

Стеклокерамическая монтируемая нагревательная плита

Уважаемый покупатель!

Стеклокерамика монтируемая нагревательная плита предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

Для упаковки изделий мы используем экологически чистые материалы, которые можно повторно использовать, хранить или уничтожать без нанесения вреда окружающей среде.

Такая упаковка имеет соответствующее обозначение.

Руководство по эксплуатации

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для потребителя. В нём описывается кухонный аппарат, а также управление им. Руководство охватывает различные типы стеклокерамических нагревательных плит, потому оно содержит также описание функций, которых Ваш аппарат не имеет.

Руководство по подключению к электросети

Подключение должно проводиться согласно разделу "Подключение к электросети", а также согласно действующим предписаниям и стандартам.

Подключение может производиться только специалистом соответствующей квалификации.

Табличка

Табличка с основными техническими данными прикреплена к основанию аппарата.

Противопожарной защиты

Это означает, что с обеих сторон стеклокерамической плиты могут быть установлены элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте может находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.

Важные указания	24
Подключение к электрической сети	24
Основное приспособление датчиков к окружающей среде	
Схема подключения	
Монтаж нагревательной плиты.....	25
Важные указания	
Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты	
Поступок монтажа	
Стеклокерамическая нагревательная плита	26
Посуда.....	27
Экономия электроэнергии	
Управление местами варки	28
Поле для управления	
Управление	
Автоматика варки	
Функция блокировки	
Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью	40
Технические данные	41

Δ Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электрической сети только специалист соответствующей квалификации.
- В течение работы отдельные части аппарата нагреваются (около мест приготовления пищи). Следите затем, чтобы дети не задерживались у аппарата и своевременно уведомите их об опасности ожогов.
- Перегретый жир может быстро загореться. Поэтому приготавливайте блюда с жиром или маслом (напр. картофель фри) осторожно и под постоянным контролем.
- Не рекомендуется включать места приготовления пищи, если на них нет посуды.
- Аппарат не следует употреблять для нагревания помещений.
- Стеклокерамическую плиту не следует употреблять в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить на поверхности царапины.
- Запрещается приготовление пищи в алюминиевой или пластмассовой посуде на горячих местах приготовления пищи. Не кладите никакие пластмассовые предметы или алюминиевую фольгу на стеклокерамическую плиту.
- Если недалеко от данного аппарата находится другой электрический аппарат, подключённый к штепсельной розетке, то обращайте внимание на то, чтобы его присоединительный кабель не прикоснулся к горячим местам приготовления пищи.

- Не сохраняйте под аппаратом чувствительных к температуре предметов, напр. средств для чистки, распылителей и т.д.
- Не пользуйтесь треснувшей или разбитой стеклокерамической плитой. Если увидите царапину, то сразу отключите аппарат от электросети.
- В случае неисправности немедленно отключите аппарат от электросети и позвоните сервисную службу.
- Аппарат запрещается чистить с помощью пароочистителя или пароочистителя, работающего под высоким давлением.



Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.
Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Подключение к электрической сети

- Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации. Защита электропроводки должна быть выполнена в соответствии с действующими предписаниями.
- Соединительные клеммы доступны при открытии крышки соединительной коробки.
- Перед подключением необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в таблице, напряжению сети.
- Табличка с техническими данными стеклокерамической нагревательной плиты прикреплена к её основанию.
- Аппарат предназначен для присоединения на переменный ток AC 230 В.
- В электропроводке предусмотрена распределительная установка, которая отделяет аппарат от сети во всех полях и расстояние между контактами, которое в открытом положении составляет минимум 3 мм. Подходящи предохранители, защитные переключатели тока и т.д.
- Подключение должно быть выполнено с учётом проводимости тока в электропроводке и предохранителях.
- Это означает, что с обеих сторон стеклокерамической нагревательной плиты могут быть установлены элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте должен находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.
- Токопроводящие и изолированные части аппарата после монтажа должны быть надёжно защищены во избежание возможного прикосновения.
- Расстояние между стеклокерамической нагревательной плитой и кухонной вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в руководстве по монтажу вытяжки.
- Под стеклокерамическую монтируемую нагревательную плиту невозможно встроить ящик кухонного гарнитура.

Основное приспособление датчиков к окружающей среде

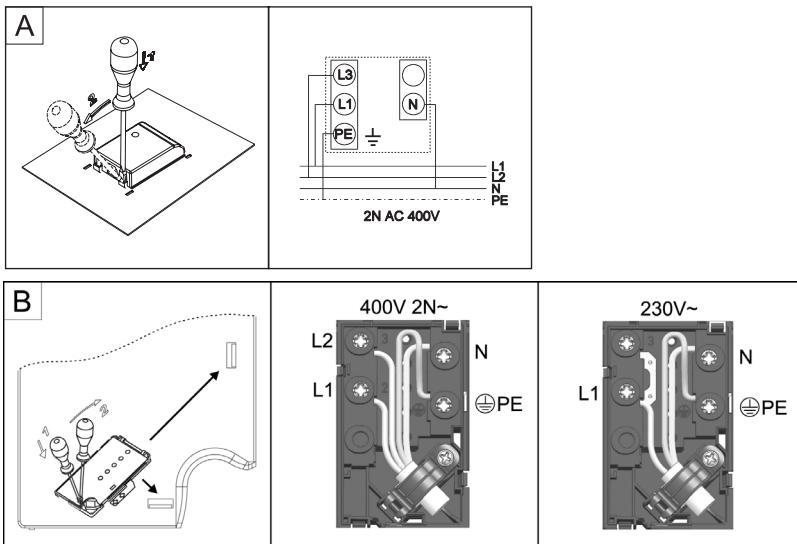
Для обеспечения оптимальной функции датчиков после каждого подключения к сетевому напряжению автоматически произойдёт основное приспособление. На всех индикаторах появится знак “+”. После

успешного основного приспособления будет звучать звуковой сигнал, все индикаторы выключатся и вам даётся возможность управления вашим местом приготовления пищи. В течение процедуры приспособления не может быть на датчиках никаких предметов. В противном случае подготовка плиты к работе прервётся до тех пор, пока не устранит эти предметы. В это время невозможно управлять местами приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ!

Перед каждым вмешательством в работу аппарата всегда следует отключать аппарат от сети. Принимая во внимание ваше сетевое напряжение необходимо аппарат подключить по указанной схеме. Защитный провод (PE) подключите к клемме, обозначенной знаком заземления \ominus . Кабель подключения необходимо вести через разъемное устройство, которое защищает кабель от вытаскивания. По окончании подключения включите все нагревательные элементы приблизительно на 3 минуты с целью проверки их работы.

Схема подключения



ПРИМЕЧАНИЕ! В некоторых типах клеммных колодок перемычки установлены между клеммами 4 и 5, но других вложены в отдельный карман, расположенный на колодке. Винты клемм на данных колодках уже откручены. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.

Для подключения можно употреблять:

- резиновые кабели подключения типа H05 RR-F 4x1,5 с маркованным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом
- ПВХ изолированные кабели подключения типа H05 VV-F 4x1,5 с маркованным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом, или
- другие равноценные и более качественные кабели.

Монтаж нагревательной плиты

Важные указания

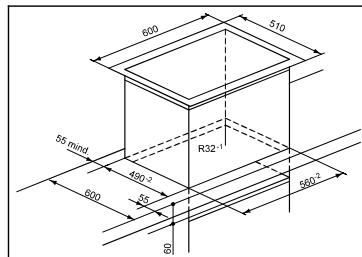
- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети только специалист соответствующей квалификации.
- Облицовочная фанера либо облицовки из других материалов встроенного кухонного гарнитура

должна быть обработана термостойкими kleями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость применяемых kleев может привести к изменению внешнего вида облицовки.

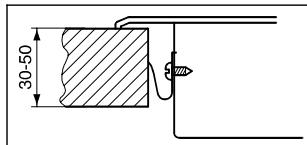
- Нагревательная плита соответствующая для встройки в рабочую плиту над элементом кухонного гарнитура ширины 600 мм и больше.

- Нижний элемент не должен быть снабжен ящиком. Если элемент имеет вмонтированную горизонтальную перегородку, она должна находиться в расстоянии 60 мм от нижней рабочей поверхности. Помещение между перегородкой и местом варки должно быть пустым и в нем не сохраняются предметы.
- Высящие элементы должны быть монтираны на такой высоте, что не влияют на рабочий процесс.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой должно быть не менее чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Наименьшее расстояние – 650 мм.
- Наименьшее расстояние между краем аппарата и соседним высоким элементом должно быть не менее 40 мм.
- Применение на рабочих плитах замыкающих планок из плотного дерева, предназначенных для мест варки разрешено, когда минимальное расстояние останется таким же, каким оно указано на рисунках по проведению монтажа.
- Минимальное расстояние между монтируемой плитой и задней стенкой обозначено на рисунке по проведению монтажа нагревательной плиты.
- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30 - 50 мм.
- Если в элементе кухонного гарнитура под встраиваемой варочной панелью находится ящик, необходимо установить под варочной панелью и над ящиком дополнительную горизонтальную перегородку высотой 6 см.

Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты



Поступок монтажа



- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- Прилагаемые прикрепительные части 4 (или 6 для некоторых моделей) с прилагаемыми винтами 4 (или 6 для некоторых моделей) привейте к передней и задней стенке нагревательной плиты на приготовленное отверстие и вырез.
- Нагревательную плиту подключите к электросети (смотри руководство по подключению нагревательной плиты к электросети).
- Нагревательную плиту необходимо вставить в вырезанное отверстие.
- Нагревательную плиту со всей силой сверху вниз прижать к рабочей плите.

Стеклокерамическая нагревательная плита

Стеклокерамическая нагревательная плита имеет четыре поля нагревания. Поверхность плиты ровная, без краёв, где могли бы накапливаться загрязнения.

- Поле нагревания быстро достигает установленную мощность или температуру нагрева, однако места вокруг горячих нагревательных полей остаются холодными.
- Стеклокерамическая плита устойчива к температурным изменениям.
- Стеклокерамическая плита устойчива к механическим ударам, даже несколько грубое обращение с посудой на поверхности плиты не может вызвать повреждений на её поверхности.
- Стеклокерамическую плиту не следует употреблять в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить на поверхности плиты царапины.

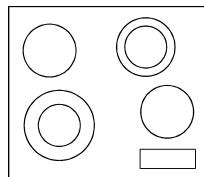
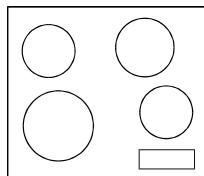
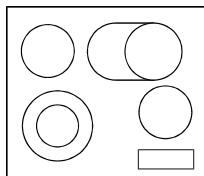
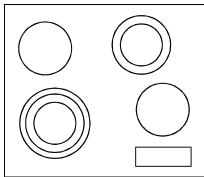
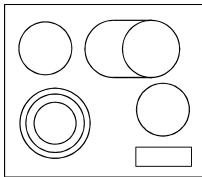
• Запрещается приготовление пищи в алюминиевой или пластмассовой посуде на горячих местах приготовления пищи. Не кладите никакие пластмассовые предметы или алюминиевую фольгу непосредственно на стеклокерамическую плиту.

- Не приготавливайте кофе в кофеварке во избежание возможных повреждений стеклокерамической поверхности из-за слишком маленького диаметра дна посуды.

Помните!

Не пользуйтесь треснувшей или разбитой стеклокерамической плитой. Падение предмета с острыми краями непосредственно на плиту может стать причиной перелома плиты. Последствия видны сразу же или обнаружатся через некоторый промежуток времени. Если увидите какую-нибудь царапину, то сразу отключите аппарат от электрической сети.

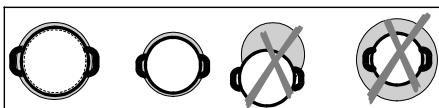
Если по горячей поверхности плиты рассыпался сахар или пролилось очень сладкое блюдо, плиту необходимо, во избежание повреждений стеклокерамической поверхности, сразу же протереть или удалить сахар с помощью лезвия, даже если нагревательное поле ещё не охладилось. Не очищайте горячие стеклокерамические поверхности моющими средствами во избежание её повреждения.



Посуда

Применяйте посуду хорошего качества с ровным или стабильным дном.

- Во время приготовления пищи посуда должна находиться в центре места приготовления пищи.
- При приготовлении пищи в посуде из огнеупорного или термостойкого стекла или фарфора соблюдайте рекомендации производителя посуды.
- Если применяете кастрюлу под давлением (сковородку), следите за ней до тех пор, пока не будет достигнуто правильное давление. В начале места приготовления пищи должно работать с максимальной мощностью, а потом соблюдая рекомендации изготовителя сковородки, в нужный момент уменьшите рабочую мощность посредством соответствующего датчика.
- Когда варите на стеклокерамическом месте варки в посуде с високо излучающим (светящая металлическая поверхность) или толстым дном, тогда может время кипения увеличиться на несколько минут (до 10 минут). Если желаете вскипеть большое количество жидкости, то рекомендуется употребить посуду ровным темным дном



Место приготовления пищи может оказаться повреждённым:

- Если Вы оставите его включенным на длительное время без посуды или поставите на него пустую посуду.
- Если Вы употребляете несоответствующую посуду, например, посуду с неровным, неустойчивым дном или посуду слишком маленького диаметра (напр.кофеварку).

- Не употребляйте керамической посуды во избежание повреждения ею стеклокерамической поверхности (царапины).
- Прежде чем установить посуду на место приготовления пищи, необходимо дно посуды вытереть насухо, чтобы обеспечить достаточную теплопроводность, а также чтобы не повредить само место приготовления пищи.

Экономия электроэнергии

- Дно посуды должно быть слегка вогнутым во внутрь, так как при этом посуда хорошо проводит тепло от места приготовления пищи.
- Диаметры днищ кастрюль и сковород должны соответствовать диаметру места приготовления пищи. Если кастрюля слишком маленькая, это приводит к потере тепла, а место приготовления пищи может повредиться.
- Употребляйте крышку, если приготовление пищи это позволяет.
- Посуда должна быть соразмерной величины и соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к энергетическим потерям.
- Еду, требующую большого количества времени для её приготовления, готовьте в кастрюле под давлением (сковородке).
- Различные овощи, картофель и т.д. готовьте в небольшом количестве воды. При таком способе приготовления пищи блюда приготавливаются значительно быстрее обычного, однако при этом очень важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После того, как еда закипит, поверните кнопку в положение, при котором степень нагревания нагревательного поля обеспечивает медленное кипение.
- Место приготовления пищи выключите приблизительно за 5-10 минут до конца варки или жаренья.

Управление местами варки

Поле для управления

Датчик включения дополнительного нагревательного круга

Сигнальная лампочка (LED) второго нагревательного круга (поле варки 4)

Сигнальные лампочки (LED) второго и третьего нагревательного круга (поле варки 2), только у некоторых моделей

Индикатор степени мощности поля варки (0...9), сигнализация остатка теплоты "Н" и сигнализация включенной автоматики варки "•"

Датчик временного включателя (таймер)

Индикатор представления времени

Сигнализация временно управляемого поля варки

Поле варки

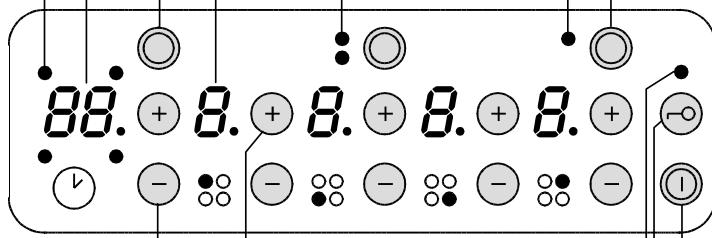
(-) датчик

(+) датчик

Сигнализация включенной блокировки

Датчик включения /выключения блокировки

Датчик включения/выключения главного переключателя



На рисунках датчики показаны затененно, а индикаторы черного цвета.

Управление

При всяком подключении к напряжению (также после перерыва напряжения) автоматически приспособится к условиям в окружающей среде, чтобы обеспечится оптимальная функция датчиков и управление.

После успешного приспособления на индикаторах на несколько секунд появляются знаки "-", которые потом исчезнут. Появится звуковой сигнал, подтверждающий готовность к работе.

В течение приспособления датчики не должны быть покрыты предметами. В том случае поступок приспособления прервется и покажется дефект. Аппаратом невозможно управлять.

Стеклокерамическое место варки оборудовано электронными датчиками, которые включают и выключают функцию, когда обозначенное поле тронуте пальцем. Каждое включение подтверждает звуковой сигнал.

Следите за тем, чтобы соприкасаться только к одному полю и на короткое время (прибл. 1 секунду). Если одновременно тронуте нескольких датчиков, внесение не принято. При долговременном прикосновении датчиков активируется функция, являющая дефект и аппарат выключится.

На поверхность датчиков не кладите предметы (сообщение дефекта), и посуды, так как горячая посуда может повредить датчики. Следите за тем, чтобы была поверхность датчиков всегда чиста.

Включение места варки

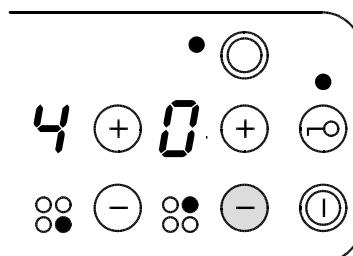
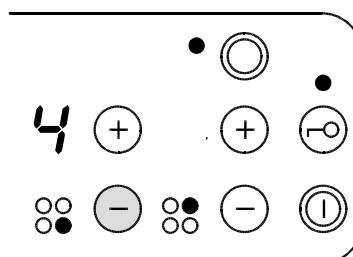
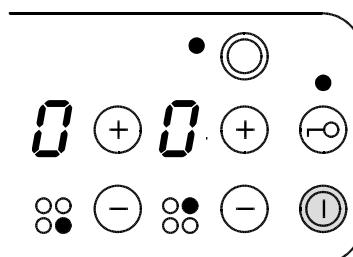
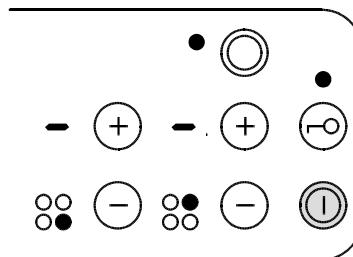
Когда место варки не работает, тогда все нагревательные поля выключены и индикаторы не горят.

Прикосновением главного датчика включите место варки и на всех индикаторах на 10 секунд появится "0". Сейчас можете с помощью датчиков (+) или (-) установить желаемую степень варки (см. Установление степени варки) отдельного нагревательного поля.

Если в этих нескольких 10 секундах не включите никакого нагревательного поля, место варки выключится. Появится короткий предупредительный звуковой сигнал.

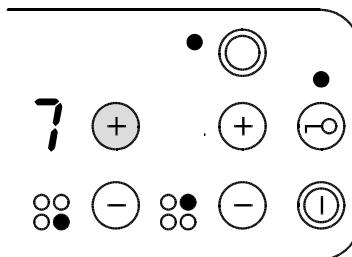
Включение места варки

После включения места варки с помощью главного датчика можете в следующих 10 секундах, пока индикаторы горят, активированием (-) или (+) датчиков включить выбранное нагревательное поле и установить степень варки. Если в 10 секундах не выберете степени варки, то индикатор "0" угаснет и нагревательное поле выключится.



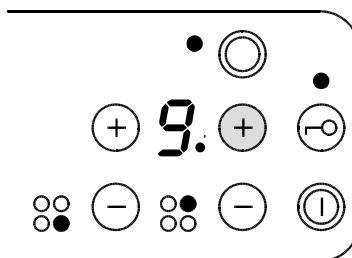
Установление степени варки

Пока индикаторы горят, можете с помощью датчиков (-) или (+) установить степень варки (1...9) и её по необходимости изменять. С помощью датчика (+) степень варки постепенно увеличивается до степени "9", посредством (-) датчика уменьшается до "0" (нагревательное поле выключится). Если установление начнете датчиком (-), то степень варки сразу на "4", а если начнете датчиком (+), то степень варки на "9 •", тем активируется также автоматика варки (см.главу о автоматике варки). Когда одно из нагревательных полей включено, тогда на остальных индикаторах угаснет представление "0". Если желаете включить следующее нагревательное поле, при активировании "+" или "-" датчика вначале появится "0", при повторном прикосновении можете выбрать желаемую степень одним из принадлежащих датчиков.



Автоматика варки

Активированием этой функции будет работать место варки определённое время в зависимости от выбранной степени максимальной мощностью, по истечении этого времени переключится на выбранную степень варки (см. таблицу). Автоматику варки возможно включить на каждом месте варки, для всех степеней варки кроме для "9".



Автоматику варки можете активировать при включенном месте варки прикосновением датчика "+", при тем кроме индикатора с указанной степенью "9" появится десятичная точка (•). В 10 секундах можете с помощью датчика (-) выбрать степень варки (8...) для продолжения варки. Десятичная точка горит все время пока функция включена. С помощью датчиков (+) и (-) можете в любое время изменить степень продолжения варки. Если в 10 секундах не выберете другую степень продолжения варки, то автоматика варки выключится. Десятичная точка угаснет.

Степень продолжения варки	Время варки в секундах при макс.мощности
1	82
2	164
3	246
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164

Когда время, указанное в таблице пройдет, тогда функция выключится и десятичная точка угаснет.

Автоматику варки можете в любое время выключить датчиком (-), установлением степени варки на "0".

Включение дополнительных нагревательных полей

(нагревательное поле 2 и 4)

При включенном нагревательном поле (2 и 4) можете включить дополнительный нагревательный круг нажатием соответствующего датчика (см. рисунок поля управления). Сигнальная лампочка (LED) над индикатором показывает включенный дополнительный круг. Сейчас можете выбирать степень варки для обоих кругов вместе. Дополнительный круг можете выключить повторным нажатием датчика или уменьшением степени варки на "0" или выключением нагревательного поля одновременным нажатием датчиков (+) и (-), или также выключением аппарата с помощью главного переключателя.

Включение второго нагревательного круга

Нагревательное поле имеет (4) право сзади дополнительный нагревательный круг, который включите прикосновением датчика для включения дополнительного круга. Включенный дополнительный круг сигнализирует сигнальная лампочка над индикатором.

Включение третьего нагревательного круга

(только у некоторых моделей)

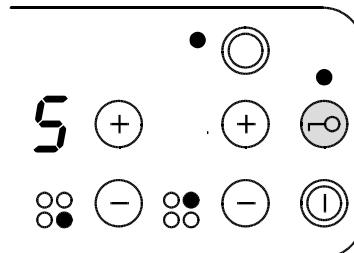
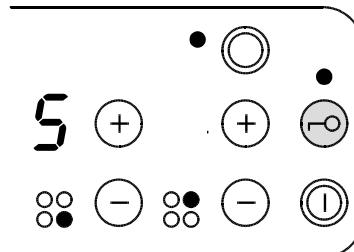
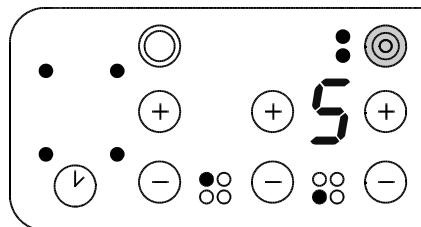
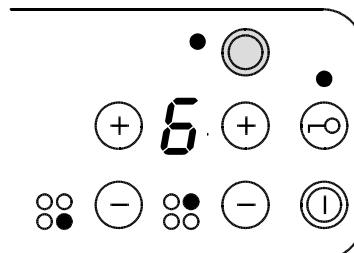
Нагревательное поле имеет (2) лево спереди два дополнительных нагревательных круга. Для включения второго круга нажмите соответствующий датчик (лево сверху). Горит сигнальная лампочка над индикатором (LED). Для третьего круга снова нажмите датчик и дополнительно загорит ещё одна сигнальная лампочка (LED). Оба дополнительных круга выключите повторным нажатием датчика. Круги можете выключить, если выключите нагревательное поле или все место варки.

Функция блокировки

Эта функция служит для защиты места варки от случайного включения или изменения степеней варки детьми или домашними животными.

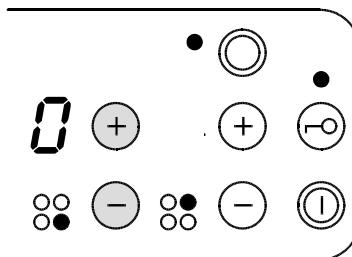
Блокировку включите нажатием прибл. 3 секунды соответствующего датчика, при тем изнад индикатора на несколько секунд включится сигнальная лампочка (LED). Блокировку можете активировать, если место варки включено или выключено. Блокировка предупреждает активирование всех датчиков кроме датчика выключения главного переключателя и датчика блокировки. Если место варки блокировано, возможно выключить все нагревательные поля датчиком главного переключателя, а блокировка останется активной. Если желаете во время блокировки активировать одного из датчиков, сигнальная лампочка блокировки засветится на несколько секунд. Если нагревательное поле временно управляет, установленное время в

течении блокировки нормально вычисляется, по истечении нагревательное поле выключится, при тем появится троекратный звуковой сигнал. Блокировку можете выключить нажатием датчика, что подтвердит короткий звуковой сигнал. Сигнальная лампочка (LED), находящаяся над датчиком угаснет.



Выключение нагревательного поля

Одно нагревательное поле можете выключить нажатием датчика (-), пока не достигнете степень "0", или немедленно одновременным нажатием принадлежащих датчиков (+) и (-). Нагревательное поле выключится по истечении установленного времени на переключателе времени. На индикаторе на несколько секунд появится "0", потом нагревательное поле выключится, на индикаторе покажется остаток теплоты "H".



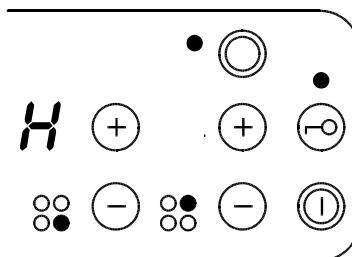
Индикаторы остатка теплоты

Сразу после выключения горячего места варки или всего места варки на индикаторе покажется "H" в виде сигнализации "нагревательное поле - горяче". Время сигнализации вычислено относительно степени и зависит от того, сколько времени было включено отдельное нагревательное поле.

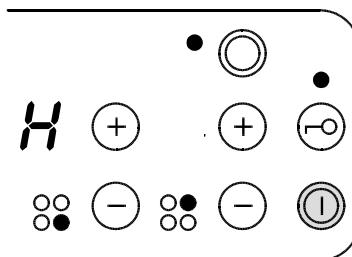
В то время нельзя соприкасаться к нагревательному полю или поместить на него предметы, чувствительные на теплоту.

Опасность ожогов!

Когда поверхность охладится, индикатор угаснет и возможно соприкасаться к нагревательному полю без опасности.



Из-за предупредительных причин в течение перерыва сетевого напряжения сохранится представление остатка теплоты в памяти и при появлении сетевого напряжения ещё светит, пока истечет вычисленное время предыдущей работы. Место варки может быть полностью охлаждено, на индикаторе ещё светит "H", в случае если было напряжение дольше времени прервано. Возможно также, что перерыв не продолжался дольше времени и место варки ещё горячо, поэтому рекомендуется осторожность.



Выключение всего места варки

Прикосновением датчика главного переключателя выключите все место варки. Появится звуковой сигнал и все индикаторы угаснут кроме для горячих нагревательных полей и на индикаторах светится "H" как представление остатка теплоты. Когда на всех нагревательных полях выбранные степени "0", или это достигается истечением установленного времени, все место варки выключится по истечении десять секунд и активируется представление остатка теплоты "H".

Временная функция (таймер)

После включения места варки у вас две возможности применения временной функции, а именно:

1. вычисление времени без функции выключения,
2. временное установление работы выбранного нагревательного поля.

Таймер возможно при включенном месте варки активировать нажатием датчика переключателя времени, представление "00". Возможно установить время между 1 и 99 минут и активированием датчиков "+" или "-" всякий раз изменить в минутных шагах. При соприкосновении к датчику дольше время установки быстрее изменяются, в 5-минутных шагах.

Вычисление установленного времени

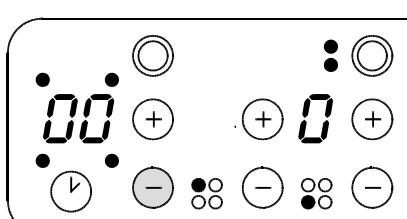
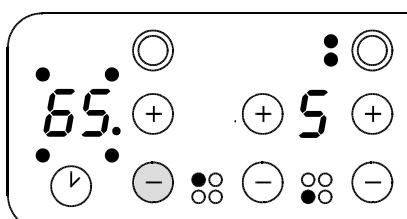
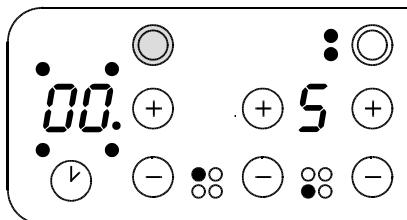
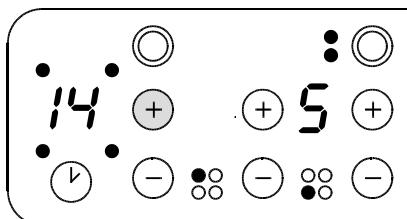
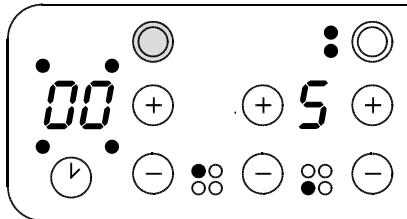
Активированием таймера, представление "00", включится вычисление установленного времени. Датчиком (+) начнется представление с одной минутой и продолжается в однominутных шагах. При соприкосновении к датчику (-) представление поставится »99« минут. Нажатием датчика (+) или (-) выберете желаемое время. По истечении нескольких секунд звуковой сигнал обозначит начало вычисления. Величина установленного времени можете изменять. По истечении выбранного времени появится звуковой сигнал и пульсирующее представление "00", что можете выключить нажатием любого датчика.

Временно управление выбранным нагревательным полем

Эта функция обеспечивает выбор времени работы для любого нагревательного поля. По истечении этого времени нагревательное поле автоматически выключится. Настройка возможна только для одного нагревательного поля одновременно и оно должно быть включено. Включите таймер нажатием датчика для таймера. Повторным соприкосновением датчика таймера при представлении времени включится десятичная точка и представление, показывающее которое нагревательное поле временно управляемся. Если включено несколько нагревательных полей, выберите желаемое нагревательное поле многоразовым нажатием датчика таймера, а индикатор покажет моментально выбранное временно управляемое нагревательное поле. Когда выбрали нагревательное поле установите с помощью датчиков "+" и "-" желаемое время варки.

По истечении выбранного времени выбранное нагревательное поле выключится автоматически, представление времени несколько секунд мерцает, появится звуковой сигнал. На индикаторе степени мощности нагревательного поля покажется "0". По нескольких секундах активируется сигнализация остатка теплоты "H".

Нагревательное поле, которое не управлялось временно, нормально работает.



Ограничение длительности работы

Для большой безопасности при работе ваше место варки оборудовано ограничителем длительности работы для каждого отдельного нагревательного поля. Длительность работы зависит от последнего установления степени варки.

Если степень варки не изменяете дольше времени, то нагревательное поле по истечении определённого времени зависимо от установки степени варки (большая установка – меньше времени – см.таблицу), автоматически выключится.

Степень варки	Максимально время варки в часах
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Особые предупреждения и сообщение дефектов

Если (-) и (+) датчики нажмете одновременно, то поле выключится.

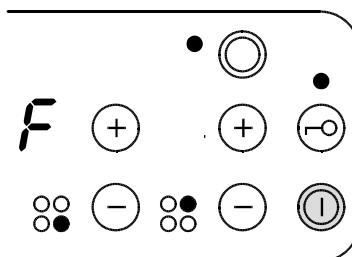
Если все степени варки на "0", место варки по истечении 10 секунд выключится.

Если любой датчик активирован больше 10 секунд, место варки выключится, появится звуковой сигнал, на индикаторе появится пульсирующий знак "F".

Если несколько датчиков покрыто предметом или поверхность полита перекипелой жидкостью, место варки выключится.

Дефект может появиться при приспособлении во время включения или работы. При появлении дефекта на индикаторах покажется соответствующая комбинация знаков. Если дефект не можете устранить, то зовите сервисную службу.

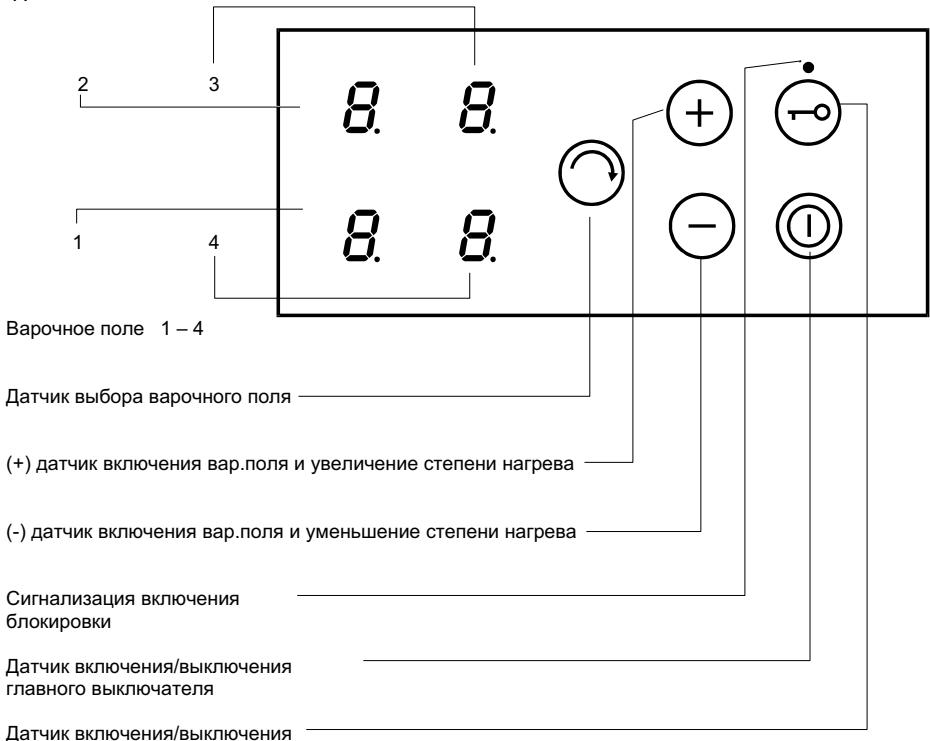
В случае, если появится дефект во время работы, место варки автоматически выключится. Покажется пульсирующий знак "F" на индикаторе, на поле которого появился дефект. Одновременно появится на несколько секунд звуковой сигнал, который повторяется на каждые 30 секунд. По истечении 15 минут выключится звуковой сигнал.



Управление варочными плитами

Управляющее поле

Индикатор степени мощности варочного поля (0...9), сигнализация остатка тепла "H" и сигнализация включения варочной автоматики "A"



Управление

После каждого подключения к сети (также после выключения тока) производится автоматическая подгонка к условиям среды, с целью обеспечения оптимальной функции датчиков и управления.

После успешной подгонки на индикаторах изображаются знаки "—", которые остаются на несколько секунд и затем исчезают. Аппарат подготовлен к эксплуатации.



В течение подгонки чувствительное поле не должно быть перекрыто никаким предметом. В противном случае, процесс подгонки прекращается и производится оповещение об ошибке. На всех индикаторах изображается знак "F". Аппаратом нельзя управлять. Стеклокерамическая варочная плита оборудована с электронными датчиками, которые включают/выключают определенную функцию посредством нажатия пальцем на обозначенное поле.

Особое внимание обратите на то, чтобы всегда нажимать на одно чувствительное поле, только на короткое время (примерно 1 секунда). В случае нажатия на несколько датчиков одновременно, ввод не принимается. В случае более длительного нажатия на датчики активируется функция обработки ошибки, причем аппарат выключается из работы.

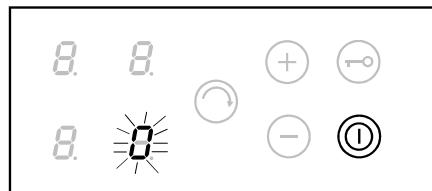
Не допускается размещать предметы на чувствительных поверхностях (оповещение об ошибке), а также не допускается размещать сосуды, так как горячие сосуды могут вызвать повреждения датчиков. Нужно следить за тем, что поверхности датчиков всегда очищены.

Включение варочной плиты

Во время неработы варочной плиты, все варочные поля выключены и индикаторы не светят.

Нажатием на главный датчик включается в работу варочная плита и на индикаторе **варочного поля 4** изображается мигающий знак "0", который останется на время 10 секунд. Другие индикаторы не освещены. Если главный датчик активирован более чем 2 секунды, варочная плита выключается и ее

нужно снова включить. Настройка требуемой варочной позиции варочного поля производится посредством активирования датчика (+) или (-), в течение 10 секунд после включения отн., выбора варочного поля.



Выбор варочного поля

Активированием датчика выбора варочного поля выберется следующее варочное поле в направлении часовой стрелки. **Начинается с варочным полем 4.** Индикатор мигает 10 секунд с момента выбора поля и степени нагрева. Действующее поле распознается на основе мигания позиции настройки. Если активирован датчик (+), была выбрана настройка "9", причем активируется также варочная автоматика. Степень нагрева возможно уменьшить посредством нажатия короткими интервалами на датчик (-). Если нажимают на датчик на более длительное время, настройка уменьшается побыстрее. Если варочное поле включается с помощью датчика (-), выберется настройка "4". В последующем, настройку можно уменьшить или увеличить с помощью датчика (-) или (+). Если датчик выбора поля активируется еще один раз, выберется следующее поле в направлении часовой стрелки, что изображено миганием индикатора.

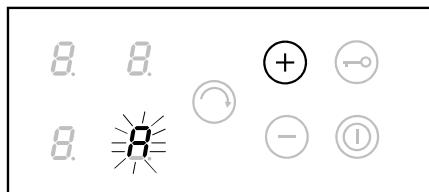
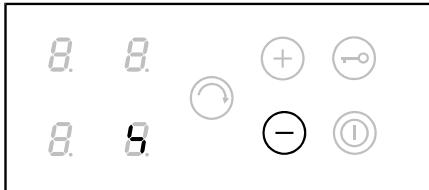
Если действует только одно поле и активируется датчик выбора варочного поля, то действующее поле выберется непосредственно. Если действуют несколько варочных полей, то всегда прежде всего выберется варочное поле 4.



Включение варочного поля

После выбора варочного поля и когда на индикаторе мигает "0", вы можете в течение 10 секунд выбрать степень нагрева с помощью датчиков (+) или (-). На индикаторе мигает выбранный степень, а по истечению 10 секунд выбранный степень принимается.

Если выбора варочной степени не будет выполнить в течение 10 секунд, то знак "0" на индикаторе исчезает и варочное поле выключается.



Активация вароч.автоматики

Активированием этой функции варочное поле будет действовать с наибольшей мощностью, на определенное время и зависимо от выбранного степени нагрева; по истечению этого времени поле будет переключиться на выбранный степень дальнейшего варения (см. таблицу). **Возможно включение варочной автоматики на каждом варочном поле и для всех варочных позиций, кроме позиции "9".**

Выбор требуемого варочного поля выполните с помощью датчика выбора. Мигает знак "0". Нажатием на датчик (+) активируется варочная автоматика. Варочная автоматика станет недействующей, если не производится изменение настройки "9" в течение 10 секунд. Варочная автоматика останется действующей, если производится изменение настройки на значения от "8" до "1", в течение 10 секунд. В этом случае настройка "9" прежде всего должна быть уменьшена датчиком (-), затем настройку возможно увеличить датчиком (+). В последующем, на индикаторе изображается "A", который находится на индикаторе в течение действия варочной автоматики. **На позиции нагрева "9" варочная автоматика не действует.**

Для проверки настройки степени подогревателя с действующей варочной автоматикой, нужно нажать на датчики (+) или (-). На индикаторах каждого варочного поля с активированной и действующей автоматикой изображается отрегулированый степень.

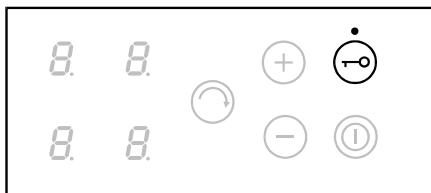
Позиция дальнейшего варения	Время варения в секундах при наибольшей мощности
1	82
2	164
3	246
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164

По истечению указанного в таблице времени, функция выключается и производится замена знака "A" с первоначально выбранной варочной позицией.

Обеспечена возможность выключения в любом времени варочной автоматики, посредством установки варочной позиции на "0" с помощью датчика (-).

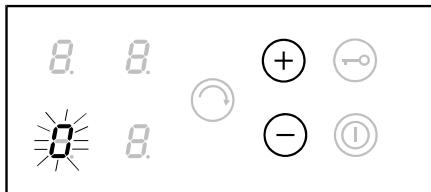
Функция блокировки

Эта функция обеспечивает защиту от случайного включения или изменения варочных позиций со стороны детей или домашних животных, и.т.д. Блокировку включают нажатием, примерно 2 секунды, на соответствующий датчик, причем над датчиком зажигается сигнальная лампочка (LED), которая светит на несколько секунд. Возможно активирование блокировки при выключенном или включенном варочной плите. Блокировка предотвращает от активирования всех датчиков, кроме датчика выключения главного выключателя и датчика блокировки. Если варочная плита блокирована, возможно только выключение всех варочных полей при помощи датчика главного выключателя; блокировка останется и далее в состоянии действия. Если в течение блокировки вы хотите активировать какой-то датчик, сигнальная лампочка блокировки снова зажигается и светит на несколько секунд.; тем самым, предупредит вас, что посагательства нельзя выполнить. Блокировку можете выключить в любое время посредством нажатия на датчик, причем сигнальная лампочка (LED), расположена над датчиком, погаснет.



Выключение варочного поля

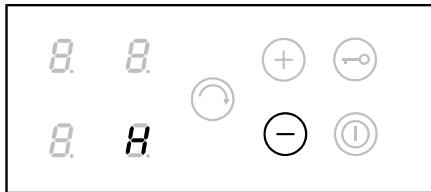
Выключение каждого действующего варочного поля отдельно производится нажатием на датчик (-), пока не добивается позиции "0", или же, немедленно, посредством нажатия на датчики (+) и (-) одновременно. На индикаторе на несколько секунд изображается "0", затем варочное поле выключается, а на индикаторе изображается показание остаточного тепла "H". Если хотите выключить недействующее варочное поле, то его сначала активируйте посредством нажатия на датчик выбора, затем поступайте в соответствии с описанным выше порядком.



Индикаторы остаточного тепла

Немедленно после выключения горячего варочного поля, или же, выключения комплектной варочной плиты, на индикаторе изображается "H" как сигнализация для "варочное поле в горячем состоянии".

Время сигнализации рассчитано применительно к выбранной позиции варения и продолжительности включения каждого варочного поля отдельно. В этом времени нельзя прикасаться к варочному полю, или же, устанавливать на него какие-то предметы, которые чувствительные к теплоте. Опасность от ожога!



Когда индикатор погаснет значит, что поверхность настолько охладилась, что вы можете без опасности прикоснуться к варочному полю.

При прекращении подвода эл.энергии изображение горячего поля H выключается.

Выключение комплектной варочной плиты

Нажатием на датчик главного выключателя выключается из работы комплектная варочная плита. Все индикаторы погаснут, кроме индикаторов для варочных полей, которые еще находятся в горячем состоянии и на них светит "H", как показание остаточного тепла. После выбора позиции "0" на всех варочных полях, или же, по истечению отрегулированного времени, комплектная варочная плита по истечению 10 секунд выключается, затем активируется показание остаточного тепла "H".



Ограничение продолжительности работы

С целью обеспечения более высокого уровня безопасности ваша варочная плита оборудована с ограничителем продолжительности действия для каждого варочного поля отдельно. Продолжительность действия подогнана к последней настроенной варочной позиции.

Если варочной позиции не будете изменять на более длительное время, варочное поле будет автоматически выключиться, по истечению определенного времени и зависимо от настройки варочной позиции, (более высокая настройка – более короткое время – смотри таблицу).

Варочная позиция	Наибольшее время действия в часах
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

котором появилась ошибка, изображается знак "F".

Прекращение подвода эл.энергии

Очень короткие прекращения подвода эл. энергии не имеют влияния на настройки. В случае более длительных прекращений все функции выключаются. После повторной подгонки к условиям среды аппарат подготовлен к работе.

Особые предупреждения и оповещение об ошибках

Варочное поле выключается посредством нажатия на датчики (-) и (+) одновременно.

Варочная плита по истечению 10 секунд выключается, если все варочные позиции установлены на "0".

Варочная аплита выключается и на индикаторах изображается мигающий знак "F", если любой датчик активирован более чем 10 секунд.



Варочная плита выключается в случае, если несколько датчиков перекрыты с каким-то предметом, или же, на поверхности находится перелипшая жидкость.

Ошибка может произойти в течение подгонки при включении или во время эксплуатации. В случае наступления ошибки, на индикаторах изображается соответствующая комбинация знаков. Если вы не можете устранить ошибку, рекомендуется позвать компетентную службу обслуживания.

В случае наступления ошибки во время эксплуатации, варочная плита автоматически выключается, причем на индикаторе поля,

Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

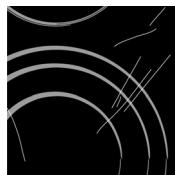


рис. 1



рис. 2



рис. 3



рис. 4



рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (**доjdитесь, пока она остынет**). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности.

Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальные средства, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений.

Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и дна

посуды, устранив возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).

Внимание: металлические губки, абразивные чистящие средствацарапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкые очистители (рис. 1 и рис.2).

Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)

Небольшие загрязнения можно устранив мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3).

Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств.

Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3).

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остывли (рис. 4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.

Чаще всего это результат пригорания остатков пищи, или использования алюминиевой или медной посуды. Такого рода воздействия сложно устранить полностью.

Внимание: вышеуказанные случаи носят т.н. «эстетический» характер, и не влияют на работу аппарата. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

Технические данные

Тип	SVK61TS	SVK62TS	SVK63TS	SVK66TS	SVK67TS
Электрическое присоединение	2N AC 400 V				
Рабочее напряжение	230 V, 50 Hz				
Тип переключателя	Электронные датчики				
Места приготовления пищи (Ø мм/кВт)	HL=HL-light нагревательный элемент				
Левое переднее	210/175/120/2,3/HL	210/175/120/2,3/HL	210/120/2,2/HL	210/2,3/HL	210/120/2,2/HL
Левое заднее	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Правое заднее	170X265/2,4/HL	180/120/1,7/HL	170/265/2,4/HL	180/1,8/HL	180/120/1,7/HL
Правое переднее	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Общая мощность подключения (кВт)	7,1	6,4	7,0	6,5	6,3

ОСТАВЛЯЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОТОРОЕ НЕ ВЛИЯЕТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ АППАРАТА.