

# **Стеклокерамическая электрическая варочная поверхность**

Руководство по эксплуатации и установке

МОДЕЛЬ: CDH 30

## **Указания по технике безопасности**

Мы заботимся о вашей безопасности. Перед началом эксплуатации вашей варочной поверхности внимательно прочтите представленную ниже информацию.

### **Установка**

#### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед выполнением любых операций, связанных с обслуживанием или ремонтом электроприбора отсоедините электроприбор от электросети.
- Электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной защитным заземлением.
- Работы, связанные с изменением электропроводки в вашем доме, должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

#### **Опасность, связанная с порезами**

- Соблюдайте осторожность - края панели являются очень острыми.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам

или к другим травмам.

## **Важные инструкции по технике безопасности**

- Перед выполнением установки и эксплуатации данного электроприбора внимательно прочтите приведенные ниже инструкции.
- Не кладите на данный электроприбор никакие горючие материалы или изделия, изготовленные из горючих материалов.
- Пожалуйста передайте эту информацию лицу, выполняющему установку электроприбора, так как это может способствовать снижению ваших затрат на его установку.
- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций данный электроприбор должен устанавливаться в соответствии с инструкциями по его установке.
- Установка и заземление данного электроприбора должны выполняться только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Данный электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети.

- Неправильная установка электроприбора может привести к отмене гарантии.

## **Эксплуатация и обслуживание**

### **Опасность поражения электрическим током**

- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током
- Не готовьте пищу на поврежденной или растрескавшейся варочной поверхности. В случае повреждения варочной поверхности или образования на ней трещин немедленно отключите варочную поверхность от электросети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением чистки или обслуживания варочной поверхности отключите ее от электросети.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

### **Опасность для здоровья**

- Данный электроприбор соответствует требованиям стандартов по обеспечению электромагнитной безопасности.

### **Опасность, связанная с горячей поверхностью**

- Во время эксплуатации доступные части данного электроприбора нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта частей своего тела, одежды, и других предметов, отличных от подходящей кухонной посуды, со стеклокерамической поверхностью до того, как стеклокерамическая поверхность не остынет.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки, и крышки, так как такие предметы могут нагреваться до высокой температуры.
- Не разрешайте детям подходить близко к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль и сковород могут нагреваться до высокой температуры. Проверьте, что ручки кастрюль и сковород не нависают над другими включенными зонами нагрева. Ручки кастрюль и сковород должны быть недоступны детям.
- Невыполнение этих требований могут привести к ожогам.

### **Опасность, связанная с порезом**

- После снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.

- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

## **Важные инструкции по технике безопасности**

- Никогда не оставляйте без присмотра включенную варочную поверхность. Проливание на варочную поверхность кипящей жидкости может привести к образованию дыма, а разбрызгивание на варочную поверхность жира может привести к возгоранию жира на варочной поверхности.
- Никогда не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения предметов.
- Никогда не оставляйте на варочной поверхности кухонную посуду или другие предметы.
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- После использования варочной поверхности обязательно выключите зоны нагрева и всю варочную поверхность, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных кнопок управления).
- Не разрешайте детям играть с электроприбором, а также садиться, вставать или забираться на него.

- Не храните предметы, которые могут быть интересны детям, в шкафах, расположенных над электроприбором. Ребенок, пытающийся забраться на варочную поверхность, может быть серьезно травмирован.
- Не оставляйте без присмотра детей, находящихся поблизости от работающей варочной поверхности.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Не выполняйте ремонт или замену деталей электроприбора самостоятельно за исключением тех случаев, когда это рекомендуется в данном руководстве. Все прочие операции, связанные с обслуживанием электроприбора, должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности пароочистителем.

- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную поверхность.
  - Не вставайте на варочную поверхность.
  - Не пользуйтесь кастрюлями и сковородами с неровным дном, и не передвигайте кастрюли и сковороды по стеклокерамической варочной поверхности, так как это может вызвать образование на стеклокерамической поверхности царапин.
  - Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности металлическими мочалками и абразивными чистящими средствами, так как это может вызвать образование на стеклокерамической варочной поверхности царапин.
  - Поврежденный шнур питания должен заменяться производителем, его агентом по техобслуживанию, или квалифицированным специалистом. Это необходимо для обеспечения безопасности электроприбора.
  - Данный электроприбор предназначен для бытовых и подобных им применений, например: - кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах, и в других местах; - загородные дома; - использование клиентами в отелях, мотелях, и других жилых помещениях; - в гостиницах типа "постель и завтрак".
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации электроприбор и его доступные части нагреваются до высокой температуры.

Не прикасайтесь к нагревательным

элементам.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без наблюдения за процессом приготовления пищи может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите электроприбор, а затем накройте пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током вследствие образования трещин на стеклокерамической варочной поверхности или на поверхности материала, защищающего токоведущие части электроприбора, немедленно выключите электроприбор.
- Запрещается пользоваться для чистки варочной поверхности пароочистителем.
- Данный электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

**Поздравляем вас** с покупкой вашей новой стеклокерамической варочной поверхности.

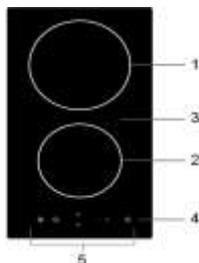
Мы настоятельно рекомендуем вам потратить некоторое время на то, чтобы прочитать данное руководство по установке и эксплуатации данного электроприбора для того, чтобы понять, как его правильно установить и правильно использовать.

Для правильного выполнения установки прочтите раздел, в котором описана установка электроприбора.

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство для его будущего использования.

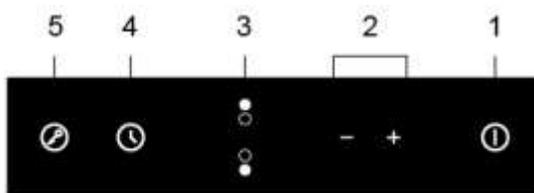
## Общее описание изделия

### Вид сверху



1. Зона нагрева с максимальной мощностью 1800 Вт
2. Зона нагрева с максимальной мощностью 1200 Вт
3. Стеклопанель
4. Клавиша Вкл. / Выкл.
5. Панель управления

### Панель управления



1. Клавиша Вкл./Выкл.
2. Регулировки мощности нагрева / таймера
3. Клавиши выбора зоны нагрева
4. Включение таймера
5. Блокировка клавиш управления

## Информация об изделии

Данная варочная поверхность с микропроцессорным управлением может удовлетворить множество требований, предъявляемых к процессу приготовления пищи, так как в ней используются резистивные нагреватели, микропроцессорное управление, и обеспечивается возможность выбора нужной мощности нагрева, что является весьма привлекательным для современных семей.

Стеклокерамические варочные поверхности удовлетворяют требованиям

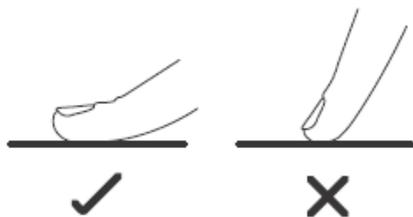
пользователей и обеспечивают персонализированный дизайн. Варочная поверхность является безопасной и надежной, что обеспечивает ваш комфорт и позволяет вам наслаждаться жизнью.

## **Перед использованием вашей новой стеклокерамической варочной поверхности**

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел 'Указания по технике безопасности'.
- Удалите со стеклокерамической варочной поверхности всю оставшуюся на ней защитную пленку.

## **Использование клавиш сенсорного управления**

- Клавиши сенсорного управления реагируют на легкое прикосновение. Поэтому вы не должны прикладывать к ним никакого давления.
- Прикасайтесь к клавише подушечкой пальца, а не концом пальца.
- После того, как прикосновение будет зарегистрировано, вы услышите звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы клавиши управления были всегда чистыми, сухими, и чтобы они не загромождались какими-либо предметами (например, кухонная посуда или предметы одежды). Наличие даже очень тонкого слоя воды на клавише управления может привести к нарушению работы клавиши управления.

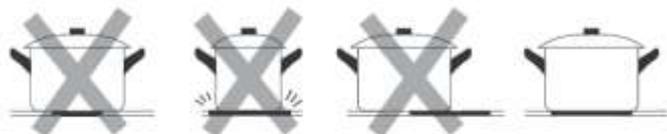


## **Выбор подходящей кухонной посуды**

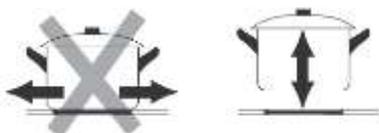
Не пользуйтесь кухонной посудой с неровным или изогнутым дном.



Проверьте, что основание кастрюли или сковороды является гладким, хорошо прилегает к стеклокерамической поверхности, и что диаметр посуды соответствует зоне нагрева. Обязательно установите кастрюлю по центру зоны нагрева.



Когда вы снимаете кастрюлю с варочной поверхности, всегда поднимайте ее, а не передвигайте по варочной поверхности, иначе вы можете поцарапать варочную поверхность.



## Эксплуатация варочной поверхности

### Чтобы начать приготовление пищи

- После включения варочной поверхности подается один звуковой сигнал, все световые индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут. Это указывает на то, что стеклокерамическая варочная поверхность перешла в режим ожидания.

1. Прикоснитесь к клавише Вкл./Выкл. На всех индикаторах отображается "-".
  2. Установите подходящую кастрюлю или сковороду на зону нагрева, которую вы хотите использовать.
- Проверьте, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.



3. Прикосновение к клавише управления зоны нагрева.

Нажмите на клавишу выбора зон нагрева

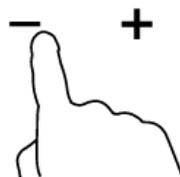


4. Установите уровень нагрева с помощью клавиши "-" или "+".

- Если вы не выбираете уровень нагрева в течение 1 минуты, то стеклокерамическая варочная поверхность будет автоматически выключаться. Вам потребуется повторно выполнить операции, начиная с шага 1.

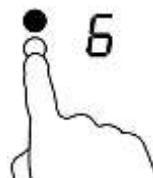
- Вы можете в любое время изменить установку уровня нагрева во время выполнения процесса приготовления пищи.

- С помощью удерживания в нажатом положении этих кнопок, выполняется увеличение или уменьшение установок.



## После того, как вы завершили процесс приготовления пищи

1. Прикосновение к клавише выбора зоны нагрева обеспечивает выключение зоны нагрева.



**2. Выключите зону нагрева** с помощью прокрутки вниз на "0", или с помощью одновременного нажатия клавиш "-" и "+".



**3. Выключите варочную поверхность** с помощью нажатия клавиши Вкл./Выкл. 



#### **4. Предупреждение о наличии горячих поверхностей**

Загорание индикатора "Н" указывает на то, что зона нагрева является слишком горячей, чтобы к ней можно было прикоснуться. Этот индикатор погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Это можно использовать для экономии электроэнергии, если вы хотите нагреть другие кастрюли с использованием зон нагрева, которые еще остаются горячими.



### **Блокировка клавиш управления**

- Вы можете заблокировать действие клавиш управления, чтобы предотвратить их случайное использование (например, включение зоны нагрева ребенком).
- Если клавиши управления заблокированы, то все клавиши управления варочной поверхности кроме клавиши Выкл./Выкл. не действуют.

#### **Чтобы заблокировать клавиши управления**

Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхности. На дисплее таймера будет отображаться "Lo"

#### **Чтобы разблокировать клавиши управления**

1. Проверьте, что стеклокерамическая варочная поверхность включена.

2. Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхностью на некоторое время (приблизительно 5 секунд).

3. Теперь вы снова можете пользоваться своей варочной поверхностью.



Если варочная поверхность находится в режиме блокировки клавиш управления, то действие всех клавиш управления за исключением клавиши Вкл./Выкл. подавляется. При этом в случае необходимости вы можете выключить варочную поверхность с помощью клавиши Вкл./Выкл., но для выполнения последующих операций вы сначала должны разблокировать клавиши управления.

## Защита от превышения предельной температуры

В стеклокерамической варочной поверхности имеется датчик температуры, с помощью которого может контролироваться температура варочной поверхности. Если регистрируется слишком высокая температура, то стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключается.

## Предупреждение относительно остаточной температуры

После того как варочная поверхность проработала определенное время, она будет сохранять остаточное тепло. На дисплее варочной поверхности будет отображаться буква "H", предупреждающая вас о том, что вы не должны прикасаться к варочной поверхности.

## Автоматическое отключение

Еще одной защитной функцией варочной поверхности является ее автоматическое отключение. Это отключение выполняется, если вы забыли выключить зоны нагрева варочной поверхности. Времена отключения по умолчанию показано в представленной ниже таблице:

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время отключения нагрева по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер варочной поверхности двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать зону нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить его для выполнения отключения зоны нагрева по

истечении заданного времени.

- Вы можете установить время срабатывания таймера до 99 минут.

## Использование таймера как таймера обратного отсчета

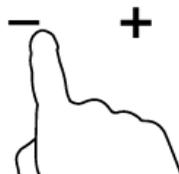
### Если вы не выбрали определенную зону нагрева

1. Проверьте, что варочная поверхность включена.

Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, не выбирая никакой зоны нагрева.

2. Прикоснитесь к клавише управление таймером, начинает мигать световой индикатор таймера.

3. Выполните установку таймера с помощью клавиши управления "-" или "+". Начинает мигать индикатор таймера обратного отсчета.

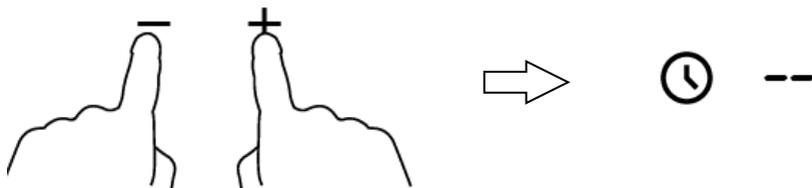


Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на одно мгновение.

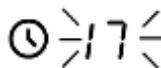
Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на более длительное время.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 0 минут.

4. Одновременное прикосновение к клавишам "-" и "+" приводит к отмене функции таймера, и на индикаторе таймера обратного отсчета отображается знак "--".



5. После установки времени таймер немедленно начинает выполнять обратный отсчет.



На дисплее таймера будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.

6. После окончания отсчета установленного времени на 30 с включается звуковой сигнал, и на дисплее таймера появляется "--".



## Установка таймера для выключения одной зоны нагрева

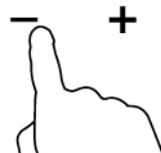
1. Прикоснитесь к клавише управления зоны нагрева.



2. Прикоснитесь к клавише управления таймером, на дисплее таймера отображается "10".



3. Установите время с помощью прикосновения к клавишам управления таймером.



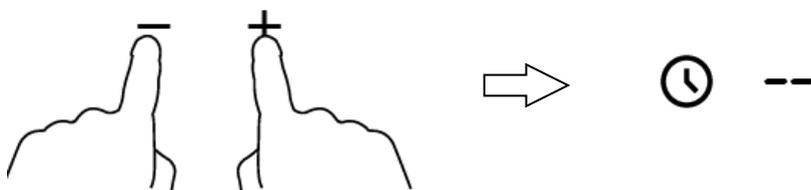
Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на мгновение.

Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на более длительное время.

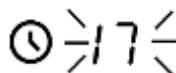
Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 0 минут.

4. Одновременное прикосновение к клавишам "-" и "+" приводит к отмене

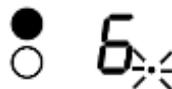
функции таймера, и на дисплее таймера обратного отсчета отображается знак "--".



4. После установки времени таймер немедленно начинает обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображаться оставшееся время, и дисплей таймера будет мигать в течение 5 с.



ПРИМЕЧАНИЕ: Загорание красной точки, расположенной рядом с индикатором уровня нагрева, указывает на то, что выбрана данная зона нагрева.



5. Когда заданное таймером время приготовления пищи истечет, соответствующая зона нагрева будет автоматически выключаться.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите изменить установку времени после выполнения установки таймера, то вам нужно повторить описанные выше операции, начиная с шага 1.

## Советы относительно приготовления пищи



При обжаривании пищи соблюдайте осторожность, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно, если вы используете режим высокой мощности нагрева PowerBoost. При достижении очень высокой температуры может произойти возгорание масла или жира, что, в свою очередь, может привести к пожару.

## Советы относительно приготовления пищи

- Когда пища начинает закипать, уменьшите установку уровня нагрева.
- Использование крышки на кастрюле сокращает время приготовления

пищи, а также сокращает потребление электроэнергии в результате удерживания тепла.

- Для сокращения времени приготовления пищи уменьшите до минимума количество жидкости или жира.
- Начинайте готовить пищу при установке высокого уровня нагрева (температуры), и уменьшите установку температуры после того как пища нагреется.

### **Приготовление пищи на медленном огне, приготовление риса**

- Приготовление пищи на медленном огне выполняется при температуре около 85 °С. При этом пузырьки воздуха начинают подниматься к поверхности жидкости, в которой готовится пища. Приготовление пищи на медленном огне позволит вам приготовить очень вкусные супы и нежные блюда из тушеного мяса. При таком приготовлении пища получается ароматной и не переваривается. Вы также можете готовить при температуре ниже точки кипения вкусные соусы на основе яиц, и соусы загущенные мукой.
- Для приготовления некоторых блюд, включая приготовление риса с использованием метода абсорбции, может потребоваться установка температуры выше минимальной установки температуры для того, чтобы пища была правильно приготовлена за рекомендованное время.

### **Зажаривание мяса**

Чтобы приготовить сочные, ароматные бифштексы:

1. Перед приготовлением мяса выдержите его при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны куска мяса растительным маслом. Смажьте сковороду растительным маслом, а затем положите мясо на сковороду.
4. Во время приготовления мяса переверните кусок мяса только один раз. Точное время приготовления мяса будет зависеть от толщины куска мяса и от того, как вы хотите его приготовить. Время приготовления мяса может изменяться в пределах 2 - 8 минут (на каждую сторону). Надавите на кусок мяса, чтобы проверить, как оно зажарено. Чем тверже мясо, тем оно сильнее зажарено.
5. Перед подачей на стол положите зажаренное мясо на подогретую тарелку на несколько минут для того, чтобы оно стало более мягким и нежным.

## **Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием**

1. Выберите посуду, пригодную для использования на стеклокерамической варочной поверхности, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием должно быть быстрым. При приготовлении большого количества пищи готовьте ее небольшими порциями.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, снимите его со сковороды и сохраните теплым.
5. Обжарьте овощи. Когда овощи нагреются, но будут по-прежнему оставаться ломкими, уменьшите температуру зоны нагрева, положите зажаренное мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы они равномерно нагрелись.
7. Подавайте на стол немедленно.

## **Установка уровня нагрева**

Приведенные ниже установки уровня нагрева являются только рекомендательными. Фактическая установка уровня нагрева будет зависеть от ряда факторов, включая используемую кухонную посуду и количество приготавливаемой пищи. Для определения оптимальных установок следует поэкспериментировать со своей варочной поверхностью.

<b>Установка уровня нагрева</b>	<b>Операция</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• медленное разогревание небольшого количества пищи</li><li>• размягчение шоколада, распускание сливочного масла, и нагревание пищи, которая быстро пригорает</li><li>• кипячение на медленном огне</li><li>• медленное подогревание</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогревание пищи</li><li>• быстрое кипячение</li><li>• приготовление риса</li></ul>

5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовление оладьев</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сотирование</li> <li>• приготовление макаронных изделий</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием</li> <li>• зажаривание</li> <li>• доведение супа до кипения</li> <li>• кипячение воды</li> </ul>

## Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Обычные загрязнения на стекле (следы от пальцев, другие следы, пятна от пищи или жидкости, не содержащей сахар)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной поверхности</li> <li>2. Нанесите на варочную поверхность чистящее средство (стекло при этом должно быть теплым, но не горячим!)</li> <li>3. Промойте водой и вытрите насухо с помощью чистой ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Включите питание варочной поверхности.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если питание варочной поверхности выключено, то индикатор "горячая поверхность" не будет гореть, но при этом зона нагрева может по-прежнему оставаться горячей. Соблюдайте предельную осторожность.</li> </ul> <p>Металлические мочалки для мытья посуды, некоторые нейлоновые мочалки для мытья посуды и твердые/абразивные чистящие средства могут оставлять на стекле царапины. Обязательно прочитайте информацию, представленную на ярлыке, чтобы убедиться в том, что используемое чистящее средство или мочалка для мытья посуды может использоваться для чистки вашей варочной поверхности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут появиться пятна.</li> </ul>

<p>Брызги и капли жидкости, содержащей сахар, на стекле</p>	<p>Немедленно удалите эти загрязнения с помощью ножа для разделывания рыбы, или скребка с острым лезвием, пригодным для чистки стеклокерамической варочной поверхности. При этом соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожог при прикосновении к горячей зоне нагрева.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной поверхности.</li> <li>2. Удерживая лезвие или скребок под углом 30°, соскребите загрязнения в холодную зону варочной поверхности.</li> <li>3. Удалите грязь с помощью ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Выполните шаги с 2 по 4 параграфа "Обычные загрязнения на стекле" (см. выше).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удалите пятна, образовавшиеся в результате проливания содержащей сахар пищи, и как можно быстрее. Если оставить эти загрязнения на стекле, то могут возникнуть трудности с их удалением, или при их удалении вы можете повредить стеклокерамическую поверхность. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опасность порезаться: После снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Проливание пищи на сенсорные клавиши управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной поверхности.</li> <li>2. Намочите место, на которое была пролита пища.</li> <li>3. Протрите сенсорную клавишу управления влажной чистой губкой или тканью.</li> <li>4. Протрите насухо с помощью бумажного полотенца.</li> <li>5. Включите питание варочной поверхности.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Может включиться звуковой сигнал, после чего варочная поверхность может выключиться, и сенсорные клавиши управления могут не функционировать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением варочной поверхности протрите насухо область, на которой расположены сенсорные клавиши управления.</li> </ul>

## Нахождение и устранение неисправностей

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная поверхность не включается.	Не подается электропитание.	Проверьте, что варочная поверхность подключена к электросети, и что она включена. Проверьте, что в электросети есть напряжение. Если после выполнения этих проверок проблема остается, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.
Клавиши управления не действуют.	Действие клавиш управления заблокировано.	Разблокируйте клавиши управления. Для получения соответствующих инструкций обратитесь к разделу 'Эксплуатация варочной поверхности'.
Возникают трудности, связанные с использованием сенсорных клавиш управления.	На клавишах управления может быть тонкий слой воды, или вы прикасаетесь к клавишам управления концом пальца, а не подушечкой пальца.	Проверьте, что область, в которой расположены сенсорные клавиши управления, является сухой, и дотрагивайтесь до клавиш управления подушечкой пальца.
Царапины на стекле.	Кухонная посуда с неровным дном.  Использовались жесткие металлические мочалки или абразивные чистящие средства непригодные для чистки стеклокерамической варочной поверхности.	Используйте кухонную посуду с плоским и гладким дном. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'.  См. 'Уход и чистка'.
При использовании некоторых типов кухонной посуды слышен треск.	Это может быть связано с конструкцией посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для кухонной посуды, и это не указывает на наличие проблемы.

## Сервисное обслуживание

Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизованные сервисные центры. Список сервисных центров можно найти на сайте [www.candy.ru](http://www.candy.ru) в разделе «поддержка» или уточнить по телефону (495) 580-77-40

В случае обращения в сервисную службу будьте готовы назвать модель и серийный номер Вашего прибора. Для того, чтобы эта информация всегда находилась под рукой, впишите серийный номер в приведенную ниже таблицу «Технические характеристики»

**Внимание!** Серийный номер указан на этикетке, расположенной на нижней части Вашего прибора.

Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где:

1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта.
2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года
3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

## Технические характеристики

Варочная поверхность	CDH 30
Количество зон нагрева	2 зоны
Питающее напряжение	220-240 В~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	3000 Вт
Габаритные размеры изделия ГхШхВ (мм)	288X520X55
Размеры отверстия для встраивания в рабочую поверхность АхВ (мм)	268X500

Указанные выше масса и размеры являются приблизительными. Так как мы постоянно стремимся улучшить выпускаемую нами продукцию, то мы оставляем за собой право изменять характеристики выпускаемых нами изделий без предварительного уведомления.

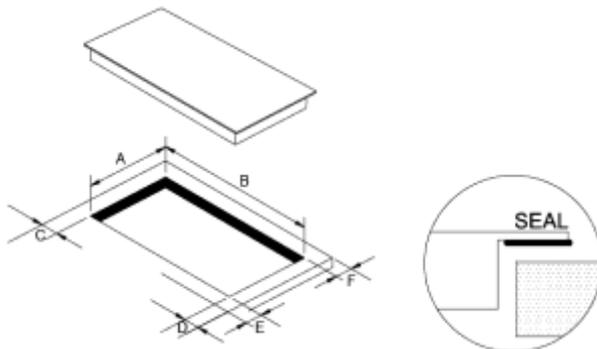
## Установка

### Выбор места для установки

1. Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с указанными на рисунке размерами.

Для выполнения установки и эксплуатации оборудования вокруг вырезанного отверстия должно быть свободное пространство не меньше 50 мм.

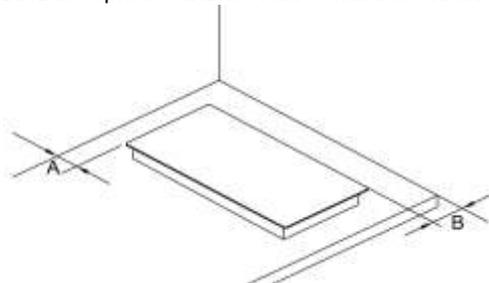
Толщина рабочей поверхности должна быть не меньше 30 мм. Материал рабочей поверхности должен быть термостойким, чтобы предотвратить деформацию, вызванную нагревом от варочной поверхности. Как показано ниже:



SEAL - УПЛОТНЕНИЕ

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>
268+4 -0 мм	500+4 -0 мм	мин. 50 мм	мин. 50 мм	мин. 50 мм	мин. 50 мм

2. Стеклокерамическая варочная поверхность может устанавливаться на верхней поверхности кухонного шкафа. Стеклокерамическая варочная поверхность должна устанавливаться горизонтально. Как показано ниже:

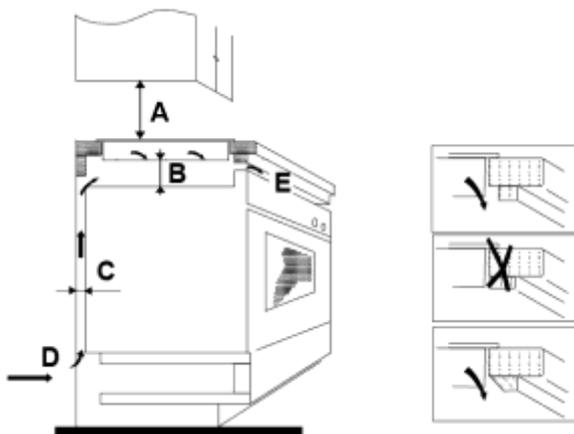


<b>A</b>	<b>B</b>
мин. 50 мм	мин. 50 мм

Обязательно проверьте, что стеклокерамическая варочная поверхность хорошо вентилируется, и что отверстия для впуска и выпуска воздуха не загораживаются. Убедитесь в том, что стеклокерамическая варочная поверхность находится в нормальном рабочем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Расстояние между варочной поверхностью и расположенным над ней подвесным шкафом должно быть не меньше 760 мм.

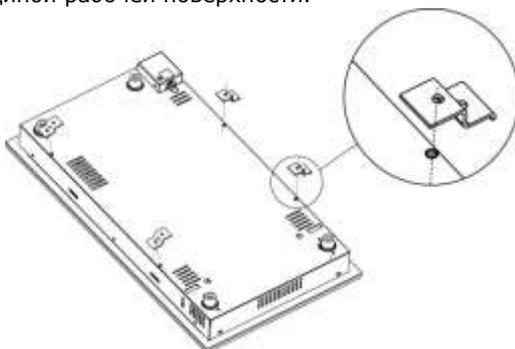


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50 мм	мин. 30 мм	Отверстие для впуска воздуха	Отверстие для выпуска воздуха 10 мм

## Перед установкой фиксирующей скобы

Варочная поверхность должна быть установлена на устойчивой, ровной поверхности (используйте информацию, указанную на упаковке). Не прикладывайте силу к органам управления, выступающим из варочной поверхности.

После установки закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью винтов или скобы (см. рисунок). Отрегулируйте положение скобы в соответствии с толщиной рабочей поверхности.

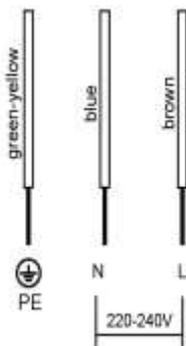


## Предупреждения

1. Установка стеклокерамической варочной поверхности должна выполняться квалифицированными специалистами. У нас имеются специалисты, которые правильно установят вам варочную поверхность. Никогда не выполняйте установку варочной поверхности самостоятельно.
2. Стеклокерамическая варочная поверхность не должна устанавливаться рядом с холодильным оборудованием, посудомоечными машинами, и ротационными сушильными машинами.
3. Стеклокерамическая варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось оптимальное рассеивание генерируемого ею тепла.
4. Стена и зона, расположенная над рабочей поверхностью, должны выдерживать воздействие тепла.
5. Слоистый материал и клей должны быть термостойкими.
6. Для чистки варочной поверхности запрещается пользоваться пароочистителем.
7. Стеклокерамическая варочная поверхность может подключаться только к электросети, снабженной проводом заземления с сопротивлением не выше 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь в организации, поставляющей вам электроэнергию, относительно сопротивления линии заземления.

## Подключение варочной поверхности к электросети

Питающее напряжение должно быть подключено в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами, или должен использоваться однополюсный автоматический выключатель, как показано ниже.



green-yellow	желто-зеленый
blue	синий
brown	коричневый
PE	защитное заземление
N	нейтраль
L	фаза

1. В целях безопасности замена поврежденного шнура питания должна выполняться специалистом отдела послепродажного обслуживания с использованием соответствующих инструментов.
2. Если электроприбор подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен однополярный автоматический выключатель. Расстояние между контактами этого выключателя должно быть не меньше 3 мм.
3. Специалист, выполняющий установку оборудования, должен проверить, что электрические соединения выполнены правильно и в соответствии с действующими нормами и правилами.
4. Сетевой шнур не должен быть перекручен или сжат.
5. Сетевой шнур должен проверяться регулярно, а его замена должна выполняться только квалифицированным специалистом.

Гарантия производителя на бытовой прибор составляет 12 месяцев с момента приобретения.

Срок службы прибора составляет 7 лет.

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:



- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»  
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [sandymow@candy.ru](mailto:sandymow@candy.ru)



**УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте это изделие как нерассортированные бытовые отходы. Необходимо утилизировать это изделие с выполнением сортировки используемых в нем материалов.**

Данный электроприбор промаркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU относительно Отходов от электрического и электронного оборудования (ОЭЭО). ОЭЭО содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду) так и компоненты, которые могут использоваться повторно. ОЭЭО обязательно должны подвергаться специальной обработке для того, чтобы правильно удалить и утилизировать все загрязняющие природу вещества и восстановить и повторно использовать все материалы пригодные для повторного использования. Люди могут играть важную роль в защите окружающей среды от вредного воздействия на нее ОЭЭО; для этого нужно соблюдать несколько основных правил: - ОЭЭО не должны утилизироваться как бытовые отходы. - ОЭЭО должны отправляться на соответствующие пункты сбора, управляемые муниципальными властями или зарегистрированными компаниями. В некоторых странах для крупногабаритных ОЭЭО может быть организован их сбор на дому. В некоторых странах, если вы покупаете новый электроприбор, то вы можете вернуть в магазин старый, который должен быть принят магазином бесплатно (один на один) при условии, что приобретается аналогичное новое оборудование

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати.  
Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

