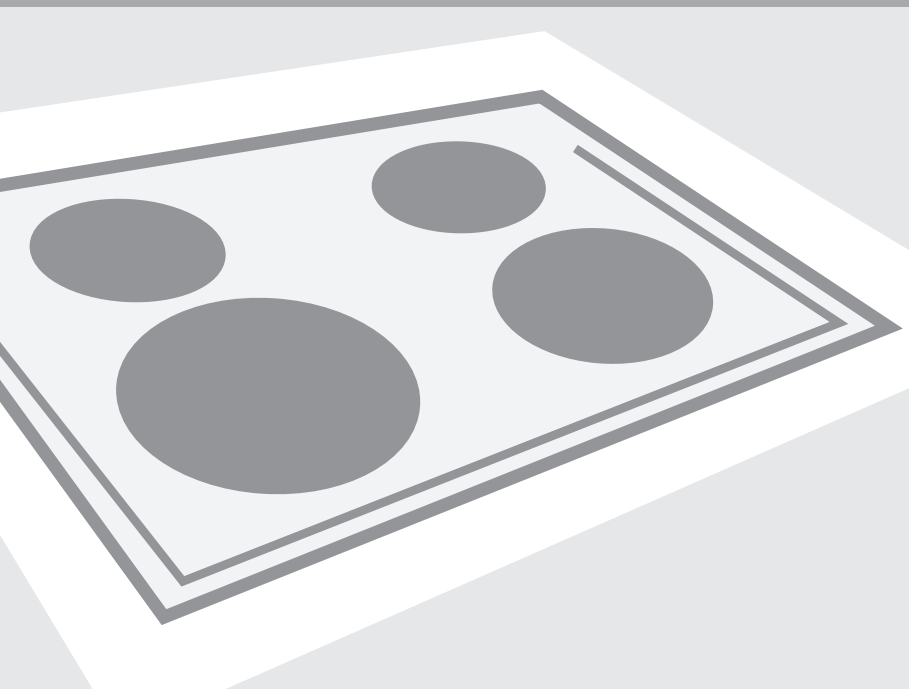


МК

**Упатства за употреба, вградување и
приклучување**



Стаклокерамичка вдградна плоча за готвење

Стаклокерамичка вградна плоча за готвење

Почитуван купувач!



Стаклокерамичката вградна плоча за готвење е изработена за употреба во домаќинството

За амбалирање на производите употребуваме материјали љубезни до животната средина, кои можат без опасност за животната средина повторно да се преработат (рециклираат), депонират или уништат.

За таа намена соодветно се означени и амбалирните материјали.

Упатства за употреба

Упатствата за употреба се наменети за корисникот. Го опишуваат апаратот и управувањето со него. Приспособени се за различни типови на апарати, и затоа можат да содржат и описи на функции, кои вашиот апарат ги нема.

Упатства за приклучување

Приклучувањето мора да биде изведено согласно заглавието Приклучување кон електрична мрежа и важечките прописи и стандарди. Работата смее да ја изврши само стручњак.

Натписна табличка

Натписната табличка со основни податоци е прицврстена на долната страна од плочата за готвење.

Заштита од опасност на пожар

Апаратите можат да бидат на едната страна вградени покрај висок елемент од мебелот, кој е повисок од апаратот. На другата страна па може да биде наместен само елемент од мебелот со еднаква висина, како што е апаратот.

Важно- Прочитајте пред употреба на апаратот	3
Опис на апаратот	5
Места за готвење	7
Управување со местата за готвење	9
Чистење и одржување	16
Вградување на плочата за готвење	17
Приклучување на плочата за готвење кон електрична мрежа	20
Технички податоци	22

Важно- Прочитајте пред употреба на апаратот

безбедносни предупредувања

- Деца со возраст од осум години и повеќе и лица со смалени физички, подвижни и ментални способности или со недостаточено знаење и искуства можат да го употребуваат овој апарат под соодветен надзор, или ако добиле соодветни упатства со оглед на безбедна употреба на апаратот и ако ги разбираат опасностите кои се поврзани со употреба на апаратот. Деца да не го чистат апаратот и да не вршат одржувачки работи на него без соодветен надзор.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и некои достапни далови на апаратот за време употреба многу се загреваат. Внимавајте да не ги допрете грејните елементи. Деца помлади од 8 години да бидат сето време под надзор.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не чувајте никакви предмети на површината од местото за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење со маст или масло на местото за готвење без надзор може да биде опасно и може да предизвика пожар. Никогаш не обидувајте се да го угаснете оганот со вода. Исклучите го апаратот и покријте го пламенот со капак или влажна крпа.
- По употреба исклучите го полето за готвење со соодветни елементи за управување; не занесувајте се само на системот за создавање на садот.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако е површината на местото за готвење распукана, исклучите го апаратот, за да спречете опасност од електричен удар. Исклучите ги сите прекинувачи на местата за готвење и одвртите го осигурувачот, односно исклучите го главниот осигурувач, така да е апаратот потполно исклучен од електричната мрежа.
- Направи на жешка пара или високопритисочни чистачи не употребувајте за чистење на апаратот, бидејќи тоа може да доведе до електричен удар.
- Апаратот не е наменет за управување со надворешни програмски часовници или посебен надзорен систем.

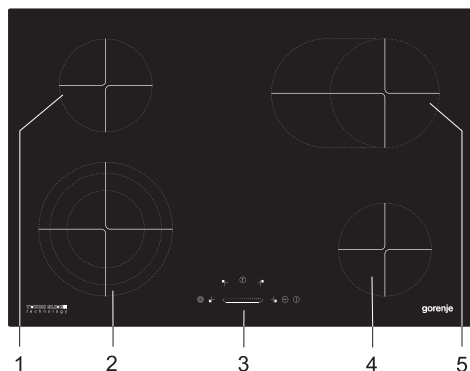
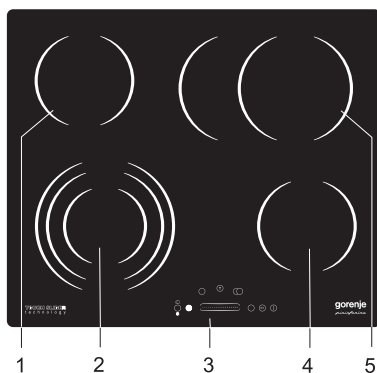
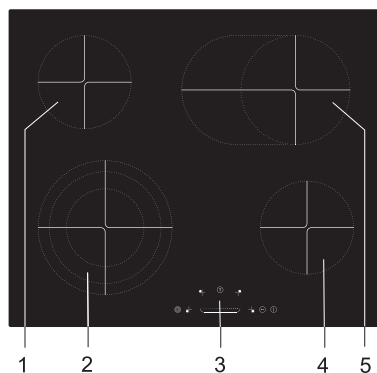
Предупредувања

- Апаратот смее да го приклучи само сервис или овластен стручњак.
- При нестручни интервенции и поправки на апаратот постои опасност од озбилни телесни повреди и оштетувања на апаратот. Поправки може да изведува само сервис или овластен стручњак.
- Апаратот е наменет исклучиво за готвење. Не употребувајте го во која било друга намена, на пр. за загревање на просторијата. На местата за готвење не ставајте празни садови.
- Ако имате во близина на апаратот во приклучница приклучен друг електричен апарат, внимавајте да приклучниот кабел не дојде во контакт со жешките места за готвење.
- Под апаратот не чувајте температурно осетливи предмети, на пример средства за чистење, спрејови исл.
- Ако стаклокерамичка површина за готвење ја употребувате како површина за ставање, може да дојде до оштетувања или гребнатини. Заради опасност од топење, односно пожар и оштетувања на површината за готвење не смеете во никој случај на неа да погревате храна во алуминиумска фолија или пластични садови.

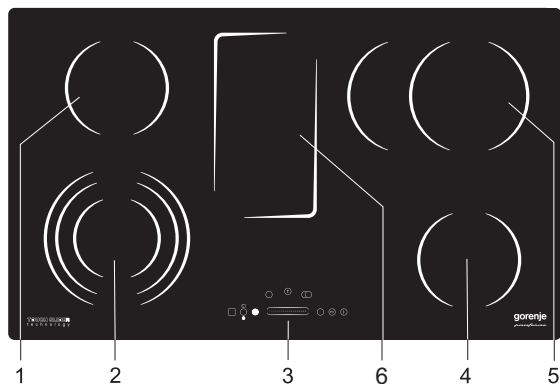
Овој апарат е означен според европскиот пропис 2002/96/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

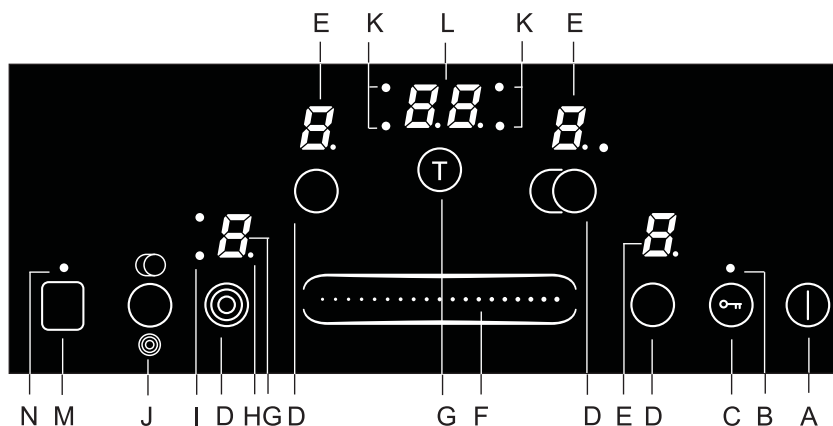
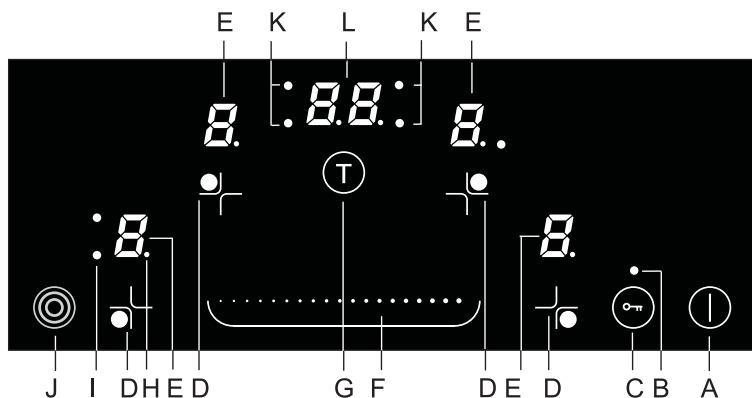
Опис на апаратот



1. Поле за готвење назад лево
2. Поле за готвење напред лево
3. Единица за управување на местата за готвење
4. Поле за готвење напред десно
5. Поле за готвење назад десно
6. Поле за загревање



**Елементи за ракување
со местото за готвење
(зависно од моделот)**



Сензорски тастери за дотерување:

- A** Тастер за вклучување/исклучување на местото за готвење
- B** Сигнална ламба за приказ на заклучувањето
- C** Тастер за заклучување
- D** Тастер за избирање поле за готвење
- E** Показувачи на степенот на моќност, односно преостанатата топлина
- F** Лизгач за дотерување вредности – Slider
- G** Тастер за дотерување на предупредувачот или часовникот за исклучување

- H** Децимална точка за приказ на вклучена функција
- I** Сигнална ламба за приказ на додатниот круг за загревање
- J** Тастер за вклучување/исклучување на додатниот круг за загревање
- K** Сигнална ламба за приказ на временски управувани полиња за готвење
- L** Показувач на времето
- M** Тастер за активирање на полето за загревање
- N** Сигнална ламба за активното поле за загревање

Пред првата употреба

Стаклокерамичката површина исчистите ја со влажна крпа и малку средство за чистење за рачно миење садови. Да не употребувате агресивни средства за чистење, како што се на пример груби средства за чистење, кои предизвикуваат гребеници, сунгерчиња за садови, отстранувачи на `рѓа или флеку.

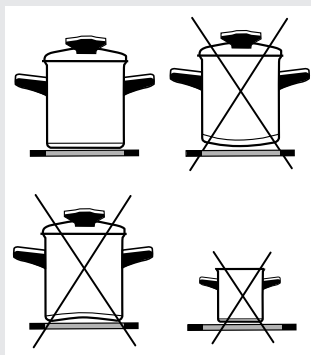
Важни предупредувања

- Не вклучувајте ги местата за готвење без садови и никогаш да не ги употребувате за загревање на просторијата!
- Внимавајте местата за готвење и дното на садовите да бидат чисти и суви, да е овозможено добро спроведување топлина и да не се оштети грејната површина.
- На местата за готвење прегреана маснотија и зејтин може брзо да се запалат. Затоа готвите јадења со маснотија или масло (на пример пржени компири) претпазливо и под постојан надзор.
- На плочите за готвење не смеете да ставате влажни садови или капаци покриени со пара. Влагата им штети на местата за готвење.
- Никогаш да не ладите жешки садови на неупотребени места за готвење, бидејќи под садовите се создава конденс, кој ја забрзува корозијата.

Важни предупредувања во врска со стаклокерамичката плоча

- Грејното поле брзо ја достигнува дотераната моќност, односно температура на греење, меѓутоа околината на жешките грејни полиња останува ладна.
- Плочата е отпорна на температурни промени.
- Плочата е отпорна и на удари. Садовите можете да ги ставите на плочата и погрubo, а нема да ја оштетите.
- Стаклокерамички плочи да не употребувате како работна површина. Со остри предмети можете да предизвикате гребеници.
- Приготвување храна во алуминиумски или пластични садови на жешки места за готвење не е дозволена. На стаклокерамичката плоча не ставајте никакви пластични предмети или алуминиумски фолии.
- Не употребувајте распукана или скршена стаклокерамичка плоча. Паѓање на предмет со остар раб, кој паѓа на плочата, може да предизвика кршење на плочата. Последиците се гледаат веднаш или дури по извесно време. Ако се појави било каква видна пукнатина, веднаш прекинете го доводот на електрична енергија кон апаратот.
- Ако по жешка стаклокерамичка плоча се истури шеќер или полее многу слатко јадење, плочата веднаш да ја избришите, односно шеќерот.

Садови



Совети при употреба на сатовите

Употребувајте квалитетни сатови со рамно и стабилно дно.

- Преносот на топлината е најдобар кога дното на садот и местото за готвење се со еднаков пречник и садот е ставен во средина на местото за готвење.
- При готвење во сатови од огноотпорно и температурно отпорно стакло или порцелан земете ги во обзир упатствата на производителот на сатовите.
- Ако употребувате тенџере под притисок (економ тенџере), надзирајте го, додека не е достигнат правилен притисок. Местото за готвење најпрвин нека работи со најголема моќност, а потоа според упатствата на производителот на тенџерето со соодветен сензор благовремено смалите ја работната моќност.
- Внимавајте во тенџерето под притисок, односно во сите други тенџериња и сатови да има секогаш доволно течност, бидејќи употребување празно тенџере на плочата за готвење заради прегревање се оштетуваат како тенџерето, така и полето за готвење.
- Сатови од огноотпорно стакло со посебно брушено дно се примерни за употреба на плочи за готвење, ако им одговараат на пречникот на местото за готвење. Сатови со поголем пречник можат да пукнат заради термичен напон.
- При употреба на посебни сатови морате да ги земете во обзир упатствата на производителот.
- Кога на местото за готвење (важи за стаклокерамичка плоча) варите во сад со високо отсјајно (светла метална површина) или дебело дно, времето до вриење може да биде подолго за неколку минути (до 10 минути). Ако сакате да зовриете поголемо количество течност, препорачуваме да употребите сад со рамно темно дно.
- Не употребувајте глинести сатови, бидејќи предизвикуваат гребеници на стаклокерамичката површина.

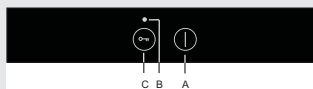
Штедење со енергија

- Пречниците на дното на тави и тенџериња мора да се совпаѓаат со пречникот на местото за готвење. Ако се сатовите премали, доаѓа до загуба на топлина, а местото за готвење може да се оштети.
- Употребите капак, ако приготвувањето храна тоа го овозможува.
- Сатовите да бидат со примерна големина и со оглед на количеството на јадењето. Приготвување помало количество јадење во голем сад значи загуба на енергија.
- Јадења кои долго време се варат гответе во тенџере под притисок (економ тенџере).

- Различен зеленчук, компири и сл. можете да варите во мало количество вода. Така јадењето ќе се свари, меѓутоа притоа е важно да е капакот добро затворен. Откако зоврие, смалите ја моќноста на степен, кој обезбедува бавно вриење.

Управување со местата за готвење

Вклучување на местото за готвење

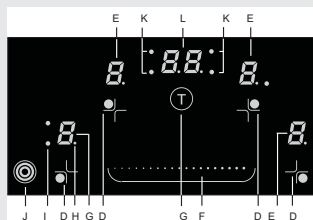


- Местото за готвење е опремено со електронски сензори кои се вклучуваат ако најмалку 1 секунда со прстот ги допирате означените површини.
- Секое вклучување на сензорските тастери го потврдува звучен сигнал.
- На површината на сензорските тастери не смеете да ставате предмети (можно јавување грешки).
- Погрижете се површината на сензорските тастери да биде секогаш чиста.
- Тастерот за вклучување/исклучување (A) допирајте го најмалку 1 секунда. Местото за готвење се активира и покрај сите покажувачи на степени на моќност (E) свети »0« и трепка децималната точка (H).



Наредното дотерување морате да го извршите во 10 секунди, во спротивно, местото за готвење повторно ќе се исклучи.

Вклучување на полињата за готвење

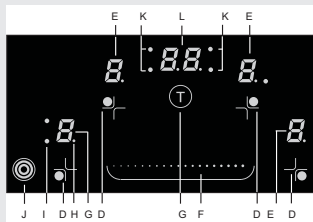


- Ако местото за готвење сте го вклучиле со тастерот за вклучување/исклучување (A), во наредните 10 секунди можете да вклучите сакано поле за готвење. Поле за готвење избирате со допир на тастерот (D). Покрај покажувачот на степен на моќност свети децималната точка.
- Со допирање на лизгачот ќе дотерате степен на моќност од 1- 9. При првиот допир вредноста ќе се дотера согласно со местото на допирот. Покрај лизгачот ќе се запалат контролни ламби, сразмерно на дотераната вредност.

Промена на дотерувањето на моќноста на полињата за готвење

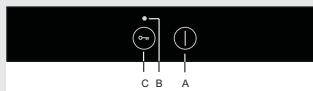
- Поле за готвење изберете со допир на тастерот (D). На покажувачот на избраното поле за готвење (E) ќе засвети децималната точка (H).
- Со допирање на лизгачот, ќе го промените степенот на моќност.

Исклучување на полињата за готвење



Исклучување на местото за готвење

Заклучување на единицата за управување/заштита за деца



Функција за подгревање на полињата за готвење

- Зоната за подгревање е наменета за ставање садови со веќе зготвени јадења, да истите останат топли.
- Функцијата за подгревање, за избрано поле за готвење ќе ја вклучите така да со допир на почетниот дел од лизгачот изберете дотерување **LI**, кое се наоѓа меѓу дотерувањето 0 и вредноста 1.
- Изберете поле за готвење со допир на припадниот тастер (D). Децималната точка покрај покажувачот свети (H).
- Со лизгање, односно допир на крајниот лев дел од лизгачот (F), ставите го степенот на мокност на 0.

- Местото за готвење можете било кога да го исклучите со допир на тастерот за вклучување/исклучување (A).
- Сите индикатори ќе угаснат, освен за оние полиња за готвење, кои се уште жешки и на индикаторите свети "H" како приказ на преостанатата топлина.
- Ако местото за готвење го исклучите пред завршено готвење, искористите ја преостанатата топлина, со што ќе заштедете електрична енергија.

Со активирање на безбедносното заклучување можете да спречете работење, односно употреба на полињата за готвење. На тој начин заклучувањето делува и како заштита за деца.

Вклучување на заклучувањето на единицата за управување

- Безбедносното заклучување спречува активирање на сите тастери, освен тастерите за исклучување на главниот прекинувач (A) и тастерот за заклучување (C).
- Безбедносно заклучување вклучувате со приближно 3 секундно притискање на тастерот (C), ќе се запали сигналната ламба (B).
- Безбедносно заклучување можете да активирате кога е местото за готвење вклучено.

Исклучување на заклучувањето на единицата за управување

- Заклучувањето можете да го исклучите со 3 секундно притискање на тастерот (C), што се потврдува со краток звучен сигнал. Сигналната ламба над сензорот ќе угасне.

Покажувачи на преостанатата топлина

Веднаш штом се исклучи жешкото поле за готвење или па се исклучи целокупното место за готвење, на покажувачот ќе се покаже:

- “H” полето за готвење е жешко;
- “h” полето за готвење се оладува и е топло на допир.

Времето на сигнализација е изračунато со оглед на степенот и е зависно од тоа, колку време било поединечно поле за готвење вклучено.

Штом знакот “H” или “h” исчезне, полето за готвење во одредени случаи (прекин на електричниот напон, садот со жешко јадење сте го оставиле на полето за готвење) може да биде сè уште жешко. Бидете претпазливи, бидејќи постои опасност од изгореници!

Ако при жешки полиња за готвење дојде до прекин на електричниот напон, приказот “H” или “h” ќе трепка. Тоа ве предупредува дека е полето за готвење жешко или па и не, зависно колку долг бил прекилот на напонот.



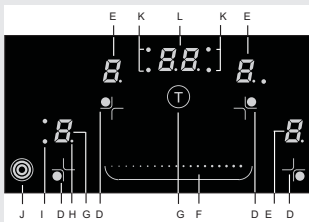
Апаратот бил во фабриката испробан и полињата за готвење загреани, затоа може при вашето прво при-клучување одредено време да трепка приказот “H”.

Автоматика за брзо загревање

Со активирање на оваа функција полето за готвење во зависност од избраниот степен одредено време ќе работи со најголема моќност, по истекување на ова време па ќе се преклопи на избраниот степен на натамошното готвење. Автоматиката за готвење може да се вклучи на секое поле за готвење, за сите степени за готвење, освен за “9” (каде е моќноста целото време максимална) и за функцијата за подгревање

Вклучување на автоматиката за брзо загревање

- Изберите сакано поле за готвење (D).
- На лизгачот (F) дотерајте вредност 0 и потоа притиснете на лизгачот (без лизгање) крајно десно. На покажувачот се прикажуваат ознаката A и 9.
- Со лизгачот (F) снижете го степенот на готвење на вредност од подоцното готвење.



На покажувачот на степен за готвење наизменично се покажуваат знакот “A” и избраниот степен. Штом истече

времето за загревање со додатна моќност, полето за готвење ќе се преклопи на избраниот степен, кој е исто така непрекинато испишан на покажувачот.



Предвремено исклучување на автоматиката за брзо загревање

- Изберите сакано поле за готвење.
- На лизгачот снижете го степенот на моќност на 0 и дотерајте сакан степен на готвење.

Јадење/начин на приготвување	количество	степен на моќност	траење на приготвув (min)
Супа/подгревање	0,5 - 1 литар	A7 - 8	4 - 7
Млеко/подгревање	0,2 - 0,4 литар	A1 - 2	4 - 7
Ориз/варење	125g - 250g прибл. 300ml - 600ml вода	A2 - 3	20 - 25
Солен компир/ варење нелупен	750g - 1,5kg	A5 - 6	25 - 38
Свеж зеленчук/ варење нарезан	0,5 - 1 kg приб 400ml - 600ml вода	A4 - 5	18 - 25

- Во табелата се наведени примери за некои јадења за кои е примерна употреба на автоматиката за брзо загревање
- Наведените вредности се ориентациски и се зависни од други параметри при варење (на пр. видот и квалитетот на садот, количеството додатна вода).
- Помалите количества кои се наведени важат за помалите полиња за готвење, а поголемите па за поголеми полиња за готвење.
- **Варењето се изведува во покриени тенџериња на две помали плочи за готвење назад лево, напред десно и на двокружна плоча за готвење напред лево.**

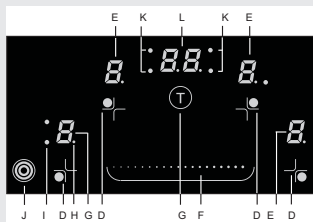
Автоматиката за брзо загревање е примерна за ..

- Јадења кои се од почетокот на приготвувањето ладни, потоа ќе ги загреете при повисока моќност на полето за готвење, потоа оставите ги да се варат подолго време, без да се надзира целото време во текот на варењето (на пример приготвување варено говедско).

Автоматиката за брзо загревање не е примерна за....

- Јадења кои се пржат, пржат во многу маснотија или динстуваат и треба почесто да се превртуваат, полеваат или мешаат; кнедли или тестенини со многу течност; јадења кои мораат подолго време да вријат во тенџере под притисок.

Додатно грејно поле (зависно од моделот)



Ограничување на траењето на работењето

Вклучување на додатното грејно поле

- Во избрано поле за готвење (покрај приказот на степенот на моќност свети децималната точка) можете да вклучите додатен греен круг со притискање на тастерот (J). Сигналната ламба (I) покрај покажувачот свети.
- Степен за готвење избирајте за двата круга заедно.
- Ако полето за готвење има и трет грејач, го вклучувате со едноподруго притискање на сезонот (J).

Исклучување на додатното грејно поле

- Изберете поле за готвење (покрај приказот на степенот на моќност свети децималната точка).
- Додатниот круг можете да го исклучите со едноподруго притискање тастерот (J) на избраното поле за готвење.

Во смисла на поголема безбедност при работењето, вашето место за готвење е опремено со ограничувач на траењето на работењето за секое поединечно поле за готвење. Траењето на работењето е зависно од задниот дотеран степен на готвење. Ако степенот за готвење подолго време не го менувате, по истечување на одредено време полето за готвење, зависно од дотерувањето на степенот за готвење (повисоко дотерување – пократко време – види ја табелета), самодејно ќе се исклучи.

Степен за готвење	и	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс. време на работење во часови	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Временска функција (Timer) (зависна од моделот)

Апаратот овозможува употреба на два вида временски функции:

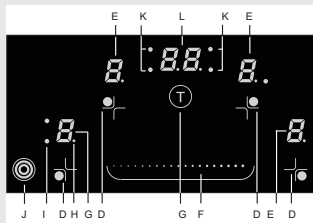
A Предупредувачка функција – одбројување на времето без функција за исклучување.

B Функција за исклучување – одбројување на времето со функција за исклучување за поединечни полиња за готвење.

A Предупредувачка функција – одбројување на времето без функција за исклучување.

Предупредувачот ве предупредува дека истекло дотераното време без функција за исклучување. Предупредувачот можете да го дотерате при вклучено место за готвење.

- Со допир на тастерот за дотерување на часовникот за исклучување / предупредувачот (G) го вклучувате часовникот. На покажувачот на часовникот (L) ќе се покаже »00« и свети децималната точка (H).



- Со лизгање по лизгачот (F) ќе дотерате време во подрачје 1-99 минути.
- По истечување на дотераното време се огласува аларм две минути, а полето за готвење не се исклучува.
- Алармот ќе го исклучите со допир на било кој тастер, односно по одредено време ќе се исклучи сам.
- Предупредувачката функција ќе остане активна и кога местото за готвење го исклучите со тастерот (A).

В функција за исклучување за поединечни полиња за готвење.

Часовникот за исклучување ја олеснува постапката на готвење со дотерување време за работење на местата за готвење. Предуслов за дотерување на часовникот за исклучување е веќе дотераната моќност за готвење (види заглавие Вклучување на полињата за готвење).

- Со допир на тастерот за дотерување на часовникот за исклучување / предупредувачот (G) го вклучувате часовникот. На покажувачот на часовникот (L) ќе се покаже »00«, свети децималната точка (H). Со повторно допирање на тастерот (G) ќе почне да трепка припадната точка (K), која го означува избраното поле за готвење.
- Додека децималната точка свети, можете со допирање на лизгачот (F) да дотерате време во подрачјето 1-99 минути.
- Штом сте дотерале вредност, започнува одбројување на времето. И натаму трепка припадната точка (K), која означува временско управувано поле за готвење.
- По истечување на дотераното време на работење ќе се огласи звучен сигнал, полето за готвење ќе се исклучи. На часовникот трепка вредноста »00«. Алармот ќе го исклучите со допир на кој било тастер, односно по одредено време ќе се исклучи сам.



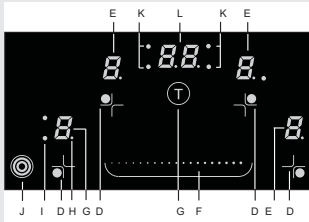
Можете да дотерате време за готвење посебно за секое поле за готвење. Ако имате дотерано повеќе временски функции, на покажувачот секогаш се покажува времето кое најпрвин ќе истече. Тоа е прикажано така да трепка припадната сигнална ламба (L), која го означува полето за готвење.

Менување на дотераното време за готвење

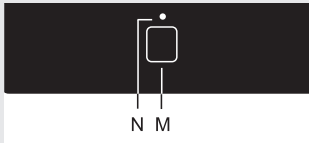
- Времето за готвење можете да го промените било кога за време работење.
- Со допирање на тастерот за дотерување на часовникот за исклучување (D) ќе изберете временски приказ на сакано поле за готвење. Трепка припадната сигнална ламба (K).
- Со допир на лизгачот (F) ќе дотерате ново сакано време за готвење.

Поглед на преостанатото време за готвење

Ако имате активирани повеќе временски дотерувања, преостанатото време за готвење можете да го викните со допирање на тастерот (G).



Поле за загревање (SVK8...-850mm)



Бришење на дотераното време

- Изберите сакан приказ на часовникот со притискање на тастерот (G) (види заглавие Менување на дотераното време на готвење) – ќе се прикаже дотераниот часовник и трепка припадната точка, која го означува полето за готвење.
- Со лизгачот (F) дотерајте вредност на »00« или па со истовремено притиснување на левиот и десниот раб на лизгачот (F) вредноста веднаш ќе ја ставите на »00«.

Полето за загревање е наменето за ставање садови со веќе зготвени јадења, да тие останат топли. Не е наменето за готвење и подгревање ладни јадења.

Полето за загревање се загрева бавно и се загрева на околу 100°C, затоа внимавајте на опасност од изгореници и не ставајте на површината предмети осетливи на топлина.

Вклучување на полето за загревање

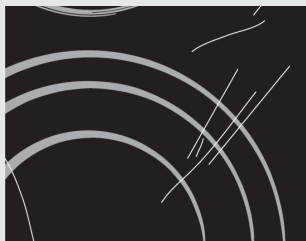
- Плочата за готвење мора да биде вклучена.
- Допрете го тастерот за активирање на полето за загревање (M). Сигналната ламба (N) ќе почне да свети. Полето за загревање е вклучено.

Исклучување на полето за загревање

- Допрете го тастерот (M) за вклучување/исклучување на полето за загревање. Сигналната ламба (N) ќе угасне, односно трепка, да не предупредува на уште жешко поле за загревање.
- Ако се сите степени за готвење на "00", местото за готвење по 10 секунди ќе се исклучи.
- Ако било кој од тастерите е активиран подолго од 10 секунди, местото за готвење ќе се исклучи, ќе се огласи звучен сигнал, на индикаторот ќе се појави трепкав знак "F".
- Ако се повеќе тастери покриени со предмет или површината полеана со прекипена течност, по одредено време местото за готвење самодејно ќе се исклучи.
- Ако тастерите не се одсвиваат, за неколку минути исклучите го местото за готвење од електричната мрежа (одвртите го осигурувачот или исклучите го главниот прекинувач), потоа повторно приклучите го на мрежата и вклучите го тастерот на главниот прекинувач.

Посебни предупредувања и јавувања грешки

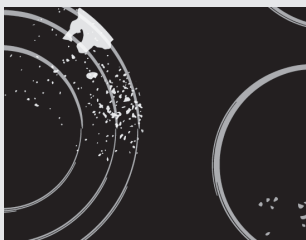
Чистење



слика 1



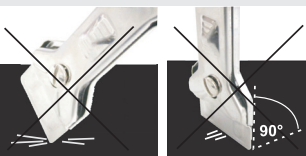
слика 2



слика 3



слика 4



Стаклокерамичко место за готвење

Оладена стаклокерамичка површина ја чистите по секоја употреба, бидејќи во спротивно при секоја наредна употреба и најмала нечистотија ќе се запали на жешката површина.

За редовно одржување на стаклокерамичка површина употребувајте специјални средства за неа, кои на неа создаваат заштитен филм против нечистотијата.

Пред секоја употреба од стаклокерамичката површина и од дното на садовите да се избрише правот или евентуални други делчиња кои би можеле да ја изгребат површината (слика 1). Внимавајте: со челична волна, сунгери за чистење и абразивни прашоци ќе ја изгребете површината. Исто така ќе ја оштетите и со употребување агресивни спрејови и непримерни течни средства за чистење (слика 1 и слика 2).

Сигнатурата може да се истроши заради употреба на агресивни или груби средства за чистење, односно оштетени долни делови на садовите (слика 2).

Помала нечистотија ќе отстраните со влажна мека крпа, површината потоа ќе ја избришете да биде сува (слика 3).

Водни флеку ќе отстраните со благ раствор на оцет, со кој па не смеете да ја бришите рамката (кај некои модели), бидејќи рамката ќе го загуби сјајот. Не смеете да употребувате агресивни спрејови или средства за чистење за отстранување варовник (слика 3).

Помоќна нечистотија ќе отстраните со специјални средства за чистење стаклокерамички површини. Притоа земете ги во обзир упатствата на производителот на средствата за чистење. Внимавајте средството за чистење по употребата темелно да го отстраните, бидејќи остатоци од средството за чистење при греење на грејачите ќе ја оштетат стаклокерамичката површина (слика 3).

Тешкоотстранлива и запечена нечистотија ќе отстраните со стругало (слика 4). При ракување со стругалото бидете претпазливи да не се повредите.



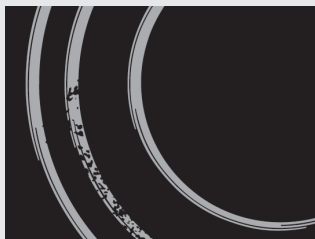
Стругало употребувајте само во случаи кога нечистотијата не можете да ја отстраните со водена крпа или специјални средства за чистење стаклокерамички површини.

Стругалото држете го под **правилен агол** (45° до 60°).

Со нежно притиснување лизгајте по стаклото преку сигнатурата за да ја отстраните нечистотијата. Внимавајте пластичната рачка на стругалото (кај некои модели) да не дојде во контакт со жешката површина за готвење.



Стругалото на ставајте го правоаголно и со неговиот врв не гребете по површината на стаклото.



слика 5

Шеќер и храна која содржи шеќер, може трајно да ја оштети стаклокерамичката површина (слика 5), затоа е потребно шеќерот и слатки јадења со стругалка веднаш да се отстранат од стаклокерамичката површина, и покрај тоа што е местото за готвење си уште жешко (слика 4). Промена на бојата на стаклокерамичката површина не влијае врз работењето и стабилноста на површината. Најчесто е последица од остатоци на храна која се запалила, односно ја предизвика дното на садовите (на пример алуминиумски или бакарни), што е многу тешко наполно да се отстрани.

Предупредување: Сите наведени грешки се пред си од естетски карактер и директно не влијаат врз работењето на апаратот. Отстранување на овие грешки не е предмет на гаранцијата.

Вградување на плочата за готвење

Важни предупредувања

- Апаратот смее да го вгради во елемент од мебелот и да го приклучи кон електрична мрежа само стручњак.
- Фурнирот, односно облогите на вградниот елемент од мебелот морат да бидат обработени со топлоотно отпорни лепила (100°C), во спротивно заради помала температурна отпорност можат да ја променат бојата и обликот.
- Плочата за готвење е примерна за вградување во работна плоча над кујнски елемент со ширина 600 mm и повеќе.
- Вградната плоча за готвење мора да биде по завршената монтажа така вградена, да е до предните два елементи за прицврстување овозможен достап од долната страна.
- Висечките кујнски елементи над плочата за готвење морат да бидат наместени толку високо, да не го пречат работниот процес.
- Растојанието меѓу плочата за готвење и кујнската напа мора да биде толку големо, како што е наведено во упатствата за монтажа на напата. Најмало растојание е 650 mm.
- Најмало растојание меѓу работ на апаратот и соседниот висок кујнски елемент е 40 mm.
- Употреба на завршни летви од масивно дрво на работни плочи зад местата за готвење е дозволена, ако остане минимално растојание толку големо, како што е означено на сликите за вградување.
- Најмало растојание меѓу вградната плоча за готвење и задниот сид е означена на сликата за вградување.

Наместување на пенестиот затнувач

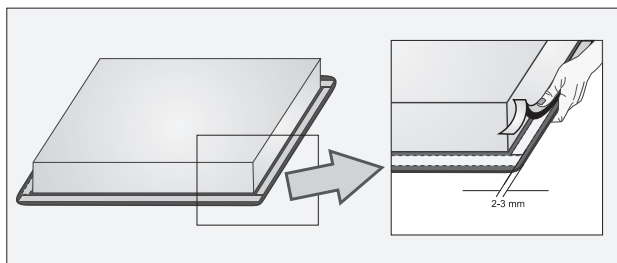
Пред вградување на апаратот во кујнски пулт потребно е на долната страна на стаклокерамичкото (стакленото) место за готвење да се налепи пенест затнувач, кој е приложен кон апаратот (види ја сликата). **Вградување на апаратот без затнувач не е дозволено!**

Затнувачот треба да се намести на апаратот на следниов начин:

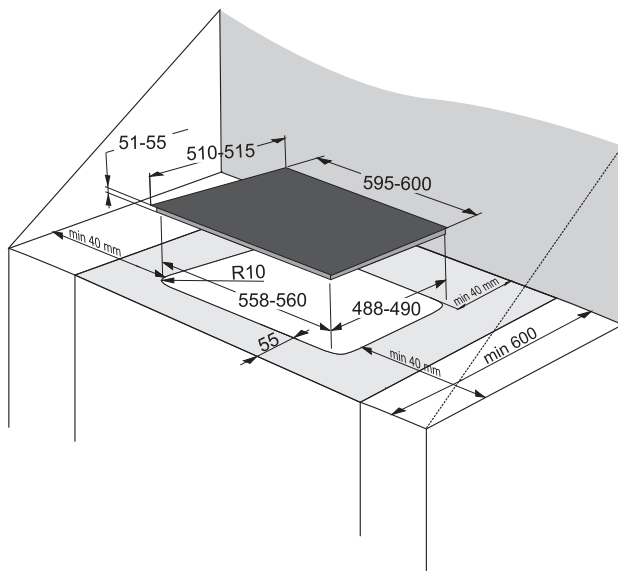
- од затнувачот треба да се отстрани заштитната фолија,
- потоа треба затнувачот да се налепи на долната страна од стаклото и тоа 2 до 3 mm од работ (како што покажува сликата). Затнувачот мора да биде налепен по целиот раб на стаклото и во аглите не смее да се прекрива.
- при наместување на затнувачот треба да се спрече стаклото да не дојде во контакт со некој остар предмет.

ЗАБЕЛЕШКА!

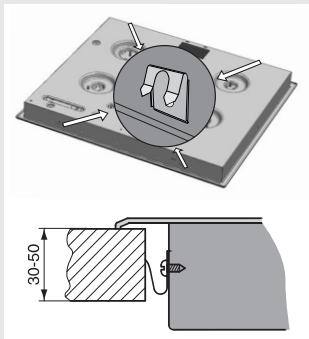
На некои апарати затнувачот е веќе наместен!



Димензии на изрезот на вградната плоча за готвење



- Плочата за готвење можете да ја вградите во 30 -50 mm дебела работна плоча.
- Долниот кујски елемент не смее да има фиока. Ако има кујнскиот елемент вградена хоризонтална преграда, мора да биде оддалечена најмалку 60 mm од долната површина на работната плоча. Просторот меѓу преградата и местото за готвење мора да биде празен и во него не смеете да ставате предмети.
- На задната страна на елементот од мебелот мора да има задолжително изрез со минимална височина 175 mm, по целата ширина на елементот.
- Вградување на рерна под плочата за готвење е е можно за изведби на типови на рерни EVP4, EVP2..., опремени со вентилатор за ладење.



Постапка за вградување

- Работната плоча мора да биде наместена сосема рамно.
- Изрезаните површини примерно да ги заштитите.
- Приложените елементи за прицврстување (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) со приложените завртки (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) привијте ги на левата и десната страница на плочата за готвење на веќе за тоа подготвена дупка и изрез.
- Плочата за готвење приклучите ја на електрична мрежа (гледајте упатство за приклучување на плочата за готвење кон електрична мрежа).
- Плочата за готвење ставите ја во изрезаниот отвори и одозгора јако притиснете ја до работната плоча.
- За прицврстување со завртки на спојката за прицврстување не е дозволено да се употребуваат завртки подолги од 6,5mm.

Приклучување на плочата за готвење кон електрична мрежа

Важни предупредувања

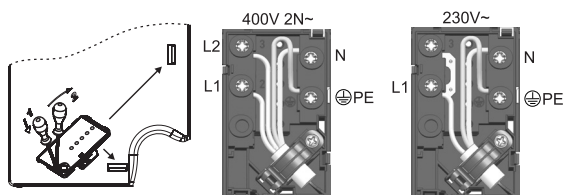
- Приклучување смее да иврши само овластен стручњак.
- Заштитата на електричната инсталација мора да одговара на важечките прописи.
- Приклучните спојки се достапни, кога ќе го отворите капакот на приклучната спојка.
- Пред приклучување проверите дали напонот, наведен во натписната табличка, му одговара на напонот во мрежата.
- Натписната табличка со основни податоци е прицврстена на долната страна од плочата за готвење.
- Во електричната инсталација мора да биде предвидена направа со прекинувачи, која апаратот во сите полови го одвојува од мрежата и во која е во отворена положба рстојанието меѓу контактите најмалку 3 mm. Примерни се осигурувачи, заштитни струјни прекинувачи и сл.
- Приклучокот мора да биде избран со оглед на струјната можност на инсталацијата и осигурувачите.
- Со оглед на заштитеност од опасност на пожар апаратите од овој тип можат на едната страна да бидат вградени до висок елемент од мебелот, кој е повисок од апаратот. На другата страна па може да стои само елемент од мебелот со еднаква висина како апаратот.
- Спроводниците на струја и изолирани делови по вградувањето мораат да бидат заштитени од можност на допирање.

ВНИМАНИЕ!

- Пред секоја интервенција секогаш да го прекинете доводот на електрична енергија кон апаратот. Со оглед на напонот на мрежата апаратот треба да се приклучи според прикажаната шема. Заштитниот проводник (РЕ) приклучите го на спојката, означена со знак за заземјување.
- Приклучниот кабел морате да го спроврете низ разбремнувачка направа, која кабелот го штити од извлекување.
- По приклучување вклучите ги сите три грејачи за приближно 3 минути, да го проверите нивното работење.

Шема за приклучување:

- Заради погрешно приклучување можат да се уништат делови на апаратот и во тој случај немате право до гаранција!
- Пред приклучување морате да проверите дали е напонот, наведен на натписната табличка, еднаков на постојниот напон на електричната мрежа. Приклучниот напон на корисникот (230 V спрема N) мора стручњак да го провери со направа за мерење!
- Приклучниот кабел на задната страна од апаратот морате така да го спроведете, да не се допира до задната страна на плочата за готвење, бидејќи за време работење на плочата за готвење таа се загрева.



ЗАБЕЛЕШКА:

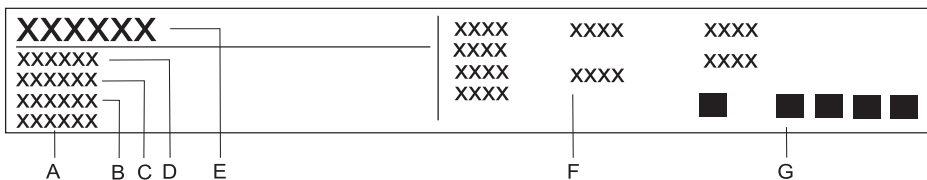
Мовчињата за поврзување се обложени на за тоа подготвено место во спојката. Завртките на приклучоците се веќе во отворена состојба, затоа не е поребно да се одвртуваат. При завртување на завртките се слуша нежен 'клик', што значи дека завртката треба цврсто да се привие докрај.

За приклучување можат да се употребат:

- гумени приклучни кабли тип H05 RR-F 4x1,5 со жолто – зелен заштитен проводник,
- PVC изолирани приклучни кабли тип H05 VV-F 4x1,5 со жолто – зелен заштитен проводник, или други еднаковредни или повеќевредни кабли.

Технички податоци

Натписна табличка



- A** Сериски број
- B** Шифра
- C** Модел
- D** Тип
- E** Трговска марка
- F** Технички податоци
- G** Знаци на согласност

СИ ПРИДРЖУВАМЕ ПРАВО ДО ПРОМЕНИ КОИ НЕ
ВЛИЈААТ ВРЗ ФУНКЦИОНАЛНОСТА НА АПАРАТОТ.

Упатства за употреба на апаратот можете да најдете и на
нашата интернетна страница: www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

SVK_SS



406339

mk (12-15)