

INSTRUKCJA I WSKAZÓWKI DO INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI PŁYT KUCHENNYCH ELEKTRYCZNYCH DO ZABUDOWY

MA04BEABXS

Szanowni Państwo,

Pragniemy skorzystać z okazji i serdecznie podziękować za zakupienie naszego produktu, oraz życzyć zadowolenia z jego użytkowania.

Jesteśmy pewni, że to nowe urządzenie - nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne, wykonane z materiałów najlepszej jakości, jak najlepiej spełni Państwa potrzeby, Eksploatacja urządzenia jest łatwa, jednak zanim przystąpią Państwo do jego użytkowania, prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwej eksploatacji urządzenia.

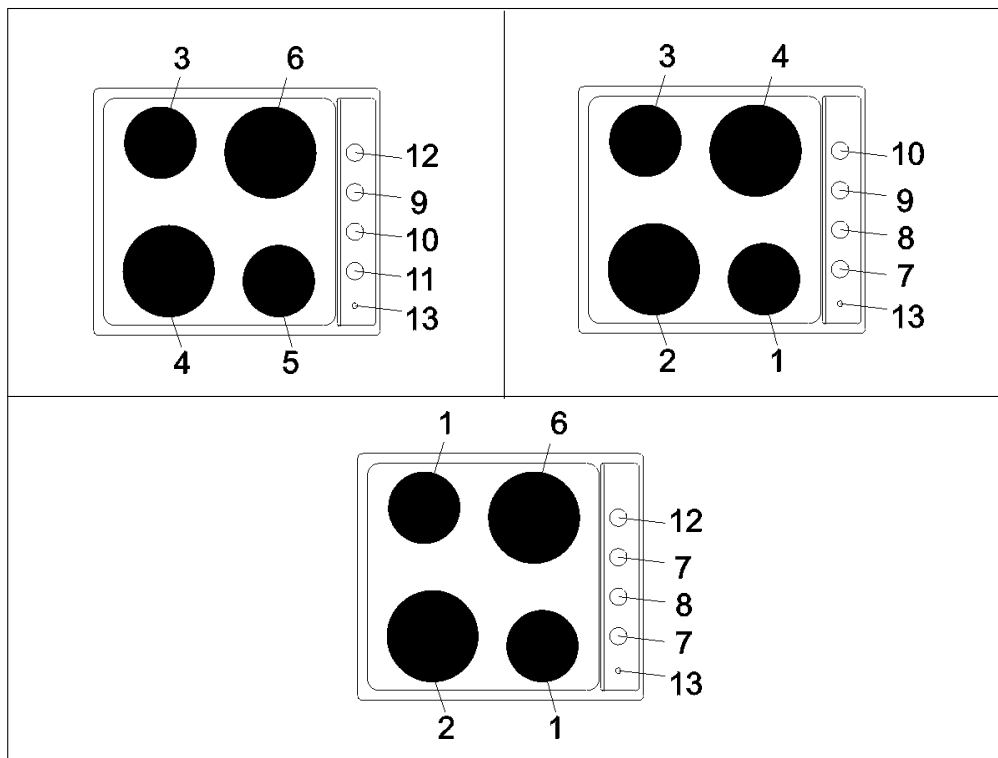


Producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe niedokładności, związane z błędami w druku, bądź w przygotowywaniu tekstu do druku, mogące pojawić się w instrukcji. Rysunki mają charakter orientacyjny. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania w swoich produktach zmian, które uzna za konieczne lub potrzebne, również w interesie użytkownika, nie naruszając przy tym podstawowych wymogów funkcjonalności i bezpieczeństwa.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Instalacja, regulacja, przeróbki oraz interwencje techniczne powinny być wykonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, posiadających uprawnienia.
- Instalacja urządzeń elektrycznych powinna zostać wykonana wedle obowiązujących norm bezpieczeństwa (Rozporządzeniem Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14.12.1994 (Dz. U. Nr 15, 25.02.1999).
- Urządzenie jest przeznaczone tylko i wyłącznie do użytku domowego.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek niewłaściwej instalacji, konserwacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Bezpieczeństwo urządzenia jest gwarantowane podczas prawidłowej instalacji i prawidłowych podłączeń do sieci zasilającej . Parametry sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu muszą być zgodne z parametrami na tabliczce znamionowej urządzenia, sieć elektryczna powinna posiadać uziemienie.
- Po zakończeniu użytkowania płyty, należy upewnić się czy wszystkie pokrętła są w pozycji wyłączono "0".
- Przed każdą czynnością czyszczącą lub interwencją techniczną należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- W przypadku niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. Nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Prosimy niezwłocznie skontaktować się z autoryzowanym serwisem (adresy i numery bezpłatnych linii telefonicznych znajdziecie Państwo na końcu instrukcji obsługi).
- W przypadku urządzeń elektrycznych należy przestrzegać poniższych zasad:
 - ⇒ Nie dotykać urządzenia mokrymi rękoma.
 - ⇒ Nie ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia od sieci zasilającej.
 - ⇒ Nie narażać urządzenia na działania czynników atmosferycznych.
- Nie wolno pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych.

OPIS PŁYT KUCHENNYCH



- | | |
|---|--------|
| 1. Płytką grzewczą elektryczną normalną Ø 145 mm | 1000 W |
| 2. Płytką grzewczą elektryczną normalną Ø 180 mm | 1500 W |
| 3. Płytką grzewczą elektryczną szybko - gotującą Ø 145 mm | 1500 W |
| 4. Płytką grzewczą elektryczną szybko - gotującą Ø 180 mm | 2000 W |
| 5. Płytką grzewczą elektryczną termostatyczną Ø 145 mm | 1500 W |
| 6. Płytką grzewczą elektryczną termostatyczną Ø 180 mm | 2000 W |
| 7. Pokrętko płytki grzewczej nr 1 | |
| 8. Pokrętko płytki grzewczej nr 2 | |
| 9. Pokrętko płytki grzewczej nr 3 | |
| 10. Pokrętko płytki grzewczej nr 4 | |
| 11. Pokrętko płytki grzewczej nr 5 | |
| 12. Pokrętko płytki grzewczej nr 6 | |
| 13. Dioda kontrolna powiadamiająca o działaniu płytek. | |

UŻYTKOWANIE

1) PŁYTA KUCHENNA ELEKTRYCZNA

Płyta elektryczna została wyposażona w trzy rodzaje płytek grzewczych: płytki normalne, szybko-gotujące (oznaczone czerwonym znaczkiem) i termostatyczne. Płytki grzewcze normalne oraz szybko-gotujące są sterowane przełącznikiem 7-pozycyjnym (rys. 1). Płytki grzewcze termostatyczne są kontrolowane za pomocą przełącznika 12-pozycyjnego (rys.2).

Aby uruchomić płytki należy ustawić pokrętko na wybranej pozycji. Obok każdego pokrętkła umieszczonego na płycie znajduje się rysunek,

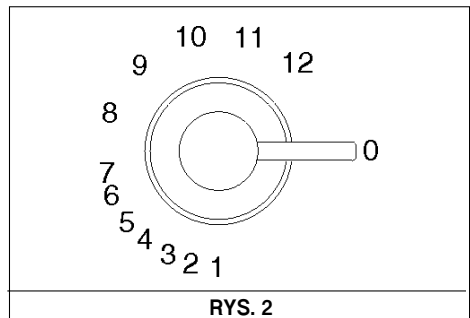
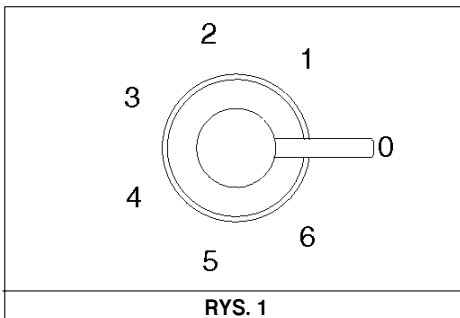
który wskazuje nam, które pokrętko odpowiada danej płytce (rys. 1-2).

Dioda kontrolna koloru czerwonego wskazuje nam, iż jedna lub więcej płytek zostały włączone.

2) JAK UŻYWAĆ PÓŁ ELEKTRYCZNYCH

Poniższa tabela przedstawia jak należy korzystać z pól grzewczych:

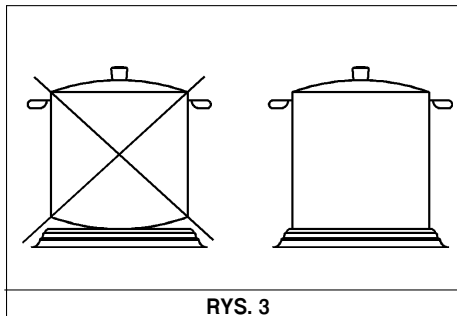
PŁYTKI GRZEWcze NORMALNE I SZYBKO-GOTUJĄCE	PŁYTKI GRZEWcze TERMOSTATYCZNE	NATĘŻENIE CIEPŁA	TYP GOTOWANIA
0		wyłączone	
1	1	słabe (nikle)	Roztapianie masła, czekolady itp.
2	1 - 4	delikatne	Podgrzewanie małych ilości płynów, do przygotowywania kremów i sosów wymagających długiego gotowania.
3	4 - 8	powolne	Podgrzewanie potraw stałych oraz rozmrażanie produktów.
4	8 - 10	średnie	Gotowanie mięs, ryb, mięs w sosach itp.
5	10 - 12	mocne	Pieczenie mięs oraz długie gotowanie.
6	12	bardzo mocne	Smażenie na oleju, podgrzewanie dużych ilości płynów.



UŻYTKOWANIE c.d.

UWAGI:

- Uruchomienie pola musi nastąpić po położeniu na nim naczynia.
- Używać tylko i wyłącznie naczyń o płaskim i grubym dnie (rys. 3).
- Nie używać naczyń o średnicy mniejszej niż średnica pola grzewczego.
- Prosimy dokładnie osuszyć dno naczynia przed położeniem go na polu grzewczym.
- **Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu pól grzewczych, pola pozostają jeszcze przez długi czas gorące; nie stawiać żadnych przedmiotów na powierzchni płyty. Należy odczekać, aż zgaśnie czerwona dioda kontrolna.**
- W trakcie używania płyty należy zwrócić szczególną uwagę, aby w pobliżu nie pozostawiać dzieci bez opieki. Należy skontrolować czy garnki są odpowiednio ustawione oraz czy uchwyty nie przypalają się.
- W przypadku wykrycia pęknięcia na powierzchni płyty, prosimy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Jeśli płyta grzewcza wyposażona jest w pokrywę, przed podniesieniem należy ją oczyścić.
- Jeśli płyta grzewcza wyposażona jest w pokrywę szklaną, przed jej zamknięciem należy odczekać, aż pola grzewcze ostygną.



CZYSZCZENIE

UWAGA! Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczących, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

3) PŁYTA KUCHENNA

Aby zachować powierzchnię płyty czystą i błyszczącą, zalecamy po każdym jej użytkowaniu, przetrzeć powierzchnię miękką ściereczką nasączoną detergentem a następnie dokładnie ją osuszać.

Czyszczenia należy dokonywać w momencie, gdy urządzenie jest wyłączone a płytki grzewcze zimne. Nie należy używać płynów oraz gąbek ścierających. Prosimy zwrócić szczególną uwagę, aby ocet, kawa, osolona woda oraz sok z cytryny oraz pomidorów nie pozostawały rozlane na powierzchni – mogą ją uszkodzić.

UWAGA!

- *Po każdorazowym użytkowaniu, aby płytki grzewcze były czyste i błyszczące należy stosować specjalnych środków czyszczących, które są dostępne w sklepach ze środkami czystości. Czynność ta pozwoli nam uniknąć osadzania się rdzy.*
- *Ewentualne płyny rozlane na powierzchni należy ścierać gąbką.*

INSTALACJA

UWAGI TECHNICZNE PRZEZNACZONE DLA INSTALATORÓW

Instalacja, przeróbki, serwis, czyli wszystkie czynności opisane w poniższym paragrafie muszą być dokonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów posiadających odpowiednie uprawnienia. (Rozporządzeniem Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14.12.1994 (Dz. U. Nr 15, 25.02.1999).

Błędna instalacja może doprowadzić do szkód i wypadków. W przypadku błędnej lub niewłaściwej instalacji producent ani dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek błędnej instalacji lub regulacji urządzenia.

4) ZAMONTOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ W GNIEZDZIE BLATU KUCHENNEGO

Po rozpakowaniu należy się upewnić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu.

Elementy opakowania należy trzymać z dala od dzieci, gdyż mogą stanowić potencjalne niebezpieczeństwo.

Wykonać otwór w blacie kuchennym pod zabudowę płyty wedle rozmiarów przedstawionych na rys. 4 zachowując odległości krytyczne pomiędzy płytą a bokami (rys.5). Szafki wiszące, okapy powinny znajdować się w odpowiedniej odległości (rys. 5) od blatu .

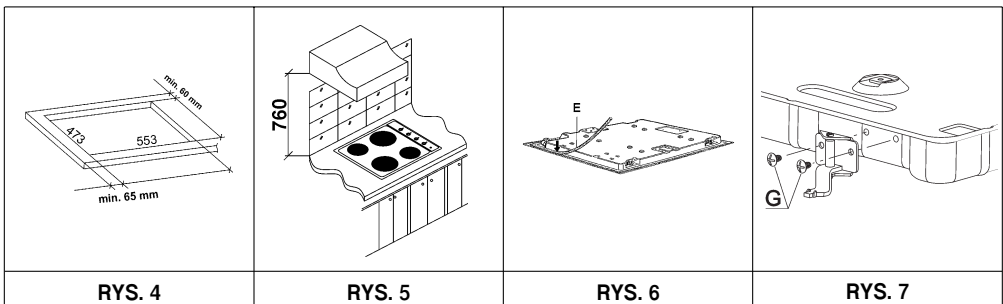
5) MONTAŻ PŁYTY

Płyta została wyposażona w dodatkową uszczelkę, zabezpieczającą przed dostaniem się jakiegokolwiek cieczy pod płytę. Dla prawidłowego założenia uszczelki, prosimy śledzić poniższe zalecenia:

- Ściągnąć paski ochronne zwracając szczególną uwagę, aby nie uszkodzić przeźroczystej uszczelki.
- Przekręcić płytę do góry nogami, upewnić się czy przeźroczysta ochrona uszczelki nie została uszkodzona, założyć prawidłowo uszczelkę "E" (rys. 6) pod brzeg płyty, uformować jednolicie uszczelkę na brzegu płyty tak, aby przylegała dokładnie do brzegów.
- Zdjąć papierową osłonę uszczelki, umiejscowić płytę w gnieździe, założyć zaczepy mocujące "K", zablokować płytę w gnieździe blatu za pomocą śrub "F" (rys. 7).

UWAGA !

- *Klej, który łączy blat kuchenny z szafkami musi być wytrzymały na wysokie temperatury (nie niższe niż 150°C). Instalacja urządzenia musi być zgodna z przepisami norm (PN-IEC 364-4-481:1994, PN-91/E-05009.01, 03, 41, 42, 43, 45, 46 oraz PN –93/E-05009.51, 53, 54, 56) .*
- *Urządzenie jest typu Y – wszystkie powierzenia znajdują się w pobliżu urządzenia muszą być wytrzymałe na wysokie temperatury 65 K.*



INSTALACJA c.d.

6) PODŁĄCZENIE DO SIECI ZASILAJĄCEJ

Podłączenie do sieci zasilającej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami obowiązującego prawa. PN-IEC 364-4-481:1994, PN-91/E-05009.01, 02, 03, 41, 42, 43, 45, 46 oraz PN-93/E-05009.51, 53, 54, 56.

Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia należy sprawdzić czy :

- ◆ Parametry sieci elektrycznej w Państwa mieszkaniu odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ◆ Gniazdko lub instalacja wyposażone są w sprawnie działające uziemienie zgodne z normami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie obowiązujących norm i przepisów.

Jeżeli urządzenie nie jest zaopatrzone w przewód sieciowy:

- ◆ Podłączyć do skrzynki zaciskowej przewód o odpowiedniej sekcji , pamiętając aby przewód uziemienia był dłuższy niż przewody fazy (wartości podano w tabeli). Prosimy śledzić zalecenia z rys. 8.

Jeżeli urządzenie nie jest zaopatrzone ww wtyczkę sieciową:

- ◆ Podłączyć do przewodu zasilającego "C", znormalizowaną wtyczkę sieciową odpowiednią do napięcia podanego na tabliczce znamionowej. Podłączyć kabelki według schematu rys. 8), pamiętając o oznaczeniach literowych:

Litera "L" (faza) – przewód w kolorze brązowym;
Litera "N" (neutralny) – przewód w kolorze niebieskim;
Symbol ⊕ (uziemienie) – przewód w kolorze zielono-żółtym.

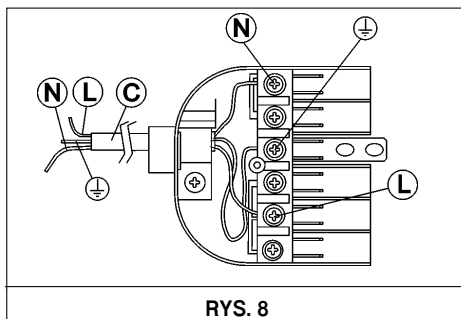
- ◆ Przewód zasilający powinien być tak umieszczony, aby w żadnym miejscu nie stykał się z miejscami narażonymi na temperatury wyższe niż 75°C.

- ◆ Do podłączenia nie należy używać połączeń nieoryginalnych, przedłużaczy i rozgałęziaczy, gdyż mogłyby to spowodować przegrzanie się instalacji a w konsekwencji zwarcie.

Jeżeli podłączenie do sieci elektrycznej wykonane jest bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- ◆ Umieścić pomiędzy kuchnią a siecią wielobiegunowy przełącznik, proporcjonalny do obciążenia urządzenia o odległości między stykami minimum 3 mm.
- ◆ Prosimy pamiętać, że przewód uziemiający nie może być przerwany przełącznikiem.
- ◆ Innym rozwiązaniem może być ochrona przyłącza elektrycznego za pomocą przełącznika dyferencjałowego o wysokiej czułości.
- ◆ Należy bezwzględnie sprawdzić, czy odpowiedni kabel uziemiający (kolor zielono-żółty) został podłączony do sprawnego urządzenia uziemiającego.

W przypadku braku uziemienia producent nie jest odpowiedzialny za ewentualne uszkodzenia urządzenia.



RYS. 8

MODYFIKACJE URZĄDZENIA

Przed dokonaniem jakiegokolwiek przeróbki, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

d) Podłączyć kabelki fazy do skrzynki zaciskowej oraz kabelki uziemienia.

e) Zablokować przewód zasilający.

f) Założyć ponownie kłapkę, przymocować śrubami "Z".

7) MODYFIKACJE TYPU ZASILANIA

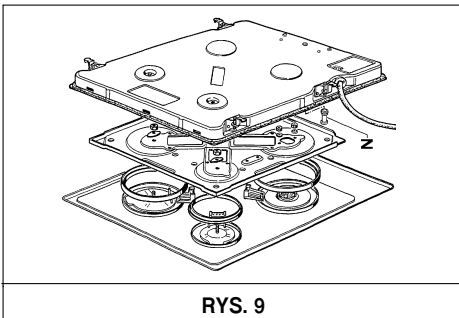
Płyta kuchenna elektryczna, opuszczona fabrykę dostosowana do zasilania jednofazowego.

Po dokonaniu odpowiednich przeróbek, urządzenie może być zasilane trzyczonowo:

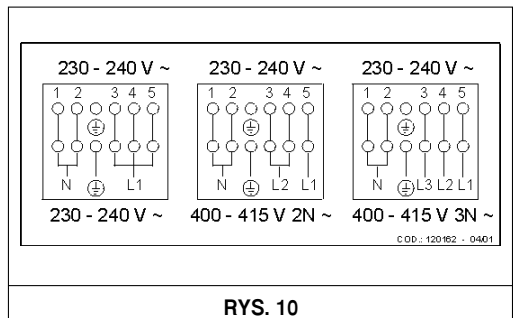
a) Zdjąć kłapkę zablokowaną przez śruby "Z" (rys.9).

b) Przełożyć kabelki na skrzynce zaciskowej, śledząc schemat z rys. 10.

c) Założyć przewód zasilający o odpowiednim przekroju (rys.10) w przewodnicy.



RYS. 9



RYS. 10

KONSERWACJA, WYMIANA ELEMENTÓW

Przed dokonaniem jakiegokolwiek wymiany, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

8) WYMIANA KOMPONENTÓW

Aby dokonać wymiany elementów wewnętrznych płyty, należy wyjąć płytę z gniazda blatu kuchennego, obrócić do góry, odkręcić śruby "Z" i zdjąć skrzynkę (rys. 9).

Po dokonaniu powyższych operacji można dokonać wymiany grzałek, włączników, skrzynki zaciskowej

oraz przewodu zasilającego.

Powyższe czynności może dokonać tylko i wyłącznie uprawniony instalator. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek błędnej lub niewłaściwej wymiany komponentów.

9) CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA KOMPONENTÓW ELEKTRYCZNYCH

MOC ZNAMIONOWA KOMPONENTÓW ELEKTRYCZNYCH

Opis	Moc (W)
Płytką grzewczą elektryczną normalną Ø 145 mm (7 pozycji)	1000
Płytką grzewczą elektryczną normalną Ø 180 mm (7 pozycji)	1500
Płytką grzewczą elektryczną szybko - gotującą Ø 145 mm (7 pozycji)	1500
Płytką grzewczą elektryczną szybko - gotującą Ø 180 mm (7 pozycji)	2000
Płytką grzewczą elektryczną termostatyczną Ø 145 mm (12 pozycji)	1500
Płytką grzewczą elektryczną termostatyczną Ø 180 mm (12 pozycji)	2000

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

Typ przewodu	Zasilanie jednofazowe 230- 240 V~	Zasilanie trzyczonowe 400 - 415 V 3N~	Zasilanie trzyczonowe 400 - 415 V 2N~
Guma H05 RR-F	3 X 1.5 mm ² (*)	5 X 1.5 mm ² (*)	4 X 1.5 mm ² (*)
H05 RN-F	3 X 2.5 mm ² (*)		

() Biorąc pod uwagę jednoczesne używanie płytek.*

DANE TECHNICZNE MODELU

MODEL 2 PŁYTKI SZYBKOGOTUJĄCE + 2 PŁYTKI TERMOSTATYCZNE	
Napięcie	230 - 240 V~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc znamionowa	7000 W

MODEL 2 PŁYTKI SZYBKOGOTUJĄCE + 2 PŁYTKI NORMALNE (Z ZABEZPIECZENIEM)	
Napięcie	230 - 240 V~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc znamionowa	6000 W

MODEL WITH 3 PŁYTKI NORMALNE (Z ZABEZPIECZENIEM) + 1 PŁYTKA TERMOSTATYCZNA	
Napięcie	230 - 240 V~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc znamionowa	5500 W

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się na tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA:

MODEL:

NR FABRYCZNY:

Numery telefonów bezpłatnej infolinii serwisowej East Trading Company:

East Trading Company Bydgoszcz	Infolinia 0800 154 035
East Trading Company Dębno Lubuskie	Infolinia 0800 162 729
East Trading Company Gdańsk	Infolinia 0800 150 045
East Trading Company Jarosław	Infolinia 0800 135 012
East Trading Company Konin	Infolinia 0800 162 306
East Trading Company Łomża	Infolinia 0800 127 066
East Trading Company Olsztyn	Infolinia 0800 127 064
East Trading Company Racibórz	Infolinia 0800 163 088
East Trading Company Radom	Infolinia 0800 137 069
East Trading Company Sosnowiec	Infolinia 0800 163 087
East Trading Company Wrocław	Infolinia 0800 166 059
East Trading Company Warszawa	Infolinia 0800 120 099

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

MA 04 BEAB XS

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели встраиваемую поверхность марки «ARDO».

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.

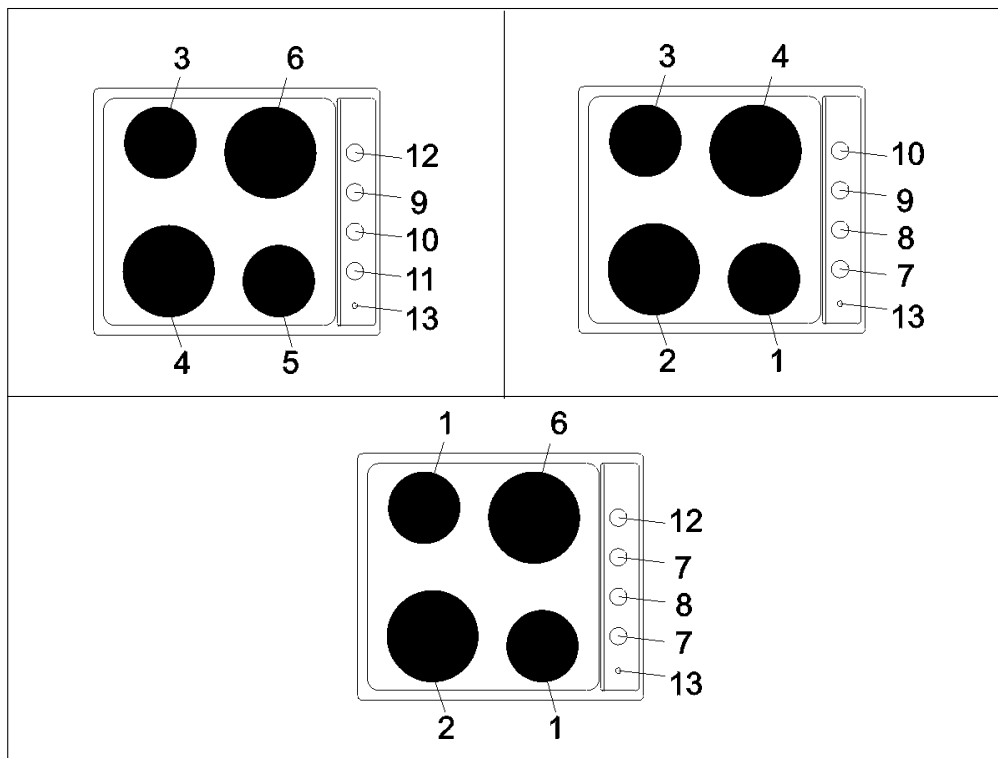
При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, 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 ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- | | |
|--|---------|
| 1. Обычная конфорка с защитой Ø 145 | 1000 Вт |
| 2. Обычная конфорка с защитой Ø 180 | 500 Вт |
| 3. Скоростная конфорка Ø 145 | 1500 Вт |
| 4. Скоростная конфорка Ø 180 | 2000 Вт |
| 5. Конфорка с термостатом Ø 145 | 1500 Вт |
| 6. Конфорка с термостатом Ø 180 | 2000 Вт |
| 7. Ручка включения и регулировки конфорки № 1 | |
| 8. Ручка включения и регулировки конфорки № 2 | |
| 9. Ручка включения и регулировки конфорки № 3 | |
| 10. Ручка включения и регулировки конфорки № 4 | |
| 11. Ручка включения и регулировки конфорки № 5 | |
| 12. Ручка включения и регулировки конфорки № 6 | |
| 13. Контрольная лампочка включения одной или нескольких конфорок | |

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

1) ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Варочные поверхности могут быть оснащены тремя видами конфорок: обычными, конфорками с термостатом и скоростными конфорками, помеченными красным кружком. Обычные и скоростные конфорки управляются переключателем на 7 положений (см. рис. 1). Конфорки с термостатом управляются переключателем на 12 положений (см. рис. 2). Включение конфорок осуществляется поворотом ручки до нужного положения. На панели

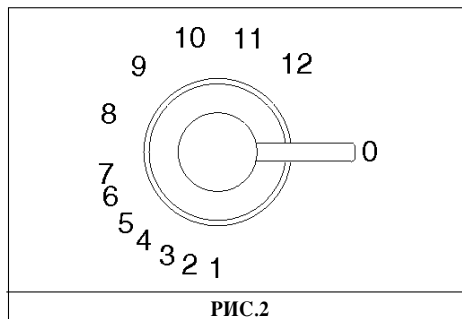
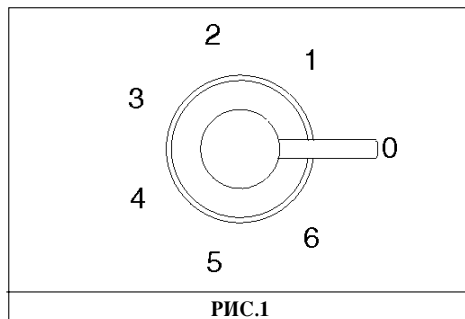
управления рядом с каждой ручкой имеется схема, на которой обозначено к какой конфорке относится ручка.

Красная контрольная лампочка обозначает включение одной или нескольких конфорок.

2) КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

Приводим ориентировочную таблицу по пользованию электроконфорками.

СКОРОСТНЫЕ И ОБЫЧНЫЕ КОНФОРКИ	КОНФОРКИ С ТЕРМОСТАТОМ	ИНТЕНСИВНОСТЬ ПОДОГРЕВА	ВОЗМОЖНОСТИ ПРИГ ОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
0		Выключено	
1	1	Слабая	Растапливание масла, шоколада и т.д.; подогрев небольшого количества жидкости.
2	1 - 4	Мягкая	Подогрева большего количества жидкости; кремы и соусы, требующие длительного приготовления.
3	4 - 8	Медленная	Размораживание продуктов, тушение мяса, варка при температуре кипения или немного ниже.
4	8 - 10	Средняя	Приготовление продуктов при температуре кипения; жарка нежного мяса и рыбы.
5	10 - 12	Сильная	Жарка отбивных и бифштексов, приготовление большого количества отварных блюд.
6	12	Очень сильная	Доведение до кипения большого количества жидкости, жарка.



ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

ВНИМАНИЕ:

При первом включении, или, после длительного перерыва в использовании, для удаления влаги из изолирующего материала, следует включить конфорки на 30 минут, установив ручку в положение I.

Для правильного пользования следует помнить следующие рекомендации:

- Включать конфорку только после того, как на нее будет поставлена кастрюля.
- Использовать кастрюли с плоским и толстым дном (см. рс.3).
- Не использовать кастрюли, диаметр которых меньше диаметра конфорки.
- При пользовании прибором не оставляйте его без присмотра и не разрешайте детям подходить к нему близко. Проверьте, чтобы ручки кастрюль были повернуты к стене и будьте осторожны при приготовлении блюд с использованием растительного масла и животного жира, так как они легко

воспламеняются.

- После выключения конфорка остается горячей в течение продолжительного времени, поэтому, во избежание ожогов и повреждений, не дотрагивайтесь до нее руками и не ставьте на нее никакие предметы.
- Если вы заметили на поверхности конфорки трещину, сразу же отключите прибор от сети.
- Если варочная поверхность оснащена крышкой, перед тем как закрыть ее, удалите попавшие на ее поверхность остатки пищи.
- Если варочная поверхность оснащена стеклянной крышкой, перед тем как ее закрыть, выключите конфорки и дайте им остыть, так как при нагревании стекло может лопнуть.

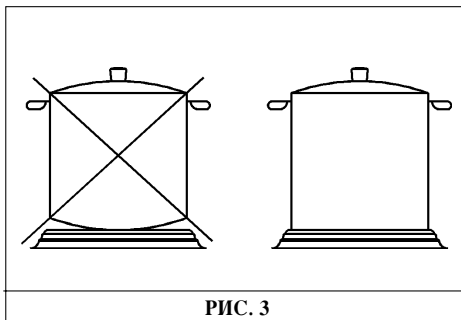


РИС. 3

УХОД И СОДЕРЖАНИЕ

ВНИМАНИЕ:

Перед тем как выполнять любую операцию по уходу и содержанию, прибор следует отключить от сети.

3) ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы варочная поверхность всегда блестела, после каждого использования ее следует мыть сначала теплым мыльным раствором, затем удалить остатки моющего средства чистой водой и вытереть насухо.

Варочную поверхность следует мыть, после того как она сама и конфорки остынут. Нельзя использовать металлические мочалки, абразивные порошки и едкие спреи.

Не допускайте, чтобы уксус, кофе, молоко, соленая вода, а также лимонный и томатный соки подолгу соприкасались с поверхностью.

ВНИМАНИЕ:

- После использования каждую электроконфорку следует обработать специальным средством, имеющимся в продаже, для того чтобы их поверхность всегда была чистой и блестящей. Эта операция необходимо для предотвращения окисления и образования ржавчины.
- Жидкость, случайно вылившуюся из кастрюли, обязательно следует вытирать губкой.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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.

4) 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. 4. Следует соблюдать минимально допустимые расстояния между прибором и боковыми, задними и верхней поверхностями мебели (рис. 5).

Если над варочной поверхностью устанавливается вытяжка, между ними следует соблюдать минимально допустимое расстояние, предусмотренное производителем вытяжки (рис. 5).

5) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки следует тщательно

выполнять приведенные ниже инструкции:

- Снимите полоски прокладок с держателей, следя за тем, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность, снимите полоски прокладок с держателей, следя, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните варочную поверхность и правильно расположите прокладку "Е" (рис. 6) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределите и прижав ее пальцами.
- Снимите с прокладки полоску защитной бумаги, вставьте крепежные кронштейны в соответствующие пазы "К" на рабочей поверхности, установите ее в подготовленное в мебели отверстие и закрепите винтами "F" крепежных кронштейнов (см. рис. 7).

ВНИМАНИЕ:

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 У. Задняя стенка и прилегающие и окружающие прибор поверхности должны выдерживать нагрев до 90 °С.

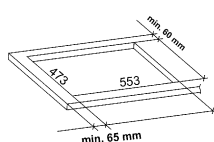


РИС. 4

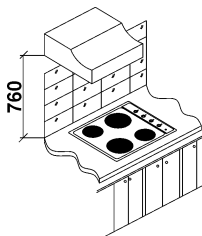


РИС. 5



РИС. 6

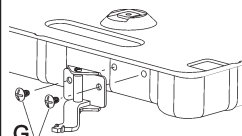


РИС. 7

УСТАНОВКА

6) 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. 8, к клеммной коробке следует присоединить шнур соответствующего сечения (см. таблицу на следующих страницах), оставляя провод «земля» длиннее провода «фаза».

Если подсоединение к электросети производится через розетку:

- Подсоединить к шнуру питания «С» соответствующую указанной на маркировочной табличке потребляемой мощности вилку, если таковая не предусмотрена в комплекте. Подсоедините провода, как показано на рис. 8, следя за соблюдением нижеприведенных соответствий (рис. 8):

Буква "L" (фаза) = коричневый провод;

Буква "N" (ноль) = синий провод;

Символ \oplus (земля) = желто-зеленый провод.

- Шнур питания должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной своей точке 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.

В случае отсутствия заземления прибора фирма-производитель не несет ответственность за возможный ущерб.

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.

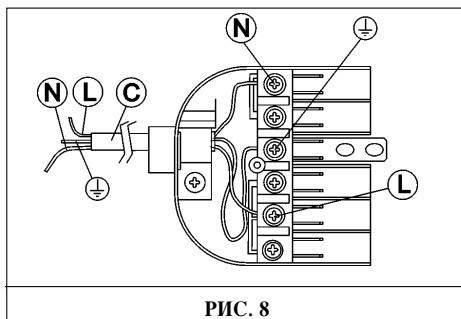


РИС. 8

ПЕРЕНАЛАДКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

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

7) 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) Вынуть варочную поверхность из мебели, перевернуть ее, отвинтить винты “Z” и снять кожух (см. рис. 9).

б) Переставить перемычки в клеммной коробке, как показано на схеме (рис. 10), прикрепленной к кожуху варочной поверхности.

с) Вставить шнур питания соответствующего сечения (см. таблицу в разделе 10) в демпфер.

д) Подсоединить провода фазы к клеммной коробке, а провод земли к соответствующей клемме.

е) Закрепить шнур питания соответствующим креплением.

ф) Установить варочную поверхность на место, повторив в обратном порядке вышеописанные операции.

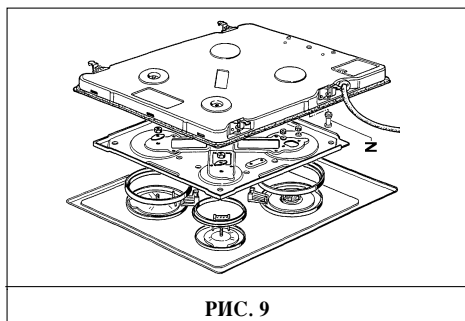


РИС. 9

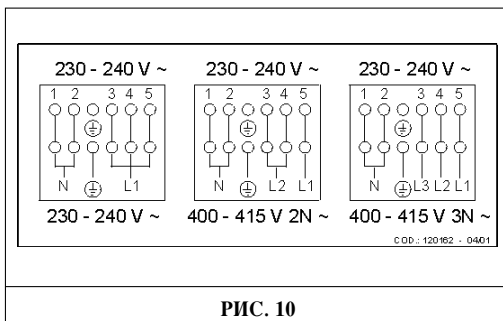


РИС. 10

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по текущему обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.

8) ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ

Для того чтобы заменить детали, установленные внутри прибора, следует вынуть его из мебели, в которой он установлен, перевернуть, открутить винты "Z" и снять кожух (см. рис.9).

После выполнения вышеописанных операций можно выполнять работы по текущему обслуживанию и ремонту электроконфорок, переключателей, клеммной коробки и шнура

питания.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае замены шнура питания установщик должен оставлять провод земли длиннее провода фазы и соблюдать инструкции, приведенные в разделе "ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ".

Для сборки прибора выполнить вышеописанные операции в обратном порядке.

9) ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Тип	Мощность W
Обычная конфорка Ø 145мм на 7 положений	1000
Обычная конфорка Ø 180мм на 7 положений	1500
Скоростная конфорка Ø 145мм на 7 положений	1500
Скоростная конфорка Ø 180мм на 7 положений	2000
Конфорка с термостатом Ø 145мм на 12 положений	1500
Конфорка с термостатом Ø 180мм на 12 положений	2000

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ШНУРОВ ПИТАНИЯ

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 1.5 MM ² (*)	5 X 1.5 MM ² (*)	4 X 1.5 MM ² (*)
Полихлоропрен H05 RN-F	3 X 2.5 MM ² (*)		

(*) Учитывая фактор одновременности включения всех конфорок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ С 2 СКОРОСТНЫМИ КОНФОРКАМИ И 2 КОНФОРКАМИ С ТЕРМОСТАТОМ	
Напряжение	230 - 240 V~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	7000 Вт

МОДЕЛЬ С 2 СКОРОСТНЫМИ КОНФОРКАМИ И 2 ОБЫЧНЫМИ КОНФОРКАМИ (С ЗАЩИТОЙ)	
Напряжение	230 - 240 V~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	6000 Вт

МОДЕЛЬ С 3 ОБЫЧНЫМИ КОНФОРКАМИ И 1 КОНФОРКОЙ С ТЕРМОСТАТОМ	
Напряжение	230 - 240 V~
Частота	50/60 Гц
Полная номинальная мощность	5500 Вт

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Прежде чем отправить данный прибор в продажу, его испытали и отрегулировали квалифицированные механики, для того чтобы в процессе эксплуатации Вы могли использовать его наилучшим образом.

Оригинальными запчастями располагают только наши авторизованные сервисные центры.

В случае, если впоследствии потребуется ремонт или дополнительная наладка плиты, это должны выполнять специалисты.

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 на днище 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 ее под рукой.

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:

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.