

ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

WA 04 CESX

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели встраиваемую поверхность марки «АРДО». Мы уверены, что этот современный, функциональный и практичный прибор, при производстве которого использовались высококачественные материалы, будет полностью отвечать всем Вашим требованиям. Данный прибор прост в использовании, однако, для достижения наилучших результатов внимательно прочтите данную инструкцию.

Производитель не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен имуществу или людям вследствие неправильной установки или несоблюдения правил пользования прибором.

Производитель не несет ответственность за ошибки, связанные с опечатками и неточностями, возникшими при перепечатке данной инструкции. Содержащиеся в инструкции рисунки являются чисто схематическими.

Производитель оставляет за собой право вносить в свою продукцию те изменения, которые считает нужными и полезными (в том числе, в интересах потребителя), что не влияет на функциональные характеристики и безопасность прибора.

На изделие имеется сертификат Ростеста

Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

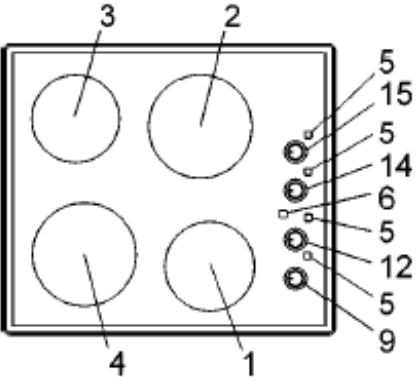
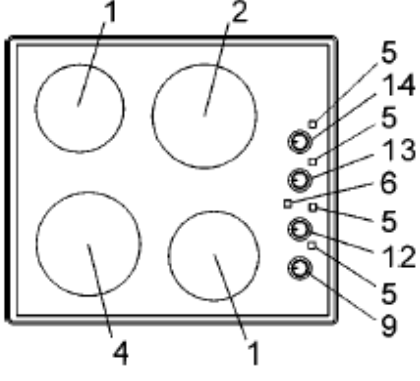
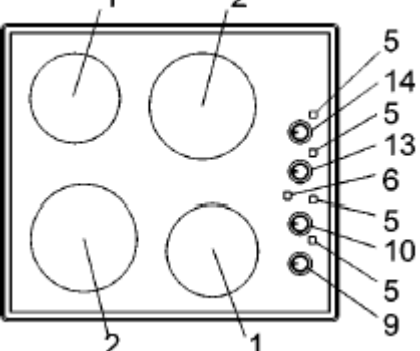
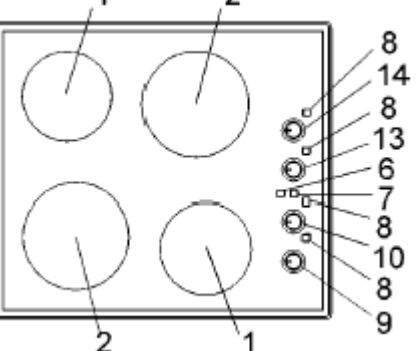
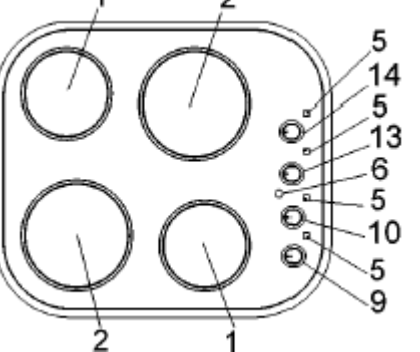
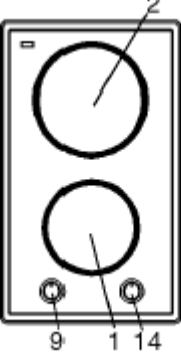
При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений и исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств)
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.)
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.)
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека
- ремонта, разборки и других, не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения
- неправильной установки или подключения изделия
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

<p>МОДЕЛЬ «А»</p> 	<p>МОДЕЛЬ «В»</p> 
<p>МОДЕЛЬ «С»</p> 	<p>МОДЕЛЬ «D»</p> 
<p>МОДЕЛЬ «Е»</p> 	<p>МОДЕЛЬ «F»</p> 

1. Зона нагрева с элементом спирального типа или Hilight \varnothing 145 1200 Вт (в том числе и в варианте Hilight)
2. Зона нагрева с элементом спирального типа или Hilight \varnothing 180 1700 Вт (Hilight - 1800 Вт)
3. Зона нагрева с галогенным элементом \varnothing 145 1200 Вт
4. Зона нагрева с галогенным элементом \varnothing 180 1800 Вт
5. Схема расположения зон нагрева и контрольная лампочка остаточного тепла
6. Контрольная лампочка включения зон нагрева
7. Контрольная лампочка остаточного тепла
8. Схема расположения зон нагрева
9. Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 1 передней
10. Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 2 передней
12. Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 4 передней
13. Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 1 задней
14. Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 2 задней
15. Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 3 задней

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Варочная поверхность оснащена четырьмя электрическими нагревательными элементами разного диаметра и мощности.

Зоны нагрева четко обозначены на варочной поверхности кругами (см. рисунок в разделе «Описание»), а их мощность указана в таблице 1.

На панели управления рядом с каждой ручкой имеется схема, на которой обозначено к какой зоне нагрева относится ручка (рис. 1-3).

На некоторых моделях в схеме обозначения зон нагрева предусмотрена контрольная лампочка, которая загорается, когда температура превышает 60° С (см. рис. 1-3).

Контрольная лампочка отключается, только когда температура зоны нагрева снизиться до температуры ниже 60° С, поэтому она называется индикатором остаточного тепла. На остальных моделях предусмотрена только одна контрольная лампочка-индикатор остаточного тепла и расположена в другом месте (см. раздел «Описание»).

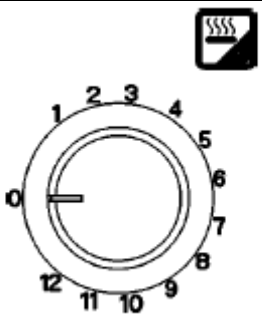
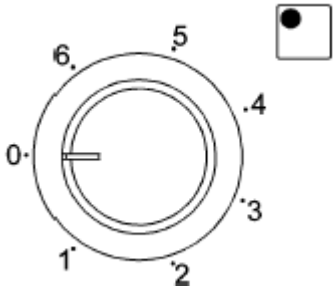
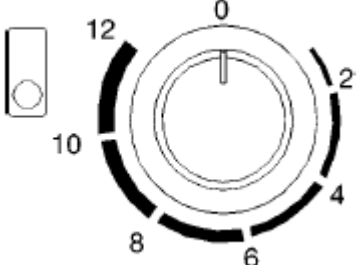
Включение электрических нагревательных элементов

Нагревательные элементы управляются регуляторами мощности на 12 положений или переключателями на 6 положений (см. рис. 1, 2 и 3), которые позволяют установить широкий диапазон температурных режимов. Для того чтобы сориентироваться, в таблице 1 приводятся инструкции по приготовлению некоторых блюд.

Чтобы включить нагревательные элементы, следует повернуть ручку до требуемого положения по часовой стрелке или против часовой стрелки. Контрольная лампочка обозначает включение одного или нескольких нагревательных элементов.

Как пользоваться зонами нагрева

Нагрев происходит только в зонах, ограниченных нанесенными на варочной поверхности кругами. Площадь этих кругов должна полностью закрываться дном кастрюли.

МОДЕЛИ «А»-«В»-«С»-«D»-«Е»	МОДЕЛИ «А»-«В»-«С»-«D»-«Е»	МОДЕЛИ «F»
		
Рис. 1	Рис. 2	Рис. 3

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ТАБЛИЦА 1

Мощность и размеры зон нагрева				Положение ручек управления		Приготавливаемые блюда
Зона №	Диаметр мм	Нагревательный элемент	Мощность	Переключатели	Регуляторы мощности	
1	145	Спиральный/Hilight	1200	1	1	Для топления масла, шоколада и др.
2	180	Спиральный/Hilight	1700/1800	2	1-4	Для подогрева небольшого количества жидкости и для поддержания блюд в горячем состоянии
3	145	Галогенный	1200	3	4-8	Для подогрева блюд, размораживания замороженных продуктов, для приготовления фруктов и овощей.
4	180	Галогенный	1800	4	8-10	Для приготовления мяса, рыбы, овощей с соусом и блюд с использованием жидкости.
				5	10-12	Жарка мяса, рыбы, бифштексов и яиц
				6	12	Жарка на растительном масле и подогрев большого количества воды

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:

Для правильного пользования варочной поверхностью соблюдайте правила, приведенные на рис. 4 и следующие рекомендации:

- Включать нагревательный элемент следует только после того, как посуда поставлена на зону нагрева.
- Следует использовать посуду с плоским толстым дном.
- Не следует пользоваться посудой, диаметр которой меньше диаметра зон нагрева.
- Перед тем как поставить посуду на зону нагрева, её дно следует вытереть насухо.
- Не возите посуду по варочной поверхности, так как от этого она может повредиться.
- Во время использования зон нагрева не оставляйте прибор без присмотра и не разрешайте детям приближаться к нему. Проверьте, чтобы ручки посуды были повернуты к стене. Не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении блюд с использованием растительного масла и жиров, так как существует опасность их возгорания.
- Зоны нагрева остаются горячими в течение продолжительного времени и после выключения, поэтому во избежание ожогов и повреждений не следует трогать их руками и ставить на них какие-либо предметы, до тех пор пока не погаснет индикатор остаточного тепла.
- Если на стеклокерамической поверхности Вы заметите трещину, сразу же отключите прибор от сети.
- Не кладите на горячую поверхность алюминиевую фольгу и пластиковую посуду.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола.
- Не рекомендуется долго смотреть на включенные галогенные нагревательные элементы варочной поверхности.

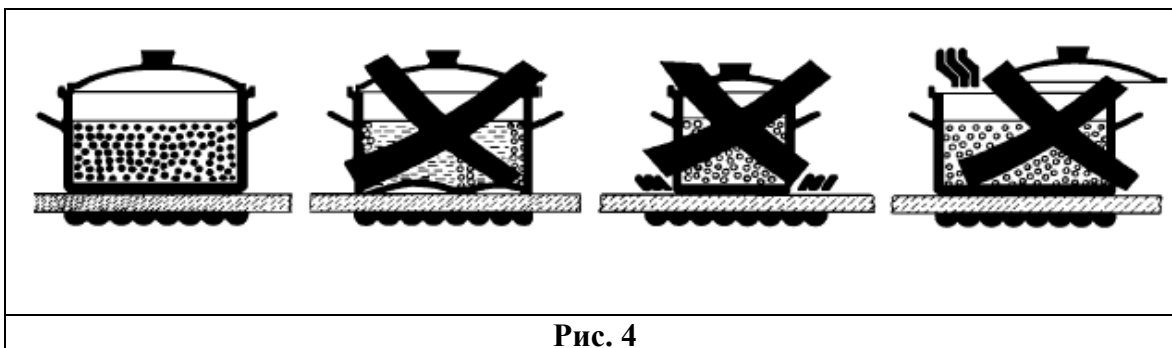


Рис. 4

УХОД И ОЧИСТКА

Перед тем как приступить к очистке, прибор следует отключить от электрической сети.

2) СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность прибора всегда была чистой и блестящей, перед использованием рекомендуется обработать её средством на основе силикона, которое образует пленку, защищающую от воды и грязи. Эта защитная пленка сохраняется непродолжительное время, поэтому рекомендуется регулярно повторять обработку.

Очень важно очищать поверхность после каждого использования, пока стекло ещё теплое.

Нельзя пользоваться металлическими губками, абразивными порошкообразными средствами или коррозивными спреями.

В зависимости от степени загрязненности рекомендуется:

- Для удаления незначительных загрязнений достаточно использовать влажную губку.
- Трудно поддающиеся и засохшие пятна легко удаляются при помощи скребка (рис. 5).

Будьте осторожны в обращении со скребком, так как им можно пораниться.

- Пятна от жидкости, пролившейся из кастрюль, удаляются при помощи уксуса или лимонного сока.
- **Во время приготовления пищи не допускайте попадания на поверхность сахара или продуктов, содержащих сахар. В случае их попадания на поверхность, её следует выключить и очистить еще не остывшие пятна при помощи скребка и теплой воды.**
- Со временем на поверхности могут появиться цветные пятна, металлические отражения или царапины (рис. 6), возникшие вследствие недостаточной очистки или неправильного перемещения посуды. Эти царапины трудно поддаются удалению, однако их наличие не меняет функциональных характеристик варочной поверхности.

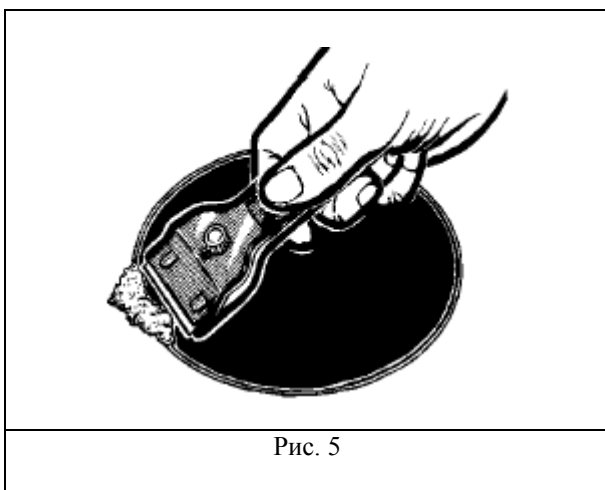


Рис. 5

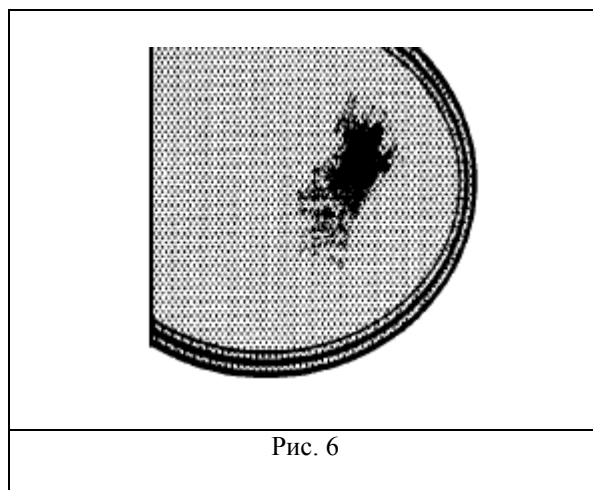


Рис. 6

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

В соответствии с действующими нормами установка, регулировка и ремонт прибора должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу вследствие неправильной установки прибора.

3) УСТАНОВКА ПРИБОРА

Сняв наружную упаковку и внутренние упаковочные детали, убедитесь в полной комплектации и в отсутствии внешних повреждений. Если возникли сомнения, не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовые мешки, пенопласт, гвозди и т. д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, так как они могут представлять потенциальную опасность.

В рабочем столе следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности в соответствии с размерами, приведенными на рис. 7-8. При установке следует соблюдать минимально допустимые расстояния (см. рис. 9).

4) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:

- Вставьте крепежные кронштейны в соответствующие пазы на корпусе прибора и закрепите их винтами “G” (рис. 10).
- Переверните рабочую поверхность, снимите полоски прокладки с держателей, следя, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага. Правильно расположите прокладку “E” (рис. 11) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами.
- Снимите с прокладки полоску защитной бумаги, вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие и закрепите ее винтами “F” (см. рис. 12).

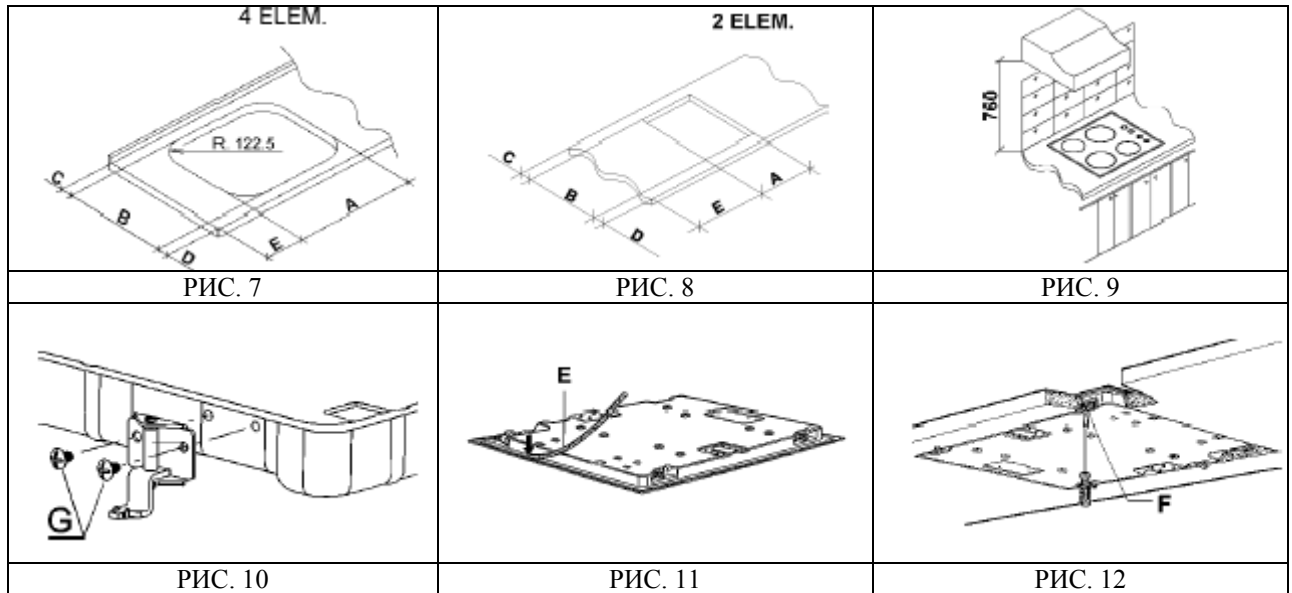
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует учесть, что клей, применяемый для приклеивания ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы не допустить отслоения пластикового покрытия.

Обращаем внимание установщиков, что прибор относится к типу Y. Задняя стенка и прилегающие и окружающие прибор поверхности должны выдерживать нагрев до 95°C.

РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ (мм)

	A	B	C	D	E
2 зоны нагрева	285	485	57,5	57,5	100 мин.
4 зоны нагрева	560	490	57,5	57,5	100 мин.



5) ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение электропитания должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами безопасности.

Перед тем как производить подключение электропитания, проверьте, чтобы:

- Электрооборудование и розетки соответствовали максимальной мощности прибора (см. маркировочную табличку в нижней части корпуса прибора).
- Розетка или электрооборудование были надежно заземлены в соответствии с действующими нормами. В случае несоблюдения этих норм производитель снимает с себя всякую ответственность.
- Если у прибора отсутствует шнур питания, руководствуясь схемой на рис. 13-14, к клеммной коробке следует присоединить шнур соответствующего сечения (см. таблицу в разделе 8), оставляя провод «земля» длиннее провода «фаза».

Если подсоединение к электросети производится через розетку:

- Подсоединить к подводящему кабелю «С» соответствующую указанной на маркировочной табличке потребляемой мощности вилку, если таковая не предусмотрена в комплекте. Подсоедините провода, следя за соблюдением нижеприведенных соответствий, как показано на схеме на рис. 13-14:

Буква L (фаза)	= коричневый провод
Буква N (ноль)	= синий провод
Символ (земля)	= желто-зеленый провод

- Подводящий кабель должен располагаться таким образом, чтобы не подвергаться нагреву, превышающему 95°C.
- Не следует использовать для подсоединения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву.

Если подсоединение производится непосредственно к электрической сети:

- Между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий потребляемой мощности прибора, с минимальным размыканием контактов 3 мм.
- Помните, что провод заземления не должен прерываться выключателем.
- Электрическое подсоединение может также быть защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий провод «земля» желто-зеленого цвета к надежному заземляющему устройству.

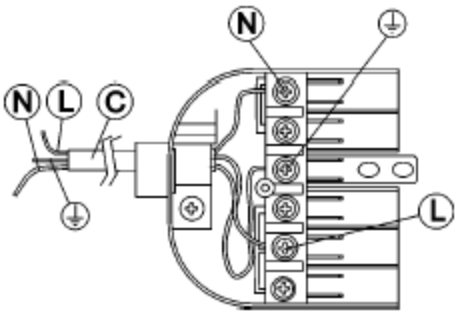
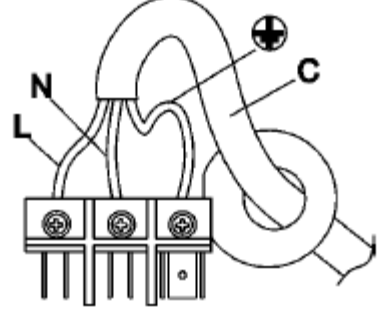
ПРИМЕЧАНИЕ:

Все приборы сконструированы и изготовлены в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими изменениями и дополнениями.

Данный прибор соответствует предписаниям следующих директив Европейского Союза:

- СЕЕ 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной безопасности.
- СЕЕ 73/23 + 93/68 по электробезопасности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

4 ЗОНЫ НАГРЕВА	2 ЗОНЫ НАГРЕВЫ
	
РИС. 13	РИС. 14

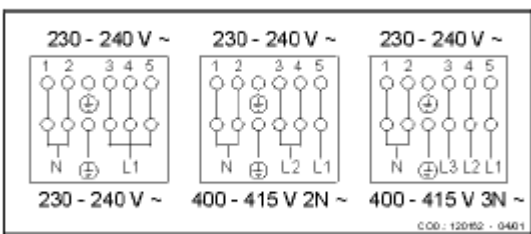
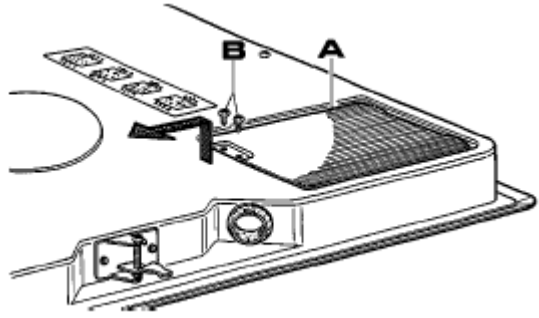
ПЕРЕНАЛАДКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Перед тем как приступить к работам по переналадке прибор следует отключить от сети.

б) ПЕРЕДЕЛКА ТИПА ПИТАНИЯ

Хотя при изготовлении на заводе-производителе для варочных поверхностей предусмотрено однофазное питание, после соответствующей переделки может использоваться трехфазное питание. Для переделки варочной поверхности на трехфазное питание следует выполнить следующие операции:

- а) Снять крышку, закрепленную винтами (рис. 16).
- б) Переставить переключки в клеммной коробке, прикрепленной к корпусу варочной поверхности, как показано на схеме (рис. 15).
- в) Вставить шнур питания соответствующего сечения (см. таблицу в разделе 8) в направляющую.
- г) Подсоединить провода фазы к клеммной коробке, а провод земли к соответствующей клемме.
- д) Закрепить шнур питания соответствующим креплением.
- е) Установить на место крышку и закрепить ее соответствующими винтами (рис. 16).

4 ЗОНЫ НАГРЕВА	
	
Рис. 15	Рис. 16

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем осуществлять любые операции по текущему обслуживанию, необходимо отключить прибор от электросети.

7) ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ

Для замены деталей, находящихся внутри варочной поверхности, следует вынуть ее из отверстия для встраивания, перевернуть, отвинтить все винты и снять днище.

По завершении всех вышеописанных операции можно производить замену нагревательных элементов, переключателей, клеммной коробки и шнура питания.

В случае замены шнура питания провод «земля» следует оставлять длиннее провода «фаза» и выполнять инструкции, приведенные в разделе «Подключение электропитания».

Для установки варочной поверхности на место следует повторить вышеописанные операции в обратном порядке.

8) ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕМЕНТОВ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Чтобы облегчить задачу установщика ниже приводится таблица с характеристиками элементов электрооборудования.

МОЩНОСТЬ ЭЛЕМЕНТОВ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Наименование	Вт
Нагревательный элемент Ø 145 мм спирального типа/Hi-light/галогенный	1200
Нагревательный элемент Ø 180 мм спирального типа	1700
Нагревательный элемент Ø 180 галогенный	1800
Нагревательный элемент Ø 180 мм Hi-light	1800

ТИП И СЕЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ (4 ЗОНЫ НАГРЕВА)

Тип шнура	Однофазное питание 230-240 V ~	Трехфазное питание 400-415 V 3N ~	Трехфазное питание 400-415 V 2N ~
Резиновая оплетка H05 RR-F	3 x 2,5 мм ² (*)	5 x 1,5 мм ² (*)	4 x 1,5 мм ² (*)

(*) Учитывая фактор одновременности

ТИП И СЕЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ (2 ЗОНЫ НАГРЕВА)

Тип шнура	Однофазное питание 230-240 V ~
Резиновая оплетка H05 RR-F	3 x 1,5 мм ² (*)

(*) Учитывая фактор одновременности

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ «А» 4 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА (2 СПИРАЛЬНЫХ + 2 ГАЛОГЕННЫХ)	
Напряжение	230-240 В ~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	5900 Вт

МОДЕЛЬ «В» 4 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА (3 СПИРАЛЬНЫХ + 1 ГАЛОГЕННЫЙ)	
Напряжение	230-240 В ~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	5900 Вт

МОДЕЛЬ «С» 4 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА (4 СПИРАЛЬНЫХ с 5 контрольными лампочками)	
Напряжение	230-240 В ~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	5800 Вт

МОДЕЛЬ «D» 4 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА (4 СПИРАЛЬНЫХ с 2 контрольными лампочками)	
Напряжение	230-240 В ~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	5800 Вт

МОДЕЛЬ «Е» 4 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА (4 HILIGHT)	
Напряжение	230-240 В ~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	6000 Вт

МОДЕЛЬ «F» 2 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА (2 СПИРАЛЬНЫХ)	
Напряжение	230-240 В ~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	2900 Вт

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Прежде чем отправить данный прибор в продажу, его испытали и отрегулировали квалифицированные специалисты, для того чтобы в процессе эксплуатации он мог гарантировать наилучшие результаты.

Оригинальными запчастями располагают только наши авторизованные сервисные центры.

В случае если впоследствии потребуются ремонт или дополнительная наладка плиты, они должны выполняться специально подготовленными специалистами.

Поэтому мы просим Вас обращаться в авторизованный сервисный центр, сообщая при этом марку, модель, заводской номер плиты, а также характер неполадки.

Соответствующая информация содержится в маркировочной табличке, укрепленной в нижней части прибора, на упаковочной коробке и в гарантийной книжке. Данная информация позволит подготовить необходимые запчасти и произвести своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эту информацию, чтобы всегда иметь её под рукой:

МАРКА: _____

МОДЕЛЬ: _____

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР: _____