



# Встраиваемая стеклокерамическая варочная поверхность

## РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

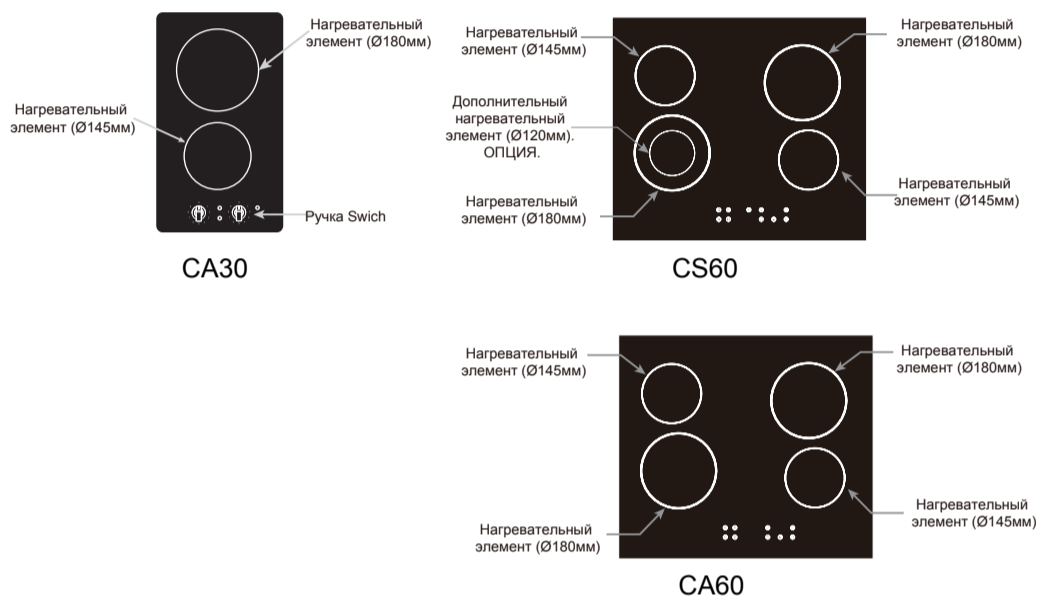
# CA30 CA60 CS60

Благодарим Вас за приобретение нашей варочной поверхности, которая разработана для того, чтобы приготовление пищи доставляло Вам удовольствие в течение многих лет. Прежде, чем использовать варочную поверхность, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством и хранить его в доступном месте для использования в дальнейшей работе. ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ УСТАНОВЛЕНО ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ И В СООТВЕТСТВИИ С ДАННЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ. ПОСТАВЩИК НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПРИЧЕНЕННЫЙ ВРЕД ЛЮДЯМ, ЖИВОТНЫМ, ПОРЧУ ИМУЩЕСТВА И ПРОЧИЕ ИНЦИДЕНТЫ ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОВЕРХНОСТИ. УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ТЕХ ЗАДАЧ, РАДИ КОТОРЫХ ОНО БЫЛО РАЗРАБОТАНО. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ (НАПРИМЕР, ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ) СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ.

Изготовитель сохраняет за собой право вносить в изделия любые изменения, которые он может счесть необходимыми или полезными для нужд пользователя, не ухудшая как основные функциональные свойства изделия, так и его характеристики безопасности.

### Предупреждение

- 1.Пожалуйста проверьте целостность стеклокерамической поверхности после вскрытия упаковки.
- 2.Просим извлекать изделие от упаковки таким образом, чтобы не наносить экологический ущерб.
- 3.Ни при каких обстоятельствах не меняйте электропроводку своими силами без вызова специалиста.
- 4.Утилизируйте плиту экологически безопасным способом.
- 5.Данное изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными возможностями или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- 6.Дети не должны находиться рядом с плитой в отсутствие взрослых, чтобы исключить возможность игры детей с данным аппаратом.
- 7.Не следует смотреть непосредственно на нагревающиеся элементы варочной поверхности, когда изделие находится в работе.
- 8.Открытые для доступа части плиты могут долгое время оставаться горячими после эксплуатации. Во избежание ожогов не следует подпускать к плите маленьких детей.
- 9.Запрещается использовать изделие с треснувшей поверхностью.
- 10.ВНИМАНИЕ: Температура поверхности плиты превышает 95 С. Внимательно следуйте всем инструкциям по установке.



Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед использованием изделия.

Cod:

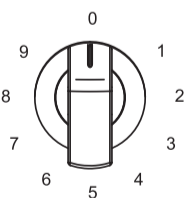
### Использование

1. Не касайтесь встроенной керамической поверхности мокрыми руками.
2. Не допускайте эксплуатацию встроенной керамической поверхности, когда вы стоите босыми ногами на полу.
3. Не позволяйте детям пользоваться данным изделием.
4. Отсоедините установку от источника питания при выполнении любых операций по проведению технического обслуживания и чистки плиты.
5. Во время работы, температура керамической поверхности значительно повышается, поэтому не касайтесь керамической поверхности и исключите нахождение детей рядом с плитой.
6. Для очистки плиты не следует пользоваться пароочистителем.
7. Установка не предназначена для работы под управлением внешнего таймера или устройства дистанционного управления.
8. Керамическая поверхность должна быть встроена в кухонный шкаф имеющий термостойкий корпус. Первое включение плиты может сопровождаться образованием некоторого количества дыма. Для выжигания избытка уплотнителя необходимо оставить установку включенной на короткое время.

### Работа с зонами электрического нагрева

Нагревательные элементы могут быть стандартного или ускоренного типа.

Для поверхностей с рукояточным управлением режим нагрева можно регулировать вращением рукояток по часовой стрелке или против часовой стрелки. Положения, отмеченные более высокими нумерационными указателями, соответствуют более высокой мощности нагрева (см. таблицу). При использовании поверхностей ускоренного типа мощность автоматически понижается при помощи термостата, когда достигается выбранная температура, и поверхность работает в прерывистом режиме для достижения постоянной температуры в течение времени приготовления. Индикаторная лампочка, установленная на панели управления, сигнализирует о том, что электрические конфорки включены.



0	Выключено
1-2	Минимальный нагрев
3-4	Тушение овощей, "медленный огонь"
5-6	Средний нагрев
7-8	Жарка мяса и рыбы
9	Максимальный нагрев

Для поверхностей с сенсорным управлением режим нагрева регулируется нажатием на соответствующие кнопки сенсорного типа. Каждое касание кнопок управления имеет соответствующее визуальное отображение (индикатор). Также вы услышите звуковой сигнал каждый раз при изменении программы.

### Включение

•Нажмите кнопку ON/OFF (рис.1), чтобы включить прибор.

Варочная панель подает звуковой сигнал, все индикаторы конфорок загорятся на короткое время. Устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: Если в течение одной минуты не выполнять никаких действий, то варочная поверхность автоматически выключится.

### Выключение

1. Нажмите кнопку ON/OFF, варочная панель выключится. Можно выключить плиту в любой момент, нажав кнопку ON/OFF.

2. Установите все регуляторы нагревательных зон в положение 0, варочная панель выключится (рис.2).



рис.1



рис.2

После выключения зоны нагрева, соответствующий индикатор уровня тепла покажет мигающую букву "H". Это означает, что температура зоны выше 60°C и, следовательно, есть высокий риск травмирования в случае прикосновения.

• Когда температура зоны падает ниже 60°C индикатор "H" гаснет. Тем не менее, прислоняться к остывающей зоне все еще опасно.

ВАЖНО: индикатор остаточного тепла гаснет, при выключении сетевого питания.

### Блокировка керамической поверхности

Чтобы заблокировать варочную панель, нажмите кнопку блокировки (рис.4) когда поверхность включена. В режиме блокировки все сенсорные кнопки на панели управления будут отключены, за исключением кнопки ON/OFF. Чтобы отключить данный режим, нажмите на кнопку блокировки еще раз.

### Таймер

Ваша варочная поверхность имеет таймер, который можно установить от 1 до 99 минут для каждой зоны приготовления пищи. По окончании заданного таймером периода, сработает звуковой сигнал и соответствующая конфорка будет выключена.

• Выберите конфорку (рис.2) и уровень нагрева (рис.3).

• Нажмите кнопку таймера (рис.5) и используя сенсорные кнопки регулировки уровня вверх или вниз, установите время отключения.

• Каждый раз при нажатии кнопок установки таймера вверх или вниз, период срабатывания будет увеличиваться или уменьшаться с шагом в 1 минуту.

### Автоматическое отключение

• Если одна или более из варочных зон были случайно оставлены включенным, в целях безопасности они будут автоматически отключены по истечении определенного времени работы. Период этого времени зависит от уровня мощности, установленного для этой зоны. В таблице справа указаны данные периоды для каждого уровня мощности.

• Если работает более одной нагревательной зоны, то, при достижении времени автоматического отключения, выключается только та зона, для которой сработал таймер автоматического отключения.

### Двойная зона нагрева

Некоторые модели стеклокерамических варочных поверхностей оснащены двойной зоной нагрева. Для включения/выключения дополнительной зоны нагрева используйте сенсорную кнопку DUAL (рис. 6).

Уровень нагрева	Период времени
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5



рис. 6

### Технические характеристики

Модель	мощность поставка	Мощность (Вт)			Размер (мм)	Размер встраиваемого отверстия (мм)
		(180/120мм)	(145мм)	(180мм)		
CA30	220-240В~50/60Гц	/	1200 Вт	1800 Вт	300X510X72	287(L)X498(W)
CS60	220-240В~50/60Гц	1700/700 Вт	1200 Вт	1800 Вт	580X510X40	564(L)X494(W)
CA60	220-240В~50/60Гц	/	1200 Вт	1800 Вт	580X510X40	564(L)X494(W)

### Посуда

Используйте металлическую посуду с плоским дном. Неровные поверхности дна приведут к медленному нагреву и неравномерному приготовлению пищи.

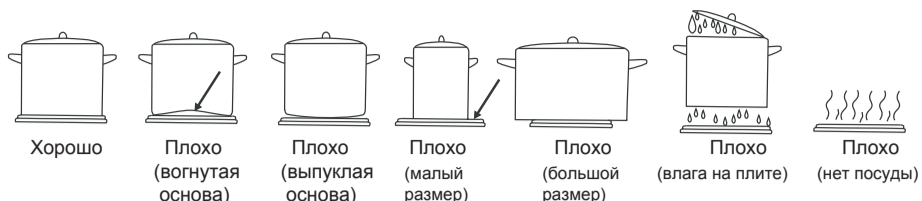
Не используйте посуду меньшую чем зона нагрева.

Не используйте посуду, выходящую за габариты варочной поверхности, это может привести к перегреву панели управления.

Не ставьте мокрую посуду на варочную поверхность.

## Использование

Не используйте слишком тяжелые и неустойчивые кастрюли и сковороды. Не оставляйте варочную панель включенной на долгое время без посуды на конфорке.



## Установка

Электрическое подключение прибора осуществляется при помощи трехжильного кабеля, подходящего для работы с переменным током при напряжении и частоте, указанной на таблице. Внимательно изучите схему подключения проводов. Желто/зеленый провод является заземляющим. Подключение к электросети должно быть произведено квалифицированным лицом при соблюдении всех норм электробезопасности. Когда прибор устанавливается выше встроенного духового шкафа, то эти два устройства должны быть соединены по отдельности. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы ни одна точка кабеля не достигала температуры выше 50°C. Также проверьте, чтобы система питания имела эффективное заземление и легко отключалась от сети в случае необходимости.

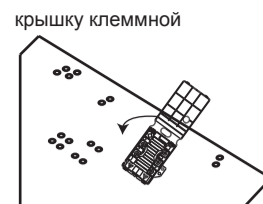
<b>СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ</b> Внимание! Напряжение нагревательных элементов 220-240 В. Внимание! При подключении прибора заземляющий провод должен быть подключен к клемме E	CA 60 CS60	CA 30	L - фаза N - ноль заземление

Если вы приобрели прибор не оснащенный сетевым проводом, то надо использовать провод питания, устойчивый к температуре не менее 90 С



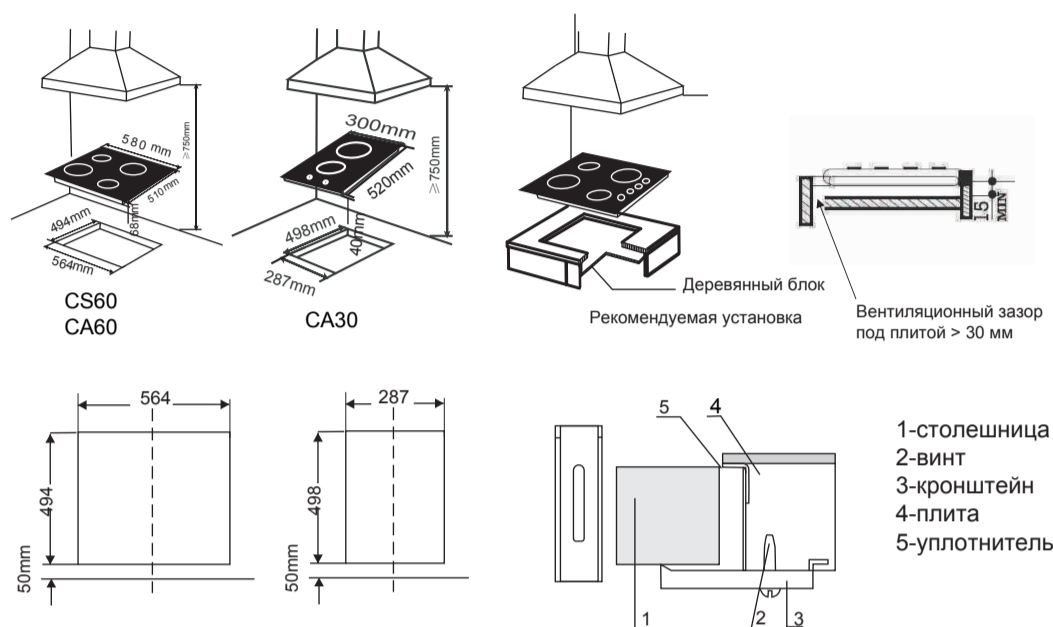
## ВНИМАНИЕ

После подключения провода к плите, до включения в сеть закройте все зажимы кабеля и крышку клеммной колодки, повернув ее вниз.



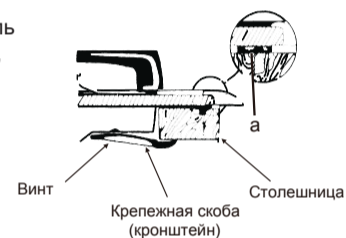
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ:

Этот прибор должен быть установлен только квалифицированным специалистом и в соответствии с нормами по электробезопасности. Поверхности стен и столешниц должны выдерживать температуру до 95 градусов по Цельсию. Не должно быть близко расположенных легковоспламеняемых предметов, таких как шторы, полотенца, салфетки и т.п. Размеры прямоугольных отверстий в столешнице под соответствующие модели варочных поверхностей указаны на рисунке и в таблице. Толщина столешниц должна быть 40 - 50 мм.



## Установка и фиксация плиты.

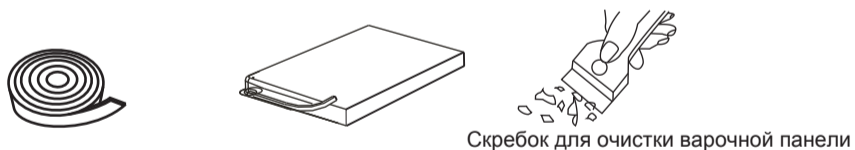
Перед установкой варочной панели смонтируйте клеевой уплотнитель вокруг нижней кромки варочной панели. Важно установить его ровно, без нахлеста, чтобы предотвратить просачивание жидкостей под плиту. Установите плиту в монтажное отверстие. Закрепите варочную панель в положение с помощью крепежных кронштейнов.



Установите варочную панель в подготовленное отверстие в столешнице. Заведите идущие в комплекте кронштейны за нижнюю часть столешницы и зафиксируйте их при помощи винтов. Нависающие поверхности, такие как вытяжки или нижние части шкафов разрешается размещать на расстоянии не менее 750 мм над конфорками. Расстояние между дном варочной поверхности и ближайшей поверхностью должно быть не менее 50мм. Плита комплектуется специальным уплотнением, которое предотвращает попадание жидкости. Следуйте инструкциям, чтобы установить его правильно.

## Уплотнение:

Переверните варочную панель и расположите уплотнитель так, чтобы края уплотнителя и варочной панели идеально совпадали. Зафиксируйте уплотнитель равномерными нажатиями.



## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключайте сетевое питание от оборудования для проведения технического обслуживания и чистки. Подождите, пока прибор остынет. Рекомендуется использовать теплую воду и специальные моющие средства для чистки эмалированных элементов. Никогда не используйте абразивные материалы (пемза, проволочные щетки) и средства с сильным абразивным эффектом (чистящие порошки и пр.). Используйте губки или мягкие влажные ткани, чтобы очистить конфорки. Для чистки трудноудаляемых загрязнений возможно использование скребка из плотной резины или пластика. Помните, что избыток воды может привести к повреждению электрических элементов.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Действия
Плита не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте подключение проводов</li> <li>Проверьте предохранитель</li> </ul>
Присутствует небольшой дым, когда прибор работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это нормально при первом использовании.</li> <li>Проверьте герметичность соединения панели со столешницей.</li> <li>Вымойте поверхность плиты.</li> </ul>
Сетевой провод поврежден	Свяжитесь с ближайшим центром обслуживания.

**ВНИМАНИЕ:** Прибор и его части нагреваются во время использования. Уход и обслуживание осуществлять с осторожностью, чтобы избежать прикосновения с нагревательными элементами.

Не подпускайте детей младше 8 лет к варочной поверхности.

Дети старше 8 лет могут пользоваться изделием под присмотром взрослых.

Не допускается использование прибора лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний. Очистка и техническое обслуживание должно производиться без детей.

**ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не хранить предметы на варочной поверхности.

**ВНИМАНИЕ:** В случае образования трещины на поверхности - выключить прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

**ВНИМАНИЕ:** Не использовать пароочиститель.

	Символ	Значение		
Модель	--	CS60	CA60	CA30
Тип варочной панели	--	Встраиваемая варочная панель	Встраиваемая варочная панель	Встраиваемая варочная панель
Количество электрических конфорок и / или областей	--	4	4	2
Технология нагрева (индукционные конфорки и области приготовления пищи, инфракрасные варочные зоны, твердые пластины)	--	Инфракрасные варочные зоны	Инфракрасные варочные зоны	Инфракрасные варочные зоны
Диаметр полезной площади поверхности нагретой зоны приготовления пищи	∅	Большой круг: 18,0 см Малый круг: 14,5 см Несколько зон: Внешний круг: 18,0 см, Внутренний круг: 12,0 см	Большой круг: 18,0 см Малый круг: 14,5 см	Большой круг: 18,0 см Малый круг: 14,5 см