

Стеклокерамические рабочие поверхности

КВН 6001
КВН 6001/1
КВН 6004
КВН 6004/1
КВН 6014
КВН 6014/1
КВН 6014 D
КВН 6024 DO
КВН 6034 DO

Встроенная техника

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка и подключение	5
Описание и использование зон нагрева	9
Рекомендации по использованию посуды	11
Обслуживание и уход	12

*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

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 питающего кабеля, сечение которого не соответствует потребляемому оборудованием мощностью. 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 слу-

чае 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 систему заземления в помещении, где устанавливается оборудование.
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 питающий кабель.
Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизованного 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.
Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием оборудования.
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. Не включайте зоны нагрева, если на поверхности оборудования находятся алюминиевая фольга или пластиковые предметы — они могут легко расплавиться.
21. Располагайте посуду так, чтобы ручки были направлены к центру рабочей поверхности — это исключит их перегревание и предотвратит опрокидывание посуды при задевании за ручки.
22. Никогда не оставляйте включенные зоны приготовления 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 средств. В течение первых часов использования оборудования Вы почувствуете неприятный запах резины, который быстро исчезнет.
26. При возникновении нестандартной ситуации отключите рабочую поверхность от сети, позвоните в авторизованный 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).

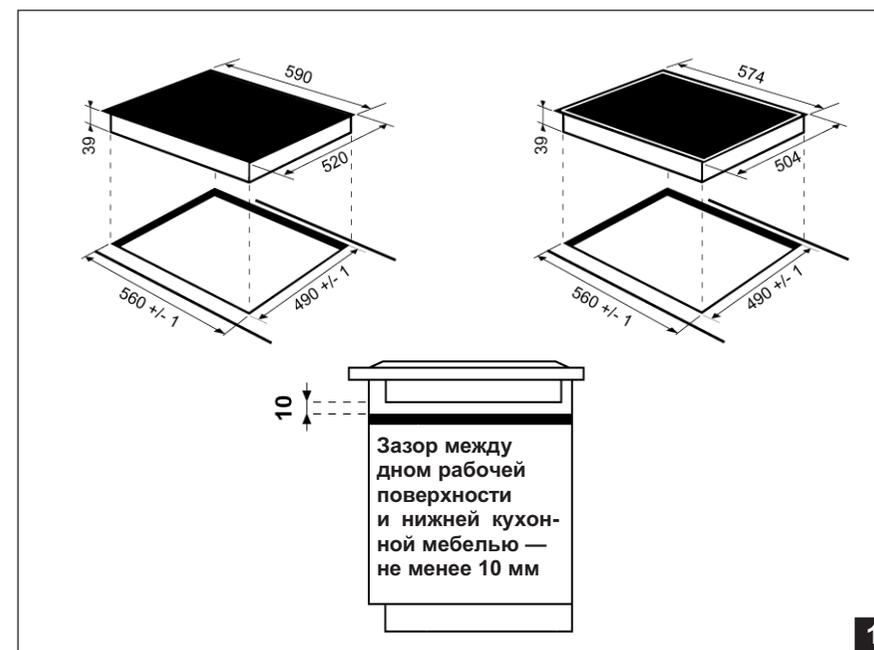
Установка и подключение

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

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

УСТАНОВКА

- Стеклокерамическая поверхность может быть встроена в столешницу кухонной мебели. (Размеры и положение выреза для встраивания показаны на *рис. 1*).
- Столешница, в которую встраивается оборудование, должна быть сделана из материалов, выдерживающих температуру до 100°C.
- Для обеспечения должной вентиляции и предотвращения перегрева окружающих поверхностей оборудование следует устанавливать на расстоянии не менее 40 мм от задней стены или других вертикальных поверхностей.



МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

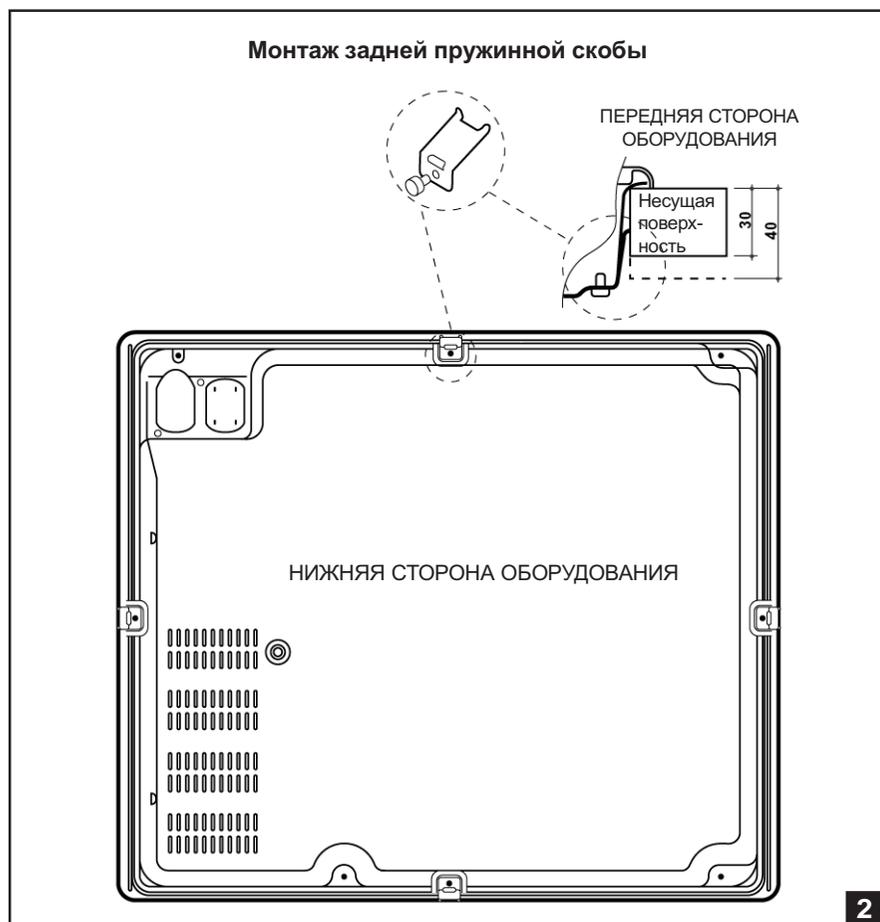
Очень важно. Существенно необходимо устанавливать данное оборудование на совершенно ровную поверхность.

Любое повреждение, вызванное неправильным расположением оборудования может изменять его характеристики или повредить эксплуатационным показателям.

Пружинные скобы закреплены винтами (см. рис. 2).

Вот почему **все время должен быть обеспечен доступ к этим винтам.**

Вставьте рабочую поверхность в отведенное место, крепко нажимая ее по периметру, так чтобы рабочая поверхность плотно прилегала к столешнице.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ К ДУХОВКЕ

Это оборудование может работать только при подключении к определенным моделям духовок (см. сопроводительную документацию).

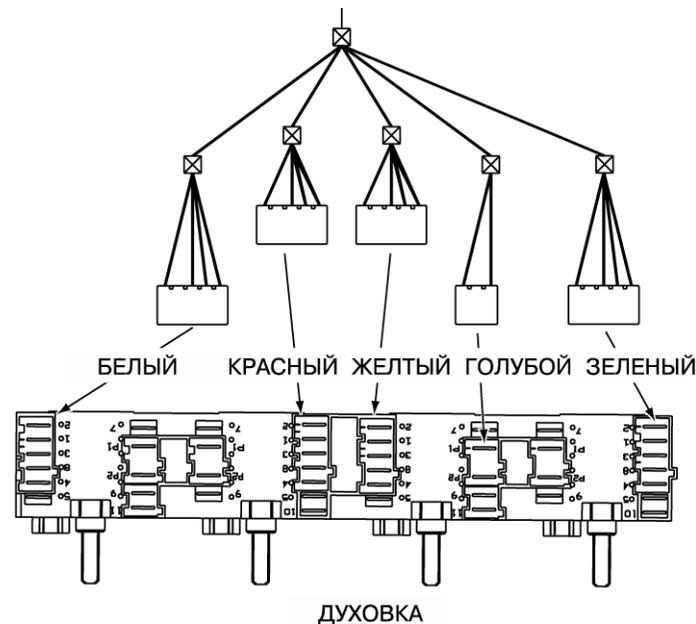
Это оборудование соответствует следующим стандартам Европейского Экономического Сообщества:



- 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.

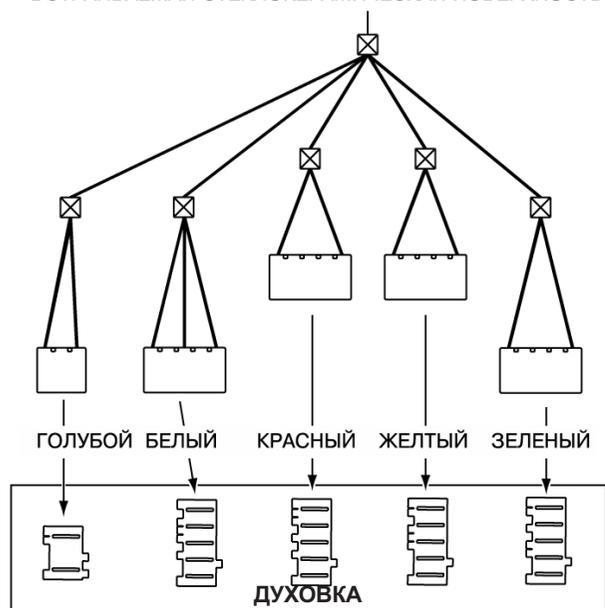
ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

КВН 6004
КВН 6004/1
КВН 6000
КВН 6000/1



ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

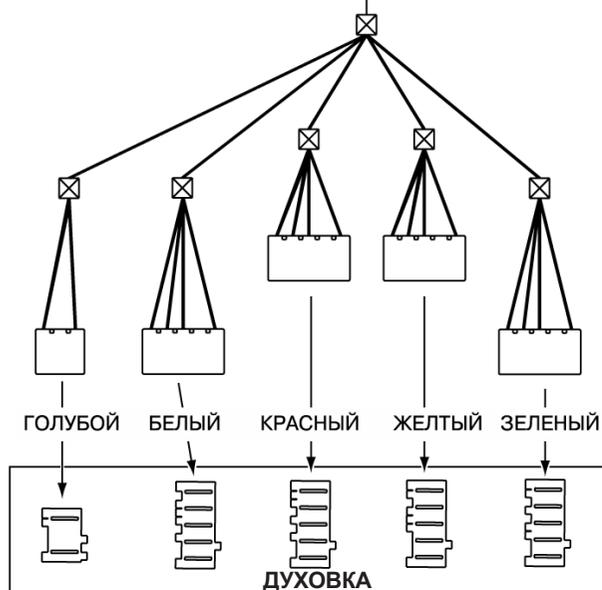
КВН 6014
КВН 6014/1
КВН 6014 D



3.1

ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

КВН 6024 DO
КВН 6034 DO



3.2

Описание и использование зон нагрева

Радиальные зоны нагрева

Этот тип конфорок, состоящих из нескольких круговых спиралей, обеспечивает равномерное распределение тепла под дном посуды и успешное приготовление при слабом нагреве.

Модель	КВН 6000, КВН 6000/1		КВН 6004, КВН 6004/1	
	Зоны приготовления	Мощность, Вт	Диаметр, мм	Мощность, Вт
Задняя левая	R 1200	140	R 1200	140
Передняя левая	R 1700	180	R 1700	180
Задняя правая	R 1200	140	R 1200	140
Передняя правая	R 1700	180	R 2100	210
Общая мощность	6000		6400	

Модель	КВН 6014, КВН 6014/1		КВН 6014 D	
	Зоны приготовления	Мощность, Вт	Диаметр, мм	Мощность, Вт
Задняя левая	R 1400	160	R 1400	160
Передняя левая	R 1800	180	R 1800	180
Задняя правая	R 1200	140	RD 1000/2200	210
Передняя правая	R 2300	210	R 1200	140
Общая мощность	6700		6600	

Модель	КВН 6024 DO		КВН 6034 DO	
	Зоны приготовления	Мощность, Вт	Диаметр, мм	Мощность, Вт
Задняя левая	RO 1000/1800	180	RO 1000/1800	180
Передняя левая	R 1400	160	R 1400	160
Задняя правая	RD 1000/2200	210	RD 1000/2200	210
Передняя правая	R1200	140	R 1200	140
Общая мощность	6600		6600	

Условные обозначения: R – простая радиальная, RO – овальная радиальная, RD – двойная радиальная.

Индикаторы остаточного тепла

Зоны нагрева оснащены индикаторами остаточного тепла. Горящий индикатор показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60°C, даже если нагревательные элементы уже выключены.

Рукоятки управления

Рукоятки управления зонами нагрева расположены на панели управления духовки и позволяют регулировать мощность нагрева каждой зоны в диапазоне значений от 1 до 12 или от 1 до 6.

Рукоятки управления расширяемыми зонами нагрева

Расширяемые зоны приготовления (концентрические или овальные) обозначены на стеклокерамической поверхности как двойные зоны нагрева. Для использования только малой зоны установите рукоятку управления на одну из позиций между 1 и 12 в соответствии с желаемым уровнем мощности зоны. Чтобы использовать большую зону, установите рукоятку в позицию ● и затем выберите нужный уровень мощности из указанных значений.

Только для мод. КВН 6034 D

С помощью рукоятки управления выбранной зоны Вы можете оперировать только внутренней (малой) зоной нагрева.

Для функционирования целой расширенной зоны (и внутренней, и внешней одновременно) нажмите находящуюся на рабочей поверхности кнопку ●. Теперь, используя ту же рукоятку, Вы можете регулировать желаемую температуру (до уровня 12).

В таблицах ниже приведены сведения по функциональному использованию зон нагрева.

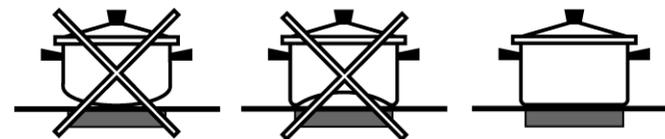
КВН 6014, КВН 6014/1, КВН 6014 D, КВН 6024 DO, КВН 6034 DO	
Зона нагрева – уровень мощности	Использование – вид приготовления
1	Растапливание масла, плавление шоколада
2/3	Нагревание жидкостей
4/5	Приготовление кремов и соусов
6/7	Тушение – бланширование – десерты
8/9	Варка: макаронные изделия – рис
10/11	Поджаривание – мясо, рыба, омлеты
12	Жарка

КВН 6014, КВН 6014/1, КВН 6014 D, КВН 6024 DO, КВН 6034 DO	
Зона нагрева – уровень мощности	Использование – вид приготовления
0	Выключено
1	Варка зеленых овощей (капуста, шпинат и т.п.), рыбы
2/3	Приготовление отварного картофеля, варка супов, гороха, бобовых
4	Жарение (умеренное)
5	Жарение (сильное)
6	Зажаривание (до золотисто-коричневого цвета), готовка больших объемов при кипении

Рекомендации по использованию посуды

Для достижения наилучших результатов при использовании рабочей поверхности следуйте основным правилам:

- Используйте кастрюли/сковороды с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование посуды с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кастрюли/сковороды достаточного диаметра: чтобы они полностью закрывали 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.

Обслуживание и уход

Перед любыми операциями по обслуживанию оборудования убедитесь, что все зоны нагрева выключены и полностью остыли.

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, или очистить ее фирменным профессиональным Средством по уходу за нержавеющей сталью (см. с. 14).

Уход за стеклокерамической поверхностью

Стеклокерамика, использованная для рабочей поверхности – гладкий и однородный материал, устойчивый к высоким температурам (нечувствительный к разнице температур) и механическим воздействиям при нормальных условиях эксплуатации. Для сохранения этих свойств мы рекомендуем заботиться о вашей рабочей поверхности следующим образом:

- Перед использованием рабочей поверхности удалите влажной губкой остатки пищи и жира от предыдущей готовки и высушите поверхность бумажными полотенцами. Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамической поверхностью, ополосните поверхность и тщательно высушите. Когда поверхность чистая, Вы можете применить специальные средства для ухода и защиты стеклокерамики: эти средства оставляют невидимую пленку на поверхности оборудования, предохраняющую его от пролитой и выкипевшей пищи. Лучше использовать эти средства, когда поверхность слегка теплая или полностью остыла.
- Пригоревшие остатки пищи и нагар могут быть удалены специальным скребком с лезвием или скребком CERA quick (не входит в комплект поставки). Очищайте поверхность пока она не остыла, чтобы избежать присыхания остатков пищи их спекания. Для наилучших результатов используйте специальную губку для стеклокерамики, смоченную мыльной водой.
- Всегда тщательно ополаскивайте и высушивайте поверхность: в противном случае остатки чистящих продуктов могут спекаться во время последующей готовки.

Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью (фирменная профессиональная серия «Забота о доме», код 082067) и скребок CERA quick (код 136366) можно приобрести в авторизованных сервисных центрах, магазинах по продаже электробытовой техники.

Меры предосторожности

- Никогда не используйте абразивные или агрессивные средства, такие, например, как очищающие аэрозоли для грилей и духовок, пятновыводители и средства, удаляющие ржавчину, чистящие порошки и абразивные губки, которые могут безвозвратно поцарапать рабочую поверхность.
- Мы рекомендуем держать вдали от оборудования все плавящиеся предметы (пластиковую посуду, сахар или продукты с высоким его содержанием). Выкипевшую на поверхность жидкость следует немедленно удалить скребком, пока поверхность еще теплая.
- Используйте рабочую поверхность исключительно для приготовления. Не помещайте предметы на поверхность, даже когда она выключена. Не используйте оборудование как кухонный стол (размещая на нем крышки, кастрюли, посудные полотенца и т.п.) или в качестве разделочной доски.
- Никогда не оставляйте алюминиевые обертки, фольгу и пластиковую утварь на горячей или не остывшей рабочей поверхности.
- Не применяйте для чистки оборудования пароочистители или чистящие средства, находящиеся в баллонах под высоким давлением (аэрозоли).

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

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

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»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

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

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

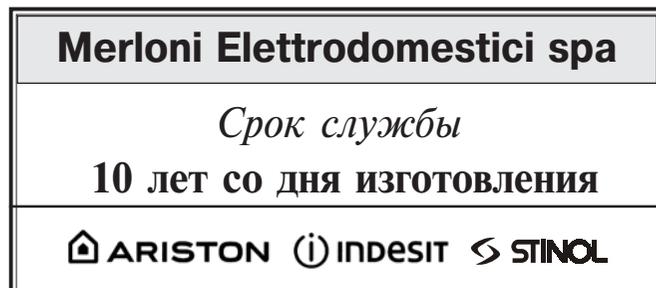
в Москве: (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253-9319

в Екатеринбурге: (3432) 76-15-12

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной:	• Средство для очистки и дезинфекции	(082082)
	• Ополаскиватель	(082064)
	• Соль	(082075)
	• Дезодорант	(082072)
Стиральной и посудомоечной машиной:	• Средство для удаления накипи	(082074)
Плитой:	• Средство по уходу за конфорками и решетками	(082080)
	• Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью	(082067)
	• Средство по уходу за духовкой	(082065)
Холодильником:	• Средство по уходу за холодильником	(082066)
	• Поглотитель запахов	(082037)
Микроволновой печи:	• Средство по уходу за микроволновой печью	(082070)
ДЛЯ ДОМА:		
	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами	(082062)
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью	(082071)
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	(082081)
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	(082083)
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	(082063)
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	(082068)
	• Защита ткани от пятен	(082069)
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:		
Плита	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	(136366)
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стекланные крышки 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	(076120)
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	



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.



СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Встроенная техника

КВН 6001
КВН 6001/1
КВН 6004
КВН 6004/1
КВН 6014
КВН 6014/1
КВН 6014 D
КВН 6024 DO
КВН 6034 DO

Руководство по установке и эксплуатации

RUS

Производитель:

Merloni Elettrodomestici spa

Юридический адрес:

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

Продавец:

Merloni International Business S.A.

Юридический адрес:

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

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (095) 974-6280

Факс (095) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

ARISTON



АЮ 77