

<b>Установка</b>	<b>2-10</b>
Размещение	2
Подключение к электросети	5
Подключение газа	6
Технические характеристики	8
Характеристики горелок и жиклеров	9
<b>Описание оборудования</b>	<b>11</b>
Внешний вид	11
<b>Включение и использование</b>	<b>12-17</b>
Практические советы по использованию горелок	14
Практические советы по использованию стеклокерамического модуля	16
<b>Предупреждения и рекомендации</b>	<b>18-19</b>
Основные правила безопасности	18
Утилизация	19
<b>Обслуживание и уход</b>	<b>20-21</b>
Отключение оборудования	20
Чистка оборудования	20
Обслуживание газовых кранов	21
<b>Устранение неисправностей</b>	<b>22</b>

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи его возможным новым владельцам.

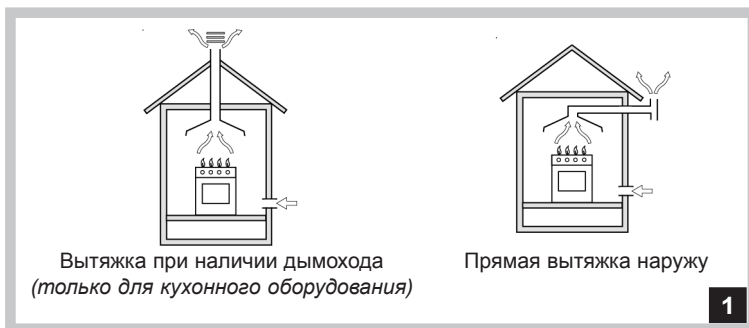
### Размещение

! Держите упаковочный материал в не доступном для детей месте: он может стать для них источником потенциальной опасности (см. гл. *Предупреждения и рекомендации*).

! Оборудование должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности.

! Рабочая поверхность должна устанавливаться и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией. Необходимо соблюдение следующих требований:

- Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, автоматически включающиеся, когда оборудование работает (рис. 1).



- Для надлежащего сгорания в помещении должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее 2 м<sup>3</sup>/час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см<sup>2</sup>, конструкция которой не допускает засорения. Для оборудования, не имеющего устройства безопасности, которое предотвращает подачу газа при случайном затухании горения, сечение трубы должно быть вдвое больше — не менее 200 см<sup>2</sup> (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. 2.1).

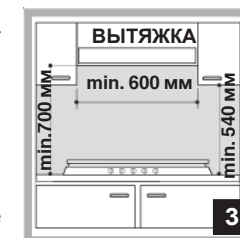


- Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня земли (в подвалах и т.п.). Держите в помещении только используемый в данное время баллон, не размещайте баллон вблизи источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.) — они могут нагреть его до температуры выше 50°C.

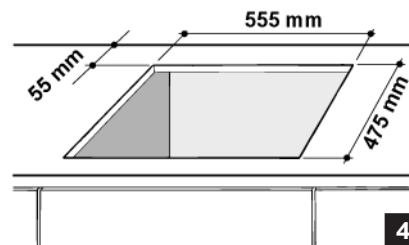
### Установка встраиваемых рабочих поверхностей

Газовые и комбинированные рабочие поверхности имеют теплоизоляцию степени X. При установке оборудования должны соблюдаться следующие меры предосторожности:

- Находящаяся рядом мебель, превышающая по высоте уровень расположения оборудования, должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от края рабочей поверхности.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности.
- Кухонная мебель, расположенная рядом с вытяжкой, должна быть размещена на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности (см. рис. 3).
- При установке рабочей поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 700 мм (рис. 3).



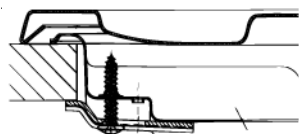
- Размеры выреза для встраивания рабочей поверхности должны соответствовать указанным на рис. 4.



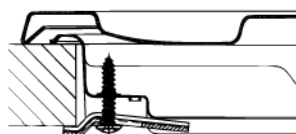
Фиксаторы, входящие в комплект оборудования, предназначены для его крепления к поверхностям толщиной от 20 до 40 мм (рис. 5). Для надежного крепления рабочей поверхности используйте все фиксаторы из комплекта для установки.

! Используйте фиксаторы из набора принадлежностей оборудования.

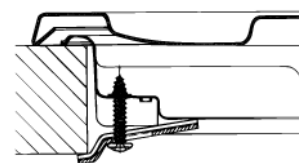
#### КРЕПЛЕНИЕ ФИКСАТОРОВ – СХЕМА СБОРКИ



Положение фиксатора при  $H^* = 30$  мм



Положение фиксатора при  $H = 40$  мм



Положение фиксатора при  $H = 20$  мм

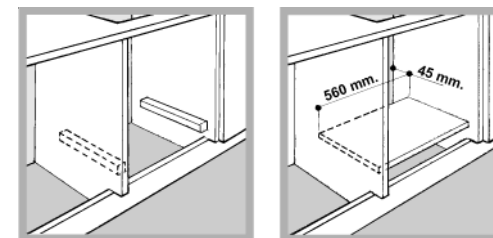


\*  $H$  — толщина поверхности, к которой крепится оборудование.

- 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.

#### Вентиляция

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам кухонной мебели; при наличии же сплошного основания необходимо оставить зазор позади духовки не менее 45x560 мм (рис. 6).



Рабочая поверхность может устанавливаться только над встроенными духовками, оснащенными системой принудительной вентиляции.

#### Подключение к электросети

**Оборудования должно быть заземлено!**

Рабочая поверхность оснащена трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в информационной на нижней стороне оборудования.

Провод заземления имеет цветовую маркировку желто-зеленого цвета.

В случае установки рабочей поверхности над встроенной электрической 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. табличку технических данных оборудования).

При подключении оборудования напрямую к сети (без вилки и розетки) должен быть установлен однолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель не должен соприкасаться с поверхностями, температура которых может превышать 50°C.

! Установщик должен гарантировать, что электроподключение произведено правильно и отвечает требованиям безопасности.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

**Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.**

## Подключение газа

Подключение оборудования к газовой сети или баллону с газом должно производиться в соответствии с действующими нормами подключения. Перед подключением удостоверьтесь, что оборудование настроено на тип газа, который вы собираетесь использовать. В противном случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа».

Если рабочая поверхность подсоединяется к баллону со сжиженным газом, установите регулятор давления, соответствующий действующим нормам.

! Убедитесь, что давление газа соответствует уровню, указанному в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это гарантирует безопасную работу и долгий срок службы оборудования при пониженном энергопотреблении.

## Подключение через жесткую (стальную или медную) трубу

! Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части оборудования.

Для подсоединения к источнику газа оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой, защищающей от утечки газа. При изменении направления штуцера прокладка обязательно должна быть заменена (прокладка 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. Максимальная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается подвижных частей и не пережата.

! Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам.

## Контроль плотности подсоединения

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

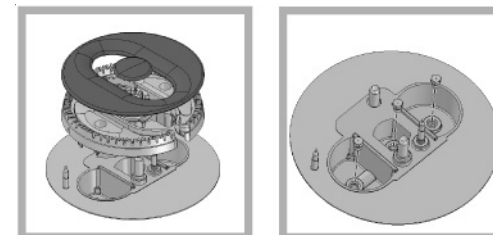
## Настройка на различные типы газа

Чтобы настроить рабочую поверхность на тип газа, отличный от заводской установки (см. маркировку под оборудованием или на упаковке), необходимо заменить газовые жиклеры следующим образом:

1. Снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд.
2. Выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. 1. «Характеристики горелок и жиклеров»).
3. Соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.
4. В завершении операции замените наклейку с описанием типа используемого газа (Вы можете получить ее в авторизованном сервисном центре).

## Замена жиклеров на раздельных двойных горелках («двойного пламени»):

1. Снимите поддерживающие решетки и выньте горелки из гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. рис. 7).
2. Выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом: один – у внутренней горелки, и два (того же размера) – у внешней горелки. Замените их жиклерами, подходящими для нового типа газа (см. табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров»).
3. Соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



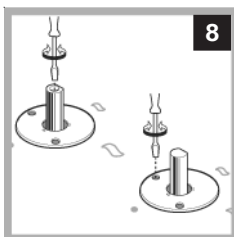
7

## Регулировка поступления воздуха в горелки

Регулировка не требуется.

### Регулировки минимального пламени горелок



1. Поверните рукоятку к минимальному положению.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) по часовой стрелке пока пламя не станет малым, но устойчивым (рис. 8).
3. Регулируя пламя до требуемого минимального уровня, при горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.
4. Некоторые модели оборудования оснащены устройством безопасности (термопарой). При несрабатывании устройства безопасности при минимальном пламени, увеличьте уровень его подачи регулировочным винтом.
5. После завершения регулировки, используя герметик или подходящий заменитель, восстановите герметичность соединений.



! Если оборудование подключается к сжиженному газу, регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

! По завершении процедуры замените старую наклейку новой с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

! Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
<b>Электрическое подключение</b>	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц максимальная выходная мощность 2000 Вт
 	Это оборудование 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; - 2002/96/ЕС.

## Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1.

Горелка	Диаметр (мм)	Сжиженный газ						Природный газ		
		Тепловая мощность, кВт (p.c.s*)		Отверстие 1/100 мм	Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч		Тепловая мощность, кВт (p.c.s*)	Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч
		номин.	уменьш.			***	**			
Уменьшенная быстрая RR	100	0,70	2,60	41	80	189	186	2,60	110	248
Половинная быстрая S	75	0,40	1,90	30	70	138	136	1,90	106	181
Вспомогательная A	55	0,40	1,00	30	50	73	71	1,00	79	95
Тройная корона TC	130	1,30	3,30	57	87	236	232	3,60	131	309
Сверхбыстрая UR	100	0,70	3,40	41	91	240	236	3,40	123	314
Половинная рыбная SP	–	0,70	1,50	41	60	109	107	1,50	88	143
Двойного пламени DCDR внутр.	30	0,40	0,90	30	44	65	64	0,90	72	86
Двойного пламени DCDR внешн. (2 жиклера)	130	1,30	4,10	57	70	298	293	4,10	110	390
Давление газа	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		
	Минимальное (мбар)					20	25	17		
	Максимальное (мбар)					35	45	25		

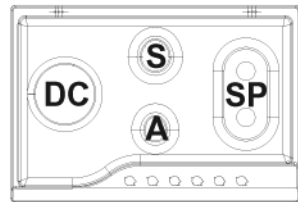
\* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

\*\* Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

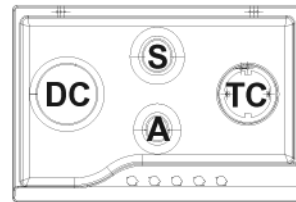
\*\*\* Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природный газ (метан) P.C.S. = 37.78 МДж/м<sup>3</sup>

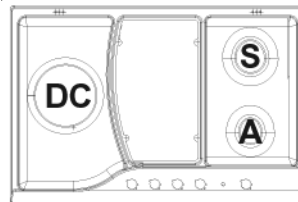
**! Рабочая поверхность может устанавливаться только над встраиваемыми духовками с системой охлаждающей вентиляции.**



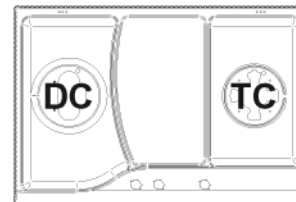
PH 760 RF  
PH 760 RF GH  
PZ 760 RF



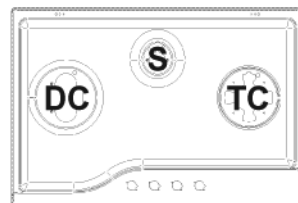
PH 750 RT GH



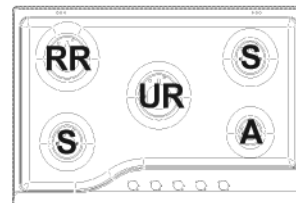
PH 741 RQO GH



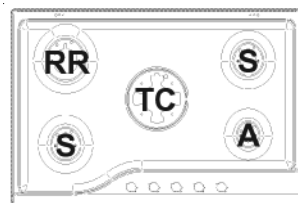
PH 720 RT



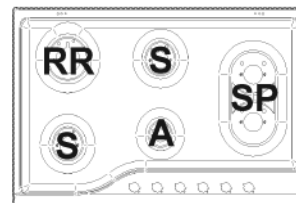
PH 730 RT



PH 750



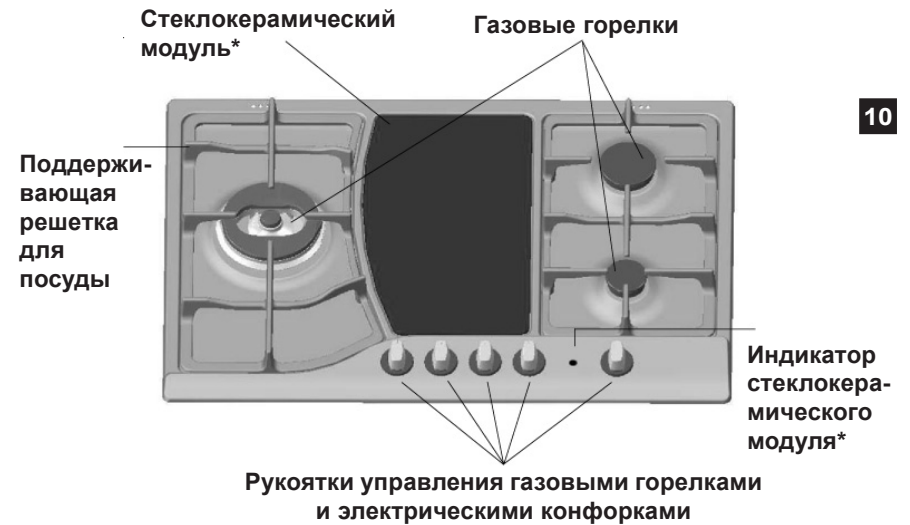
PH 750 T



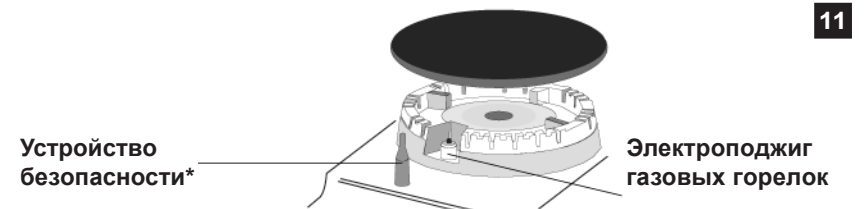
PH 760 F

9

Внешний вид



10



11

- **Индикатор стеклокерамического модуля** горит каждый раз, когда рукоятка управления переведена из положения «Выключено».
- **Газовые горелки** различаются по размеру и мощности. Выбирайте горелку наиболее подходящую по диаметру к посуде, в которой Вы готовите.
- **Рукоятки управления газовыми горелками и электрическими конфорками\*** используются для регулировки мощности или размера пламени.
- **Электроподжиг\* газовых горелок** служит для автоматического зажигания определенной горелки.
- **Устройство безопасности\*** прекращает подачу газа в горелку при внезапном затухании пламени.

\* Только для некоторых моделей.

## Включение и использование

! Положение соответствующей газовой горелки указано рядом с каждой рукояткой управления.

### Газовые горелки

Пламя каждой горелки регулируется соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:

- Выключено
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

Чтобы включить горелку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, одновременно нажмите на соответствующую рукоятку и поверните ее нажатой против часовой стрелки по направлению к позиции «Максимальное пламя».

Поскольку горелка оснащена устройством безопасности, держите рукоятку нажатой примерно 2-3 секунды для прогрева датчика устройства.

На моделях с электронным розжигом нажмите на рукоятку требуемой горелки до упора и поворачивайте ее против часовой стрелки к максимальной позиции.

! Если пламя случайно погаснет, поверните рукоятку в положение «Выключено» и подождите не менее 1 минуты, прежде чем зажигать горелку снова.

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

### Раздельная двойная горелка («двойного пламени»)

Эта горелка состоит из двух концентрических горелок, которые могут работать вместе или по отдельности.

Использование двойного пламени при максимальной установке дает максимальную мощность нагрева, что сокращает время приготовления по сравнению с обычными горелками.

Кроме того, «корона» двойного пламени обеспечивает более равномерное распределение тепла под дном кастрюли / сковороды, когда для обеих горелок используется установка минимального пламени.

Могут использоваться кастрюли и сковороды всех размеров. Для небольшой посуды рекомендуем использовать только внутреннюю горелку.

Каждая из 2-х горелок независимого двойного пламени имеет свою рукоятку управления.

Рукоятка, обозначенная символом , управляет внешней горелкой.

Рукоятка, обозначенная символом , управляет внутренней горелкой.

\* Только для некоторых моделей.

Чтобы зажечь одно из колец, нажмите соответствующую рукоятку и вращайте ее нажатой против часовой стрелки до позиции максимального пламени 🔥.

Горелка оснащена устройством электронного зажигания, которое автоматически начинает функционировать при нажатии на рукоятку.

Поскольку горелка имеет устройство безопасного пламени, удерживайте рукоятку нажатой не менее 2–3-х секунд для прогрева термопары устройства.


Пламя выбранной горелки регулируется соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:

- Выключено
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

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

### Стеклокерамический модуль\*

Некоторые модели рабочих поверхностей оснащены двухкольцевыми радиальными нагревательными элементами, расположенными под стеклом.

Возможно включать только одну круговую часть элемента (обозначенную буквой «А») или поверхность для приготовления может быть расширена включением обеих частей «А» и «В» (рис. 12). Для включения только кругового элемента «А» просто поверните рукоятку по часовой стрелке к одной из 12 возможных позиций. Чтобы добавить секцию «В», поверните рукоятку в позицию «12» и затем до щелчка в позицию . Далее вращением против часовой стрелки установите рукоятку в одну из 12 позиций.

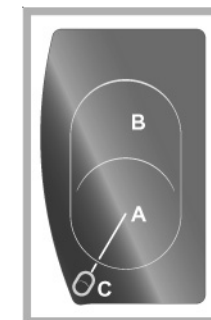
На рис. 12 показаны зоны нагрева, которые становятся красными при включении элемента.

**А.** Круговая зона нагрева;

**В.** Расширенная зона нагрева;

**С.** Индикатор остаточного тепла — горящий индикатор показывает, что температура зоны нагрева выше 60°, даже когда нагревательный элемент уже выключен.

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



12

\* Только для некоторых моделей.

### Практические советы по использованию горелок

Для обеспечения эффективной работы горелок:

- используйте посуду, подходящую по диаметру к 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 «Минимальное пламя».

Таблица 2.

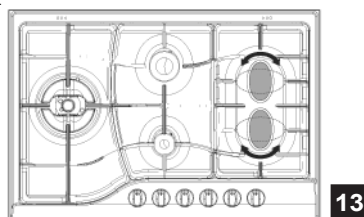
Горелка	Диаметр дна посуды, см
Уменьшенная быстрая (RR)	24-26
Половинная быстрая (S)	16-20
Вспомогательная (A)	10-14
Половинная рыбная (SP)	16-20
Тройная Корона (TC)	24-26
Сверхбыстрая (UR)	24-26
Двойного пламени (DCDR внутренняя)	10-14
Двойного пламени (DCDR внешняя)	26-28

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

Для определения типа горелки воспользуйтесь таблицей 1 «Характеристики горелок и жиклеров» на с. 9.

#### Использование половинной рыбной горелки («Судок для рыбы»)\*

Две половинные рыбные горелки имеют форму эллипса и могут быть повернуты на 90°. Это делает использование рабочей поверхности более универсальным (рис. 13).



13

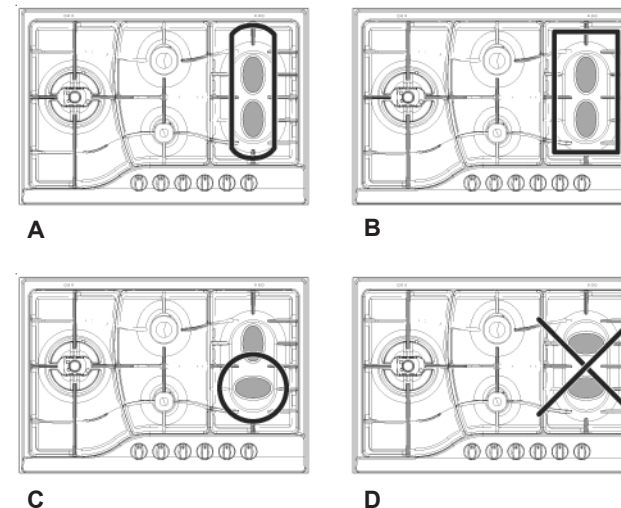
\* Только для некоторых моделей.

Чтобы повернуть указанные горелки на 90° сделайте следующее:

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

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

- Двойная горелка под судок для рыбы или овальную посуду (рис. 14, A).
- Двойная горелка для жаровни или другой посуды с прямоугольным / квадратным дном, минимальный размер которого — 28x28 см (рис. 14, B).
- Одиночная горелка для посуды среднего размера (с диаметром дна 16-20 см) (рис. 14, C).
- **Никогда не используйте двойную горелку в положении, показанном на рис. 14 D.**



14



## Практические советы по использованию стеклокерамического модуля\*

Таблица 3.

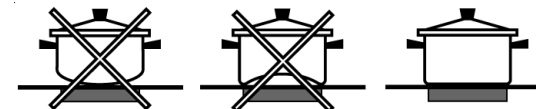
Позиция рукоятки управления	Использование радиальных зон нагрева
0	Выключено
1	Растапливание масла, плавление шоколада
2	Нагревание жидкостей
3	
4	Приготовление кремов и соусов
5	
6	Приготовление при кипении
7	
8	Поджаривание
9	
10	Кипячение больших объемов
11	
12	Жарка
	Использование обеих зон нагрева

\* Только для некоторых моделей.

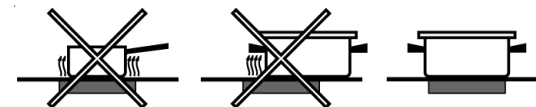
## Использование посуды на стеклокерамическом модуле

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

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Для наиболее эффективного использования тепла используйте посуду, достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева.



- 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 полный контакт посуды с рабочей поверхностью.
- Во избежание повреждения нагревательных элементов никогда не оставляйте включенные зоны нагрева без посуды – они быстро нагреваются до максимального уровня.

! Оборудование спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

### Основные правила безопасности

- Это встраиваемое оборудования класса 3.
- Для эффективной работы газового оборудования требуется систематический отвод отработанного воздуха. При установке рабочей поверхности следуйте инструкциям § *Размещение оборудования*.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Запрещена установка оборудования на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных явлений.
- Не касайтесь оборудования, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием босиком.
- Оборудование должно использоваться только для приготовления пищи взрослыми лицами, соблюдающими инструкции данного руководства.
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Никогда не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Всегда проверяйте, что рукоятки находятся в позиции «●»/«○», когда оборудование не используется.
- Не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности ни в коем случае не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью.

- Во избежание опрокидывания посуды и ожогов всегда проверяйте, чтобы ручки посуды были направлены к центру рабочей поверхности.
- Не закрывайте оборудование стеклянной крышкой (при наличии), если газовые горелки или электрические конфорки еще не остыли.
- Не оставляйте включенные электрические конфорки без посуды.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду.

### Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны вывозиться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Символ перечеркнутого ведра на колесах на изделии напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Потребители могут доставить старое оборудование в общественные места вывоза отходов, другие пункты сбора утиля, или, если это допускается местными правилами, вернуть отслужившее оборудование фирме - поставщику при покупке подобного нового изделия. Все основные производители электробытового оборудования участвуют в создании систем сбора и утилизации старого оборудования.

### Отключение оборудования

Перед чисткой или любыми операциями по обслуживанию рабочей поверхности отсоедините ее от электрической сети.

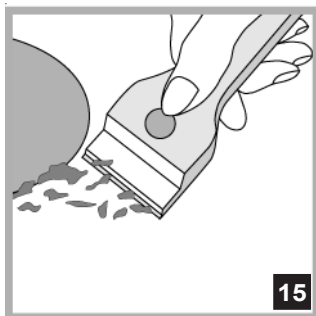
### Чистка оборудования

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как пятновыводители, средства для удаления ржавчины, порошки или абразивные губки: они могут оставить неустраняемые царапины на поверхности оборудования.

! Не используйте для чистки оборудования паровые или пневматические очистители.

- Обычно достаточно протереть рабочую поверхность влажной губкой и высушить гигроскопичным кухонным полотенцем (роликовым бумажным). При сильном загрязнении используйте специальное Средством по уходу за стеклокерамикой из серии фирменных профессиональных средств «Забота о доме».
- Съёмные части горелок промывайте теплой мыльной водой, удаляя все остатки от готовки.
- Для оборудования с автоматическим зажиганием наконечник устройства электроподжига следует чистить осторожно и регулярно, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия.
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме», затем тщательно их ополосните и вытрите насухо.
- Перед использованием стеклокерамического модуля следует влажной губкой удалить с него пыль или остатки пищи от предыдущей готовки. Стеклокерамическая поверхность должна регулярно очищаться раствором теплой водой и неабразивного моющего средства.

Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамикой. Пригоревшие остатки пищи и нагар удалите скребком **CERA quick** – рис. 15 (не входит в комплект поставки). Средство по уходу за стеклокера-

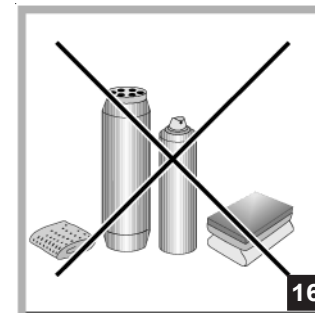


мической поверхностью (фирменная профессиональная серия «Забота о доме» и скребок CERA quick можно приобрести в авторизованных сервисных центрах.

Очищайте поверхность, пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной тканью и вытрите насухо. Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или пищевые продукты с высоким его содержанием плавятся на рабочей поверхности: их следует немедленно удалить скребком, пока поверхность еще не остыла.

Специальные чистящие средства для стеклокерамической поверхности образуют на ней защитную пленку, которая предотвращает нарастание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Ни в коем случае не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины (рис. 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.

При возникновении неисправностей или если рабочая поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем обратиться в сервисный центр. Возможно Вы решите возникшие проблемы самостоятельно.

Сначала убедитесь в том, что есть подача газа и электропитания, в частности проверьте, что открыт газовый кран.

Обнаруженная неисправность	Возможные причины / Решение проблемы
<b>Горелка не зажигается или пламя распределено не равномерно вокруг горелки</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• В горелке забиты отверстия.</li><li>• Неправильно установлены съемные части горелок.</li><li>• Наличие сквозняка.</li></ul>
<b>Гаснет пламя (на моделях с устройством безопасности)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• При вращении рукоятка не нажата.</li><li>• Рукоятка нажата достаточное время для активации устройства безопасности.</li><li>• Забиты отверстия в горелке со стороны устройства безопасности.</li></ul>
<b>Горелка гаснет при установке рукоятки в положение минимального пламени</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• В горелке забиты отверстия.</li><li>• Наличие сквозняка.</li><li>• Неправильно установлен минимум подачи газа (см. § «Регулировка минимального пламени горелок»).</li></ul>
<b>Посуда не устойчива</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Дно посуды неровное.</li><li>• Посуда не отцентрирована относительно горелки.</li><li>• Перевернуты поддерживающие решетки.</li></ul>

Если после проверки рабочая поверхность не работает или проблемы остаются, 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 под рабочей поверхностью или в гарантийном документе.

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

*Срок службы 10 лет*

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.  
Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.  
Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

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](http://www.merloni.ru)

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

в Москве: (095) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-22

<b>Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:</b>		
<b>Посудомоечной машиной</b>	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
<b>Стиральной и посудомоечной машиной</b>	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
<b>Плитой</b>	• Средство по уходу за конфорками и решетками, 250 мл	082037
	• Средство по уходу за стеклокерамич. поверхностью, 500 мл	089782
	• Средство по уходу за духовкой, 500 мл	089772
<b>Холодильником</b>	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
<b>Микроволновой печью</b>	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
<b>ДЛЯ ДОМА</b>	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• 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
	• Микрофибровая салфетка	094893
<b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ</b>	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	136366
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стеклоочистители 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		
<b>Холодильник:</b>	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
<b>Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели</b>	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
<b>Стиральная и посудомоечная машины</b>	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
<b>Вытяжка:</b>	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
<b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ</b>	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

Продукция  
СЕРТИФИЦИРОВАНА



ME 53

 **ARISTON**  **INDESIT**  **STINOL**

## РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

PH 760 RF

PH 760 RF GH

PZ 760 RF

PH 760 F

PH 750 RT GH

PH 750

PH 750 T

PH 741 RQO GH

PH 730 RT

PH 720 RT

*Производитель:*

**IndesitCompanyS.p.A.**

*Юридический адрес:*

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

*Продавец:*

**IndesitCompanyInternational  
BusinessS.A.**

*Юридический адрес:*

Центр Галлерея, 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**



ME 53