

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

PH 941 MSTB, PH 941 MSTV, PH 960 MST

Встроенная техника

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность – хорошая привычка	2
Установка и подключение	5
Описание	13
Инструкции по эксплуатации	14
Практические советы	16
Обслуживание и уход	19
Устранение неисправностей	21
Технические характеристики	22

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. 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 должен устанавливаться 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 обслуживающей организации.
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. Отключайте рабочую поверхность от сети, когда уезжаете надолго.
19. Если Ваше оборудование имеет зоны из стеклокерамики, помните, что несмотря на термоустойчивость и достаточную ударопрочность, 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.
20. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
21. Стеклокерамическая поверхность сохраняет тепло не менее получаса после отключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к ней, пока она еще горячая.
22. 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.

Перед первым включением стеклокерамической зоны удалите с ее 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.

23. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
24. Никогда не оставляйте включенными электрические конфорки (или стеклокерамическую поверхность) пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательного элемента.
25. Некоторые модели рабочей поверхности оснащены стеклянной крышкой, которая может потрескаться от перегрева. Поэтому перед закрыванием крышки убедитесь, что горелки уже остыли.
26. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с рабочей поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
27. 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).
28. 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 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).



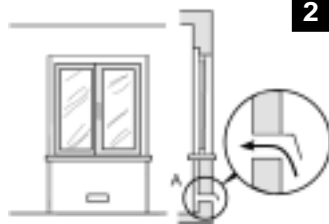
Вытяжка при наличии дымохода (только для кухонного оборудования)



Прямая вытяжка

1

- б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу, конструкция которой не допускает засорения (рис. 2). Ниже приведены варианты сечения вентиляционной трубы в зависимости от объема помещения, в котором устанавливается газовая рабочая поверхность.

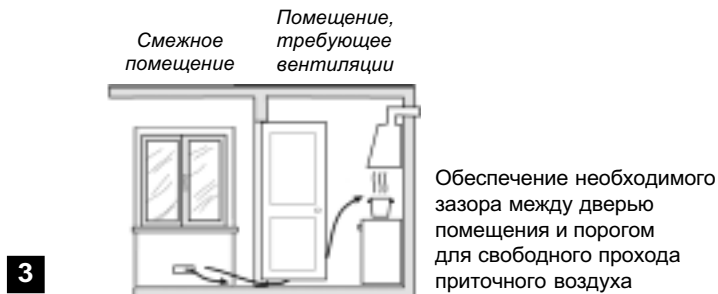


Пример обеспечения притока воздуха

2

Объем помещения, м^3	Сечение вентиляционной трубы, см^2
менее 5	110
5-10	не менее 50
более 11	не требуется

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. 3).

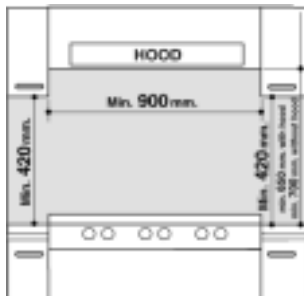


- в) Постоянное и интенсивное использование оборудования требует дополнительной вентиляции, например, открытия окна или наличия кондиционера.
- г) Сжиженные нефтяные газы тяжелее воздуха, и поэтому скапливаются внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены 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 баллоны, используемые в настоящий момент, и не располагайте их вблизи источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.) — они могут нагреть баллон выше 50°C.

Установка встраиваемых рабочих поверхностей

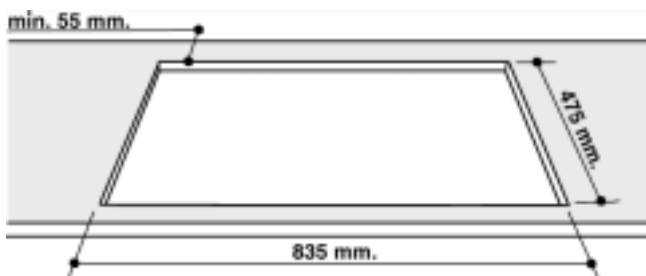
Газовые рабочие поверхности имеют теплоизоляцию степени X. Тем не менее рабочую поверхность нельзя устанавливать непосредственно рядом с мебелью, которая превышает ее по высоте. Для правильной установки необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Рабочая поверхность может быть расположена на кухне или в столовой, но не в ванной или душевой комнатах.
2. Мебель, превышающая по высоте рабочую поверхность, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от края рабочей поверхности.
3. Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности.
4. Шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, помещают на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности (рис. 4).
5. При установке рабочей поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 700 мм (рис. 4).



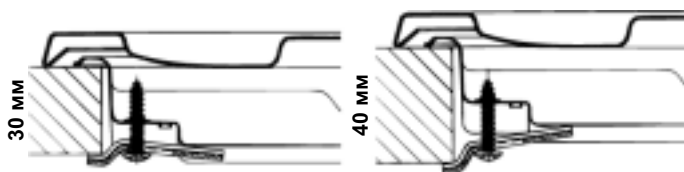
4

6. Размеры отверстия для встраивания рабочей поверхности должны соответствовать размерам, указанным на рис. 5.



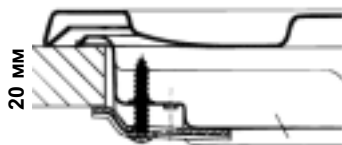
5

Фиксаторы, входящие в комплект оборудования, предназначены для его крепления к поверхностям толщиной от 20 до 40 мм (Схема крепления оборудования показана на рис. 6). Для надежного крепления рабочей поверхности используйте все фиксаторы.



Позиция фиксаторов при различной толщине поверхности, к которой крепится оборудование

Передняя часть

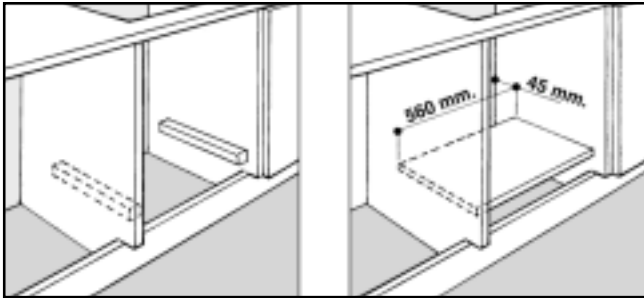


Задняя часть

6

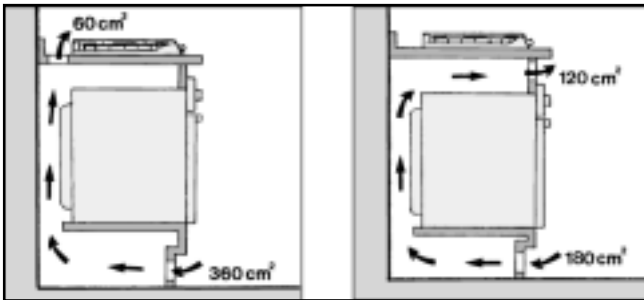
6. Если рабочая поверхность устанавливается не над встроенной духовкой, для изоляции под рабочую поверхность помещают деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части оборудования.
7. **Если рабочая поверхность устанавливается над встроенной духовкой**, предпочтительнее, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам корпуса кухонной мебели; при объединенной поверхности кухонного комплекса, должен быть обеспечен зазор позади оборудования не менее 45 x 560 мм (рис. 7).

7



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. 8).

8



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение рабочей поверхности к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкции параграфа «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 работы 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. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. Обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

Контроль плотности подсоединения

После подключения проверьте наличие утечек, смочив соединение мыльным раствором (пузырьки на поверхности укажут место утечки). Никогда не используйте для проверки пламя.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Подключение рабочей поверхности производится по трехпроводной схеме в соответствии с информационной табличкой, расположенной на задней поверхности оборудования.

Провод заземления имеет цветовую маркировку желтого и зеленого цвета. В случае установки рабочей поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения работ по обслуживанию и ремонту.

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 многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Питающий кабель следует располагать так, чтобы он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную, по всей длине.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- √ провода и соединения проводов в вилке и розетке могут выдержать рабочую нагрузку (см. информационную таблицу);
- √ рабочая поверхность надежно заземлена 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 несоответствии заводского соединения проводов силового кабеля и соединения проводов в вилке проделайте следующие действия:

- зеленый & желтый или просто зеленый провод сети подсоедините к контакту «E», или $\frac{1}{2}$, или зеленому, или зелено-желтому;
- коричневый провод сети через кабель подсоедините к контакту «L», или к красного цвета;
- синий провод сети подсоедините к контакту «N» или контакту черного цвета.

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

Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

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 решетки 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.

Регулировка поступления воздуха в горелки

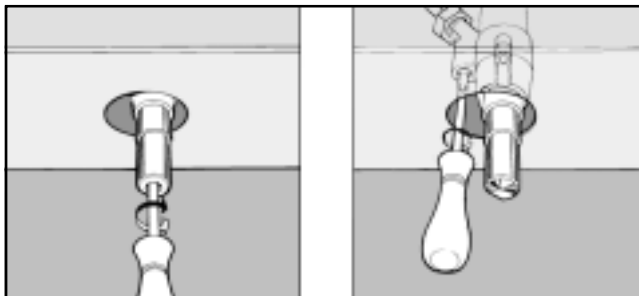
Регулировки не требуется.

Регулировка минимума

- поверните газовый клапан к минимальному положению;
- снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) в разные стороны пока пламя не станет малым, но устойчивым (рис. 9).

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

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



9

Таблица 1. **ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ**

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность, кВт (р.с.с*)		Сжиженный газ					Природный газ	
				Отверстие 1//100		Жиклер 1//100	Поток* л/ч		Жиклер 1/100	Поток* л/ч
		номин.	уменьш.	мм	(1)		мм	***		
Быстрая (большая) R	100	3.00	0.7	41	39	86	218	214	116	286
Уменьшенная быстрая RR	100	2.60	0.7	41	39	80	189	186	110	248
Половинная быстрая (средняя) S	75	1.65	0.4	30	28	64	120	118	96	157
Дополнительная (маленькая) A	55	1.00	0.4	30	28	50	73	71	71	95
Тройная корона TC	130	3.25	1.3	—	57	91	236	232	140	309
Половинная "Судок для рыбы" SP	—	1.50	0.4	30	28	60	109	107	95	143
Давление газа	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)						28-30 20 35	37 25 45		20 17 23

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

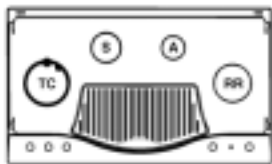
** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

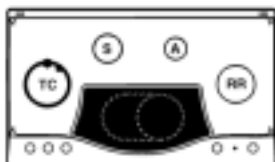
Природный газ (метан) P.C.S. = 37.78 МДж/м³

(1) Только для моделей с устройством безопасности (F).

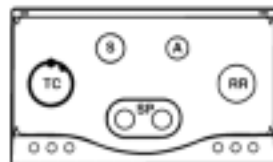
PH 941MSTB



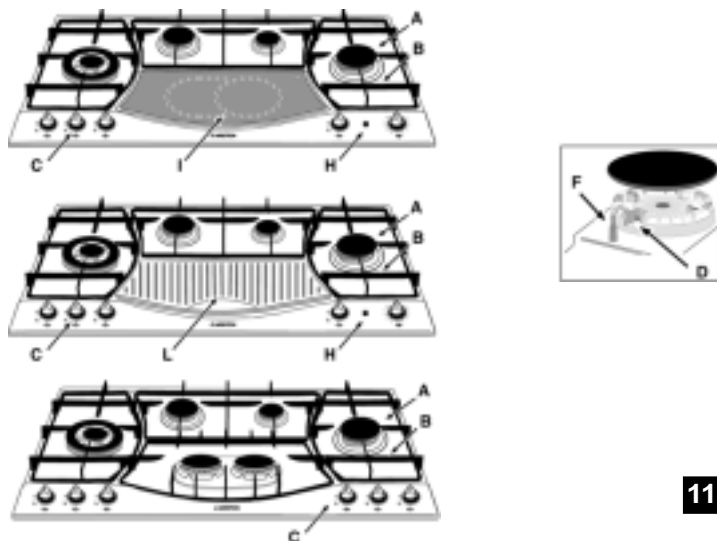
PH 941MSTV



PH 960MST



ОПИСАНИЕ



11

- A. Газовые горелки
- B. Поддерживающая решетка для посуды
- C. Рукоятки управления газовыми горелками и электрическими конфорками
- D. Устройство электронного розжига газовых горелок (только для некоторых моделей)
- E. Кнопка электронного зажигания (только для некоторых моделей)
- F. Устройство системы безопасности GAS CONTROL (только для некоторых моделей): срабатывает, если пламя случайно погасло — прекращает подачу газа в горелку.
- H. Световой индикатор электрических конфорок: на моделях с электрическими конфорками и электророзжигом индикатор горит при включении кнопки электронного зажигания.
- I. Стеклокерамическая зона
- L. Гриль-жаровня — поверхность для жарки

К сведению: металлический (из нержавеющей стали) поддон для сбора жира, чугунный гриль и решетка упакованы в коробке и устанавливаются соответственно под и над электрическими нагревающими элементами.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Положение соответствующей газовой горелки или электрической конфорки (при наличии) указано рядом с каждой ручкой 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 ручкой в следующих позициях:

- Выключено.
-  Сильное пламя.
-  Слабое пламя.

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

Для моделей, имеющих устройство безопасности, ручку необходимо держать нажатой около 6 секунд для прогрева датчика устройства.

На моделях с электрическим розжигом (D) кнопка электронного зажигания (E), обозначенная символом , должна быть нажата прежде, чем соответствующая ручка. Далее ручку следует повернуть против часовой стрелки по направлению к позиции «Сильное пламя».

Некоторые модели с электронным розжигом имеют кнопку электронного зажигания, вмонтированную в ручку управления. В этом случае есть электронное зажигание (D), но отсутствует кнопка E (символ  изображен около каждой ручки). Чтобы зажечь огонь, нажмите на нужную ручку и поворачивайте ее нажатой против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя» пока конфорка не загорится.

Внимание: если горелка случайно погаснет, выключите газ ручкой, и попробуйте зажечь его снова, но не ранее, чем через 1 минуту.

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

Гриль-жаровня (для модели PH 941 MSTB)


Температуру Гриля можно отрегулировать, поворачивая по или против часовой стрелки соответствующую рукоятку, устанавливая ее в одну из 12 возможных позиций:

- 0** Выключено.
- 1** Слабый нагрев.
- 2–11** Средний нагрев.
- 12** Сильный нагрев.

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

Стеклокерамическая зона (для модели PH 941 MSTV)

Эта поверхность для приготовления оснащена двойным радиальным нагревательным элементом, расположенным под стеклом. Можно включать только круговую часть элемента, обозначенную «А» (рис. 12). Для расширения нагреваемой поверхности включаются обе части элемента «А» и «В».

Для включения только кругового элемента «А» просто поверните рукоятку по часовой стрелке и установите ее в одно из 12 возможных положений. Чтобы добавить секцию «В», поверните рукоятку по направлению к позиции «12» и затем до щелчка в положении . Далее установите одно из 12 значений нагрева вращением рукоятки против часовой стрелки. На рис. 12 показаны зоны нагрева, которые становятся красными при включении.



12

- A.** Круговая зона нагрева.
- B.** Расширенная зона нагрева.
- C.** Световой индикатор — горит при температуре в зоне приготовления выше 60°C, даже когда нагревательный элемент уже выключен.

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Использование газовых горелок (табл. 2)

Для наилучших результатов соблюдайте следующие основные правила:

- используйте подходящую по диаметру посуду для каждого типа горелки, 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)	22-24
Уменьшенная быстрая (RR)	22-24
Половинная быстрая (S)	16-20
Дополнительная (A)	10-14
Половинная "Судок для рыбы" (SP)	16-20
Тройная Корона (TC)	24-26

Чтобы определить тип горелки обратитесь к *табл. 1* «Характеристики горелок и жиклеров» и *рис. 10* на стр. 13.

Использование половинной горелки «Судок для рыбы»

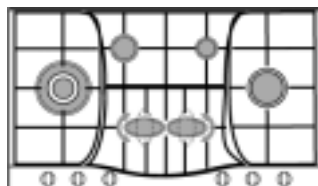
Две находящиеся в центре половинные горелки «Судок для рыбы» (*рис. 13*) имеют форму эллипса и могут быть повернуты на 90°, что делает более удобным их использование.

Чтобы повернуть указанные горелки на 90° сделайте следующее:

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

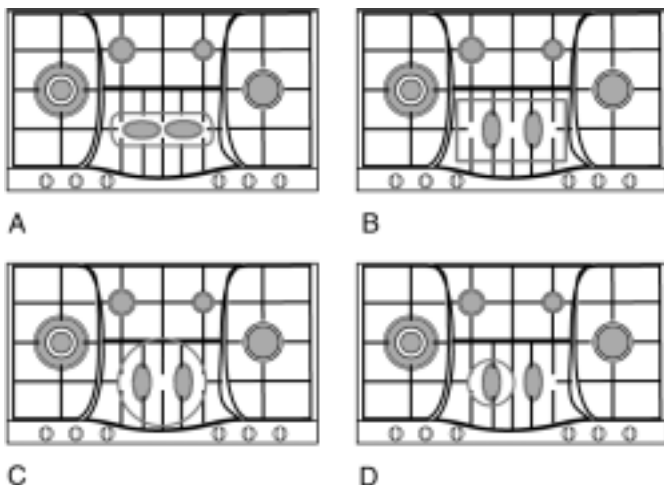
В дополнение к этому две центральные горелки можно использовать вместе или отдельно с посудой различной формы и размера (*рис. 14*).

- Двойная горелка под судок для рыбы или другую овальную посуду (*рис. 14, A*).
- Двойная горелка для сковороды или другой посуды с прямоугольным / квадратным дном с минимальным размером 28x28 см (*рис. 14, B*).



13

- Двойная горелка для большой посуды (с диаметром дна 26-28 см) (рис. 14, С).
- Одиночная горелка для посуды среднего размера (с диаметром дна 16-20 см) (рис. 14, D).



14

Использование Гриля (табл. 3)

Разогрейте Гриль, поворачивая рукоятку к позиции 12. Положения 1-8 рекомендуются для разогревания пищевых продуктов или сохранения их теплыми после окончания приготовления. Учтите, что после приготовления овощей на Гриле остаются трудноудаляемые пятна.

Таблица 3.

Продукты	Вес, кг	Положение рукоятки	Время предварительного нагрева, мин	Время приготовления, мин
Свинья отбивная	0.5	12	5	15
		10		20
Бифштекс	0.6	12	5	10
Сосиски (колбаски)	0.45	10	5	20
Мясные фрикадельки	0.4	12	5	14
Гамбургер	0.4	10	5	15
Сэндвичи	3 шт.	11	5	2
Хлеб	3 куса	11	5	3
Баклажаны	3 куса	12	5	5-7
Запеченные помидоры	4 шт.	12	5	10-15

Использование стеклокерамической зоны (табл. 4)

Таблица 4.

Положение рукоятки	Радиальный нагревательный элемент
0	Выключено
1	Для плавления масла и шоколада
2	Для нагрева жидкостей
3	
4/5	Для приготовления кремов и соусов
6/7	Для кипячения
8/9	Для поджаривания
10/11	Для кипячения больших объемов
12	Для жарки
	Для использования обеих частей нагревательного элемента

При использовании стеклокерамической зоны 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.



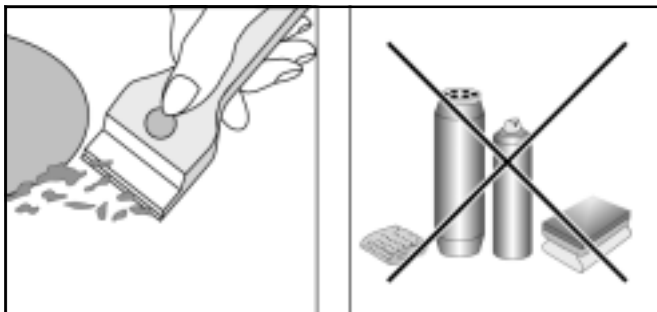
- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полного контакта посуды с поверхностью из стеклокерамики.
- 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 чисткой или любыми операциями по уходу за рабочей поверхностью отсоедините ее от электрической сети.

- Эмалированные и стеклянные части следует мыть теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Съёмные части горелок следует регулярно промывать теплой водой с мылом. Пригоревшие остатки пищи должны быть удалены.
- На рабочих поверхностях с автоматическим зажиганием наконечник электрического зажигания должен чиститься тщательно и регулярно, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия.
- 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»..
- Съёмные части горелок регулярно промывайте теплой водой с мылом. Пригоревшие остатки пищи должны быть удалены.
- Перед использованием стеклокерамического модуля нужно влажной губкой удалить остатки пищи и жира от предыдущей готовки. Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамической поверхностью. Пригоревшие остатки пищи и нагар удалите скребком CERA quick (рис. 15, А) (не входит в комплект поставки). Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью (фирменная профессиональная серия "Забота о доме") и скребок CERA quick можно приобрести в авторизованных сервисных центрах, магазинах по продаже электробытовой техники.

Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью.



A

B

15

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

Чистящие средства 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. 15, В).

- Гриль рекомендуется чистить пока он еще горячий. Чтобы снять гриль и передвинуть его в раковину, используйте входящую в комплект рукоятку (рис. 16). Прежде чем вынимать из под гриля поддон для жира, подождите примерно 15 мин, пока нагревательные элементы не остынут.



16

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 распределено
не равномерно вокруг
горелки**

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

**Гаснет пламя
(на моделях с устройством
безопасности)**

- Вы держите рукоятку нажатой все время, пока поворачиваете.
- Вы держите нажатой рукоятку достаточное время, чтобы прогрелся датчик устройства безопасности.
- 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 корректно (см. параграф «Регулировка минимума»).

Посуда не устойчива

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

Если после проверки рабочая поверхность не работает, или проблемы остаются, 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 на задней стороне рабочей поверхности.

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.

При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	PH 941 MSTB	PH 941 MSTV	PH 960 MST
Размеры			
Ширина (мм)	870	870	870
Глубина (мм)	510	510	510
Высота (мм)	33	33	33
Размеры для встраивания			
Ширина (мм)	835	835	835
Глубина (мм)	475	475	475
Высота (мм)	33	33	33
Электрические параметры			
Напряжение	220/230	220/230	220/240
Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Газовые параметры			
Тип газа (заводская настройка)	метан	метан	метан
Мах. мощность, кВт	8,5	8,5	11,5
Горелки (тип)			
Ближняя левая	газовая, тройная корона, D=130мм		
Дальняя левая	газовая, половинная быстрая, D=75мм		
Дальняя правая	газовая, дополнительная, D=55мм		
Ближняя правая	газовая, уменьшенная, быстрая, D=100мм		
Специальные горелки	нет	нет	газовая, половинная, "Судок для рыбы"
Мощность электрических элементов, кВт			
Гриль	0,9	нет	нет
Стеклокерамическая зона	нет	1,8	нет
Электроподжиг газовых горелок	автоматический		
Система безопасности Gas Control	есть	есть	есть
Комплектация			
Вилка	нет	нет	нет
Кабель	есть	есть	есть
Индикатор работы электронагревательных элементов	есть	есть	нет
Индикатор остаточного тепла	нет	есть	нет
Решетки эмалированные	3	3	4
Фиксаторы	4	4	4

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.
-

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня

изготовления

 **ARISTON**

 **INDESIT**

 **Scholtès**

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"



*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:**
 - Средство для удаления накипи
- Плитой:**
 - 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
 - Стеклопластиковые 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
- 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) 659058

Продукция
сертифицирована



ME 53
ME 60

 **ARISTON**

 **INDESIT**

 **Scholtès**

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

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

PH 941 MSTB
PH 941 MSTV
PH 960 MST

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации



ARISTON



ME 53
ME 60