~ 50 Hz	20 A *
	FR-BE-NO 230V 2 ~ 50 Hz	20 A *
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT-MA-LU-SE-IS-DK 400V 2 + N ~ 50 Hz	16 A *
	FR-BE-NO 230V 3 ~ 50 Hz	20 A *
	NL 230V 2+2 N ~ 50 Hz	16 A *

* Применение коэффициента одновременности в соответствии со стандартом EN 335-2-6

Важно:

После подсоединения питающего кабеля закрепите все винты на контактной панели (клеммнике). Удостоверьтесь, что установленный разъем соответствует типу сети.

Максимальная электрическая мощность

КТ 6104 i 6800 В

КТ 6004 i 6800 W

Это оборудование соответствует следующим стандартам Европейского Экономического Сообщества:

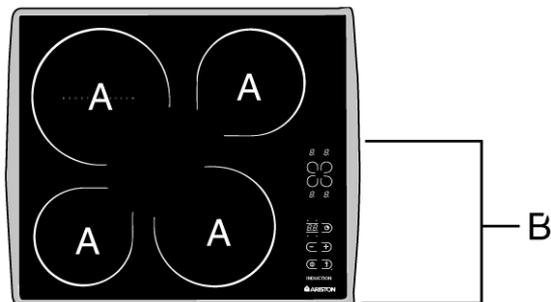


- 73/23/ЕЕС 19/02/73 (низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС 03/05/89 (электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС 22/07/93 и последующие модификации.

Внимание: Если рабочая поверхность устанавливается над встроенной духовкой, подключение к электросети следует выполнять отдельно для каждого оборудования в целях безопасности, а также, чтобы облегчить удаление духовки для обслуживания, ремонта и т.д.

Использование средств управления

Описание рабочей поверхности (рис. 5)



A Области для готовки

B Зона управления

5

При подключении рабочей поверхности в первый раз, через несколько секунд раздастся звуковой сигнал. Теперь Вы можете включить оборудование.

Включение электропитания

Чтобы включить электропитание, держите палец на кнопке .

Управление зонами нагрева

Каждая зона нагрева управляется одной из кнопок выбора, обозначение которых отражает непосредственно конфигурацию нагреваемых зон



, и двумя кнопками уровня мощности:



Для включения зоны нагрева и увеличения ее уровня мощности выберите подходящую зону нагрева, а затем настройте уровень мощности, который отображен в позициях от 0 до 9.

Чтобы сразу сразу установить зону нагрева на максимальную мощность, нажмите кратко на кнопку «-». Зона нагрева включена на 100%-ную мощность.

Датчик кухонной посуды

Каждая зона индукционного нагрева оснащена датчиком кухонной посуды. Нагревающаяся зона производит тепло только тогда, когда в зоне нагрева находится посуда.

Когда на индикаторе мощности высвечивается пиктограмма , это может обозначать, что:

- кухонная посуда сделана из неподходящего неферромагнитного материала;
- диаметр посуды слишком мал;
- посуда была удалена с зоны.

Выбирайте посуду, подходящую по диаметру к зоне нагрева — маленькие кастрюли используйте на маленьких зонах и т.д.

Чтобы выключить зону нагрева, нажмите одновременно на кнопки «+» и «-». Уровень мощности немедленно упадет до 0, и зона нагрева будет выключена.

Или нажмите на кнопку «-». Уровень мощности зоны нагрева будет убывать постепенно, пока зона не выключится.

Чтобы полностью выключить рабочую поверхность, нажмите на кнопку  — рабочая поверхность полностью выключена.

Удостоверьтесь перед этим, что рабочая поверхность разблокирована.

4 индикатора остаточного тепла (C)

Даже после того, как зона нагрева выключена, ее индикатор остаточного тепла светится, показывая, что зона нагрева все еще горячая (температура превышает 60°C). Таким образом горящий индикатор предупреждает риск ожога.

Блокировка средств управления

Когда рабочая поверхность включена, возможно заблокировать средства ее управления так, чтобы установочные параметры не могли быть случайно изменены (во время чистки, игры детей и т.д.). Держите ваш палец на кнопке



, пока горит ее световой индикатор.

Чтобы изменить уровень мощности при прекращении готовки, все, что

Вам необходимо сделать — снова держать нажатой кнопку , пока индикатор не погаснет.

Вы должны снова выбрать необходимые зоны нагрева и перепрограммировать установочные параметры.

Меры безопасности

Если какой-либо предмет (кастрюля, крышка и т.п.) остается на зоне управления дольше 10 секунд, или кнопка в зоне управления нажата слишком долго, раздастся звуковой сигнал.

- Чтобы остановить звуковой сигнал, удалите объект, вызвавший прерывание работы. Рабочая поверхность теперь выключена.
- Чтобы восстановить управление, выполните операции по включению рабочей поверхности.

Только для модели КТ 6104i

Чтобы ускорить время нагрева зоны, используйте функцию «Непрерывный нагрев». Настройте уровень мощности зоны нагрева на ее максимум (9). Затем нажмите кнопку «+». Функция непрерывного нагрева инициирована, когда номер 9 заменится на «А». Выберите уровень мощности (от 1 до 8). Непрерывный нагрев прекращается автоматически, когда температура будет достигнута.

Программирование времени приготовления

Возможно запрограммировать зону нагрева (любую из четырех) на время до 99 минут.

После выбора уровня мощности, запрограммируйте время приготовления следующим образом:

- Нажмите на кнопку программирования



- Установите желательное время кнопками



- Подтвердите программу повторным нажатием на кнопку программирования.

Отсчет времени в обратном направлении начнется немедленно и продолжится до конца запрограммированного времени приготовления. Звуковой сигнал обозначит конец времени приготовления.

Различные функции рабочей поверхности

Кухонная посуда для индукционной рабочей поверхности

Поскольку индукция происходит только тогда, когда металлическая кухонная посуда закрывает магнитное поле, теплообразование сразу прекращается при удалении посуды с зоны нагрева.

Вы должны использовать посуду, сделанную из подходящего материала (ферромагнетика) — чугуна, эмалированной стали и специальной нержавеющей стали. Медная, керамическая, глинянная, стеклянная, фарфоровая, алюминиевая посуда и посуда из немагнитной нержавеющей стали не пригодна для использования на индукционной рабочей поверхности. Вы можете проверить ваши кастрюли и сковороды с помощью магнита. Если магнит притягивается ко дну посуды и удерживается на нем, то посуда сделана из ферромагнитного материала и может использоваться на индукционной рабочей поверхности.

Мы рекомендуем использовать посуду с совершенно плоским, тяжелым дном. Не применяйте посуду с неровным дном, которое может поцарапать стекло.

Диаметр посуды должен, насколько это возможно, соответствовать показанному на стекле диаметру зоны нагрева. Использование подходящей посуды экономит энергию и сокращает время приготовления.

Защитные устройства: автоматическое прекращение подачи энергии

Если Вы забудете выключить одну или более зон для приготовления, их мощность автоматически будет отключена через некоторое время. Для возобновления их работы выполните шаги, описанные выше.

Уровень мощности	Максимальная продолжительность действия, часы
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

Рекомендации по использованию посуды

Для достижения наилучших результатов при использовании кухонной поверхности из керамического стекла следуйте следующим правилам:

- 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 конфорки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.
- 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

Всегда сохраняйте поверхность чистой. Перед чисткой обязательно проверьте, что рабочая поверхность отключена от сети и не горячая.

Корпус из нержавеющей стали (только для моделей с маркировкой IX)

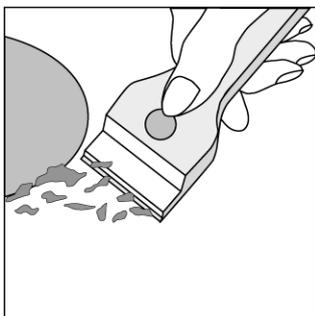
Нержавеющая сталь может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Мы рекомендуем ополоснуть рабочую поверхность большим количеством воды, а затем тщательно высушить ее.

Чистка поверхности

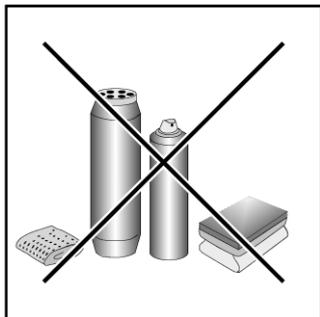
Перед использованием рабочей поверхности ее необходимо очистить влажной тряпочкой от грязи и остатков пищи от предыдущей готовки. Очищайте поверхность регулярно теплой водой с мягким мылом. Должны использоваться только средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки жира чистящим скребком типа

CERA *Quick*® (не входит в комплект поставки).

Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство 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 кухонной поверхности и должны быть **немедленно** удалены скребком (рис. 6), пока поверхность еще теплая.



6



7

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. 7).

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки с лезвием Razor	Фирменные магазины, хозяйственные магазины
Сменные лезвия	Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты

Если Ваша рабочая поверхность работает недолжным образом, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию марки Ariston и при звонке не забудьте сообщить следующую информацию: ♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель, ♦ серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной на задней стенке рабочей поверхности или в гарантийном документе.

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.

При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления



ARISTON



INDESIT

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, 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

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Встроенная техника

КТ 6004 i

КТ 6104 i

Установка и использование

RUS

 **ARISTON**



ME 53