

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

PH 741 RQO GH
PH 750 RT GH
PH 760 RF
PH 760 RF GH

Встроенная техника

*Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша рабочая поверхность надежна и проста в эксплуатации.
Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам
ознакомиться с возможностями оборудования, правилами его 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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность – хорошая привычка	2
Установка и подключение	4
Описание	13
Инструкции по эксплуатации	14
Практические советы	16
Обслуживание и уход	19
Устранение неисправностей	21

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

БЕЗОПАСНОСТЬ – ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА

- Это оборудование разработано для непрофессионального использования в домашних условиях. Запрещается изменение конструкции рабочей поверхности и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
- Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит систему заземления в помещении, где устанавливается оборудование. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.

Должны быть приняты соответствующие меры, чтобы не допустить контакта детей со следующими потенциально опасными элементами:

- средства управления и оборудование в целом;
- элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скребки и т.п.);
- само оборудование, которое становится горячим во время и сразу после использования;
- стеклокерамическая поверхность оборудования (при наличии) во время и сразу после использования — стеклокерамическая поверхность остается горячей не менее получаса после выключения;
- само оборудование, когда больше не эксплуатируется (потенциально опасные части должны быть сняты).

Не допускается:

- дотрагиваться до оборудования влажными частями тела;
- пользоваться духовкой босиком;
- тянуть за питающий кабель или само оборудование, чтобы вынуть вилку из розетки;
- неправильное использование / без соблюдения правил безопасности;
- преграждать отверстия оборудования для вентиляции или отвода тепла;
- соприкосновение с горячими частями оборудования питающих кабелей малых кухонных электроприборов, используемых рядом с рабочей поверхностью;
- подвергать оборудование воздействию атмосферных факторов (дождь, солнечный свет);
- использовать воспламеняющиеся жидкости рядом с оборудованием;
- использовать переходники, многогнездовые розетки и удлинители для подключения оборудования;

- использовать неустойчивую или деформированную посуду на рабочей поверхности;
- оставлять включенные электрические конфорки или стеклокерамические зоны нагрева (при наличии) пустыми или с неиспользуемой посудой;
- использовать стеклокерамические зоны нагрева в качестве рабочего стола;
- включать радиальные нагревательные элементы (при наличии), когда на стеклокерамической поверхности находятся фольга или предметы из пластика;
- царапать стеклокерамическую поверхность (при наличии) острыми предметами;
- закрывать поверхность стеклянной крышкой (при наличии), когда газовые горелки или электрические конфорки еще не остыли;
- производить установку или ремонт оборудования без помощи квалифицированного персонала.

Обратитесь к квалифицированному персоналу в случае:

- установки (следуя инструкциям производителя);
- когда сомневаетесь в правильной работе оборудования;
- при замене электророзетки, когда она не подходит к вилке оборудования.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр в случае:

- при возникновении сомнений в комплектации и в отсутствии дефектов оборудования после распаковки;
- если поврежден питающий кабель или требуется его замена;
- при поломке оборудования или плохом его функционировании; запрашивайте оригинальные запасные части;
- при появлении трещин на стеклокерамической поверхности.

Обязательно выполняйте:

- используйте оборудование только для приготовления пищи;
- проверьте целостность оборудования после его распаковки;
- отсоедините оборудование от электросети: если оно работает не должным образом; при появлении трещин на стеклокерамической поверхности; перед всеми операциями по уходу и обслуживанию; если оборудование больше/долго не используется;
- проверяйте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/ «о», когда оборудование не используется;
- если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, отключите его от сети и обрежьте питающий кабель.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб в результате неправильной установки, неподходящего, неверного и неразумного использования оборудования.

Для эффективного и безопасного обслуживания оборудования рекомендуем:

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

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

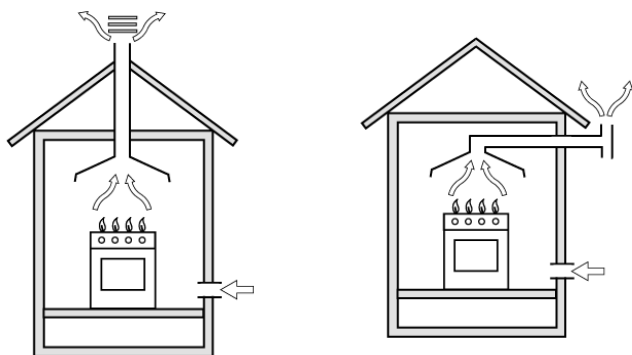
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию рабочих поверхностей в соответствии с действующими нормами безопасности.

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

Расположение газовой рабочей поверхности

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

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



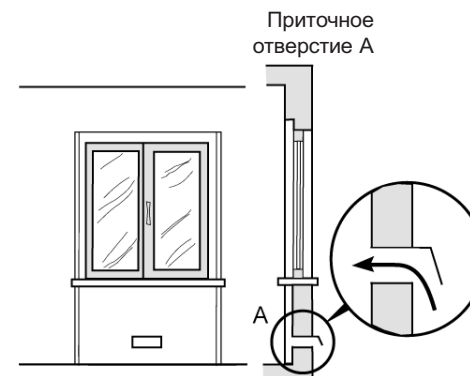
Вытяжка при наличии дымохода
(только для кухонного оборудования)

Прямая вытяжка

1

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

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



Пример обеспечения притока воздуха

2 А



Увеличение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

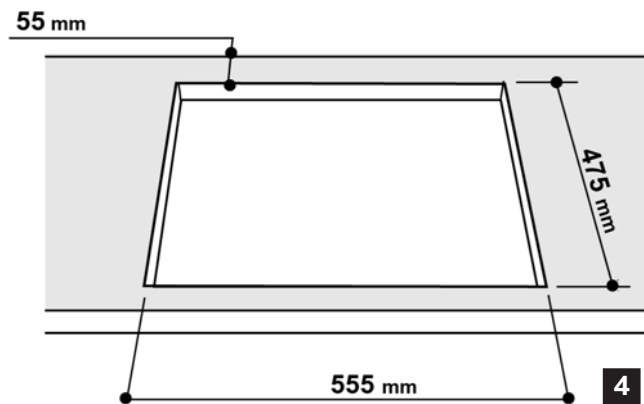
2 В

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

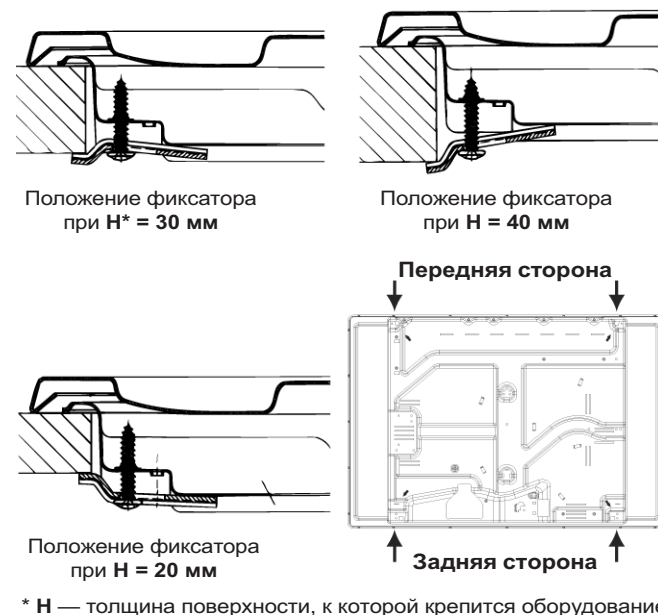
Установка встраиваемых рабочих поверхностей

Оборудование может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая не выше уровня расположения оборудования. Стена, непосредственно соприкасающаяся с задней панелью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся материалов во время работы оборудования его задняя панель нагревается до температуры, превышающей комнатную на 50°. Для правильной установки оборудования должны быть приняты следующие меры предосторожности:

- Рабочая поверхность может устанавливаться в кухне, столовой или гостиной, но не в ванной или душевой комнатах.
- Навешиваемые рядом с оборудованием кухонные полки должны располагаться на высоте не менее 540 мм от рабочей поверхности и на расстоянии не менее 600 мм от ее краев (рис. 3).
- При установке оборудования прямо под вытяжкой или кухонной полкой, расстояние от рабочей поверхности до них должно быть не менее 700 мм (рис. 3).
- Размеры выреза для встраивания рабочей поверхности должны соответствовать размерам, указанным на рис. 4.



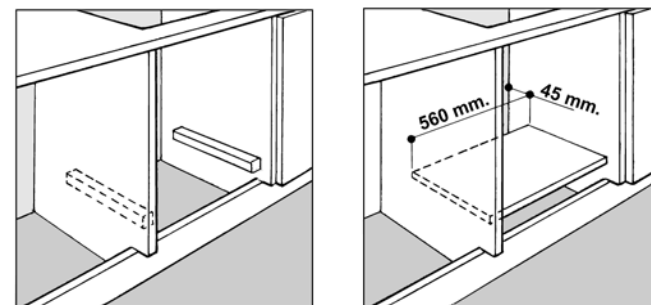
Фиксирующие скобы, входящие в комплект оборудования, предназначены для его крепления к поверхностям толщиной от 20 до 40 мм (рис. 5). Для надежного крепления рабочей поверхности используйте все фиксаторы из пакета принадлежностей.



* H — толщина поверхности, к которой крепится оборудование

- Рабочая поверхность может устанавливаться только над встраиваемыми духовками, оснащенными охлаждающей вентиляцией.
- Если рабочая поверхность не устанавливается над встроенной духовкой, под рабочую поверхность, в качестве изолятора, необходимо поместить деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части оборудования.

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



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

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

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

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

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

Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

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

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

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

Подключение гибкой стальной трубой

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

Контроль плотности подсоединения

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудования должно быть заземлено!

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

Провод заземления имеет цветовую маркировку желто-зеленого цвета.

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

Подсоединение кабеля к сети

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


Перед подсоединением убедитесь в том, что:

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

Важно: электрические провода имеют следующую цветовую маркировку:

зелено-желтый	— заземление;
синий	— нейтраль;
коричневый или черный	— фаза.

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

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

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

Настройка рабочей поверхности на различные типы газа

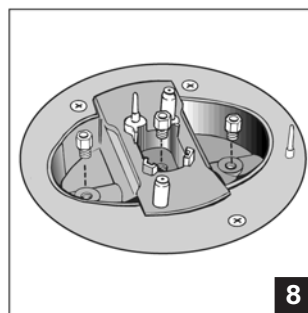
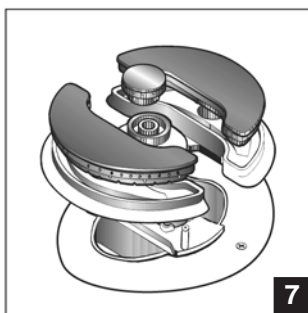
Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена рабочая поверхность (см. маркировку под оборудованием или на упаковке), необходимо заменить газовые жиклеры следующим образом:

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

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

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

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

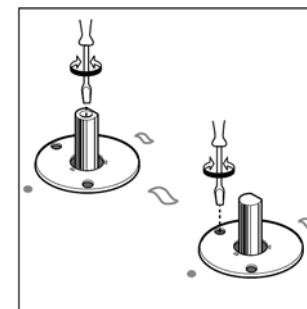


Регулировка поступления воздуха в горелки

Регулировки не требуется.

Регулировка минимума

- Поверните газовый вентиль в минимальное положение.
- Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) по часовой стрелке пока пламя не станет малым, но устойчивым (рис. 9).



9

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

- Проверьте, чтобы при быстром повороте рукоятки от максимального к минимальному пламени оно не гаснет;
- В случае несрабатывания устройства безопасности (термопары) при минимальном поступлении газа, увеличьте уровень его подачи регулировочным винтом (рис. 9).

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

Таблица 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность, кВт (р.с.с*)		Сжиженный газ				Природный газ	
		номин.	уменьш.	Отверстие 1/100 мм	Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч		Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч
						***	**		
Половинная быстрая (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181
Вспомогательная (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95
Тройная корона (TC)	130	3,25	1,30	57	91	236	232	133	309
Половинная рыбная (SP)	—	1?50	0?70	41	60	109	107	88	143
Двойного пламени (DCDR):									
- внутренняя	30	0,90	0,40	30	44	65	64	70	86
- внешняя (2 жикл.)	130	4,10	1,30	57	70	298	293	114	390
Давление газа		Номинальное (мбар)				28-30	37	20	
		Минимальное (мбар)				20	25	17	
		Максимальное (мбар)				35	45	25	

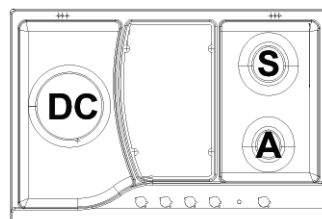
* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар
 ** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг
 *** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг
 Природный газ (метан) P.C.S. = 37.78 МДж/м³



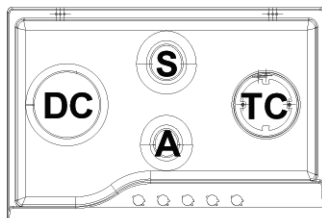
Рабочая поверхность соответствует следующим директивам ЕЭС:

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

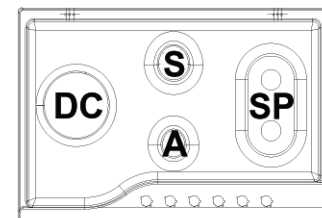
PH 741 RQO GH



PH 750 RT GH

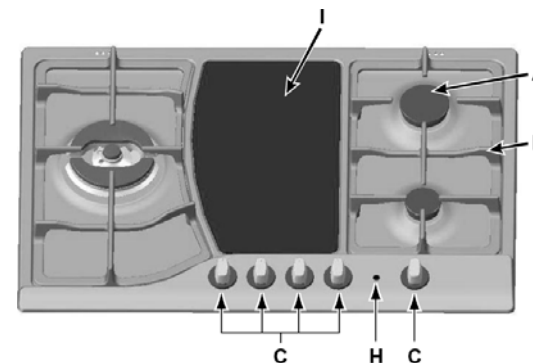


PH 760 RF
PH 760 RF GH

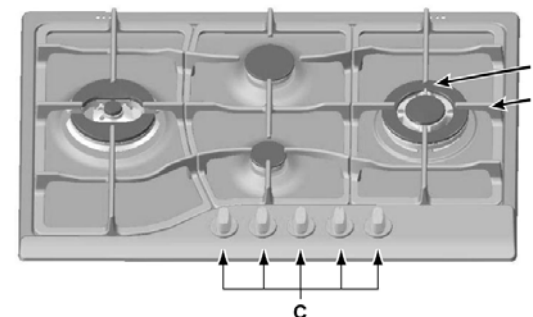


10

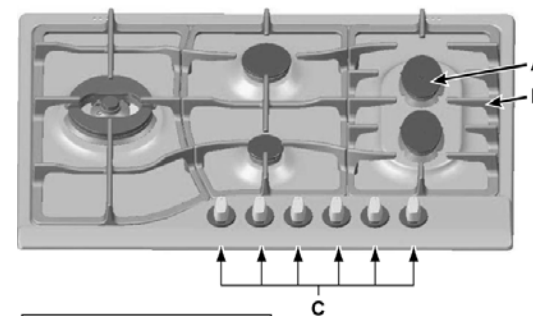
ОПИСАНИЕ



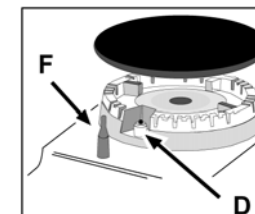
- A. Газовые горелки
- B. Поддерживающая решетка для посуды
- C. Рукоятки управления газовыми горелками и электрической конфоркой
- D. Электроподжиг газовых горелок



- F. Устройство безопасного пламени: срабатывает, если пламя случайно погасло (в результате пролития, сквозняка и т.п.) — прекращает подачу газа в горелку (только для некоторых моделей)
- H. Индикатор стеклокерамического модуля (только для некоторых моделей)



- I. Стеклокерамический модуль (только для некоторых моделей)



11

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

Газовые горелки

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

Пламя горелки регулируется соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:

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

В моделях, оснащенных электроподжигом, чтобы зажечь выбранную горелку, сначала нажмите до упора на соответствующую рукоятку и поворачивайте ее нажатой против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя», держите рукоятку нажатой, пока горелка не загорится. Рукоятку необходимо держать нажатой примерно 2-3 секунды для прогрева датчика устройства безопасности «F» (рис. 11 на с. 13).

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

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

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

Раздельная двойная горелка («двойного пламени»)

(только для некоторых моделей)

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

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

Кроме того, при использовании обеих горелок на минимуме двойное пламя обеспечивает более равномерное распределение тепла под дном посуды.

Могут использоваться кастрюли и сковороды всех размеров. Для посуды небольшого диаметра мы рекомендуем использовать только внутреннюю горелку.

Для каждой из раздельных двойных горелок имеется отдельная рукоятка управления.

Рукояткой, отмеченной символом , управляется внешняя горелка;

рукояткой, отмеченной символом , управляется внутренняя горелка.

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

Так как горелка оборудована устройством безопасности «F», после зажигания горелки держите рукоятку нажатой примерно 2-3 секунды для прогрева термопары устройства.

Выбранная горелка может регулироваться соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:


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

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

Стеклокерамический модуль

(только для некоторых моделей)

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.

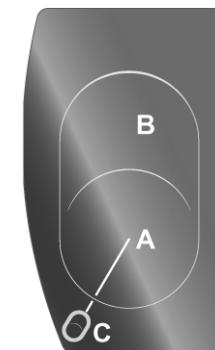
На рис. 12 показаны зоны нагрева, которые становятся красными при включении.

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 «Н».



12

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Использование газовых горелок

Для получения наилучших результатов следуйте основным правилам:

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

Таблица 2.

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

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

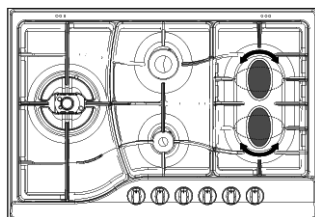
Для определения типа горелки воспользуйтесь таблицей 1 «Характеристики горелок и жиклеров» на с. 12.

Использование половинной рыбной горелки («Судок для рыбы»)

Две половинные рыбные горелки имеют форму эллипса и могут быть повернуты на 90°. Это делает рабочую поверхность более универсальной в использовании (рис. 13).

Чтобы повернуть указанные горелки на 90° сделайте следующее:

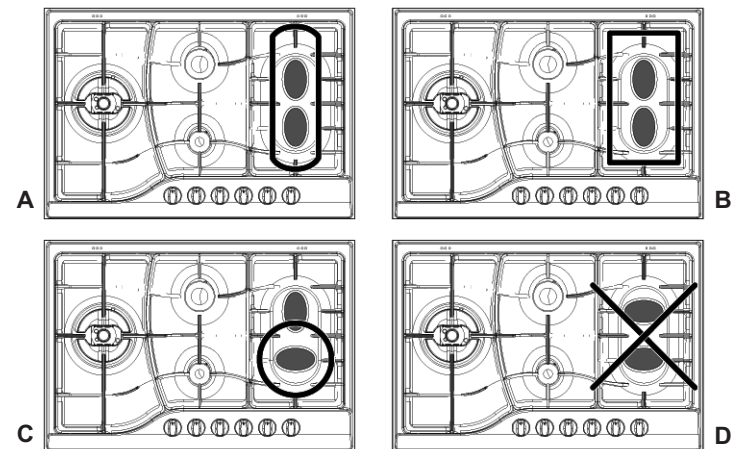
- Убедитесь, что горелки холодные.
- Вытяните горелки полностью из гнезд.
- Поверните и установите горелки обратно в требуемом положении.
- Перед использованием проверьте, что горелки стоят правильно.



13

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, А).
- Двойная горелка для жаровни или другой посуды с прямоугольным / квадратным дном, минимальный размер которого — 28x28 см (рис. 14, В).
- Одиночная горелка для посуды среднего размера (с диаметром дна 16-20 см) (рис. 14, С).
- **Никогда не используйте двойную горелку в конфигурации, представленной на рис. 14 D.**



14

Таблица 3.

Положение 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

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. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо. Кастрюли с толстым дном распределяют тепло более равномерно.



- 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 полный контакт посуды с рабочей поверхностью.
- **Перед первым включением:** удалите со стеклокерамического модуля следы упаковочных материалов (клей, смазка) при помощи неабразивных чистящих средств. В течение первых часов использования оборудования Вы почувствуете неприятный запах резины, который быстро исчезнет.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

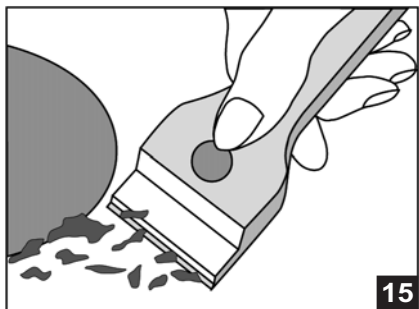
Перед чисткой или любыми операциями по уходу за рабочей поверхностью отсоедините ее от электрической сети.

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

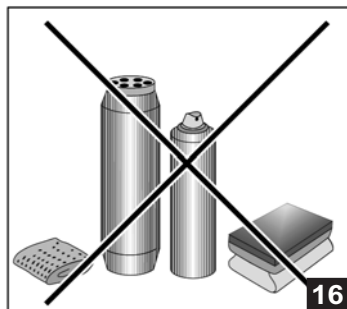
- Не используйте парочистители для чистки оборудования.
- Эмалированные части и стеклокерамический модуль (при наличии) следует мыть теплой водой, при сильном загрязнении — специальным Средством по уходу за стеклокерамикой из серии фирменных профессиональных средств «Забота о доме», не содержащим абразивов и агрессивных веществ.
- Съёмные части горелок промывайте водой с неабразивным моющим средством и обрабатывайте специальным средством по уходу за конфорками и решетками плит из фирменной профессиональной серии «Забота о доме»; удаляйте все остатки от готовки.
- На плитах 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 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», затем тщательно ополосните и вытрите насухо.
- Перед использованием стеклокерамического модуля нужно влажной губкой удалить остатки пищи и жира от предыдущей готовки. Стеклокерамическая поверхность должна регулярно очищаться теплой водой и неабразивными моющими средствами. Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамической поверхностью. Пригоревшие остатки пищи и нагар удалите скребком **CERA**  – рис. 15 (не входит в комплект поставки). 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.
Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью (рис. 16). Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть **немедленно** уда-

лены скребком, пока поверхность еще теплая. Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.



15



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, пока ее вращаете.
- 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 правильно (см. § «Регулировка минимума»).

Посуда не устойчива

- Дно посуды абсолютно 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 и серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной под рабочей поверхностью.

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 печью:	• 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.

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



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

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

PH 741 RQO GH
PH 750 RT GH
PH 760 RF
PH 760 RF GH

Встроенная техника

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**



ME 53