

Стеклокерамические индукционные рабочие поверхности

КВТ 8424 IDO
КОТ 7424 IO
КВТ 6114 ID
КВТ 6114 ID-C
КВТ 6004 I
КВТ 6323 IO
КВТ 6003 I
КВТ 6013 ID
КВТ 6124 ID

Встроенная техника

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка и подключение	5
Встраивание	5
Монтаж оборудования	5
Подключение к электросети	8
Описание	10
Индукционные зоны нагрева	10
Панель управления	11
Инструкции по эксплуатации	12
Средства безопасности	14
Рекомендации по использованию посуды	15
Обслуживание и уход	17

*Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша рабочая поверхность надежна и проста в эксплуатации.
Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам
ознакомиться с возможностями рабочей поверхности, правилами
ее монтажа, использования и обслуживания.*

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция рабочей поверхности постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики оборудования.

Безопасность — хорошая привычка

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование рабочей поверхности в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
4. Убедитесь, что Ваша рабочая поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м.
Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также питающего кабеля, сечение которого не соответствует потребляемому оборудованием мощностью. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и рабочей поверхности. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку рабочей поверхности).
6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Рабочая поверхность должна быть установлена только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В слу-

чае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.

8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит систему заземления в помещении, где устанавливается оборудование.
Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если рабочая поверхность подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель следует установить в легкодоступном месте.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике рабочей поверхности.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель.
Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизованного сервисного центра.
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша рабочая поверхность должна использоваться только для того, для чего она разработана.
Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием оборудования.
14. Не касайтесь рабочей поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь рабочей поверхностью босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
17. Запрещается изменение конструкции рабочей поверхности и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
18. Стеклокерамическая поверхность термостойчива и достаточно ударопрочна. Однако и ее можно расколоть или поцарапать тяжелой посудой или острыми предметами. Если это произошло, отсоедините немедленно оборудование от сети. Для устранения дефектов обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проверьте, что при ремонте используются только оригинальные запасные части, применение других запасных частей не гарантирует безопасной работы оборудования.

19. Стеклокерамическая поверхность сохраняет тепло не менее получаса после отключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к ней, пока она еще горячая.
20. Не включайте зоны нагрева, если на поверхности оборудования находятся алюминиевая фольга или пластиковые предметы — они могут легко расплавиться.
21. Располагайте посуду так, чтобы ручки были направлены к центру рабочей поверхности — это исключит их перегревание и предотвратит опрокидывание посуды при задевании за ручки.
22. Никогда не оставляйте включенные зоны приготовления пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательного элемента.
23. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с рабочей поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
24. Отключайте рабочую поверхность от сети, когда уезжаете надолго.
25. **Перед первым включением:** удалите с поверхности следы упаковочных материалов (клеи, смазка) при помощи неабразивных чистящих средств. В течение первых часов использования оборудования Вы почувствуете неприятный запах резины, который быстро исчезнет.
26. При возникновении нестандартной ситуации отключите рабочую поверхность от сети, позвоните в авторизованный сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
27. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Установка и подключение

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

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

УСТАНОВКА

- Стеклокерамическая поверхность может быть встроена в столешницу кухонной мебели. (Размеры и положение выреза для встраивания показаны на *рис. 1*).
- Столешница, в которую встраивается оборудование, должна быть сделана из материалов, выдерживающих температуру до 100°C.
- Для обеспечения должной вентиляции и предотвращения перегрева окружающих поверхностей оборудование следует устанавливать на расстоянии не менее 40 мм от задней стены или других вертикальных поверхностей.
- При установке оборудования над встроенной духовкой последняя должна быть оснащена охлаждающим вентилятором.
- Не рекомендуется устанавливать посудомоечную машину под рабочей поверхностью. Если это необходимо, поместите между ними водонепроницаемый изолирующий щит.

МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

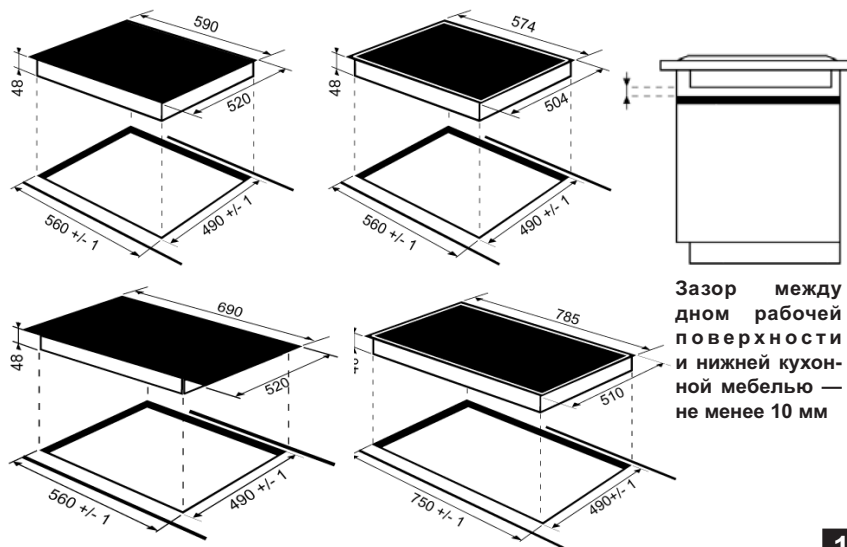
Очень важно. Существенно необходимо устанавливать данное оборудование на совершенно ровную поверхность.

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

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

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

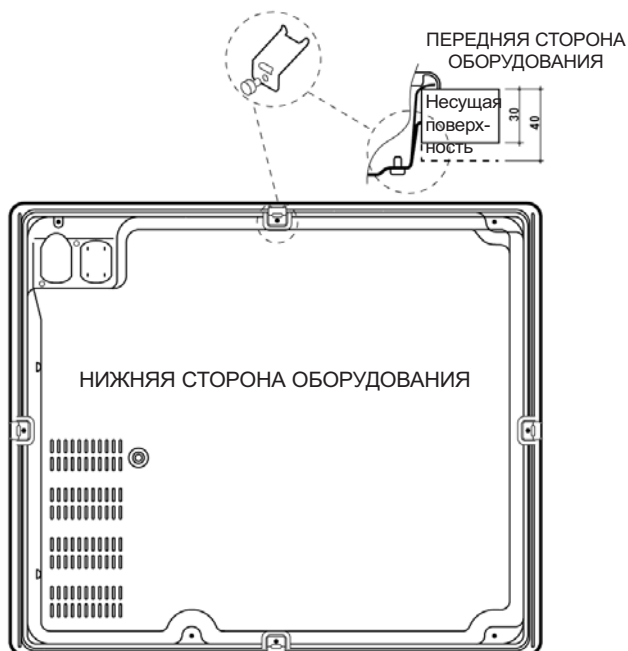
Вставьте рабочую поверхность в отведенное место, крепко нажимая ее по периметру, так чтобы рабочая поверхность плотно прилегала к столешнице.



Зазор между дном рабочей поверхности и нижней кухонной мебелью — не менее 10 мм

1

Монтаж задней пружинной скобы



2

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии с правилами электрической безопасности. При любых сомнениях вызовите квалифицированного электрика для полной проверки электропроводки в помещении, где устанавливается оборудование.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное заземление оборудования.
- Перед подключением питания проверьте соответствие параметров электросети техническим характеристикам, указанным в табличке на оборудовании — могут ли проводка, предохранители выдержать максимальную нагрузку от вновь подключаемого оборудования.

Перед всеми операциями необходимо отключить оборудование от электросети.

Подключите рабочую поверхность к электросети через распределительную коробку: при непосредственном подключении к сети должен быть установлен автоматический выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Только для моделей с питающим кабелем:

Некоторые модели снабжены однофазным питающим кабелем и, следовательно, должны подсоединяться только к однофазной проводке.

Учитывайте цвет проводов и вид их подсоединения (см. табл. ниже).

Схема подключения	Напряжение и частота питания	Ток срабатывания автомата защиты и сечение питающего кабеля
	FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK 230V - 1+N~ 50Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~ 50Hz	25A * 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V - 2 ~ 50Hz	
BR=BRUN, BL=BLEU BR=BRUIN, BL=BLAUW	BR=BRAUN, BL=BLAU BR=BROWN, BL=BLUE	

* Применение коэффициента одновременности в соответствии со стандартом CEI 60335-2-6

Только для моделей без питающего кабеля:

Некоторые модели поставляются без питающего кабеля, поскольку кабель должен устанавливаться в соответствии с типом энергопитающей системы (см. табл. ниже).

Схема подключения	Напряжение и частота питания	Ток срабатывания автомата защиты и сечение питающего кабеля
	FR-AT-BE-DE-GP-- ES-IE-IL-IS-IT-LU- RE-FI-GB-GR-PT-- SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	25 A* 2,5 мм ²
	FR-BE-NO 230V-2~50/60 Hz	25 A* 2,5 мм ²
	FR-BE-CH-DE-AT-- ES-IL-IT-NZ-PT- MA-LU-SE-IS-NL 400V2-N~50 Hz	16 A* 1,5 мм ²
	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A* 1,5 мм ²
	FR-AT-BE-DE-ES- IL-IS-IT-LU-PT-SE- MA-NZ-CH-DK-N- L 400V3+N~50 Hz	16 A* 1,5 мм ²
	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A* 1,5 мм ²
	CY-AU-NZ-KW-MT 240V-1+N~50 Hz	25 A* 2,5 мм ²

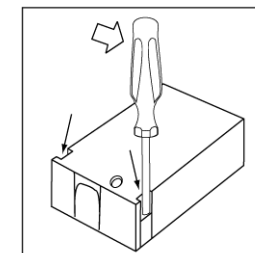
* Применение коэффициента одновременности в соответствии со стандартом CEI 60335-2-6

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- с помощью отвертки отогните боковые петли с крышки клеммника и откройте ее.

Далее, для установки питающего кабеля:

- отверните винты фиксирующего хомута и винты на контактах;
- чтобы сделать нужное электрическое соединение, используйте внутренние перемычки клеммника. Расположите провода кабеля в соответствии с желаемой схемой подключения (см. табл. на с. 8);
- завершив подсоединение, затяните все винты на контактах;
- закрепите питающий кабель фиксирующим хомутом и закройте крышку клеммника.



Это оборудование соответствует следующим стандартам Европейского Экономического Сообщества:



- 73/23/ЕЕС 19/02/73 (низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС 03/05/89 (электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС 22/07/93 и последующие модификации.

Внимание: Если рабочая поверхность устанавливается над встроенной духовкой, подключение к электросети следует выполнять отдельно для каждого оборудования — в целях безопасности, и чтобы облегчить извлечение оборудования для обслуживания, ремонта и т.д.

Описание

Индукционные зоны нагрева

Индукция — самый быстрый метод приготовления.

В отличие от традиционных зон, индукционные зоны не нагревают стеклянную поверхность, а только посуду из ферромагнитного материала, помещенную на зону: кастрюля / сковорода равномерно передает тепло ее содержимому.

Зоны нагрева	Мощность, Вт	
	КВТ 8424 IDO	КОТ 7424 IO
Задняя правая (BR)	IO 1200/2400 – В 3000*	I 2400 – В 3000*
Передняя правая (FR)	I 1200 – 600 if BR*	I 1200 – 600 if BR*
Передняя левая (FL)	I 1200 – 600 if BL*	IO 1200/2400 – В 3000*
Задняя левая (BL)	ID 2400 – В 3000*	I 1200 – 600 if FL*
Общая мощность	7200	7200
	КВТ 6124 ID	КВТ 6114 ID
Задняя правая (BR)	ID 1800 – В 3000*	ID 1800 – В 3000*
Передняя правая (FR)	I 1200 – 600 if BR*	I 1200 – 600 if BR*
Передняя левая (FL)	I 1800	I 1800
Задняя левая (BL)	I 1200	I 1200
Общая мощность	6000	6000
	КВТ 6004 I	КВТ 6323 IO
Задняя правая (BR)	I 1800	I 1200 – 600 if F*
Передняя правая (FR)	I 1200	IO 1200/2400 – В 3000*
Передняя левая (FL)	I 1800	
Задняя левая (BL)	I 1200	I 1800
Общая мощность	6000	5400
	КВТ 6013 ID	КВТ 6003 I
Задняя правая (BR)		
Передняя правая (FR)		
Передняя левая (FL)	I 1200	I 1200
Задняя левая (BL)	I 1200	I 1200
Центральная правая	ID 1800 – И 3000*	I 1800
Общая мощность	4200	4200

Условные обозначения:

I → простая индукционная зона; IO → овальная индукционная зона;
ID → двойная индукционная зона; В 3000* → зона, нагрев которой может быть повышен до 3000 Вт; 600 if BR* → мощность зоны нагрева снижается до 600 Вт, пока идет ускоренный нагрев (функция «Booster»), напр., задней правой зоны (BR).

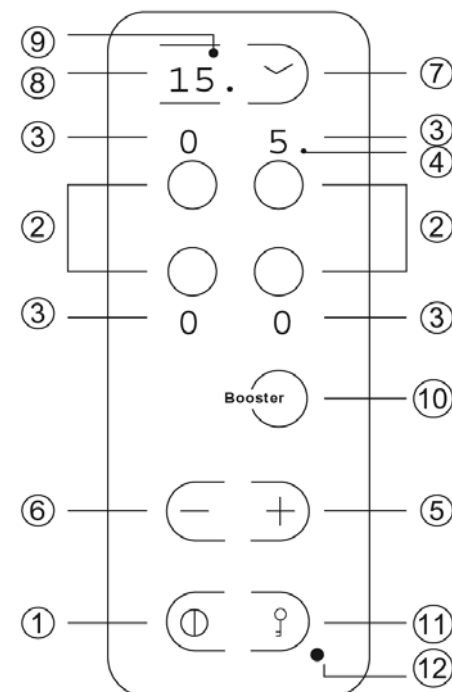
Каждая зона управляется:

- селекторной кнопкой, изображение которой показывает расположение зоны нагрева,
- кнопкой регулировки мощности, состоящей из двух частей (+, –).

Даже после выключения зон нагрева их индикаторы остаточного тепла (индикаторы уровня мощности «Н») остаются гореть, показывая что температура соответствующей зоны выше 60°C — предупреждая таким образом риск ожога.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка включения /выключения
2. Кнопки выбора зон нагрева
3. Индикаторы уровня мощности (от 0 до 9) и остаточного тепла (Н)
4. Индикатор выбранной зоны:
 - включен, если соответствующая зона выбрана и может быть изменена;
 - выключен, если соответствующая зона не выбрана и, следовательно, не может быть отрегулирована.
5. Кнопка увеличения уровня мощности
6. Кнопка уменьшения уровня мощности
7. Кнопка управления таймером для программирования приготовления*
8. Индикатор таймера программирования приготовления*
9. Индикатор, соответствующий запрограммированной зоне нагрева
10. Кнопка включения функции «Booster» (ускорение нагрева зоны)**
11. Блокировка панели управления
12. Индикатор блокировки



Примечание:

*Кнопкой управления таймером (7), индикатором таймера (8) и индикатором зоны нагрева (9) оснащены только рабочие поверхности, имеющие один или более таймеров (КВТ 8424 IDO - КОТ 7424 IO - КВТ 6114 ID - КВТ 6124 ID - КВТ 6323 IO).

** Кнопкой включения функции «Booster» (10) оснащены только рабочие поверхности, имеющие ускоритель нагрева (КВТ 8424 IDO - КОТ 7424 IO - КВТ 6114 ID - КВТ 6323 IO - КВТ 6124 ID - КВТ 6013 ID).

Инструкции по эксплуатации

Через несколько секунд после подключения рабочей поверхности к электропитанию раздастся звуковой сигнал: теперь можно включить оборудование.

Включение оборудования

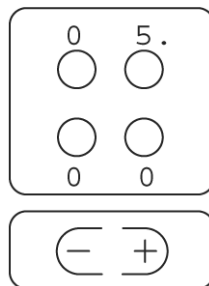
Чтобы включить рабочую поверхность, нажмите на кнопку .

Управление зоной нагрева

Каждая зона приводится в действие с помощью кнопок управления и регулировки мощности («+» и «-»).

Включение зоны нагрева

- Чтобы включить зону, нажмите соответствующую кнопку управления и с помощью кнопок «+» и «-» установите желаемый уровень мощности (от 0 до 9).
- Чтобы немедленно установить максимальную мощность (9), кратко нажмите на кнопку «-».



Выключение зоны нагрева

Чтобы выключить зону нагрева, нажмите соответствующую кнопку управления и:

- одновременно нажмите кнопки «+» и «-»: мощность зоны нагрева упадет до нулевого уровня и зона будет выключена;
- или нажимайте на кнопку «-»: мощность зоны нагрева будет убывать постепенно, пока зона не выключится.

Выключение оборудования

Нажмите на кнопку  — рабочая поверхность будет выключена.

Если Вы заблокировали панель управления (см. соотв. § ниже), она также будет заблокирована, когда Вы снова включите оборудование. Разблокируйте панель управления, чтобы использовать зоны нагрева.

Функция «Booster» (непрерывный нагрев) — *только для моделей KBT 8424 IDO - KOT 7424 IO - KBT 6114 ID - KBT 6323 IO - KBT 6013 ID - KBT 61 24 ID*

Чтобы ускорить нагрев зоны (см. табл. с описанием зон нагрева на с. 10), нажмите на кнопку .

На дисплее уровня мощности появится «P». Непрерывный нагрев прекратится автоматически через 4 минуты.

Когда включена функция «Booster», мощность некоторых зон будет ограничена максимальным уровнем в 600 Вт.

Блокировка панели управления

Когда рабочая поверхность используется, возможно блокировать средства ее управления так, чтобы избежать непредвиденного изменения установок (во время уборки, игры детей и т.д.).

Просто нажмите на кнопку , рядом с кнопкой загорится индикатор и **панель управления будет заблокирована**.

Чтобы изменить уровень мощности или остановить приготовление, панель управления **должна быть разблокирована**: для этого еще раз нажмите на кнопку  (ее индикатор погаснет).

Теперь с помощью кнопок управления Вы должны снова выбрать зоны нагрева и сделать необходимые установки.

Программирование времени приготовления

KBT 6114 ID - KBT 6013 ID - KBT 6124 ID:

Вы можете запрограммировать одну зону нагрева (по желанию) на время приготовления до 99 минут.

KBT 8424 IDO - KOT 7424 IO - KBT 6323 IO:

Вы можете запрограммировать все зоны нагрева одновременно на время приготовления до 99 минут.

Последовательность операций:

- выберите зону нагрева нажатием соответствующей кнопки управления;
- установите с помощью кнопок «+» и «-» желаемый уровень мощности;
- нажмите кнопку программирования .
- установите желаемое время приготовления, используя кнопки «+» и «-»;
- подтвердите свой выбор, снова нажав на кнопку .

Обратный отсчет времени начнется немедленно.

Окончание запрограммированного времени будет обозначено подачей звуковых сигналов в течение 1 минуты и зона нагрева выключится.

Средства безопасности

Датчик распознавания посуды

Каждая индукционная зона нагрева оснащена датчиком распознавания посуды. Нагрев производится только тогда, когда в зоне находится подходящая для индукционной зоны посуда.

Мигание индикатора датчика может обозначать, что:

- кастрюля / сковорода сделана из неподходящего, неферромагнитного материала;
- диаметр посуды слишком мал (выбирайте посуду, равную по диаметру зоне нагрева);
- посуда была удалена с зоны.

Предупреждение: овальные зоны нагрева

Функция «Booster» (ускорение нагрева) может быть использована для этих зон только при задействовании полной овальной зоны.

Не помещайте на овальные зоны нагрева по две маленькие кастрюли.

Звуковой сигнал

Такие аномалии, как:

- нахождение предмета (кастрюли, крышки и т.д.) на панели управления дольше 10 сек.;
- выкипание жидкости или пролитие пищи на панель управления;
- продолжительное, сильное нажатие на кнопку...

могут стать причиной звукового сигнала и оборудование выключится.

Чтобы отключить звуковой сигнал, устраните причину сбоя.

Для использования рабочей поверхности включите ее, заново выберите желаемые зоны нагрева и установите нужный уровень мощности.

Безопасное отключение

Ваше оборудование имеет систему безопасного отключения, которое происходит через определенное время (см. табл.) — в зависимости от установленного уровня мощности. Когда произошло безопасное отключение, дисплей уровня мощности показывает «0».

Например: установлены уровни мощности 5 — для задней правой зоны и 2 — для передней левой. Задняя правая зона выключится через 3 часа работы, а передняя левая зона будет отключена через 10 часов функционирования.

Уровень мощности	Максимальная продолжительность действия, часы
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

Для разблокировки средств управления выключите оборудование, нажав кнопку



, а затем снова включите его.

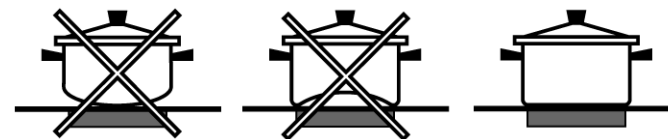
Защита от перегрева

Продолжительное использование оборудования может вызвать перегревание его электронных компонентов — в этом случае произойдет автоматическое выключение оборудования и на дисплее уровня мощности появится символ «—», который исчезнет, как только температура снизится до допустимого уровня.

Рекомендации по использованию посуды

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

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



- Используйте кастрюли/сковороды достаточного диаметра: чтобы они полностью закрывали зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой конфорки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Посуда для индукционной рабочей поверхности

Поскольку индукция происходит только тогда, когда металлическая кухонная посуда закрывает магнитное поле, нагрев сразу прекращается при удалении посуды с зоны приготовления.

Используйте посуду, сделанную из ферромагнитного материала, который совместим с индукцией — чугуна, эмалированной стали и специальной нержавеющей стали. **Медная, керамическая, глинянная, стеклянная, фарфоровая, алюминиевая посуда и посуда из немагнитной нержавеющей стали не пригодна для использования на индукционной рабочей поверхности.**

Самый простой способ выяснить, является ли посуда подходящей, с помощью магнита. Если магнит притягивается ко дну посуды и удерживается на нем, то посуда сделана из ферромагнитного материала и может использоваться на индукционной рабочей поверхности.

Мы рекомендуем использовать посуду с **совершенно плоским, толстым дном**. Не применяйте посуду с неровным дном, которое может поцарапать стеклянную поверхность.

ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА



Чугун
Эмалированная сталь
Специальная нержавеющая сталь

НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА



Медь,
алюминий, стекло, глина, керамика,
немагнитная нержавеющая сталь

Обслуживание и уход

Чистка стеклокерамической поверхности

Перед любыми операциями по обслуживанию и уходу выключите рабочую поверхность нажатием кнопки ①.

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

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

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

Корпус из нержавеющей стали (только для моделей с маркировкой IX)

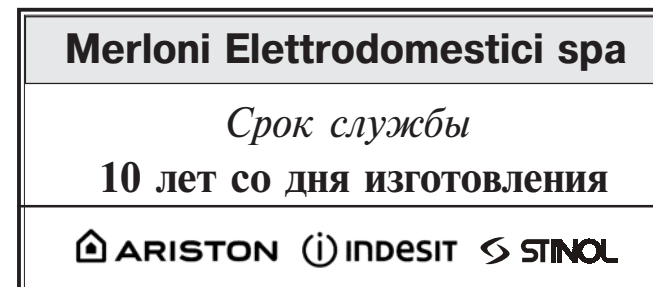
Нержавеющая сталь может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Мы рекомендуем ополоснуть рабочую поверхность большим количеством воды, а затем тщательно высушить ее, или очистить ее фирменным профессиональным Средством по уходу за нержавеющей сталью (см. с. 20).

Меры предосторожности

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

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

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



*Гарантия не оградает от повреждения оборудования,
вызванного его неправильным использованием.*

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

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

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

в Москве: (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253-9319

в Екатеринбурге: (3432) 76-15-12

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной:	• Средство для очистки и дезинфекции	(082082)
	• Ополаскиватель	(082064)
	• Соль	(082075)
	• Дезодорант	(082072)
Стиральной и посудомоечной машиной:	• Средство для удаления накипи	(082074)
Плитой:	• Средство по уходу за конфорками и решетками	(082080)
	• Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью	(082067)
	• Средство по уходу за духовкой	(082065)
Холодильником:	• Средство по уходу за холодильником	(082066)
	• Поглотитель запахов	(082037)
Микроволновой печи:	• Средство по уходу за микроволновой печью	(082070)
ДЛЯ ДОМА:		
	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами	(082062)
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью	(082071)
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	(082081)
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	(082083)
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	(082063)
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	(082068)
	• Защита ткани от пятен	(082069)
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:		
Плита	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	(136366)
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стекланные крышки для рабочих поверхностей	
	• Грили и барбекю для рабочих поверхностей	
	• Самоочищающиеся панели для духовки	
	• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки	
	• Защитный экран для рабочей поверхности	
Холодильник:	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели:	• Магнитный смягчитель воды Calblock	(076120)
Стиральная и посудомоечная машины:	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
Вытяжка:	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ:		
	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



ME 53
ME 60

ARISTON **INDESIT** **STINOL**

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ИНДУКЦИОННЫЕ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Встроенная техника

KBT 8424 IDO
KOT 7424 IO
KBT 6114 ID
KBT 6114 ID-C
KBT 6004 I
KBT 6323 IO
KBT 6003 I
KBT 6013 ID
KBT 6124 ID

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



АЯ 56