

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

PF 740 A / PF 740 AS
PF 740 A.1 / PF 740 AS.1
PF 741 A / PF 741 AS
PF 741 A.1 / PF 741 AS.1
PF 750 A / PF 750 AS
PF 750 ASP
PF 750 AST
PF 760 AS
PF 760 DR GH

Встроенная техника

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка и подключение	5
Описание	16
Инструкции по эксплуатации	17
Практические советы	19
Обслуживание и уход	21
Устранение неисправностей	22

*Данное руководство предназначено
для встроенной техники (рабочие поверхности), кл. 3.*

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 оборудования.

БЕЗОПАСНОСТЬ – ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА

Оборудование должно быть заземлено!

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. Не пользуйтесь удлинителями и тройниками. Если необходим более длинный кабель, следует установить новый кабель большей длины с теми же характеристиками. Замена должна проводиться только квалифицированным персоналом. Если Вы все-таки решили использовать удлинитель, то вилка и розетка удлинителя должны иметь заземляющие лепестки и соответствовать типу вилки духовки.
Помните, что включение оборудования повышенной мощности с использованием тройников и удлинителей создает потенциальную опасность

возгорания. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой мощностью оборудования.

6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей рабочей поверхности и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. нижнюю сторону оборудования).
8. Оборудование должно устанавливаться 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.
9. 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, который проверит Вашу систему заземления.
Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если оборудование 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.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.
12. 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 обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. 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.
15. Не касайтесь рабочей поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь рабочей поверхностью босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающее оборудование без присмотра.

17. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
18. Отключайте рабочую поверхность от сети и перекрывайте газовый кран, когда уезжаете надолго.
19. Рукоятки неработающего оборудования должны находиться в положении «●»/«○».
20. 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 официальный сервисный центр.
21. Рабочая поверхность нагревается во время использования и сохраняет тепло после выключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к оборудованию, пока оно еще горячее.
22. Не пользуйтесь легко воспламеняющимися веществами вблизи оборудования.
23. Не используйте неустойчивую или деформированную посуду. Располагайте посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
24. Не оставляйте включенные электрические конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательного элемента.
25. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с рабочей поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
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).
28. Запрещается изменение конструкции рабочей поверхности и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

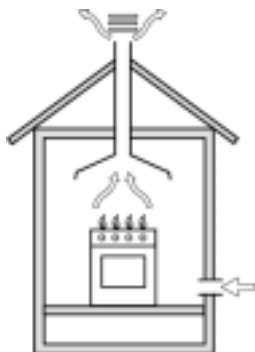
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию рабочих поверхностей в соответствии с действующими нормами безопасности.

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

Расположение

Рабочая поверхность должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

- а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе вытяжки (рис. 1).



Вытяжка при наличии дымохода
(только для кухонного оборудования)

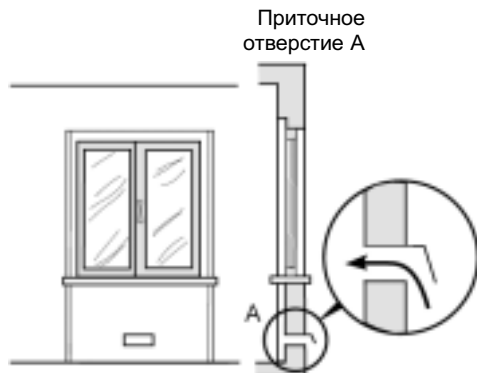


Прямая вытяжка

1

- б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см^2 , конструкция которой не допускает засорения. Для оборудования, не имеющего устройства безопасности, которое предотвращает подачу газа при случайном затухании горения, сечение трубы должно быть не менее 200 см^2 (рис. 2 А).

Кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 2 В).



Пример обеспечения притока воздуха

2 А



Увеличение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

2 В

- в) Постоянное и интенсивное использование оборудования требует дополнительной вентиляции, например, открытия окна или увеличения мощности системы всасывания воздуха (при наличии).
- г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня земли (в подвалах и т.п.). Держите в помещении только используемый в данное время баллон, и не располагайте его вблизи источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.) — они могут нагреть баллон выше 50°C.

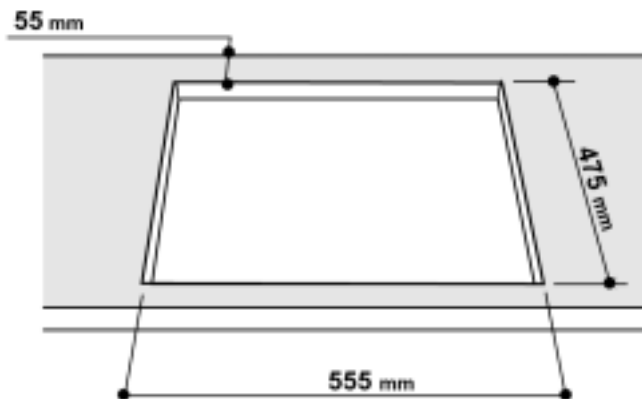
Установка встраиваемых рабочих поверхностей

Газовые рабочие поверхности имеют теплоизоляцию степени X. Тем не менее рабочую поверхность нельзя устанавливать непосредственно рядом с мебелью, которая превышает ее по высоте. Для правильной установки необходимо соблюдать следующие указания:

- а) Мебель, превышающая по высоте рабочую поверхность, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от края рабочей поверхности.
- б) Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности.
- в) Если ширина вытяжки 600 мм, помимо соблюдения рекомендаций, приведенных в п. б, шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, должны быть размещены на высоте не менее 540 мм от рабочей поверхности (рис. 3), что позволит установить на оборудование крышку и закрывать/открывать ее. Кухонная мебель всегда должна навешиваться на высоте, позволяющей свободно пользоваться посудой на рабочей поверхности.
- г) При установке рабочей поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 700 мм (рис. 3).
- д) Размеры выреза для встраивания рабочей поверхности должны соответствовать размерам, указанным на рис. 4.



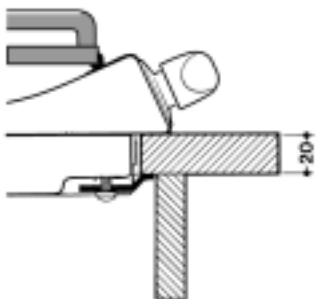
3



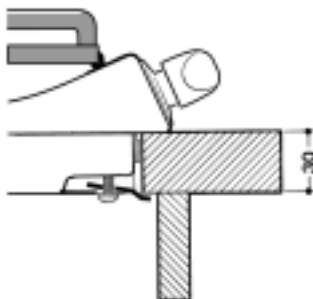
4

Фиксаторы, входящие в комплект оборудования, предназначены для его крепления к поверхностям толщиной от 20 до 40 мм (рис. 5). Для надежного крепления рабочей поверхности используйте все фиксаторы из пакета принадлежностей.

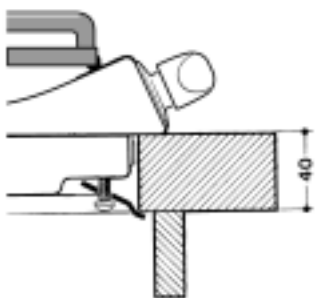
КРЕПЛЕНИЕ ФИКСАТОРОВ – СХЕМА СБОРКИ



Положение фиксатора
при $H^* = 20$ мм



Положение фиксатора
при $H = 30$ мм



Положение фиксатора
при $H = 40$ мм

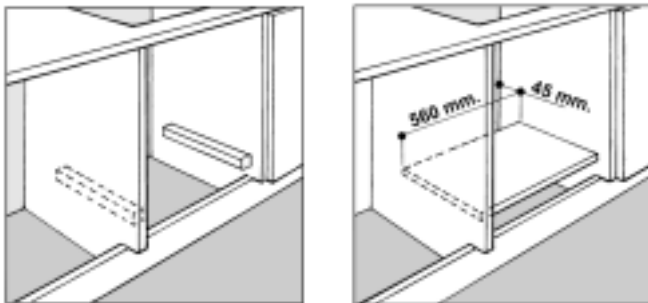


* H — толщина поверхности, к которой крепится оборудование

5

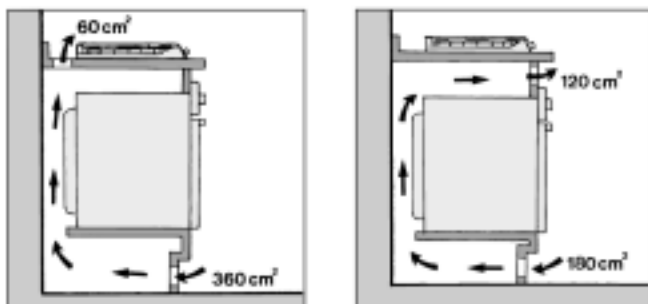
- е) Если рабочая поверхность не устанавливается над встроенной духовкой, под рабочую поверхность, в качестве изолятора, необходимо поместить деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части оборудования.

Важно: Если рабочая поверхность устанавливается над встроенной духовкой, духовка должна быть помещена на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам корпуса кухонной мебели; при единой столешнице кухонного гарнитура, позади оборудования должен быть обеспечен зазор не менее 45 x 560 мм (рис. 6).



6

При установке рабочей поверхности над встроенной духовкой без принудительной вентиляции, убедитесь в наличии отверстий для притока и оттока воздуха в соответствующей внутренней части корпуса кухонной мебели (рис. 7).



7

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение рабочей поверхности к источнику газа должно производиться квалифицированным персоналом. При монтаже рабочей поверхности важно установить подходящий газовый кран для изоляции подвода газа к оборудованию при последующем его перемещении или обслуживании.

Подключение оборудования к газовой сети или баллону с газом должно производиться в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям § «Настройка рабочей поверхности на различные типы газа».

Если рабочая поверхность подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности.

Важно: для безопасной и долгой эксплуатации оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует уровню, указанному в таблице «Характеристики горелок и жиклеров».

Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части рабочей поверхности.

Оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой для подсоединения к источнику газа. Чтобы повернуть штуцер, прокладку необходимо заменить (поставляется с оборудованием).

Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения круглой газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

Подключение гибкой стальной трубой

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина трубы не должна превышать 2000 мм. Обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается подвижных частей и не пережата.

Контроль плотности подсоединения

После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудования должно быть заземлено!

Рабочая поверхность оснащена трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током в соответствии с параметрами, указанными в информационной табличке под оборудованием.

Провод заземления имеет цветовую маркировку желто-зеленого цвета.

В случае установки рабочей поверхности над встроенной духовкой, электрические подключения следует выполнять отдельно, что обусловлено не только требованиями безопасности, но и облегчит демонтаж оборудования в будущем.

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. информационную табличку) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен однолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель должен располагаться так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- ✓ предохранители (пробки) и проводка могут выдержать рабочую нагрузку оборудования (см. информационную таблицу);
- ✓ рабочая поверхность имеет заземление в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- ✓ розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Важно: электрические провода имеют следующую цветовую маркировку:

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

При цветовом несоответствии соединения проводов питающего кабеля и соединения проводов в вилке сделайте следующее:

- подсоедините зеленый & желтый провод к контакту «E», или , или зеленому, или зелено-желтому контактам;
- подсоедините коричневый провод к контакту «L», или к контакту красного цвета;
- подсоедините синий провод к контакту «N» или контакту черного цвета.

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

Настройка рабочей поверхности на различные типы газа

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена рабочая поверхность (см. маркировку под оборудованием или на упаковке), необходимо заменить газовые жиклеры следующим образом:

- снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом и замените их подходящими (см. таблицу 1. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- соберите все компоненты в обратном порядке;
- в завершении операции замените наклейку с описанием типа используемого газа (Вы можете получить ее в сервисном центре).

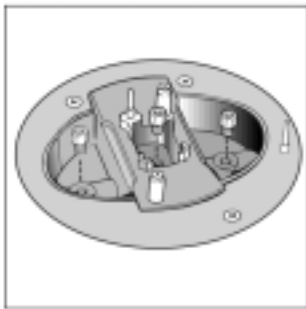
Если давление газа отличается от указанного в таблице, необходимо установить подходящий регулятор давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью.

Замена жиклеров на отдельных двойных горелках («двойного пламени»)

- снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (рис. 8 и 9);
- выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом: внутренняя горелка имеет один жиклер, у внешней горелки 2 жиклера одинакового размера. Замените их подходящими к новому типу газа (см. таблицу 1. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- соберите все компоненты в обратном порядке.



8



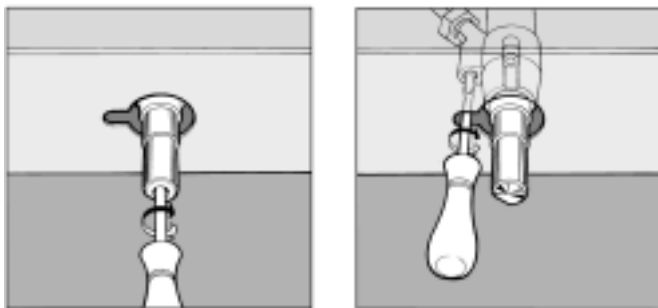
9

Регулировка поступления воздуха в горелки

Регулировки не требуется.

Регулировка минимума

- поверните газовый клапан в минимальное положение;
- снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) по часовой стрелке пока пламя не станет малым, но устойчивым (рис. 10).



10

Н.В. В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

- проверьте, чтобы при быстром повороте рукоятки от максимального к минимальному пламени оно не гаснет;
- при несрабатывании системы безопасности (термопары) при минимальном поступлении газа, увеличьте уровень его подачи регулировочным винтом.

После завершения регулировки, используя герметик или подходящий заменитель, восстановите герметичность соединений.

Таблица 1. **ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ**

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность, кВт (р.с.s*)		Сжиженный газ				Природный газ	
				Отверстие 1/100	Жиклер 1/100	Поток* л/ч		Жиклер 1/100	Поток* л/ч
		номин.	уменьш.	мм	мм	***	**	мм	
Быстрая (R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	116	286
Уменьшенная быстрая (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248
Половинная быстрая (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181
Дополнительная (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95
Тройная корона (TC)	130	3, 60	1,30	57	94	262	257	137	343
Сверх (ультра) быстрая (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314
Рыбная (P)	—	3,00	1,30	63	86	218	214	116	286
Половинная рыбная (SP)	—	1,50	0,70	41	60	109	107	98	143
Двойного пламени (DCDR внутренняя)	30	0,90	0,40	30	44	65	64	70	86
Двойного пламени (DCDR внешняя) 2 жиклера	130	4,10	1,30	57	70	298	293	114	390
Давление газа	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

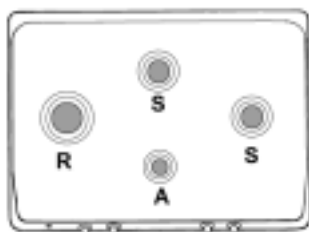
*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природный газ (метан) P.C.S. = 37.78 МДж/м³

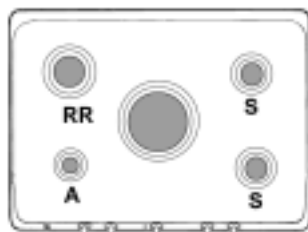
Рабочая поверхность соответствует следующим директивам ЕЭС:

- 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и последующие модификации;
- 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации;
- 90/396/ЕЕС от 29.06.90 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

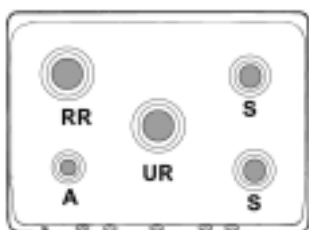




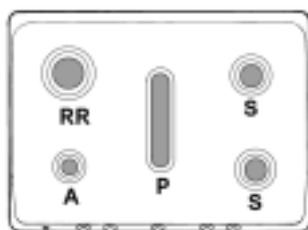
PF 740 A / PF 740 AS
PF 740 A.1 / PF 740 AS.1



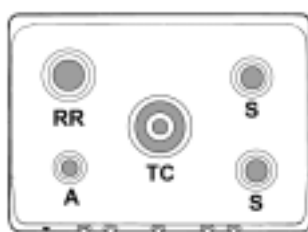
PF 741 A / PF 741 AS
PF 741 A.1 / PF 741 AS.1



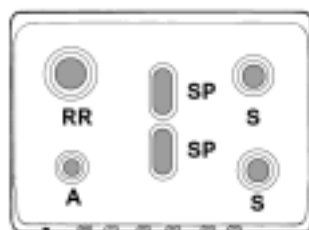
PF 750 A / PF 750 AS



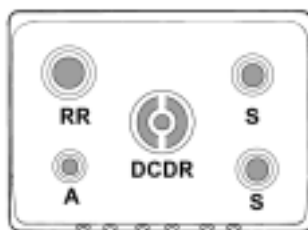
PF 750 ASP



PF 750 AST

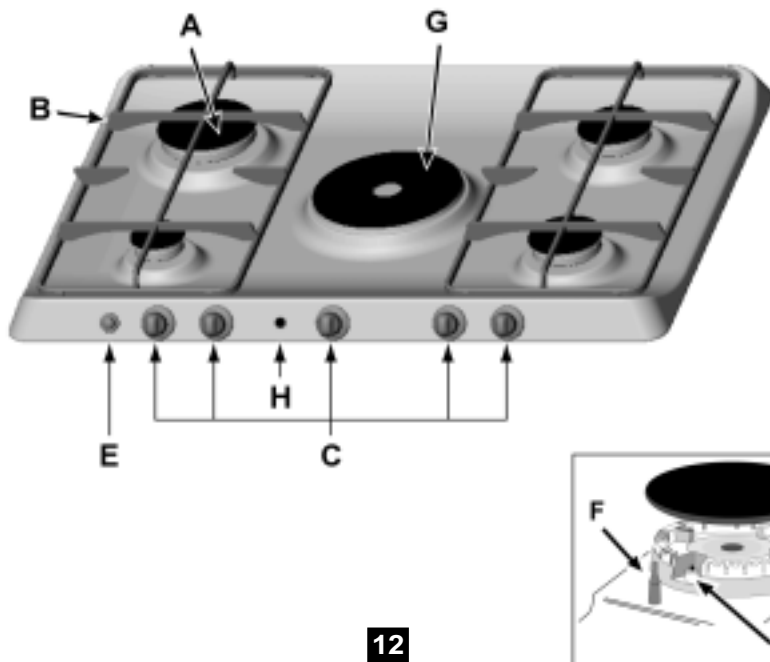


PF 760 AS



PF 760 DR GH

ОПИСАНИЕ



12

- A. Газовые горелки
- B. Поддерживающая решетка для посуды
- C. Рукоятки управления газовыми горелками и электрической конфоркой
- D. Электроподжиг газовых горелок
(только для некоторых моделей)
- E. Кнопка электронного зажигания газовых горелок
(только для некоторых моделей)
- F. Устройство системы безопасности GAS CONTROL: срабатывает, если пламя случайно погасло (в результате пролития, сквозняка и т.п.) — прекращает подачу газа в горелку (только для некоторых моделей)
- G. Электрическая конфорка
(только для некоторых моделей)
- H. Индикатор электрической конфорки
(только для некоторых моделей)

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Положение соответствующей газовой горелки или электрической конфорки (при наличии) указано рядом с каждой рукояткой управления.

Газовые горелки

Газовые горелки различаются по размеру и мощности. Выбирайте горелку наиболее подходящую по диаметру посуде, в которой Вы готовите.

Пламя горелки регулируется соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:

- Выключено.
-  Сильное пламя (max).
-  Слабое пламя (min).

Чтобы включить горелку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, надавите на рукоятку и поверните ее против часовой стрелки по направлению к позиции «Сильное пламя».

Устройство безопасности GAS CONTROL (F): рукоятку необходимо держать нажатой около 6 секунд для прогрева датчика устройства.

На моделях с электроподжигом (D) сначала следует нажать кнопку электронного зажигания «Е», обозначенную символом , а затем соответствующую рукоятку и повернуть ее нажатой против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя».

На некоторых моделях кнопка электронного зажигания вмонтирована в рукоятку горелки. В этом случае есть электроподжиг (D), но нет кнопки «Е» (символ  расположен возле каждой рукоятки).

Чтобы зажечь горелку, просто нажмите на соответствующую рукоятку и поворачивайте ее против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя», держите рукоятку нажатой, пока горелка не загорится.

Внимание: если горелка случайно погаснет, выключите газ рукояткой и подождите не менее 1 минуты, прежде чем зажигать его снова.

Чтобы выключить горелку, поверните рукоятку по часовой стрелке до упора, установив в позицию «●» — выключено.

Раздельная двойная горелка («двойного пламени») (только для некоторых моделей)

Такая горелка состоит из двух концентрических горелок, которые могут действовать вместе или отдельно.

Использование двойного пламени при максимальной установке дает очень большую мощность, которая сокращает время приготовления по сравнению с обычными горелками.

Кроме того, при использовании обеих горелок на минимуме двойное пламя обеспечивает более равномерное распределение тепла под дном посуды. Могут использоваться кастрюли и сковороды всех размеров. Для посуды небольшого диаметра мы рекомендуем использовать только внутреннюю горелку.

Для каждой из отдельных двойных горелок имеется отдельная рукоятка управления.

Рукояткой, отмеченной символом , управляется внешняя горелка;

рукояткой, отмеченной символом , управляется внутренняя горелка.

Чтобы включить одно из колец, нажмите соответствующую рукоятку и поверните ее нажатой против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя» . Горелка оснащена электроподжигом, который автоматически начинается при нажатии на рукоятку.

Так как горелка оборудована устройством безопасности «F», после зажигания горелки держите рукоятку нажатой примерно 6 секунд для прогрева термопары устройства.

Выбранная горелка может регулироваться соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:

- Выключено.
-  Сильное пламя (max).
-  Слабое пламя (min).

Чтобы выключить горелку, поверните рукоятку по часовой стрелке до упора, установив в позицию «●» — выключено.

Электрическая конфорка (только для некоторых моделей)

Электроконфорки могут быть: «обычные» и «быстрые». Последние можно отличить по красному кружку в центре конфорки.

Нагрев конфорки регулируется поворотом (по или против часовой стрелке) соответствующей рукоятки к одной из 6 позиций:

- 0** Выключено.
- 1** Слабый нагрев.
- 2–5** Средний нагрев.
- 6** Сильный нагрев.

В главе «Практические советы» дана информация по рекомендуемым положениям рукоятки электроконфорки для различных видов пищи и приготовления.

Когда рукоятка находится в любом положении, кроме «Выключено», горит индикатор «H».

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Использование газовых горелок

Для получения наилучших результатов следуйте основным правилам:

- используйте посуду, подходящую по диаметру каждому типу горелки (см. табл. 2), пламя не должно достигать боковых сторон кастрюль и сковород;
- всегда используйте посуду с плоским дном и накрывайте ее крышкой;
- когда содержимое начинает кипеть, поворачивайте рукоятку горелки в положение «Слабое пламя».

Таблица 2.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24-26
Уменьшенная быстрая (RR)	24-26
Половинная быстрая (S)	16-20
Дополнительная (A)	10-14
Половинная рыбная (SP)	16-20
Тройная Корона (TC)	24-26
Ультра (сверх) быстрая (UR)	24-26
Рыбная (P)	овальная посуда
Двойного пламени (DCDR внутренняя)	10-14
Двойного пламени (DCDR внешняя)	26-28

Н.В. Для моделей, оснащенных уменьшенной подставкой: помните, что подставка должна использоваться только для внутренней горелки «двойного пламени» с посудой, диаметр которой не более 12 см.

Использование электрических конфорок

Таблица 3.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Овощи, рыба
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жарка (средняя температура)
5	Жарка (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

Во избежание потерь тепла и порчи конфорок используйте посуду с плоским дном, диаметр которого не меньше диаметра конфорки.

В табл. 3 показано соответствие между позицией рукоятки электрической конфорки и типом приготавливаемой пищи.

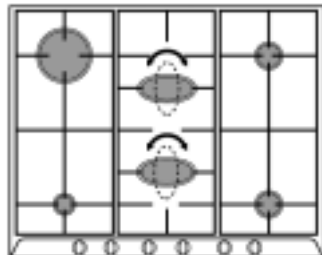
Перед первым использованием прокалите пустые электрические конфорки при максимальной температуре в течение примерно 4-х минут. Этот процесс необходим для удаления защитных веществ с конфорок.

Использование половинной рыбной горелки («Судок для рыбы»)

Две центральные, или половинные рыбные горелки имеют форму эллипса и могут быть повернуты на 90°, что делает их использование более гибким (рис. 13).

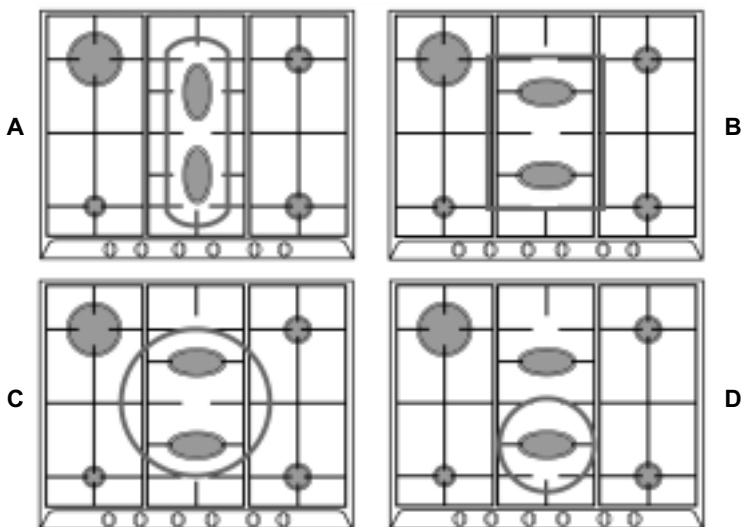
Чтобы повернуть указанные горелки на 90° сделайте следующее:

- Убедитесь, что горелки холодные.
- Вытащите горелки полностью из гнезд.
- Поверните и установите горелки обратно в требуемом положении.
- Перед использованием проверьте, что горелки стоят правильно.



В дополнение к этому две центральные горелки можно использовать вместе или раздельно с посудой различной формы и размера (рис. 14).

- Двойная горелка под судок для рыбы или другую овальную посуду (рис. 14, A).
- Двойная горелка для жаровни или другой посуды с прямоугольным / квадратным дном, минимальный размер которого — 28x28 см (рис. 14, B).
- Двойная горелка для большой посуды (с диаметром дна 24-26 см) (рис. 14, C).
- Одиночная горелка для посуды среднего размера (с диаметром дна 16-20 см) (рис. 14, D).



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед чисткой или любыми операциями по уходу за рабочей поверхностью отсоедините ее от электрической сети.

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

- керамические и стеклянные части (при их наличии) следует мыть теплой водой, при сильном загрязнении — специальным Средством по уходу за стеклокерамикой из серии фирменных профессиональных средств «Забота о доме», не содержащим абразивов и агрессивных веществ;
- съемные части горелок и электрические конфорки промывайте водой и обрабатывайте специальным средством по уходу за конфорками и решетками плит из фирменной профессиональной серии «Забота о доме»;
- на плитах с автоматическим зажиганием наконечник электрического зажигания должен чиститься осторожно и регулярно, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия;
- электрические конфорки надо очищать влажной тканью, а затем протереть с маслом, пока горячие;
- нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме».

Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо проворачиваться. В этом случае их нужно прочистить изнутри и смазать.

Н.В.: Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей, или если рабочая поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем вызывать техников. Возможно Вы решите возникшие проблемы сами.

Сначала убедитесь в том, что газ из газовой сети поступает нормально, и есть электричество. Также проверьте, что газовый кран открыт.

Обнаруженная
неисправность

Убедитесь, что:

**Горелка не зажигается
или пламя распреде-
лено не равномерно
вокруг горелки**

- Отверстия в горелке не забиты.
- Все съемные части горелки установлены пра-
вильно.
- Вокруг нет сильных сквозняков.

**Гаснет пламя
(на моделях с устрой-
ством безопасности)**

- Вы держите рукоятку нажатой, пока ее вращае-
те.
- Вы держите нажатой рукоятку достаточное вре-
мя, чтобы прогрелся датчик устройства безопас-
ности.
- Отверстия в горелке со стороны устройства
безопасности не забиты.

**Горелка гаснет при
установке рукоятки
в положение
«Слабое пламя»**

- Отверстия в горелке не забиты.
- Вокруг нет сильных сквозняков.
- Минимум подачи газа установлен правильно
(см. § «Регулировка минимума»).

Посуда не устойчива

- Дно посуды абсолютно ровное.
- Посуда отцентрирована относительно горелки
или электрической конфорки.
- Поддерживающие решетки не перевернуты.

**Плохо проворачива-
ются газовые краны**

- Краны необходимо прочистить изнутри и сма-
зать (N.B. Процедура должна выполняться
квалифицированным персоналом).

Если после проверки рабочая поверхность не работает, или проблемы оста-
ются, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию марки
Ariston и при звонке сообщите следующую информацию: ♦ номер гарантийно-
го документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправ-
ность, ♦ 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



ARISTON



INDESIT



Scholtès

STINOL

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 "Merloni Elettrodomestici",
производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Indesit, Stinol,
настоятельно рекомендует использовать
для ухода за Вашей бытовой техникой
средства и аксессуары профессиональной серии
"Забота о доме"

**СЕРИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
АКСЕССУАРОВ**



***Фирменные средства
по уходу за бытовой техникой от производителя***

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:

Посудомоечной машиной:

- Средство для очистки и дезинфекции
- Ополаскиватель
- Соль
- Дезодорант

Стиральной и посудомоечной машиной:

Плитой:

- Средство для удаления накипи
- Средство по уходу за конфорками и решетками
- Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью
- Средство по уходу за духовкой

Холодильником:

- Средство по уходу за холодильником
- Поглотитель запахов

Микроволновой печью:

- Средство по уходу за микроволновой печью

ДЛЯ ДОМА:

- Средство по уходу за кастрюлями и сковородами
- Средство по уходу за нержавеющей сталью
- Средство по уходу за деревянными поверхностями
- Средство по уходу за алюминием и пластиком
- Средство по уходу за цветными металлами и сплавами
- Средство по уходу за стеклами и зеркалами
- Защита ткани от пятен

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:

Плита:

- Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
- 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

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

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.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании "Merloni Elettrodomestici"

в Москве (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253-9319

в Екатеринбурге: (3432) 659-058

**Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА**



**ME 53
ME 60**



ARISTON



INDESIT



Schottès

STINOL

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

Merloni International Trading B.V.
Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46
Тел.: (095) 961-2900
Факс (095) 961-2919, 974-6279
<http://www.ariston.ru>

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

PF 740 A / PF 740 AS
PF 740 A.1 / PF 740 AS.1
PF 741 A / PF 741 AS
PF 741 A.1 / PF 741 AS.1
PF 750 A / PF 750 AS
PF 750 ASP
PF 750 AST
PF 760 AS
PF 760 DR GH

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации

RUS



ARISTON



ME 53
ME 60