

# CATA

РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

604 FTI A/S



## ***Уважаемый покупатель!***

***Мы искренне благодарим Вас, за приобретение нашего изделия.***

Поздравляем со сделанными Вами выбором! Это новые изделия, тщательно разработанные и изготовленные из высококачественных материалов. Техника «Cata» прошла всеобъемлющую проверку и в состоянии удовлетворить все Ваши требования и обеспечить готовку с отличными результатами.

Просим Вас ознакомиться с предлагаемыми простыми указаниями, соблюдение которых позволит Вам добиться отличных результатов с самого первого раза. Инструкция содержит не только подробности по установке и эксплуатации варочной поверхности, но также даёт важную информацию относительно Вашей личной безопасности.

Просим вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Желаем Вам всяческих успехов в работе с этими современными варочными панелями.

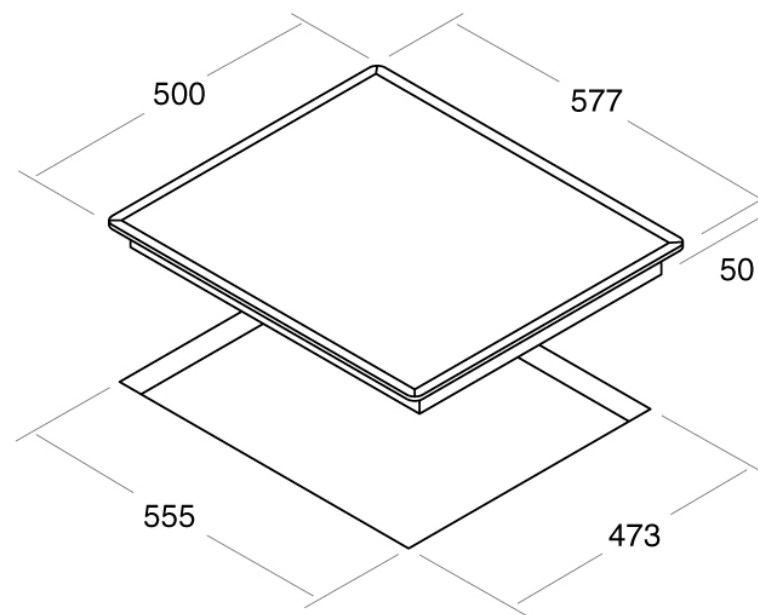
## **СОДЕРЖАНИЕ:**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ_____	3
ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ___	5
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ_____	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ_____	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ_____	8
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ_____	9
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ_____	10
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД_____	14

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ НА МОДЕЛЬ 604 FTI A/S

**604 FTI A/S**

<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>604 FTI A/S</b>
ДЛИННА (мм)	580
ШИРИНА (мм)	510
ВЫСОТА (мм)	45
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	Газ
МОЩНОСТЬ: " Газ "	1 x 1кВт
" Газ "	1 x 1,7кВт
" Газ "	2 x 1,8 кВт
" Газ "	1 x 3,0 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ	220 Вт



## ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**!** Все операции по установке (подключение к электрической сети, соответствующие регулировки и т.д.) должны выполняться квалифицированными специалистами, в соответствии с действующими нормами и стандартами.

- ✓ Варочная поверхность **604 FTI A/S** производства компании «САТА» предназначена для приготовления пищи. Не следует использовать варочные поверхности для обогрева помещения, сушки белья и других бытовых нужд.
- ✓ Поверхность плиты при работе нагревается до высоких температур, поэтому не допускайте детей к оборудованию.
- ✓ Электрические кабели не должны соприкасаться с теми участками плиты, которые могут нагреваться. Провода электропитания должны быть надлежащим образом прикреплены к кухонной столешнице.

✓ Следует готовить пищу в жире или в масле под непрерывным присмотром, так как при перегреве жиры и масла легко воспламеняются.

✓ При использовании электрических варочных поверхностей в области установки повышается температура. Убедитесь, что место установки устойчиво к температурам не менее 100° и хорошо проветривается. Интенсивное или длительное использование оборудования может потребовать дополнительной вентиляции помещения.

**!** В случае неисправности варочной поверхности, отключите варочную поверхность от электрической сети и вызовите представителя сервисной службы, для осуществления дальнейшей диагностики и ремонта.

**!** Не эксплуатируйте неисправную варочную поверхность

## ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Рис.1

Варочная панель состоит из следующих частей (Рис.1):

1. Конфорки с газовыми нагревательными элементами.
2. Оформление рабочего стола варочной поверхности: нержавеющая сталь.
3. Панель управления.

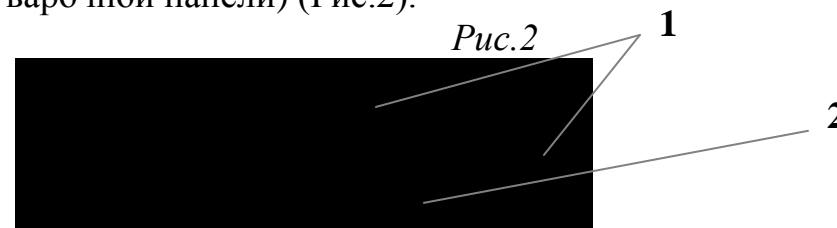
## КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект Варочной поверхности входят:

- ✓ Комплект крепежа варочной поверхности к столешнице.
- ✓ 4 газовые горелки
- ✓ 4 эмалированные крышки горелок.
- ✓ 2 эмалированные решётки .
- ✓ Инструкция.
- ✓ Гарантийный талон.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модель **604 FTI A/S** имеет механическую панель управления (т.е. пластиковые переключатели режимов работы варочной панели) (Рис.2).



1. Регулятор интенсивности работы варочной поверхности.
2. Указатель расположения выбранной конфорки.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная поверхность **604 FTI A/S** оборудована механической панелью управления.

Подача газа к горелкам осуществляется сразу же, после поворота регулятора работы варочной поверхности против часовой стрелки.

Необходимо сочетать поворот регулятора работы варочной поверхности против часовой стрелки, с поднесением открытого огня к пламярассекателям горелки.

Увеличение мощности производится с помощью поворота регулятора мощности варочной панели против часовой стрелки.

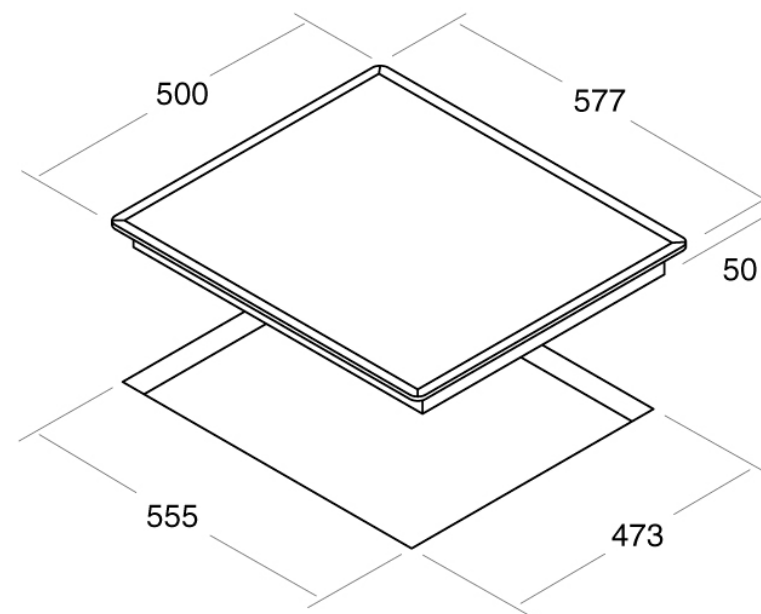
Уменьшение мощности производится с помощью поворота регулятора мощности варочной панели по часовой стрелке.

## УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Вырез в столешнице делается по внутреннему периметру варочной панели, с прибавлением 10 мм. к внешнему краю, по всему периметру. (Рис.3)

*Рис.3*

Крепление к мебели производится при помощи крепежных скоб, которые поставляются в качестве комплектующих.



Для более плотного прилегания варочной панели к столешнице, по периметру варочной поверхности наносится силиконовый герметик или уплотнитель.

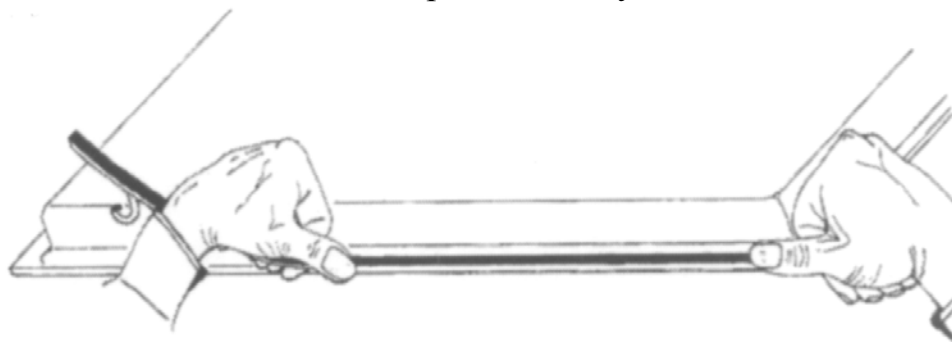


Рис.4

В нижней части варочной панели уже проделаны отверстия, в которые вставляются самозавинчивающиеся пластинки, на которые навинчиваются специальные винты с блокирующими крепежными скобами. (Рис.5)

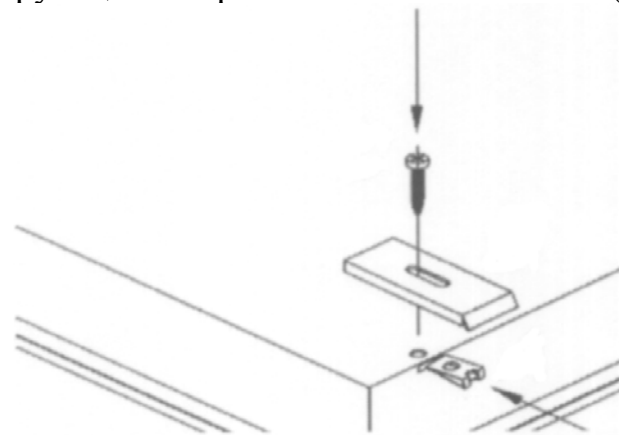


Рис.5



#### Внимание:

- установка варочной поверхности, должна производиться только специалистом в области монтажа и подключения электрических варочных поверхностей;

- данное изделие не оборудовано устройством для удаления продуктов сгорания. Его рекомендуется устанавливать в помещениях с достаточной вентиляцией в соответствии с действующими нормами. Для обеспечения горения требуется не менее

**2,0 мЗ/ час на каждый киловатт мощности. См. таблицу мощностей конфорок;**

**- при длительной работе, варочные поверхности нагреваются, поэтому окружающие материалы должны быть слабо-горючими и чувствительными к температурам не менее 100°;**

**- изготовитель снимает с себя всякую ответственность при несоблюдении всего вышеизложенного и обычных правил техники безопасности;**

**- в случае повреждения сетевого шнура, он должен быть заменен другим, предоставленным изготовителем или сервисным центром.**

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ**

**! Перед выполнением каждой операции отключите изделие от электропитания.**

Для обеспечения длительного срока службы варочной панели необходимо периодически выполнять ее тщательную общую чистку, имея в виду следующее:

- кусочки пищи и пятна жира удаляйте с варочной поверхности с помощью специального скребка или губки;

- стеклянные, стальные и/или эмалированные детали следует чистить соответствующими средствами (имеющимися в торговле), не являющимися абразивными или едкими. Не используйте средства на хлорной основе (отбеливатели и т.д.);

- после уборки поверхности с помощью чистящих средств рекомендуется протереть поверхность влажной тканью и высушить чистой тряпкой;

- не оставляйте на рабочем столе кислые или щелочные субстанции (уксус, соль, лимонный сок и т.д.).





**Внимание:**

- для ухода за варочной панелью не используйте абразивные моющие средства и металлические губки;

- в случае попадания на варочную поверхность кусочков фольги, пластиковых материалов, сахара и сладкой пищи необходимо сразу же удалять их специальным скребком или губкой, чтобы избежать возможных повреждений на поверхности.

**ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ РАЗРАБОТАНО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В БЫТУ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ТРАВМ ИЛИ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА, ВЫЗВАННЫХ НЕВЕРНЫМ МОНТАЖОМ, ИЛИ НЕПОДОБАЮЩЕЙ, ОШИБОЧНОЙ ИЛИ ЗАВЕДОМО АБСУРДНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ.**