

Стеклокерамическая нагревательная плита

RU

Уважаемый покупатель!

Стеклокерамическая монтируемая нагревательная плита предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

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

Такая упаковка имеет соответствующее обозначение.

Руководство по эксплуатации

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для потребителя. В нем описывается устройство вышеупомянутого кухонного аппарата- а, также управление им. Руководство охватывает различные типы типов стеклокерамических нагревательных плит- поэтому оно содержит также описание функций, которых Ваш аппарат не имеет.

Руководство по присоединени к электросети

Присоединение должно проводиться согласно руководству- прилагаемому к аппарату, а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Присоединение производится только специалистом соответствующей квалификации.

Табличка с падпись

Табличка с надписью с основными техническими данными прикреплена к основанию аппарата.

Важные указания..... 4

Технические данные..... 4

Стеклокерамическая наг
ревательная плита..... 5

Управление местами приготовления пищи ... 6

 Применение мест приготовления пищи

 Позиции ручек чправления нагревательных мест

 Переключатель для двухкругового места приготовления пищи

 Сигнальная лампочка

 Предупредительные лампочки "горячо"

Посуда 7

 Экономия электроэнергии

Очистка и повседневный уход за
стеклокерамической поверхностью..... 8

Монтаж стеклокерамической нагревательной
плиты (1)..... 9

 Размеры выреза для монтируемой нагревательной
 плиты

 Поступок монтажа

Монтаж стеклокерамической нагревательной
плиты (2)..... 10

 Важные указания

 Размеры выреза для монтируемой нагревательной
 плиты

 Поступок монтажа

Подключение аппарата 11

Подключение к э.л. сети 11

 Установочная плита для варки

 Заземление установочной плиты для варки

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 за тем, 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 (напрю картофель фри) осторожно и под постоянным контролем.
- Нерекommendуется 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 плиты 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, подключенный к штепсельной розетке, то обращайте внимание на то, чтобы его присоединительный кабель не прикаснулся к горячим местам приготовления пищи.
- Не пользуйтесь треснувшей или разбитой стеклокерамической плитой. Если увидите царапинубто сразу отключите аппарат от электрической сети.
- В случае неисправности немедленно отключите аппарат от электрической сети и позовите 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 можете 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.

Технические данные

Тип	SKP671-4 SKP64 1S	SKP653-0	SKP633-4	SKP621-4 SKP63 1S	SKP611-4	SKP693-0	SKP661-0 SKP661S	SKP641-4 SKP65 1S
Напряжение электрического	3N AC 400 V							
Номинальное Напряжение	230V, 50Hz							
Тип переключателя	S=ступенчатая регулировка мощности E=плавная регулировка мощности с регуляторами энергии							
Места приготовления пии (ø мм/кВт)	S= стандартный нагревательный элемент HL=HL-light нагревательный элемент							
Левое переднее	210/120/2,2/HL	180/1,7/S	210/2,1/S	210/120/2,2/HL	210/120/2,1/S	210/2,1/S	180/1,8/HL	210/2,1/HL
Левое заднее	145/1,2/HL	145/1,2/S	145/1,2/S	145/1,2/HL	145/1,2/S	145/1,2/S	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Правое заднее	180/120/1,7/HL	180/1,7/S	180/1,7/S	265x170/2,4/HL	265x170/2,2/S	180/1,7/S	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Правое переднее	145/1,2/HL	145/1,2/S	180/1,7/S	145/1,2/HL	145/1,2/S	145/1,2/S	145/1,2/HL	180/1,8/HL
Общая установленная мощность (кВт)	6,3	5,8	6,7	7,0	6,7	6,2	6,0	6,9

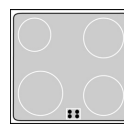
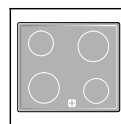
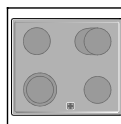
Стеклокерамическая нагревательная плита

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

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

ПОМНИТЕ!

- Не лзя употреблять треснувшей или разбитой стеклокерамической плиты. 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 какуюнибудь 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.



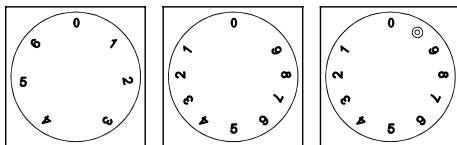
Управление местами приготовления пищи

Управление местами приготовления пищи производится с помощью ручек, смонтированных на панели управления аппарата.

На ручках мощность нагрева обозначена от 1 до 6 (ступенчатая регулировка мощности) или от 1 до 9 (плавная регулировка мощности с помощью регуляторов энергии). В положении 1 - мощность нагрева наименьшая, в положении 0 или 9 - наибольшая, в положении 0 - нагревание выключено. Промежуточную мощность нагревания выбираете и устанавливаете ступенчато или связано. При ступенчатых переключателях можете ручку вращать в обоих направлениях. При регуляторах энергии вращением ручки в направлении часовой стрелки мощность нагрева увеличивается, а вращением против часовой стрелки уменьшается.

Применение мест приготовления пищи

S	E	
0	0	Место приготовления пищи выключено
1	1-2	Поддержание заданной температуры и подогрев меньшего количества пищи
2	3-4	Подогрев
3	5-6	Подогрев и кипение, т.е. длительное приготовление большого количества пищи
4	7	Последовательное приготовление жареных блюд (омлеты и т.п.)
5	8	Жаренье в большом количестве жира или растительного масла
6	9	Быстрое нагревание



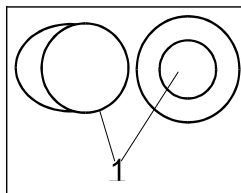
Позиции ручек управления нагревательных мест

- ○ левая передняя
- ○ левая задняя
- ○ правая задняя
- ○ правая передняя

Переключатель для двухкругового места приготовления пищи

При обычном вращении ручки для двухкругового нагревательного поля (1) происходит включение основного нагревательного поля (внутренний круг). В том случае, если Вы хотите включить всё нагревательное поле, поверните ручку до обозначения за номерами, пока не появится щелчок, а затем обратно в желаемое положение.

Для выключения всего нагревательного поля поверните ручку в положение 0.

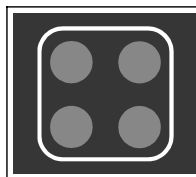


Сигнальная лампочка

Желтая лампочка загорается тогда, когда включено хотя бы одно место приготовления пищи. (У некоторых моделей функции желтой лампочки выполняет освещенный циферблат, расположенный над включенной ручкой управления.)

Предупредительные лампочки "горячо"

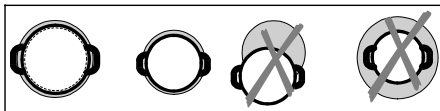
(только у некоторых моделей)
Стеклокерамические нагревательные плиты имеют на передней части плиты вмонтированные предупредительные лампочки "горячо".
Освещение отдельной лампочки сигнализирует о том, что принадлежащее нагревательное поле - горячее (опасность ожогов). По выключению нагревательного поля, лампочка "горячо" продолжает гореть до тех пор, пока температура нагревательного поля не опустится ниже 50°C.



Посуда

Применяйте посуду хорошего качества с ровным или стабильным дном.

- Во время приготовления пищи посуда должна находиться в центре места.
- При приготовлении пищи в посуде из огнеупорного или термостойкого стекла или фарфора соблюдайте рекомендации производителя посуды.
- Если готовите еду в кастрюле под давлением (скороварке), следите за ней дотех пор, пока не будет достигнуто нужное давление. В начале устанавливаете максимальную мощность нагрева места приготовления пищи, затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, в нужный момент поворачиваете ручку в низшее положение.
- Когда варите на стеклокерамическом месте варки в посуде с високо излучающим (светлая 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.



Нагревательное место 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 нагревательное место, необходимо дно посуды вытереть насухо, чтобы обеспечить достаточную теплопроводность, а также чтобы не повредить само нагревательное место

Экономия электроэнергии

- Дно посуды должно быть слегка вогнутым вовнутрь, так как при этом посуда хорошо проводит тепло от нагревательного места, т.е. места приготовления пищи.
- Диаметры дниц кастрюль и сковород должны соответствовать диаметру места приготовления пищи. Если кастрюля слишком маленькая, это приводит к потере тепла, а нагревательное место 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 (скороварке).
- Различные овощи, картофель ит.п. 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.

Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

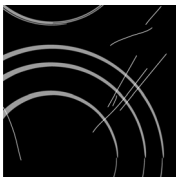


рис. 1

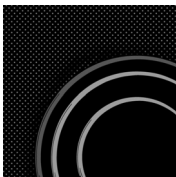


рис. 2

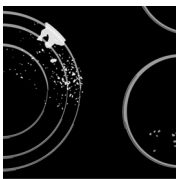


рис. 3



рис. 4



рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (**дождитесь, 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 средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие 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 устранить 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).

Труднудаляемые 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 остыли (рис. 4).

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

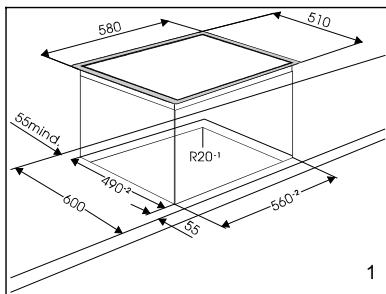
Чаще всего это результат пригорания остатков пищи, или использования алюминиевой или медной посуды. Такого рода воздействия сложно устранить полностью.

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

Монтаж стеклокерамической нагревательной плиты (1)

- Облицовочная фанера либо облицовка из других соответствующих материалов встроенного кухонного гарнитура должна быть обработана термостойкими клеями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость применяемых клеев может привести к изменению внешнего вида облицовки.
- Применение на рабочих поверхностях закрывающих планок из плотного дерева, предназначенных для кухонной части (стеклокерамической плиты), разрешено тогда, когда минимальное расстояние останется таким же, каким оно указано на рисунках по проведению монтажа.

Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты



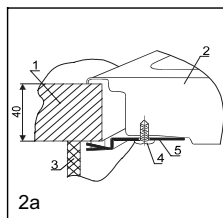
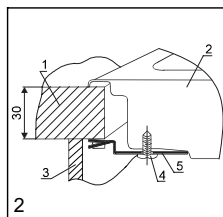
- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Разрез в рабочей плите необходимо провести точно над встроенной кухонной плитой. При этом нужно следить, за обозначениями на рисунке по проведению монтажа (рис 1).
- Вырезанные поверхности следует соответствующим образом обезопасить.
- Монтируемую нагревательную плиту необходимо вставить в вырезанное отверстие таким образом, чтобы присоединения нагревательных рлиток или нагревательных полей с коннекторами находились с лицевой стороны.
- Монтируемую плиту следует со всей силой, сверху вниз, прижать к рабочей плите и в таком положении прикрепить к ней 4 винтами с нижней стороны. При этом необходимо следить за правильным положением скоб для прикрепления

- Вырежьте верхнюю плоскость элемента кухонного гарнитура, в которого встраиваете стеклокерамическую нагревательную плиту.
- Нагревательную плиту монтируете прямо над встроенной кухонной плитой таким образом, чтобы предотвратить доступ до находящихся под высоким напряжением деталей аппарата.
- Минимальное расстояние между монтируемой плитой и задней стенкой кухонного гарнитура указано на рисунке по проведению монтажа стеклокерамической нагревательной плиты.
- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30-40 мм.

монтируемой нагревательной плиты, так как оно различно в зависимости от использования рабочих плит различной толщины: 30 и 40 мм (рис. 2 и 2а).

Поступок монтажа

- 1 рабочая плита
- 2 монтируемая нагревательная плита
- 3 элемент кухонного гарнитура
- 4 винт
- 5 скоба для прикрепления

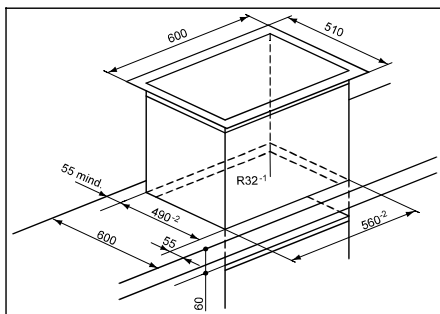


Монтаж стеклокерамической нагревательной плиты (2)

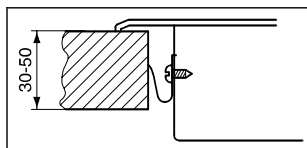
Важные указания

- 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 клеями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость применяемых клеев 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 место варки должно быть пустым и в нем не сохраняются предметы.

Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты



Поступок монтажа



- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- Прилагаемые крепежные 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 подготовленное 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.

Подключение аппарата

- Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации. Защита электропроводки должна быть выполнена в соответствии с действующими предписаниями.
- Перед присоединением необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в табличке, с напряжению в сети.
- Табличка с надписью стеклокерамической нагревательной плиты прикреплена к ее основанию.
- Аппарат предназначен для присоединения на переменный ток AC 230 V.
- В электропроводке предусмотрена распределительная установка, которая отделяет аппарат от сети во всех полях и расстояние между контактами которой в открытом положении составляет минимум 3 мм. Применяются предохранители и FI - переключатели.
- Присоединение должно быть выполнено с учетом проводимости тока в электропроводке и предохранителях.
- 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.

Подключение к эл. сети

Подключение к эл. сети может выполнить только квалифицированный для этого специалист.

ВНИМАНИЕ!

Перед выполнением любого посягательства нужно обязательно прекратить подвод эл. энергии к аппарату.

Установочную плиту для варки подключите к аппарату через два соединительные зажимы. Штепсельные вилки расположены на проводах нагревательных плит (или в зоне нагрева), а розетки прикреплены к раме печи, за распределительным щитом.

Подключение выполните, не используя инструменты, посредством установки вилок в соответствующие розетки соединителей.

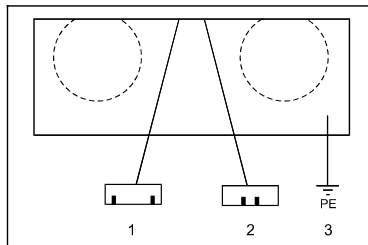
Важное: Благодаря выполнению соединительных зажимов возможно лишь одноуное подключение. Следовательно, нужно обратить внимание на то, что вы подключили соответствующие пары соединителей (мягким нажатием на вилку, последняя заскочит в розетку). В случае, если по ошибке вы хотите соединить несоответствующие пары соединителей, это физически нельзя осуществить. В таком случае, вилку следует подключить в соседнюю розетку.

Установочная плита для варки

- 1 – соединительные вилки
- 2 - соединительные вилки
- 3 – желто-зеленый заземляющий провод с кабельным наконечником

Заземление установочной плиты для варки

Заземление должно быть выполнено через кольцо желто-зеленого заземляющего провода, которым плита фабрично оборудована. Кабельный наконечник заземляющего провода прикрепите с зубчатой прокладочной шайбой и гайкой к заземляющему зажиму рамы печи. Заземляющий зажим обозначен с знаком для заземления $\perp$.



Установочная стеклокерамическая плита

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