
Стеклокерамическая монтируемая нагревательная плита модели ЕСТ 68 С

Уважаемый покупатель!

Стеклокерамическая 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.....18

Подключение к электрической сети.....18

Основное приспособление датчиков к окружающей среде
Схема подключения

Монтаж нагревательной плиты19

Важные указания
Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты
Поступок монтажа

Стеклокерамическая нагревательная плита20

Посуда21

Экономия электроэнергии

Управление местами варки 22

Поле для управления
Управление
Автоматика варки
Функция блокировки
Временная функция (таймер)
Ограничение длительности работы
Особые предупреждения и сообщение дефектов

Уход и техобслуживание..... 29

Технические данные..... 29



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 обращайтесь 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.

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 табличке, 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. Подходящие 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.

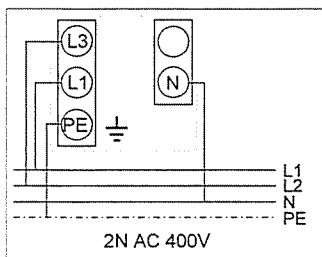
Основное приспособление датчиков к окружающей среде

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 устраните этих предметов. 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 \perp . Кабель подключения необходимо вести через разбременительное устройство, которое защищает кабель от выгаскивания. По окончании подключения включите все нагревательные элементы приблизительно на 3 минуты с целью проверки их работы.

Схема подключения



Для подключения можно употреблять:

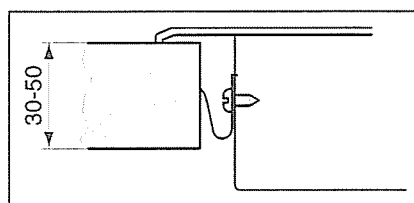
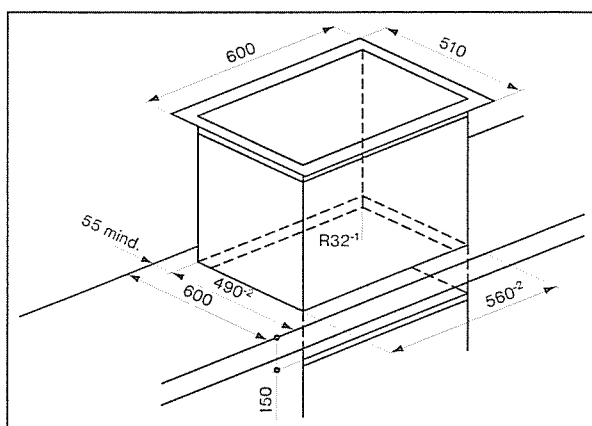
- резиновые кабели подключения типа H05 RR-F 4x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом
- ПВХ изолированные кабели подключения типа H05 VV-F 4x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом, или
- другие равноценные и более качественные кабели.

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 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 15 см 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



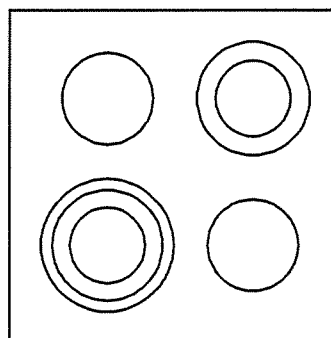
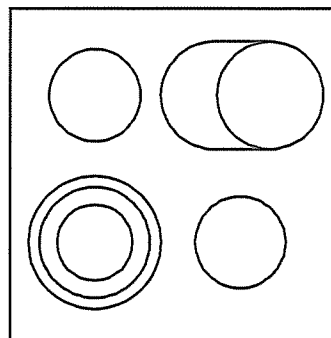
- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- Прилагаемые крепежные части 4 (или 6 для некоторых моделей) с прилагаемыми винтами 4 (или 6 для некоторых моделей) привейте к передней и задней стенке нагревательной 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.

Поступок монтажа

Стеклокерамическая нагревательная плита

Стеклокерамическая нагревательная плита имеет четыре поля нагрева. Поверхность плиты ровная, без краёв, где могли бы накапливаться загрязнения. Посуда легко и без труда передвигается по поверхности плиты.

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



Помните!

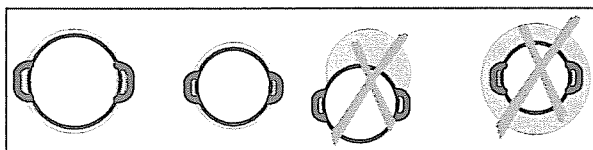
Не пользуйтесь треснувшей или разбитой стеклокерамической плитой. Падение предмета с острыми краями непосредственно на плиту может стать причиной перелома плиты. Последствия видны сразу же или обнаружатся через некоторый промежуток времени. Если увидите какую-нибудь царапину, то сразу отключите аппарат 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 кастрюлю под давлением (скороварку), следите за ней до тех пор, пока не будет достигнуто правильное давление. В начале место приготовления пищи должно работать с максимальной мощностью, а потом соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, в нужный момент уменьшите рабочую мощность посредством соответствующего датчика.
- Когда варите на стеклокерамическом месте варки в посуде с высоко 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



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 (скороварке).
- 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)

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

Датчик временного включателя (таймер)

Индикатор представления времени

Сигнализация временно управляемого поля варки

Поле варки

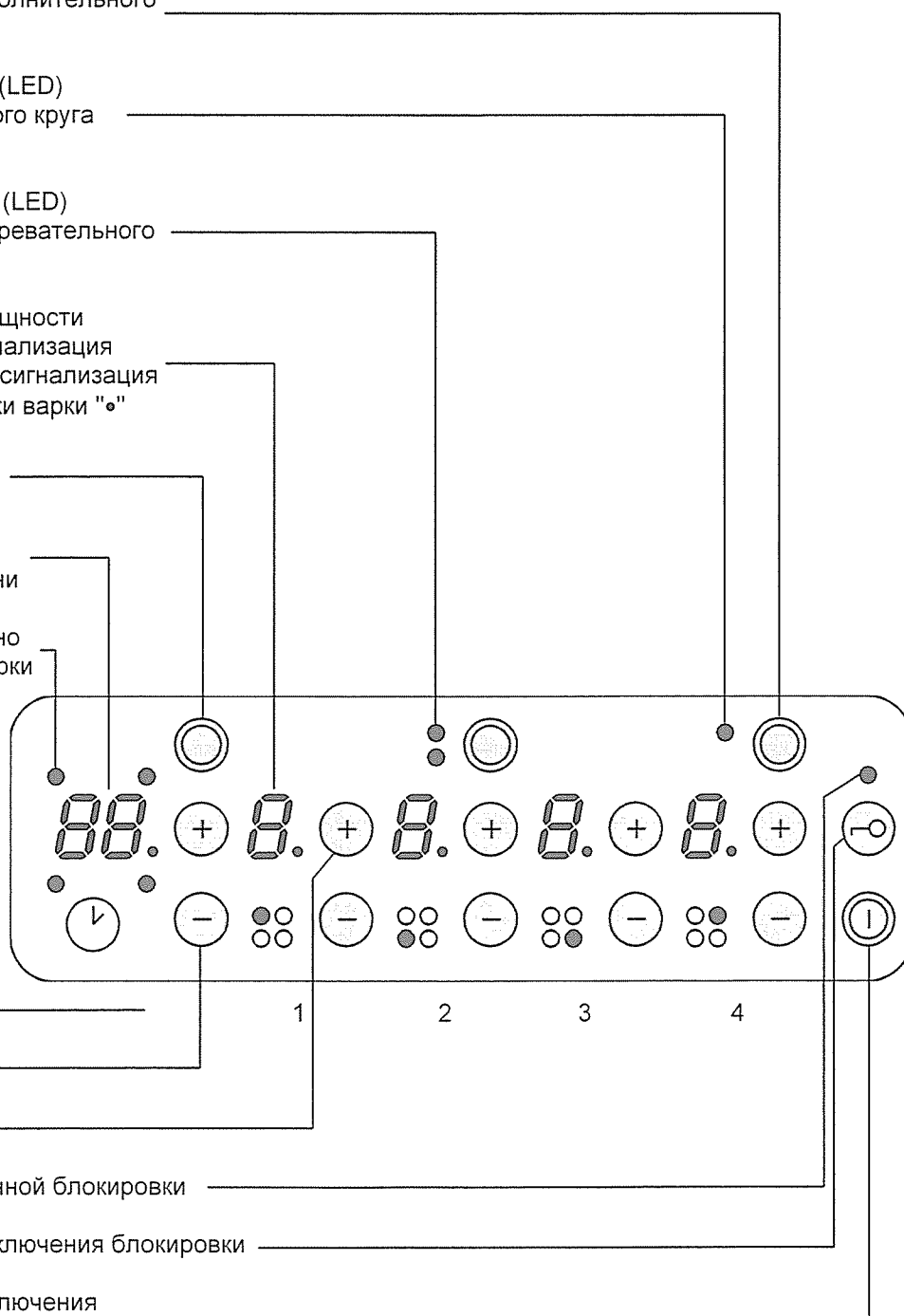
(-) датчик

(+) 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 соприкоснуться 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

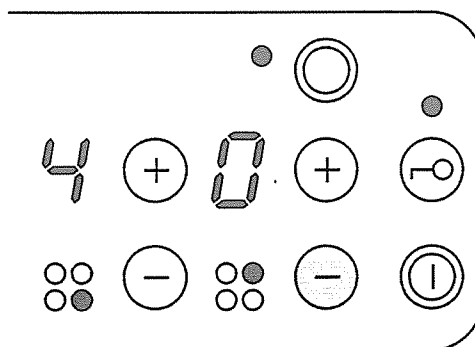
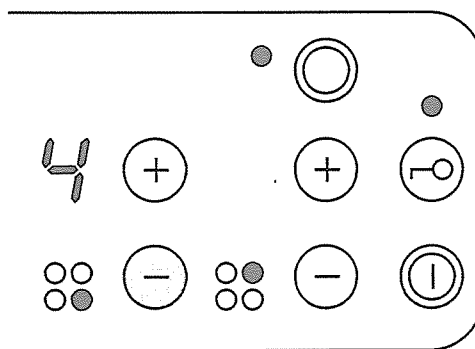
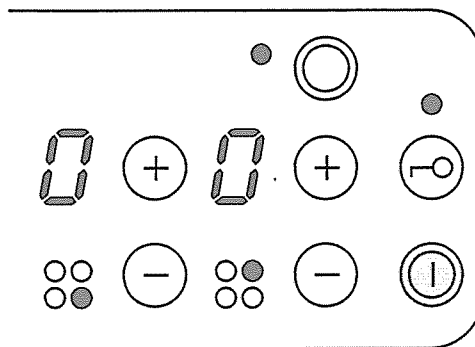
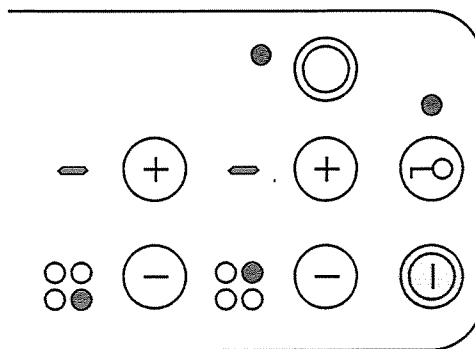
Когда место варки не работает, тогда все нагревательные поля выключены и индикаторы не горят.

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.

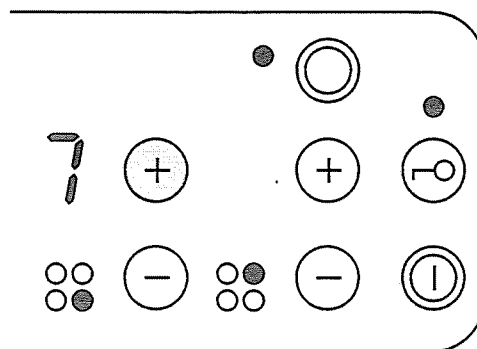
Включение места варки

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.



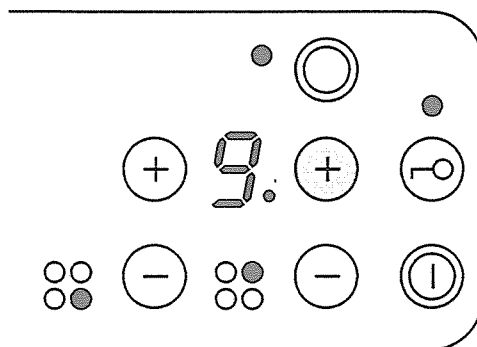
Установка степени варки

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...1) 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.

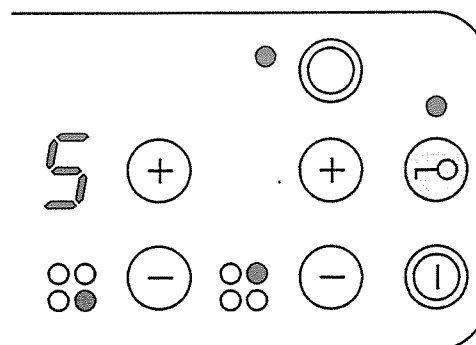
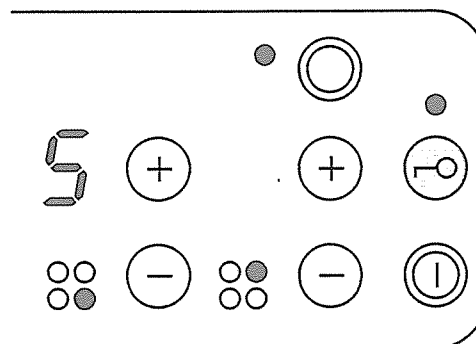
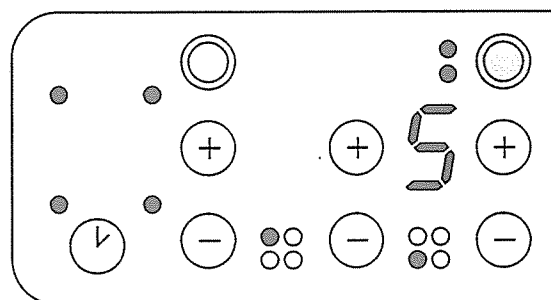
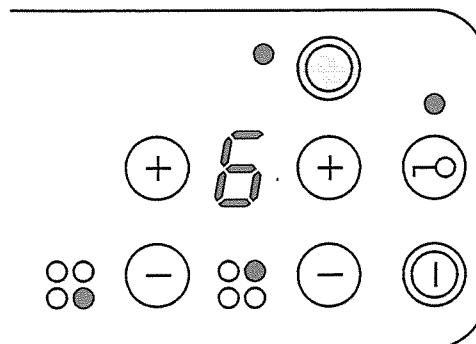
Включение третьего нагревательного круга

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

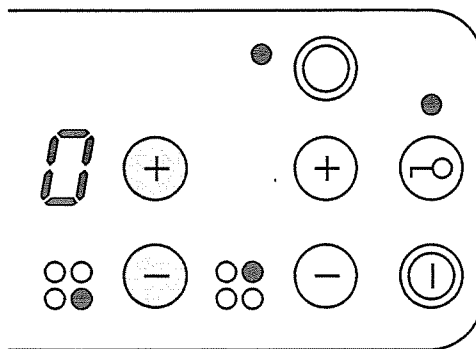
Эта функция служит для защиты места варки от случайного включения или изменения степеней варки детьми или домашними животными. Блокировку включите нажатием приibl. 3 секунды соответствующего датчика, при тем изнад индикатора на несколько секунд включится сигнальная лампочка (LED). Блокировку можете активировать, если место варки включено или выключено. Блокировка предупреждает активирование всех датчиков кроме датчика выключения главного переключателя и датчика блокировки. Если место варки заблокировано, 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 управляется, 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 "Н".



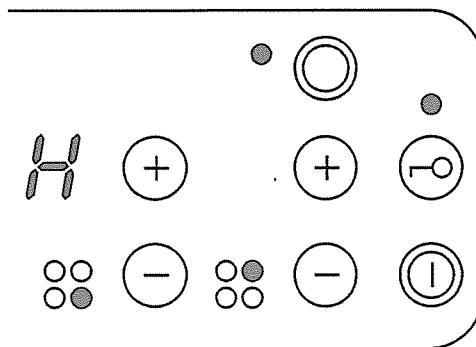
Индикаторы остатка теплоты

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

В то время нельзя соприкоснуться к нагревательному полю или поместить на него предметы, чувствительные на теплоту. Опасность ожогов!

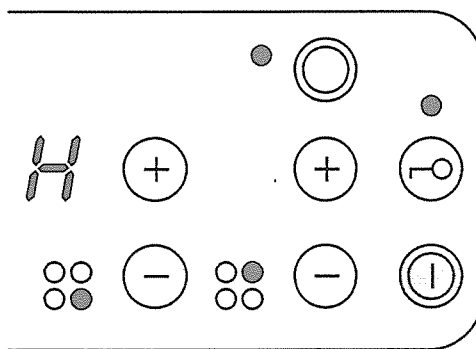
Когда поверхность охладится, индикатор угаснет и возможно соприкоснуться к нагревательному полю без опасности.

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 "Н", в случае если было напряжение дольше время прервано. Возможно также, что перерыв не продолжался дольше время 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 "Н" как представление остатка теплоты. Когда на всех нагревательных полях выбранные степени "0", или это достигнется истечением установленного времени, все место варки выключится по истечении десяти секунд и активируется представление остатка теплоты "Н".



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

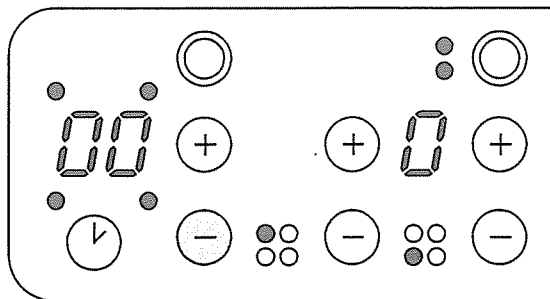
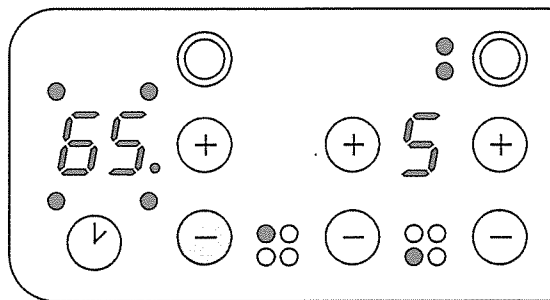
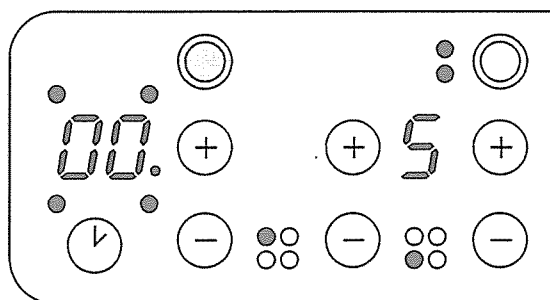
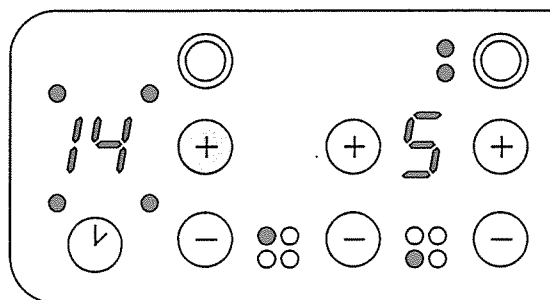
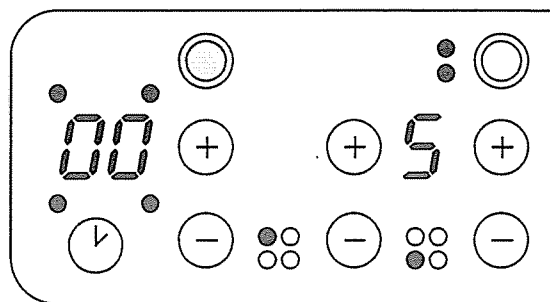
Активированием таймера, представление "00", включится вычисление установленного времени. Датчиком (+) начнется представление с одной минутой и продолжается в одноминутных шагах. При соприкосновении к датчику (-) представление поставится на »99« минут. Нажатием датчика (+) или (-) выберете желаемое время. 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 управляется. Если включено несколько нагревательных полей, выберите желаемое нагревательное поле многократным 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 время, то нагревательное поле по истечении определённого времени зависит 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.

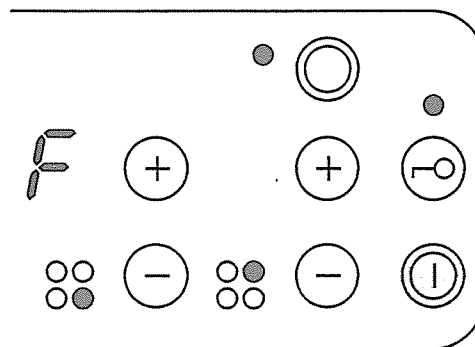
Если все степени варки на "0", место варки по истечении 10 секунд выключится.

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.



Уход и техобслуживание

Стеклокерамическая нагревательная плита требует тщательной очистки и регулярного ухода. Употребляйте только известные и испытанные моющие средства, специально предназначенные для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Применение моющих средств иного предназначения для очистки стеклокерамических поверхностей может причинить большой вред, так как это сильнодействующие средства, которые могут повредить поверхность плиты или оставить на ней царапины.

Стеклокерамическую плиту можно чистить только в том случае, если она холодная или хотя бы частично охлаждена, за исключением случая, когда по горячей поверхности плиты рассыпался сахар или пролилось очень сладкое блюдо. В этом случае плиту необходимо сразу же протереть или удалить сахар с помощью лезвия, даже если не произошло охлаждения нагревательного поля, в противном случае это может привести к непоправимому повреждению.

- Регулярная очистка весьма проста. Обычно достаточно протереть стеклокерамическую плиту, перед употреблением и после, чистой мало влажной тряпкой, после чего протереть ещё раз сухой тряпкой или бумажным полотенцем.

Перед употреблением плиты уберите с неё пыль, незначительные загрязнения, а также возможные посторонние предметы, которые во время перемещения посуды по поверхности плиты могли бы повредить поверхность плиты. Таким образом Вы

защищаете плиту и предотвращаете её от уничтожения. Неочищенная поверхность уже по истечении короткого времени становится шероховатой, чешуйчатой и неэстетичной на вид.

- Засохшие пятна или изменившуюся окраску поверхности стеклокерамической плиты (вследствие применения неподходящих моющих средств, несоответствующей посуды и т.д.) уберите с помощью известных и испытанных чистящих и моющих средств, предназначенных для очистки стеклокерамической поверхности. Неразбавленное моющее средство нанесите на поверхность стеклокерамической плиты, оставьте для воздействия в течение некоторого времени, после чего протрите мокрой тряпкой (если по-другому не приведено в руководствах производителя моющего средства).
ПОМНИТЕ! Моющее средство может повредить горячую стеклокерамическую плиту!
- Сильно засохшие или прожжённые пятна можно устранить лезвием.
- Поверхность плиты можно защитить от повреждений, смазав её защитными средствами и средствами по уходу за стеклокерамическими поверхностями. Особенно рекомендуем это сделать перед приготовлением сладких блюд.
- Не применяйте для очистки плиты губки или тряпочки, употребляемые Вами для мытья посуды, так как щёлок, который они содержат, вызывает изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Технические данные

Тип	SVK61TC	SVK62TC
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
Левое заднее	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Правое заднее	170x265/2,4/HL	180/120/1,7/HL
Правое переднее	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Общая мощность подключения (кВт)	7,1	6,4

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