

Instruções para a utilização

PLANO

PT

PL

NL

Português, 1 Polski, 14

Nederlands, 27

RS

Русский, 40

KEC 635 T C
KEC 645 D C
KEC 645 D X
KRA 631 T B
KRA 631 T X
KRA 640 B
KRA 640 C
KRA 640 X
KRC 631 T B
KRC 631 T X
KRC 640 B
KRC 640 X
KRC 641 D B
KRC 641 D X
KEC 745 DO Z
KRC 741 D Z

Índice

PT

Instalação, 2-4

Posicionamento
Ligaçāo eléctrica

Descrição do aparelho, 5-6

Painel de comandos
Zonas de cozedura extensíveis

Início e utilização, 7-10

Acender o plano de cozedura
Acender as zonas de cozedura
Desligar as zonas de cozedura
Função power
Elementos aquecedores
Programar a duração de uma cozedura
O contador de minutos
Bloqueio dos comandos
Desligar o plano de cozedura
Modo "demo"
Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem
Dispositivos de segurança
Conselhos práticos para a cozedura

Precauções e conselhos, 11

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 12

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Desmontar o plano

Descrição técnica dos modelos, 13

Instalação

PT

- ! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.
- ! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

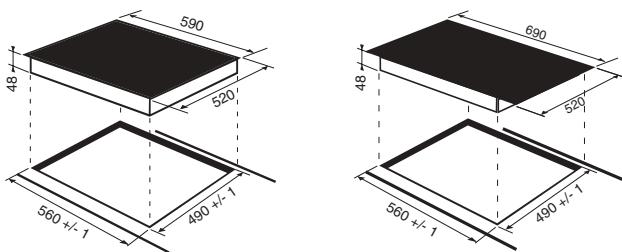
Posicionamento

- ! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).
- ! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

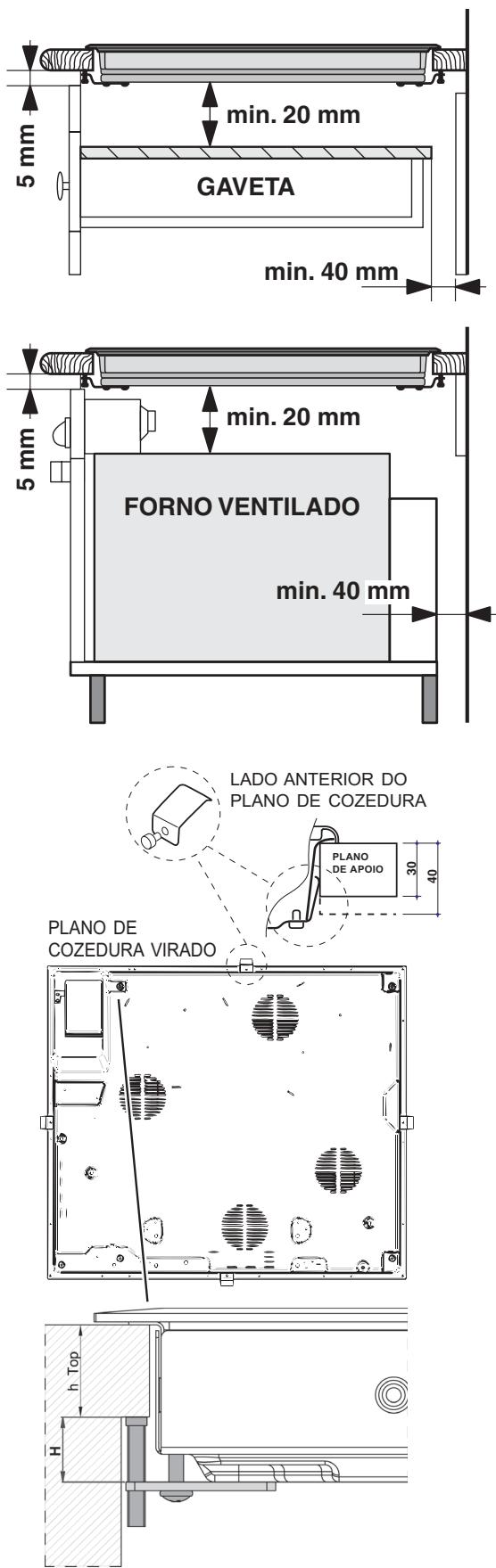
- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100°C;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se for faze-lo, instale um elemento de separação entre os dois aparelhos com retenção hermética;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (*veja figuras*), o vão do móvel deverá ter as seguintes dimensões:



Ventilação

Para consentir uma adequada ventilação e para evitar o superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho, o plano de cozedura deve ser posicionado:

- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás;
- de forma a manter uma distância mínima de 20 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.



- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.

Fixação

A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana.

As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

O comprimento do parafuso de regulação dos ganchos de fixação deve ser configurado antes da sua montagem, conforme a espessura do plano de apoio:

- 30 mm de espessura: parafuso 17,5 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 7,5 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:

1. Com os parafusos sem ponta, parafusar as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado do plano;

2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.

3. para os planos com perfis laterais: após ter inserido o plano de cozedura no móvel, inserir os 4 ganchos de fixação (cada um com o seu perno) no perímetro inferior do plano de cozedura, parafusando-os com os parafusos compridos com ponta até que o vidro fique aderente ao plano de apoio.

! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.

! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

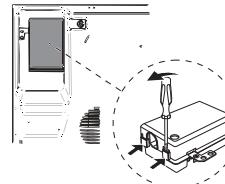
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligaçāo eléctrica

! A ligação eléctrica do plano de cozedura e a de um eventual forno de encaixar precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Caixa de bornes

PLANO DE COZEDURA VIRADO



O aparelho é equipado, na parte inferior, com uma caixa para a ligação aos vários tipos de alimentação eléctrica (a imagem é indicativa e pode não corresponder ao modelo comprado).

Ligaçāo monofásica

O plano está provido de cabo de alimentação já ligado e predisposto na fábrica para a ligação monofásica. Efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligaçāo fios
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		$\text{---}^{\text{---}}$: verde/amarelo N: os 2 fios azuis juntos L: marrom junto ao preto

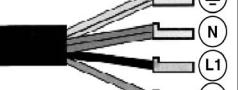
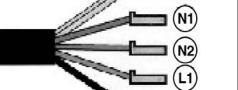
Outros tipos de ligações

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

Tensão tipo e frequência de rede

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 230-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50/60 Hz

Soltar os cabos e efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligaçāo fios
400V - 2+N ~ 50/60 Hz		$\text{---}^{\text{---}}$: verde/amarelo; N: os 2 fios azuis juntos L1: preto L2: marrom
230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60Hz		$\text{---}^{\text{---}}$: verde/amarelo; N1: azul N2: azul L1: preto L2: marrom

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

Tensão tipo e frequência de rede

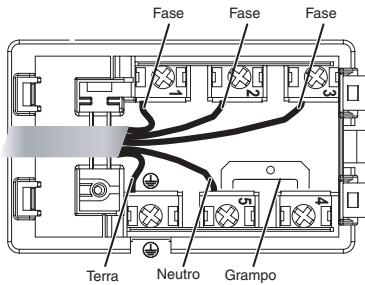
- 400V 3 - N ~ 50/60 Hz
- proceder da seguinte maneira:

! O eventual cabo em dotação não pode ser utilizado para estes tipos de instalação.

- Utilizar um cabo de alimentação apropriado, tipo H05RR-F ou de valor superior, com medias adaptas (secção do cabo: 25 mm).
- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes e abri-la (*veja imagem Caixa de bornes*).
- Desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os parafusos dos bornes relativos ao tipo de ligação necessária e posicione os grampos de ligação conforme a tabela e os desenhos a seguir.
- Posicione os fios de acordo com a tabela e os desenhos abaixo e efectue a ligação apertando todos os parafusos dos bornes.

Tensão tipo e frequência rede	Ligações eléctricas	Caixa de bornes
400V 3-N ~ 50/60 Hz	1 L1 2 L2 3 L3 4 N 5 $\frac{1}{2}$	Trifásica 400

- Fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Trifásica 400

Ligação do cabo de alimentação à rede

No momento de efectuar a ligação directamente na rede, instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

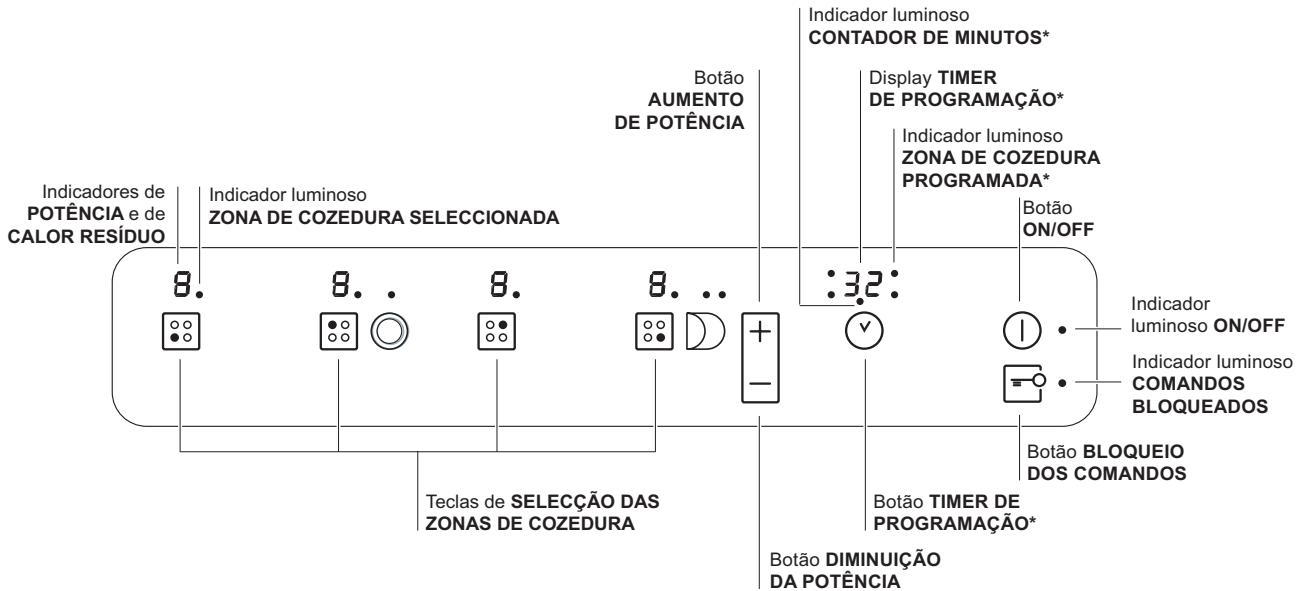
Descrição do aparelho

 **Hotpoint**
ARISTON

Painel de comandos

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.

PT



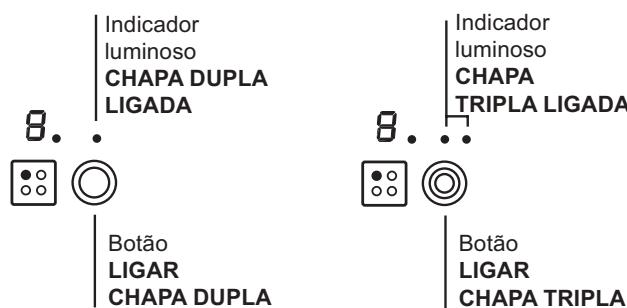
- Botão **AUMENTO POTÊNCIA** para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- Botão **DIMINUIÇÃO POTÊNCIA** para regular a potência e desligar a chapa (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA** indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
- Botão **SELECÇÃO ZONA DE COZEDURA** para seleccionar a zona de cozedura desejada.
- Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
- Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Indicador **ON/OFF**: sinaliza se o aparelho está aceso ou apagado.
- Botão **AUMENTO DE POTÊNCIA** para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- Botão **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** para regular a programação da duração de uma cozeda (*veja Início e utilização*).
- Display **TIMER DE PROGRAMAÇÃO**: visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
- Indicadores luminosos **ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA**: indicam as zonas de cozeda quando se inicia uma programação (*veja Início e utilização*).
- Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozeda (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS**: sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CONTADOR DE MUNITOS*** indica que está activo o contador de minutos.

* Há somente em alguns modelos.

Zonas de cozedura extensíveis

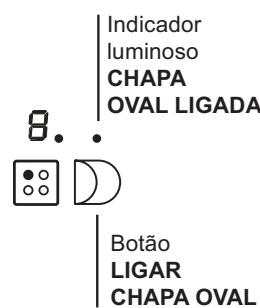
Alguns modelos dispõem de chapas extensíveis. Estas podem ter várias formas (circular ou oval) e várias extensibilidades (chapa dupla ou tripla). Aqui estão ilustrados os respectivos comandos, presentes apenas nos modelos dotados destas opções.

Chapa extensível circular



- Botão **LIGAR CHAPA DUPLA** para ligar/desligar a chapa dupla (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA DUPLA LIGADA**: indica que a chapa dupla está ligada.
- Botão **LIGAR CHAPA TRIPLA** para ligar/desligar a chapa tripla (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA TRIPLA LIGADA**: indica que a chapa tripla está ligada.

Chapa extensível oval



- Botão **LIGAR CHAPA OVAL** para ligar/desligar a chapa oval (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA OVAL LIGADA**: indica que a chapa oval está ligada.

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

! Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos. Somente neste ponto será possível ligar o plano de cozedura.

! Uma prolongada pressão das teclas  e  permite um avançamento rápido dos níveis de potência e dos minutos do timer.

Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura manter pressionada a tecla  por aproximadamente um segundo.

Acender as zonas de cozedura

Cada uma as zonas de cozedura é accionada mediante um botão de selecção  e um dispositivo de regulação da potência constituído por um botão  e .

- Para colocar em funcionamento uma zona de cozedura, carregue na respectivo botão de comando e defina a potência que desejar mediante os botões  e .

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura, seleccione-a mediante o respectivo botão de selecção  e:

- Carregue na tecla : a potência da zona de cozedura descerá progressivamente até desligar-se.

Função power

Para acelerar os tempos de aquecimento das zonas de cozedura, é possível activar a função power. Ligar e configurar a potência da zona de cozedura desejada  como descrito no parágrafo anterior. Pressionar e manter pressionado por no mínimo 2 segundos, o botão de selecção da zona de cozedura escolhida

. No display, indicador da potência, alterna-se a visualização da letra "P" e do nível de potência configurado anteriormente, por todo o tempo necessário ao alcance do nível de potência desejado. Quando o nível for alcançado, o display voltará a visualizar o nível de potência configurado. Para desactivar esta função, pressionar e manter pressionado por no mínimo 2 segundos o botão de selecção da zona de cozedura na qual foi activada a função  ou escolher um outro nível de potência através dos botão  e .

Elementos aquecedores

No plano de cozedura, conforme os modelos, podem ser instalados elementos aquecedores de dois tipos: halógenos e irradiantes.

Os halógenos transmitem o calor mediante irradiação da lâmpada halógena que contém.

Caracterizam-se pelas propriedades similares às típicas do gás: rápida resposta aos comandos, visualização instantânea da potência.

Os elementos radiantes são constituídos por uma multiplicidade de espirais que asseguram uma repartição uniforme do calor no fundo do recipiente, para um resultado perfeito de todas as cozeduras com fogo lento: cozidos, molhos ou para aquecer pratos.

Programar a duração de uma cozedura

! É possível programar contemporaneamente todas as zonas de cozedura para uma duração de cozedura entre 1 e 99 minutos.

- Seleccione a zona de cozedura mediante o respectivo botão de selecção.
- Regulação da temperatura
- Carregue no botão de programação .
- Defina a duração da cozedura que desejar mediante os botões  e .
- Carregue na tecla  para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará.

Repita o procedimento descrito acima para cada chapa que deseja programar.

Visualização em caso de programação múltipla.

Quando uma ou mais chapas foram programadas, o display indicará o tempo faltante da chapa que está mais próxima ao fim do tempo programado, indicando a sua posição com o piscar do correspondente indicador luminoso. Os indicadores luminosos das outras chapas programadas estão acesos.

Para visualizar o tempo faltante das outras chapas programadas, carregue várias vezes na tecla : serão mostrados em sequência e no sentido horário os tempos de toda as chapas programadas, a partir da anterior esquerda.

Modificar a programação

1. Carregue várias vezes na tecla  até que seja mostrado no display o tempo da chapa que se deseja modificar.
2. Carregue nas teclas  e  para programar o novo tempo.
3. Carregue na tecla  para confirmar.

Para cancelar uma programação, efectue as operações descritas acima. No ponto 2 carregue na tecla -: a duração descerá progressivamente até desligar-se no 0. A programação irá zerar-se e o display sairá da modalidade de programação.

O contador de minutos

O plano de cozedura deve estar aceso. O contador de minutos consente programar uma duração de até 99 minutos.

1. Carregue no botão de programação  até que o indicador do contador de minutos se acenda.
2. Defina a duração que desejar mediante os botões  e .
3. Carregue na tecla  para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico (por 1 minuto).

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações accidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.). Carregando no botão  os comandos se bloquearão e o indicador luminoso

situado acima do botão se acenderá.

Para voltar a modificar as regulações (por exemplo interromper a cozedura), será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão  por alguns instantes; o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Desligar o plano de cozedura

Carregue no botão ; o aparelho se desligará.

Se os comandos do aparelhagem estiverem bloqueados, continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder acender novamente o plano, será necessário primeiro desbloquear os comandos.

Modo “demo”

É possível programar um modo demo no qual o painel de comandos funciona normalmente (inclusos os comandos relativos à programação), mas os elementos aquecedores não se acendem. Para activar o modo “demo” o plano deve estar aceso e todas as chapas devem estar apagadas:

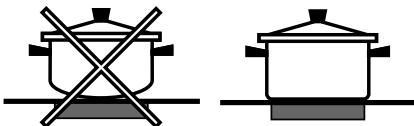
- pressionar e manter pressionados contemporaneamente os botões  e  por 6 segundos. Quando vencer o tempo de 6 segundos o indicador ON/OFF e o indicador de BLOQUEIO DOS COMANDOS irão piscar por um segundo.
- Soltar os botões  e  e carregar no botão ;
- o display indicará as escritas DE e MO e o plano irá desligar-se;
- no próximo acendimento, o plano estará no modo “demo”.

Para sair desta modalidade, seguir o procedimento descrito acima. O display indicará as escritas DE e OF e o plano irá desligar-se. No próximo acendimento funcionará normalmente.

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- Empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência.

Dispositivos de segurança

Detecção de recipientes

Cada uma das zonas de cozedura é equipada com um dispositivo de detecção de panela. A chapa emite calor unicamente se houver uma panela de medidas adequadas na respectiva zona de cozedura. O indicador a piscar pode indicar:

- uma panela incompatível
- uma panela de diâmetro insuficiente
- que a panela está levantada

Indicadores de calor resíduo.

Cada uma das zonas de cozedura é equipada com um indicador de calor resíduo. Este indicador sinaliza as zonas de cozedura que ainda estão com uma temperatura elevada. Se o display de potência

visualizar  H, a zona de cozedura ainda está quente. É possível, por exemplo, manter os alimentos aquecidos ou derreter manteiga ou chocolate. Com o arrefecimento da zona de cozedura, o display

visualizará  H. O display desliga-se quando a zona de cozedura estiver suficientemente arrefecida.

Aquecimento excessivo

No caso de superaquecimento dos componentes electrónicos, o plano de cozedura desliga-se automaticamente e no display aparece  F seguido por um número intermitente. Esta mensagem desaparece e o plano volta a ser utilizável mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará "0". Exemplo: a chapa posterior direita está programada no 5, enquanto a chapa anterior esquerda no 2. A posterior direita irá desligar-se após 5 horas de funcionamento, a anterior esquerda após 8 horas.

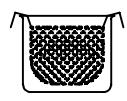
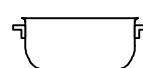
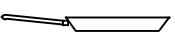
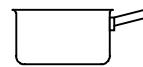
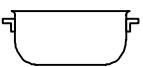
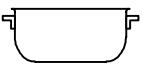
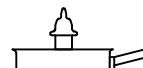
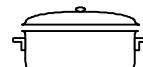
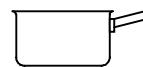
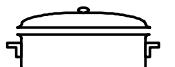
Nível de potência	Limitação da duração de funcionamento em horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- uma pressão exercida por muito tempo em um botão, podem provocar uma sinalização acústica. Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo	100		Cozedura à pressão Panela de pressão		Frituras
	80		Assado		Ebulição
	100		Crepe		Cozedura em fogo alto e doiramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio	70		Adensamento rápido (molhos líquidos) Água fervente (Massas, Arroz, Verduras) Leite		
	60		Adensamento lento (molhos consistentes)		
	50		Cozedura em banho-maria		Cozedura Panela de pressão após o sibilo
Cozedura em fogo brando	30		Cozedura em fogo brando (estufados)		Aquecimento dos alimentos
	20		Caldo de chocolate		Mantener o alimento quente

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

 Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:
-2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
-89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

Segurança geral

! Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor resíduo é sinalizado também por um indicador (*veja Início e utilização*).

- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas accidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Caso haja zonas de cozedura halógenas, não olhe para elas por muito tempo.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.



Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- ! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.
- ! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.
- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se accidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.

É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

- ! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;
2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;
3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

- ! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

 **Hotpoint**
ARISTON

Nestas tabelas estão indicados, modelo por modelo, os valores de absorção energética, o tipo de elemento aquecedor e o diâmetro de cada zona de cozedura.

PT

Planos de cozedura	KRA 640 B KRA 640 C KRA 640 X KRC 640 B KRC 640 X	KRC 641 D B KRC 641 D X KRC 741 D Z
Zonas de cozedura		
Traseiro esq.	Potência (em W) H 2300	Diâmetro (em mm) 210
Traseiro dir.	H 1400	160
Danteiro esq.	H 1200	145
Danteiro dir.	H 1800	180
Potência total	6700	6600

Planos de cozedura	KEC 645 D C KEC 645 D X	KEC 745 DO Z
Zonas de cozedura		
Traseiro esq.	Potência (em W) AD 2200/800	Diâmetro (em mm) 210/140
Traseiro dir.	H 1400	160
Danteiro esq.	H 1200	145
Danteiro dir.	H 1800	180
Potência total	6600	6800

Planos de cozedura	KEC 635 T C		KRA 631 T B KRA 631 T X KRC 631 T B KRC 631 T X	
Zonas de cozedura	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)
Traseiro dir.	H 1400	160	H 1400	160
Central esq.	HT 2700/1950/1050	270/210/145	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Danteiro dir.	A 1800	180	H 1800	180
Potência total	5900		5900	

Legenda:

H = hilight unitário
HO = hilight oval
HD = hilight duplo
HT = hilight triplo
A = halógena unitária
AD = halógena dupla

Instrukcja obsługi

PŁYTA

PL

PT

PL

NL

Português, 1

Polski, 14

Nederlands, 27

RS

Русский, 40

KEC 635 T C
KEC 645 D C
KEC 645 D X
KRA 631 T B
KRA 631 T X
KRA 640 B
KRA 640 C
KRA 640 X
KRC 631 T B
KRC 631 T X
KRC 640 B
KRC 640 X
KRC 641 D B
KRC 641 D X
KEC 745 DO Z
KRC 741 D Z

Spis treści

Instalacja, 15-17

Ustawienie

Podłączenie do sieci elektrycznej

Opis urządzenia, 18-19

Panel sterowania

Rozszerzalne pola grzejne

Uruchomienie i użytkowanie, 20-23

Włączanie płyty grzejnej

Włączanie pól grzejnych

Wyłączanie pól grzejnych

Funkcja power

Elementy grzejne

Programowanie czasu trwania gotowania

Minutnik

Blokada sterowania

Wyłączanie płyty grzejnej

Tryb „demo”

Praktyczne porady dotyczące użytkowania
urządzenia

Urządzenia zabezpieczające

Praktyczne porady dotyczące gotowania

Zalecenia i środki ostrożności, 24

Ogólne zasady bezpieczeństwa

Utylizacja

Konserwacja i utrzymanie, 25

Odłączenie prądu elektrycznego

Mycie urządzenia

Demontaż płyty

Opis techniczny modeli, 26



Instalacja

Hotpoint
ARISTON

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim, aby nowy właściciel płyty grzejnej mógł się zapoznać z jej działaniem i z właściwymi ostrzeżeniami.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

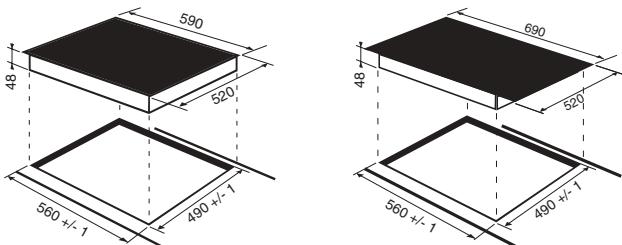
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (patrz *Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwa instalacja może spowodować szkody w stosunku do osób, zwierząt lub mienia.

Zabudowa

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, mebel musi posiadać odpowiednie właściwości:

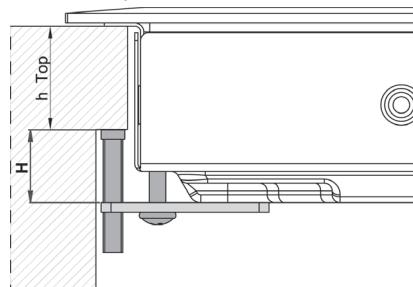
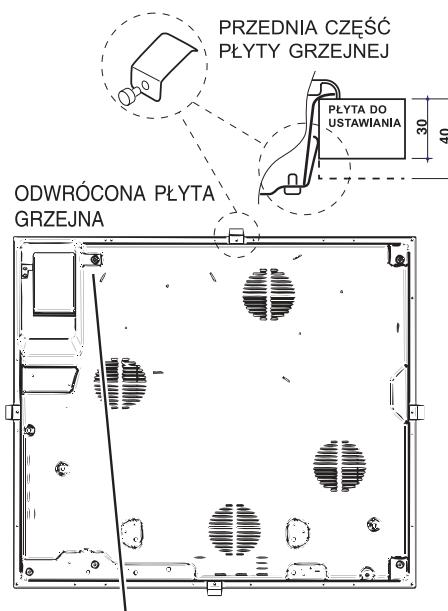
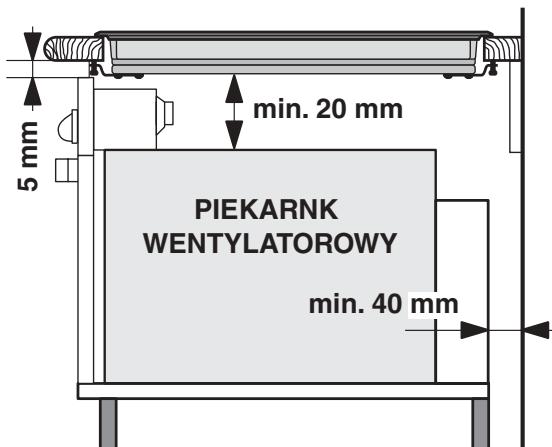
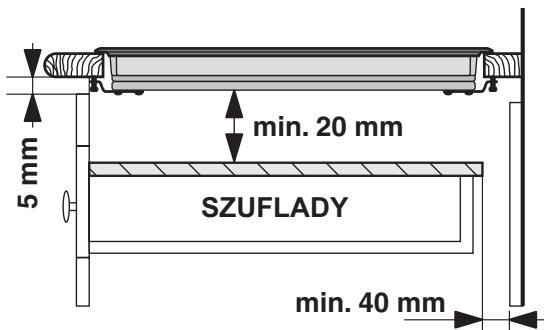
- blat musi być wykonany z materiału odpornego na ciepło, na temperaturę około 100°C;
- jeśli płyta grzejna ma być zainstalowana na piecu, musi on posiadać system chłodzenia z wentylacją wymuszoną;
- należy unikać instalowania płyty grzejnej na zmywarce: w przypadku takiej konieczności, umieścić pomiędzy dwoma urządzeniami szczelny element oddzielający;
- w zależności od płyty grzejnej, jaka ma być zainstalowana (patrz rysunki), wewnętrzna część mebla powinna mieć następujące wymiary:



Obieg powietrza

Aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół urządzenia, płyta grzejna powinna być umieszczona:

- w odległości co najmniej 40 mm od tylnej ściany lub;
- w taki sposób, aby zachować odległość minimum 20 mm pomiędzy przestrzenią do zabudowy a znajdującym się pod nią meblem.



- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 600 mm od krawędzi płyty roboczej.

Mocowanie

Urządzenie powinno być zainstalowane na idealnie płaskim blacie.

Ewentualne odkształcenia, spowodowane nieprawidłowym zamocowaniem, mogą być przyczyną zmiany właściwości urządzenia i, w konsekwencji, wpływając niekorzystnie na jego pracę.

Długość śruby regulacyjnej uchwytów mocujących należy ustawić przed ich zamontowaniem, na podstawie grubości blatu:

- grubość 30 mm: śruba 17,5 mm;
- grubość 40 mm: śruba 7,5 mm.

W celu zamocowania urządzenia należy wykonać następujące czynności:

- Przy pomocy krótkich śrub bez łączki przykręcić 4 sprężyny centrujące do otworów umieszczonych w środkowej części każdego boku płyty;
- umieścić płytę grzejną w meblu, wyśrodkować ją i wywrieć odpowiedni nacisk na cały jej obwód, tak aby płyta dobrze przylegała do blatu.
- w przypadku płyt z profilami bocznymi: po zainstalowaniu płyty grzejnej w meblu umieścić 4 uchwyty mocujące (każdy ze sworzniem) na dolnym obwodzie płyty grzejnej i przykręcić je długimi śrubami z łączkami w taki sposób, aby szkło przylegało do blatu.

! Śruby sprężyn centrujących muszą pozostać dostępne.

! Zgodnie z normami bezpieczeństwa, po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego elementami elektrycznymi.

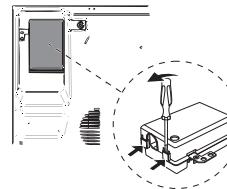
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

! Podłączenie do sieci elektrycznej płyty grzejnej oraz ewentualnego pieca do zabudowy powinno być wykonane oddzielnie, zarówno ze względów bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia czynności związanych z wyjmowaniem pieca.

Skrzynka zaciskowa

ODWRÓCONA
PŁYTA GRZEJNA



W dolnej części urządzenia znajduje się puszka umożliwiająca podłączenie różnych typów zasilania elektrycznego (rysunek jest przykładowy i może przedstawiać inny model niż zakupiony).

Podłączenie jednofazowe

Płyta jest wyposażona w kabel zasilający przygotowany do podłączenia jednofazowego. Należy połączyć przewody zgodnie z tabelą i z rysunkami umieszczonymi poniżej:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		

Inne typy podłączeń

Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 230-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50/60 Hz

Oddzielić kable i połączyć przewody zgodnie z tabelą i z rysunkami umieszczonymi poniżej:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
400V - 2+N ~ 50/60 Hz		
230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60Hz		
400V - 2+N ~ 50/60 Hz		

Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci

- 400V 3 - N ~ 50/60 Hz

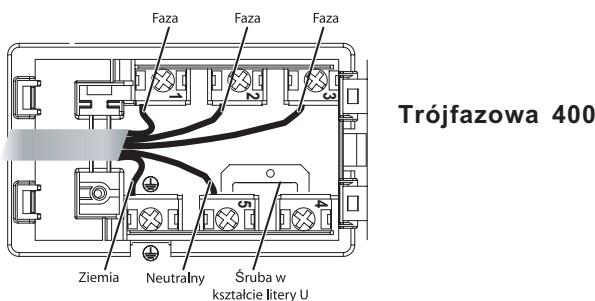
należy wykonać następujące czynności:

! Ewentualny kabel znajdujący się w wyposażeniu urządzenia nie nadaje się do tego typu instalacji.

1. Należy zastosować kabel zasilający typu H05RR-F lub o wyższych właściwościach, posiadający odpowiednie wymiary (przekrój kabla: 25 mm).
2. Przy pomocy śrubokrebu podwazyc zatrzaski pokrywy skrzynki zaciskowej i otworzyc ją (patrz rysunek *Skrzynka zaciskowa*).
3. Odkręcić śrubę zacisku kabla oraz śruby zacisków odpowiadających danemu typowi podłączenia i zainstalować śruby łączące w kształcie U zgodnie z tabelą i z rysunkami znajdującymi się poniżej:
4. Ułożyć przewody zgodnie z tabelą i z rysunkami znajdującymi się poniżej i wykonać podłączenie całkowicie dokręcając wszystkie śruby zacisków.

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Połączenia elektryczne	Skrzynka zaciskowa
400V 3-N ~ 50/60 Hz	1 L1 2 L2 3 L3 4 N 5  Trójfazowa 400	

5. Zamocować kabel zasilający w odpowiednim zacisku i zamknąć pokrywę.



Podłączenie kabla zasilającego do sieci

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci pomiędzy urządzeniem a siecią, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym otwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.

! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia, należy się upewnić czy:

- gniazdko posiada uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej płyty;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.

! Kabel elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

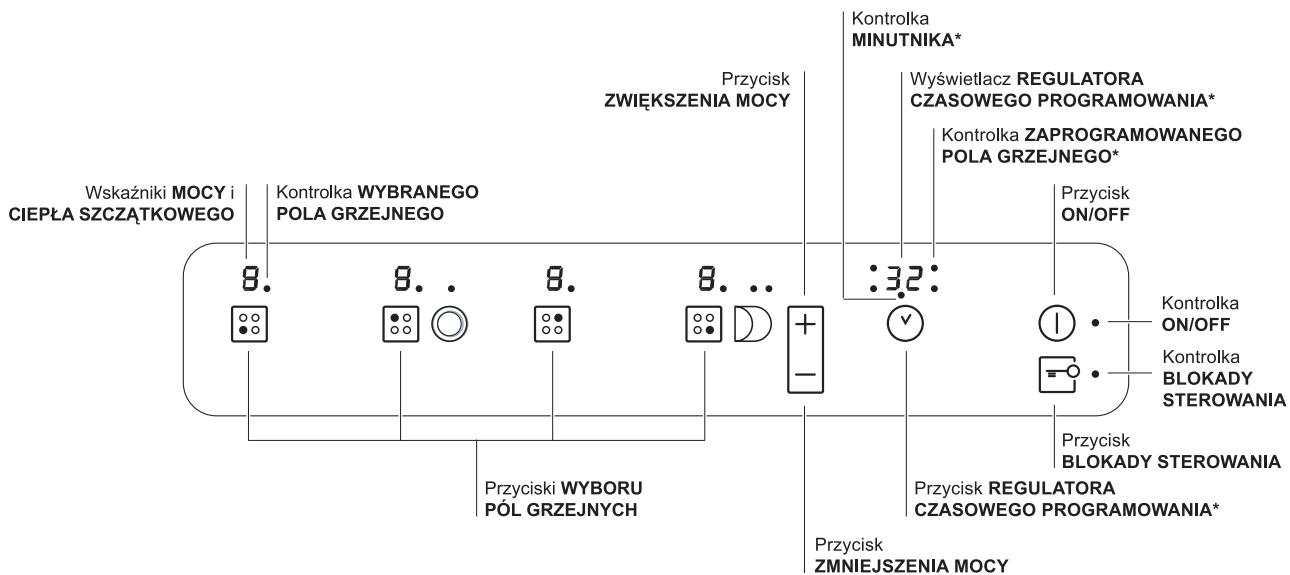
! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

Opis urządzeń

PL

Panel sterowania

Opisany tu panel sterowania jest przedstawiony jako przykład: nie musi być dokładnie taki sam, jak panel zainstalowany w zakupionym urządzeniu.



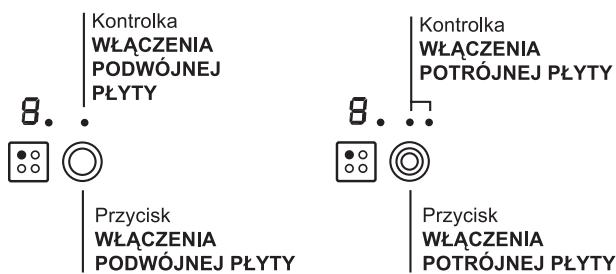
- Przycisk **ZWIĘKSZENIA MOCY** do włączania płyty i do regulacji mocy (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Przycisk **ZMNIEJSZENIA MOCY** do regulacji mocy i do włączania płyty (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **WYBRANEGO POLA GRZEJNEGO** wskazuje, że dane pole grzejne zostało wybrane, a więc możliwe są różne regulacje.
- Przycisk **WYBORU POLA GRZEJNEGO** do wybrania zadanego pola grzejnego.
- Wskaźnik **MOCY**: wizualnie sygnalizuje osiągnięty poziom ciepła.
- Przycisk **ON/OFF** do włączania i włączania urządzenia.
- Kontrolka **ON/OFF**: sygnalizuje, czy urządzenie jest włączone, czy wyłączone.
- Przycisk **REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA*** do regulacji programowania czasu trwania gotowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Wyświetlacz **REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA***: wyświetla dane dotyczące programowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolki **ZAPROGRAMOWANEGO POLA GRZEJNEGO***: wskazują płyty grzejne przy rozpoczętym programowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Przycisk **BLOKADY STEROWANIA** do zapobiegania przypadkowym zmianom parametrów przy regulacji płyty grzejnej (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **BLOKADY STEROWANIA**: sygnalizuje zablokowanie sterowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **MINUTNIKA*** wskazuje, że minutnik jest włączony.

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Rozszerzalne pola grzejne

Niektóre modele posiadają rozszerzalne pola grzejne. Mogą one mieć różny kształt (okrągły lub owalny) i różną rozszerzalność (płyta podwójna lub potrójna). Przedstawione są tu ich komendy sterowania, dostępne tylko w modelach wyposażonych w te opcje.

Płyta rozszerzalna okrągła



Płyta rozszerzalna owalna



- Przycisk **WLACZENIA PODWÓJNEJ PŁYTY** do aktywacji podwójnej płyty (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **WŁĄCZENIA PODWÓJNEJ PŁYTY**: sygnalizuje włączenie podwójnej płyty.
- Przycisk **WLACZENIA POTRÓJNEJ PŁYTY** do aktywacji potrójnej płyty (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **WŁĄCZENIA POTRÓJNEJ PŁYTY**: sygnalizuje włączenie potrójnej płyty.

- Przycisk **WLACZENIA OWALNEJ PŁYTY** do aktywacji owalnej płyty (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **WLACZENIA OWALNEJ PŁYTY**: sygnalizuje włączenie owalnej płyty.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Klej stosowany do uszczelek pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia zaleca się usunąć te plamy przy pomocy odpowiedniego produktu nieposiadającego właściwości ściernych. Podczas pierwszych godzin działania urządzenia może być wyczuwalny zapach gumy, który jednak szybko zanika.

! Kiedy płyta grzejna zostanie podłączona do zasilania elektrycznego, po kilku sekundach włącza się krótki sygnał dźwiękowy. Dopiero po tym sygnale można włączyć płytę grzejną.

! Dłuższe naciśnięcie przycisków  i  umożliwia szybki wybór poziomów mocy i minut regulatora czasowego.

Włączanie płyty grzejnej

Płyta grzejna włącza się trzymając wcisnięty przycisk  przez około sekundę.

Włączanie pól grzejnych

Każde pole grzejne jest aktywowane za pomocą przycisku wyboru  oraz regulatora mocy  i  składającego się z podwójnego przycisku  i .

- Aby włączyć pole grzejne, należy naciąć jego przycisk sterowania i ustawić żądaną moc za pomocą przycisków  i .

Wyłączanie pól grzejnych

Aby wyłączyć pole grzejne, należy je wybrać za pomocą jego przycisku wyboru  i:

- Naciąć przycisk : moc pola grzejnego stopniowo spada, aż do jego wyłączenia.

Funkcja power

Aby przyspieszyć czas nagrzewania pól grzejnych, można włączyć funkcję power. Włączyć zadane pole grzejne  i ustawić jego moc zgodnie z opisem zawartym w poprzednim rozdziale. Naciąć i przytrzymać wcisnięty przez co najmniej 2 sekundy przycisk wyboru pola grzejnego . Na wyświetlaczu, na wskazniku mocy, przez cały czas konieczny dla osiągnięcia zadanego poziomu mocy wyświetla się naprzemiennie litera „P” oraz wcześniej ustawiony

poziom mocy. Po osiągnięciu zadanego poziomu mocy na wyświetlaczu będzie wskazany ustwiony poziom mocy. Aby wyłączyć te funkcje, należy naciąć i przytrzymać wcisnięty przez co najmniej 2 sekundy przycisk wyboru pola grzejnego , dla którego funkcja jest włączona, lub wybrać inny poziom mocy za pomocą przycisków  i .

Elementy grzejne

Na płyce grzejnej, w zależności od modelu, mogą być zainstalowane dwa typy elementów grzejnych: halogenowe i promiennikowe.

Elementy halogenowe przekazują ciepło poprzez promieniowanie zawarte w nich żarówki halogenowej. Charakteryzują się właściwościami, które przypominają typowe właściwości gazu: szybką reakcją na sterowanie i wyświetlaniem mocy chwilowej.

Elementy promiennikowe są zbudowane z dużej liczby zwojów, które zapewniają równomierne rozłożenie ciepła na dno naczynia, dzięki czemu uzyskuje się doskonale wyniki gotowania na wolnym ogniu: jest to idealne rozwiązanie w przypadku takich potraw jak na przykład duszone mięsa, sosy lub dania do podgrzania.

Programowanie czasu trwania gotowania

! Można zaprogramować równocześnie wszystkie płyty grzejne na czas od 1 do 99 minut.

1. Wybrać pole grzejne za pomocą właściwego przycisku wyboru.
 2. Ustawić jego temperaturę.
 3. Naciąć przycisk programowania .
 3. Ustawić żądaną czas gotowania za pomocą przycisków  i .
 4. Potwierdzić naciągając przycisk .
- Odliczanie wstępne regulatora czasowego rozpoczętu się natychmiast. Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania włącza się sygnał dźwiękowy (na 1 minutę), a płyty grzejne wyłącza się. Wyżej opisaną procedurę należy powtórzyć dla wszystkich płyt grzejnych, które mają być zaprogramowane.

Wyświetlanie w przypadku zaprogramowania większej liczby pól

W przypadku zaprogramowania jednego pola lub ich większej liczby, na wyświetlaczu pokazany jest pozostały czas dla pola, którego zaprogramowany czas działania kończy się najwcześniej. Pozycja tego pola jest wskazana poprzez pulsowanie jego kontrolki. Kontrolki pozostałych zaprogramowanych będą świeciły się.

Aby wyświetlić pozostały czas innych zaprogramowanych pól, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk : zostaną wyświetcone kolejno w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara czasy wszystkich zaprogramowanych pól, poczynając od przedniego lewego.

Zmiana zaprogramowanych ustawień

1. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk  aż wyświetli się czas pola, który ma być zmieniony.
2. Korzystając z przycisków  i  ustawić nowy czas.
3. Potwierdzić naciskając przycisk .

Aby usunąć zaprogramowane ustawienia, należy wykonać wyżej opisane czynności. W punkcie 2 nacisnąć przycisk : Czas stopniowo się zmniejsza aż do wyłączenia 0. Zaprogramowane ustawienia zostają wyzerowane i wyświetlacz wychodzi z trybu programowania.

Minutnik

Płyta grzejna musi być włączona. Minutnik umożliwia ustawienie czasu do 99 minut.

1. Nacisnąć przycisk programowania  aż do zaświecenia się kontrolki minutnika.
2. Ustawić żądaną czas gotowania za pomocą przycisków  i .
3. Potwierdzić naciskając przycisk .

Odliczanie wsteczne regulatora czasowego rozpoczyna się natychmiast. Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy (na 1 minutę).

Blokada sterowania

Kiedy płyta grzejna jest w trakcie pracy, można zablokować jej sterowanie, aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowej zmiany ustawień

(dzieci, czynności konserwacyjne, itp.). Po naciśnięciu przycisku  sterowanie zostaje zablokowane i włącza się kontrolka umieszczona nad tym przyciskiem. Aby przywrócić możliwość dokonywania regulacji (np. przerwać gotowanie), należy odblokować sterowanie: nacisnąć na chwilę przycisk , kontrolka wyłączy się, a sterowanie zostanie odblokowane.

Wyłączanie płyty grzejnej

Po naciśnięciu przycisku  urządzenie wyłącza się. Jeśli sterowanie zostało zablokowane, pozostałe ono zablokowane również po ponownym włączeniu płyty grzejnej. Aby móc ponownie włączyć płytę, należy najpierw odblokować jej sterowanie.

Tryb „demo”

Mozna ustawić tryb demonstracyjny, w którym panel sterowania działa w normalny sposób (w tym komendy związane z programowaniem), ale elementy grzejne nie włączają się. Aby aktywować tryb „demo”, płyta musi być włączona, a wszystkie pola grzejne muszą być wyłączone:

- Nacisnąć i przytrzymać równocześnie naciśnięte przez 6 sekund przyciski  i . Po upływie 6 sekund kontrolka ON/OFF i kontrolka BLOKADY STEROWANIA pulsują przez jedną sekundę. Zwolnić przyciski  i  i nacisnąć przycisk 

Aby wyjść z tego trybu, należy wykonać wyżej opisane czynności. Na wyświetlaczu pojawi się napis DE i MO, a płytka wyłączy się. Po kolejnym włączeniu płytka będzie działać normalnie.

Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

Aby uzyskać jak najlepsze wyniki użytkowania płyty grzejnej:

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do pola grzejnego.



- Stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego przykrycia pola grzejnego, tak aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;
- Upewnić się czy dno garnka jest zawsze dokładnie osuszone i czyste, aby zagwarantować dokładne przyleganie i długotrwałość użytkowania zarówno pól grzejnych, jak i garnków.
- Unikać stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegać;

Urządzenia zabezpieczające

Rozpoznanie naczyń

Każde pole grzejne posiada system rozpoznawania naczyń. Pole grzejne wydziela ciepło wyłącznie, jeśli znajduje się na nim garnek o dostosowanej do niego wielkości. Pulsująca kontrolka może wskazywać na:

- nieodpowiedni garnek
- garnek o zbyt małej średnicy
- uniesienie garnka

Wskaźniki ciepła szczegółowego

Każde pole grzejne posiada wskaźnik ciepła szczegółowego. Wskaźnik ten sygnalizuje, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę. Jeśli na

wyświetlaczu mocy jest wyświetlony symbol , pole grzejne jest jeszcze ciepłe. Można na przykład pozostawić na nim danie, aby nie wystygło, albo roztopić masło lub czekoladę. Kiedy temperatura pola grzejnego spadnie, na wyświetlaczu mocy pojawi się

symbol . Wyświetlacz wyłączy się, kiedy pole grzejne będzie dostatecznie zimne.

Przegrzanie

W przypadku przegrzania elementów elektronicznych płyta grzejna wyłącza się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol , po którym następuje pulsująca cyfra. Komunikat ten znika i płyta grzejna może być znowu użytkowana zaraz jak tylko temperatura spadnie do akceptowalnego poziomu.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płyta grzejne, kiedy zostanie osiągnięty graniczny czas ich użytkowania na danym poziomie mocy. W przypadku zadziałania wyłącznika bezpieczeństwa wyświetlacz wskazuje „0”.

Przykład: prawe tylne pole grzejne jest ustawione na 5, natomiast lewe przednie pole grzejne na 2. Prawe tylne pole wyłączy się po 5 godzinach działania, lewe przednie po 8 godzinach.

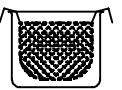
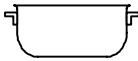
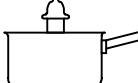
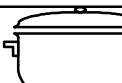
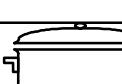
Poziom mocy	Graniczny czas działania w godzinach
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Sygnal dźwiękowy

Niektóre anomalie, takie jak:

- umieszczenie przedmiotu (garnka, sztućca itp.) na ponad 10 sekund w strefie panelu sterowania,
- zalanie strefy panelu sterowania,
- długi nacisk na jakiś przycisk, mogą spowodować włączenie się sygnału dźwiękowego. Aby przerwać sygnał dźwiękowy, należy usunąć przyczynę nieprawidłowości działania. Jeśli przyczyna anomalii nie zostanie usunięta, sygnał dźwiękowy pozostanie włączony a płyta wyłączy się.

Praktyczne porady dotyczące gotowania

Gotowanie na dużym ogniu	9		Gotowanie pod ciśnieniem Garnek ciśnieniowy		Smażenie
	8		Grilowanie		Gotowanie
Gotowanie na dużym ogniu	7		Naleśniki		Gotowanie na dużym ogniu i przysmażanie (Pieczenie, Befsztyki, Zrazy, Filety rybne, Smażone jajka)
Gotowanie na średnim ogniu	6		Szybkie zagęszczanie (Płynne sosy) Woda gorąca (Makaroni, Ryż, Warzywa) Mleko		
	5		Wolne zagęszczanie (Sosy gęste)		
	4		Gotowanie na wodzie		Gotowanie pod ciśnieniem po gwizdku
Gotowanie na wolnym ogniu	3				
	2		Gotowanie na wolnym ogniu (mięso duszone)		Podgrzewanie potraw
Gotowanie na bardzo wolnym ogniu	1		Czekolada rozpuszczona		Utrzymywanie potraw w temperaturze

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

CE Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:
-2006/95/EWG z 12/12/06 (Niskie napięcie) wraz z późniejszymi zmianami
- 89/336/EWG z 03/05/89 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami
- 93/68/EWG z 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

! Sprawdzać, czy wlot powietrza poprzez kratkę wentylatora nigdy nie jest zatkany. Zabudowana płyta grzejna wymaga dobrego obiegu powietrza dla zapewnienia chłodzenia elementów elektronicznych.

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu, ponieważ wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre albo wilgotne ręce bądź stopy.
- Urządzenie służy do gotowania potraw i powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji. Nie używać płyty w funkcji półki lub deski do krojenia.
- Płyta szklano-ceramiczna jest odporna na uderzenia, może jednak ulec uszkodzeniu (lub ewentualnie peknieciu), jeśli zostanie uderzona ostrym przedmiotem, np. jakimś narzędziem. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwac Serwis Techniczny.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzonymi elementami płyty grzejnej.
- Nie należy zapominać, że temperatura pól grzejnych pozostaje wysoka przez co najmniej trzydziestu minut po ich wyłączeniu. Ciepło szczatkowe jest również sygnalizowane przez odpowiedni wskaznik (patrz Uruchomienie i użytkowanie).
- Utrzymywać w odpowiedniej odległości od płyty grzejnej każdy przedmiot, który może się stopić, np. przedmioty plastikowe, aluminiowe lub produkty z dużą zawartością cukru. Szczególnie

uważać na wszelkie opakowania i taśmy plastikowe lub aluminiowe: ich pozostawienie na jeszcze gorących lub ciepłych powierzchniach może spowodować poważne uszkodzenie płyty.

- Należy się upewniać, czy uchwyty garnków są zawsze zwrócone w kierunku wewnętrznej części płyty grzejnej, aby uniknąć ich przypadkowego potrącenia.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel - należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Nie jest przewidziane, aby urządzenie było używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, jak również przez osoby, które nie zostały zapoznane ze wstępny instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia.
- Jeśli są, nie patrzeć długo na gorące pole alogenowe.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Utylizacja



• Utylizacja opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutilizacji.

• Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużycie urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów. W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

! Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozjacyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwdzewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ścierającą: mogą one w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

! Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywać płytę wilgotną gąbką i osuszać ją papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szkło-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką. Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie ostygnie, tak aby resztki żywności nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej - specjalną do szkło-ceramicznych płyt grzejnych - nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je usuwać przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płytę może zająć pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: jego niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykupienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności, gdy urządzenie jest letnie lub zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

Rama ze stali nierdzewnej (tylko w modelach z ramka)

Na stali nierdzewnej mogą powstawać plamy w przypadku pozostawienia na jej powierzchni przez dłuższy czas bardzo twardej wody lub w przypadku stosowania środków czystości zawierających fosfor. Zaleca się oficjalnie spłukać i dokładnie osuszyć płytę po umyciu. W przypadku rozlania wody, należy ją jak najszybciej dokładnie wytrzeć.

! Niektóre płyty grzejne mają ramkę aluminiową, która jest podobna do ramki ze stali nierdzewnej. Nie należy stosować produktów do mycia i odtłuszczania innych niż przeznaczone do aluminium.

Demontaż płyty

W razie konieczności zdemontowania płyty grzejnej:

1. odkręcić śruby przy pomocy których sprężyny centrujące są przymocowane do boków płyty;
2. poluzować śruby uchwytów mocujących w rogach;
3. wyjąć płytę grzejną z mebla.

! Odradza się ingerencję w wewnętrzne mechanizmy urządzenia z zamiarem dokonania naprawy. W przypadku awarii skontaktować się z Serwisem.

Opis techniczny modeli

PL

W tych tabelach podane są, kolejno dla każdego modelu, wartość pochłanianej energii, typ elementu grzejnego oraz średnica każdego pola grzejnego.

Płyty grzejne	KRA 640 B KRA 640 C KRA 640 X KRC 640 B KRC 640 X		KRC 641 D B KRC 641 D X KRC 741 D Z
Pola grzejne	Moc (w W)	Średnica (w mm)	Moc (w W)
Tylne lewe	H 2300	210	HD 2200/1000
Tylne prawe	H 1400	160	H 1400
Przednie lewe	H 1200	145	H 1200
Przednie prawe	H 1800	180	H 1800
Moc całkowita	6700		6600

Płyty grzejne	KEC 645 D C KEC 645 D X		KEC 745 DO Z	
Pola grzejne	Moc (w W)	Średnica (w mm)	Moc (w W)	Średnica (w mm)
Tylne lewe	AD 2200/800	210/140	AD 2200/800	210/140
Tylne prawe	H 1400	160	H 1400	160
Przednie lewe	H 1200	145	H 1200	145
Przednie prawe	H 1800	180	HO 2000/1100	145x250
Moc całkowita	6600		6800	

Płyty grzejne	KEC 635 T C		KRA 631 T B KRA 631 T X KRC 631 T B KRC 631 T X	
Pola grzejne	Moc (w W)	Średnica (w mm)	Moc (w W)	Średnica (w mm)
Tylne prawe	H 1400	160	H 1400	160
Środkowe lewe	HT 2700/1950/1050	270/210/145	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Przednie prawe	A 1800	180	H 1800	180
Moc całkowita	5900		5900	

Legenda:

H = hilight pojedyncze

HO = hilight owalne

HD = hilight podwójne

HT = hilight potrójne

A = halogenowe pojedyncze

AD = halogenowe podwójne

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

NL

PT

PL

NL

Português, 1 Polski, 14

Nederlands, 27

RS

Русский, 40

KEC 635 T C
KEC 645 D C
KEC 645 D X
KRA 631 T B
KRA 631 T X
KRA 640 B
KRA 640 C
KRA 640 X
KRC 631 T B
KRC 631 T X
KRC 640 B
KRC 640 X
KRC 641 D B
KRC 641 D X
KEC 745 DO Z
KRC 741 D Z

Inhoud

Installatie, 28-30

Plaatsing
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 31-32

Bedieningspaneel
Verlengbare kookgedeeltes

Starten en gebruik, 33-36

Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookzones
Uitschakelen kookzones
Power functie
De verwarmingselementen
Programmering kookduur
De timer
Blokkering van het bedieningspaneel
Uitschakelen kookplaat
“Demo” modus
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Veiligheidsmechanismen
Kooktips

Voorzorgsmaatregelen en advies, 37

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 38

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De kookplaat verwijderen

Technische beschrijving van de modellen, 39

Installatie

NL

- ! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.
- ! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

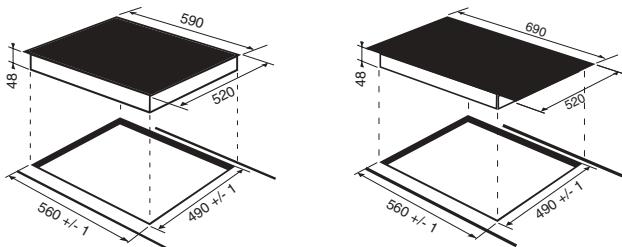
Plaatsing

- ! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).
- ! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

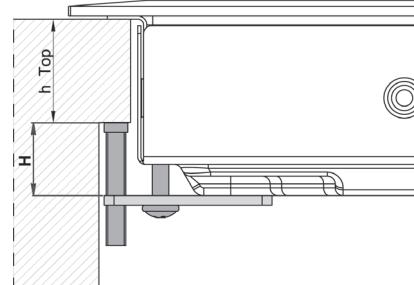
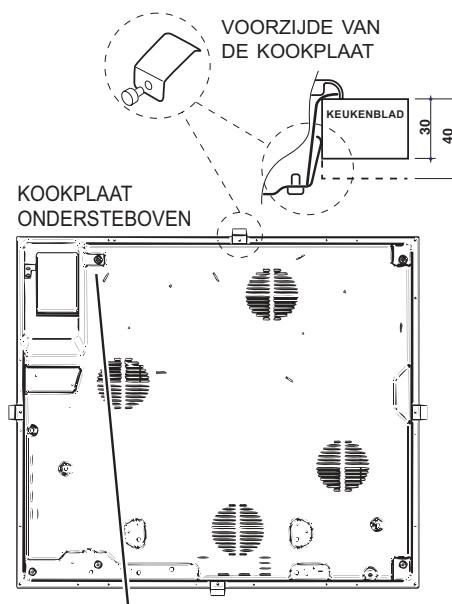
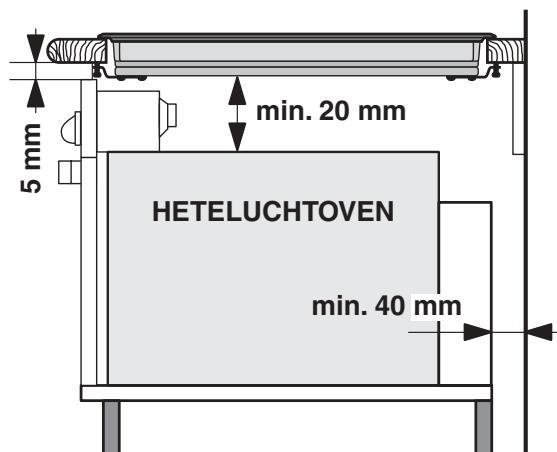
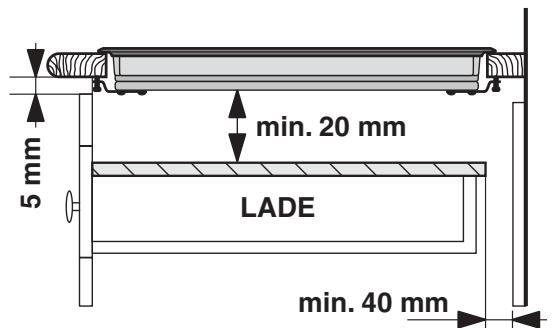
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: indien u dit toch doet, breng dan een waterdichte afscheiding aan tussen de twee apparaten;
- naar gelang het type kookplaat dat u wenst te installeren (*zie afbeeldingen*), moet het keukenmeubel de volgende afmetingen hebben:



Ventilatie

Teneinde een correcte ventilatie te bereiken en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden op:

- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.



- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.

Bevestigen

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd. Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.

De lengte van de regelschroef van de bevestigingshaken moet op basis van de dikte van het keukenblad worden ingesteld voordat de haken worden gemonteerd:

- als de dikte 30 mm is: schroef 17,5 mm;
- als de dikte 40 mm is: schroef 7,5 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:

- Draai met korte, puntloze schroeven de 4 centreringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad vast;
- zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.
- voor een blad met zijprofielen: nadat u de kookplaat in het keukenmeubel heeft geplaatst moet u de 4 bevestigingshaken aan de onderste rand van de kookplaat vastschroeven met gepunte, lange schroeven, net zolang tot het glas goed aan het blad vastzit.

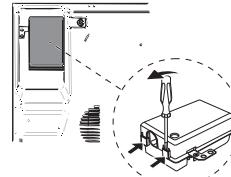
- De schroeven van de centreringsklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
- Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.
- Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de eventuele inbouwoven moeten apart worden uitgevoerd, zowel om elektrische veiligheidsredenen als om de oven eventueel eenvoudiger te kunnen verwijderen.

Klemmenstrook

KOOKPLAAT
ONDERSTEBOVEN

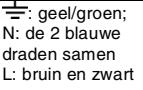


aangeschaft).

Aan de onderkant van het apparaat bevindt zich een klemmenstrook voor de verschillende types elektrische voeding (het is mogelijk dat de afbeelding niet exact overeenkomt met het model dat u heeft

Eenfasige aansluiting

De kookplaat is voorzien van een voedingskabel bestemd voor een eenfasige aansluiting. Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		

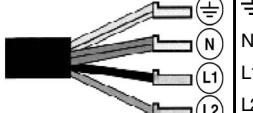
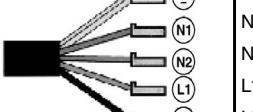
Andere soorten aansluitingen

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende karakteristieken:

Spanningstype en netfrequentie

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 230-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50/60 Hz

Scheid de kabels en voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		
400V - 2+2N ~ 50/60 Hz		

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende karakteristieken:

Spanningstype en netfrequentie

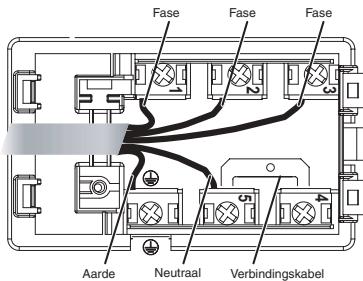
- 400V 3 - N ~ 50/60 Hz
- ga als volgt te werk:

! De eventuele bijgeleverde kabel is niet geschikt voor dit type installatie.

1. Gebruik een geschikte voedingskabel, type H05RR-F of met een hogere waarde, met de juiste afmetingen (diameter kabel: 25 mm).
2. Licht de lippen aan de zijkant van het deksel van de klemmenstrook op met een schroevendraaier en open hem (*zie afbeelding Klemmenstrook*).
3. Draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de benodigde klemmetjes los en bevestig de verbindingskabels volgens de aanwijzingen van de volgende tabel en afbeeldingen.
4. Plaats de draden zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen en tabel en stel een verbinding tot stand door alle schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische aansluitingen	Klemmenbord
400V 3-N ~ 50/60 Hz	1 L1 2 L2 3 L3 4 N 5 	Driefasen 400

5. Bevestig de voedingskabel in de speciale kabelklem en sluit het deksel af.



Driefase 400

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Bij een rechtstreekse aansluiting op het net moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje dat zich op het apparaat bevindt;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

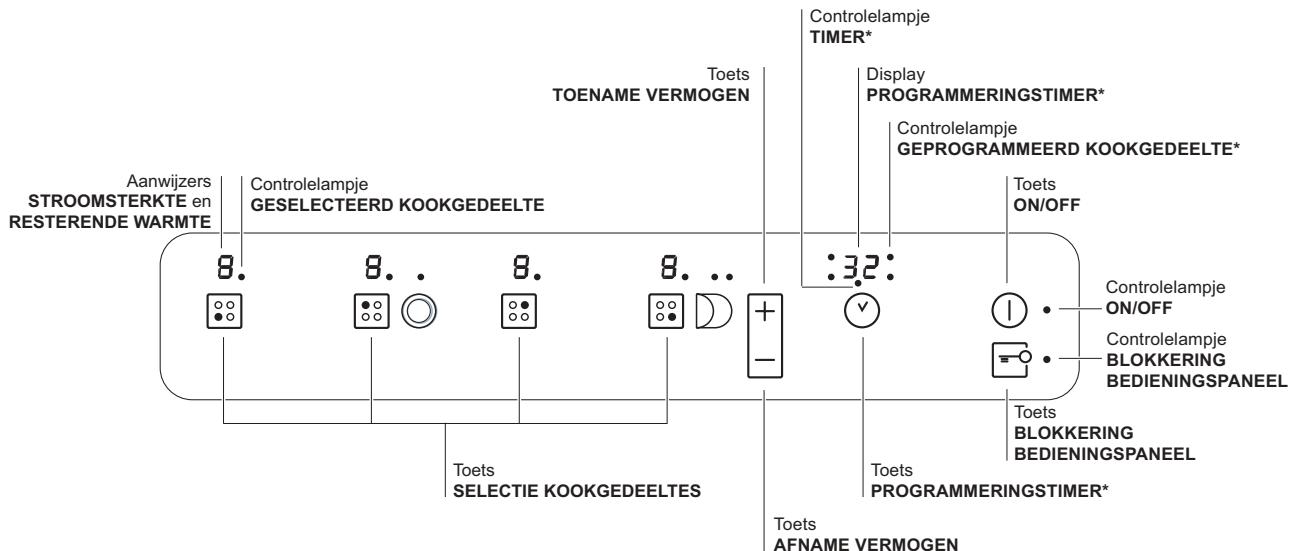
Beschrijving van het apparaat

Hotpoint
ARISTON

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet exact overeenkomt met het door u aangeschafte model.

NL



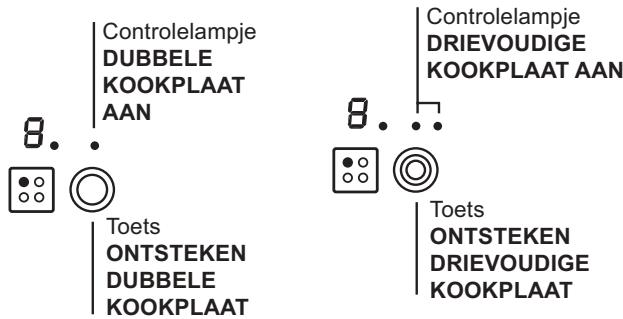
- Toets **TOENAME VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen ervan te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **AFNAME VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **GESELECTEERD KOKKGEDEELE** geeft aan dat het betreffende kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOKKGEDEELE** om het gewenste kookgedeelte te selecteren
- Aanwijzer **VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- Toets **PROGRAMMERINGSTIMER*** om de programmering van de kookduur te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Display **PROGRAMMERINGSTIMER***: toont de keuzes betreffende de programmering aan (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOKKGEDEELE***: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **TIMER*** geeft aan dat de timer actief is.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Verlengbare kookgedeeltes

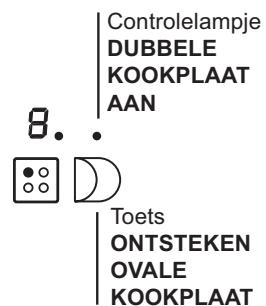
Enkele modellen beschikken over verlengbare kookplaten. Deze kunnen verschillende vormen hebben (rond of ovaal) en op verschillende manieren worden verlengd (dubbel of drievooudig straalelement). Hier worden de betreffende bedieningsknoppen beschreven; alleen aanwezig op modellen die zijn voorzien van deze opties.

Verlengbare kookplaat rond



- Toets **ONTSTEKEN DUBBELE KOOKPLAAT** om de dubbele kookplaat in te schakelen (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **DUBBELE KOOKPLAAT AAN**: geeft aan dat de dubbele kookplaat ingeschakeld is.
- Toets **ONTSTEKEN DRIEVOUDIGE KOOKPLAAT** om de drievooudige kookplaat in te schakelen (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **DRIEVOUDIGE KOOKPLAAT AAN**: geeft aan dat de drievooudige kookplaat ingeschakeld is.

Verlengbare kookplaat ovaal



- Toets **ONTSTEKEN OVALE KOOKPLAAT** om de ovale kookplaat in te schakelen (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **OVALE KOOKPLAAT AAN**: geeft aan dat de ovale kookplaat ontstoken is.

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

! Als u lang op de toetsen drukt **-** en **+** kunt u de stroomsterkte en de minuten van de timer snel laten toenemen.

Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde op de knop  voor het inschakelen van de kookplaat.

Inschakelen kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een selectietoets  en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets **-** en **+**.

- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste stroomsterkte in met de toetsen **-** en **+**.

Uitschakelen kookgedeeltes

Voor het uitschakelen van een kookgedeelte kiest u dit door middel van de selectietoets  en:

- Druk op de toets **-**: het vermogen van het kookgedeelte wordt langzaam minder totdat het uitgaat.

Powerfunctie

Voor het versnellen van de verwarmingstijd van de kookzones, is het mogelijk de power functie te activeren. Schakel de stroom van de gewenste

kookzone  in zoals beschreven in de voorgaande paragraaf. Houd de toets voor het selecteren van de kookzone  minstens 2 seconden lang ingedrukt.

Op het display zal de aanwijzer van de stroomsterkte worden afgewisseld met de letter "P" en de voordien ingestelde stroomsterkte, net zo lang totdat de gewenste stroomsterkte is bereikt. Zodra de temperatuur is bereikt zal het display de ingestelde

stroomsterkte tonen. Om deze functie uit te schakelen houdt u de selectietoets van de kookzone waarop de functie  actief is minstens 2 seconden lang ingedrukt. Als alternatief kunt u een verschillende stroomsterkte selecteren m.b.v. de selectietoetsen **-** en **+**.

De verwarmingselementen

Aan de hand van het type kookplaat kunnen twee verschillende verwarmingselementen worden gemonteerd: halogeen of stralend.

De halogeenelementen verspreiden de warmte door de uitstraling van de halogeenlamp die zich erin bevindt. De belangrijkste eigenschappen lijken op die van het gasfornuis: snelle reactie op de bediening en het onmiddellijk zichtbaar worden van de stroomsterkte. De stralingselementen bestaat uit een hoeveelheid spiralen die het gelijkmatig verspreiden van de warmte op de bodem van de pan garanderen. Hierdoor kunt u etenswaren optimaal op laag vuur bereiden: voor stoofschotels, sausen of het opwarmen van gerechten.

Programmering kookduur

- ! Alle kookgedeeltes kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 en de 99 minuten.

1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. Regel de temperatuur.
3. Druk op de programmeertoets .
3. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen **-** en **+**.

4. Bevestig door op de toets  te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat.

Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

Visualisatie bij een meervoudige programmering.

Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje dat knippert. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten zijn aan. Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren moet u

een aantal keren op de toets  drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat linksvoor.

Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets  totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen  en  voor het instellen van de nieuwe tijd.
3. Bevestig door op de toets  te drukken.

Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 drukt u op de toets : de duur vermindert langzaamaan tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

De timer

De kookplaat moet aan zijn.

Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.

1. Druk op de toets programmering  totdat het controlelampje van de timer aangaat.
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen  en .
3. Bevestig door op de toets  te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Als de tijd verstrekken is hoor u voor de duur van 1 minuut een geluidssignaal.

Blokkering van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen,

schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets  te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan.

Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ; het apparaat gaat uit.

Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

“Demo” modus

Het is mogelijk een demomodus in te stellen waarbij het bedieningspaneel normaal functioneert (de opdrachten betreffende de programmering inbegrepen), maar waarbij de verwarmingselementen niet aangaan. Om de “demo” modus te activeren moet de kookplaat aanstaan en alle stralingselementen uit:

- Druk tegelijkertijd 6 seconden lang op de toetsen  en . Zodra de 6 seconden zijn verstrekken zullen de controlelampjes ON/OFF en BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL een seconde lang knipperen.

Laat de toetsen  en  los en druk op de toets ;

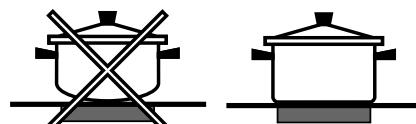
- het display toont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat inschakelt zal hij zich in de “demo” modus bevinden.

Om deze modus te verlaten volgt u de boven beschreven procedure. Het display toont om de beurt de tekst DE en OF en het kookvlak gaat uit. Als u het kookvlak weer inschakelt zal het gewoon functioneren.

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak.



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.



- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.

Veiligheidssystemen

Pannensensor

Ieder kookgedeelte is voorzien van een systeem dat waarneemt of er een pan op staat. De plaat straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat. Het knipperende controlelampje kan betekenen:

- dat de pan niet geschikt is
- dat de pan een te kleine diameter heeft
- dat de pan niet goed aansluit

Aanwijzers van de resterende warmte

Ieder kookgedeelte is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Deze aanwijzer geeft aan welke kookzones nog heet zijn. Als het vermogensdisplay

 toont dan is het kookgedeelte nog warm. Het is bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter of chocolade te laten smelten. Met het afkoelen van het kookgedeelte zal het vermogensdisplay  tonen. Het display gaat uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld.

Oververhitting

In het geval van oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt op het display  gevolgd door een knipperend nummer. Deze boodschap verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het cijfer "0".

B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 5 uur uitgaan, de plaat linksvoor na 8 uur.

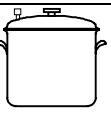
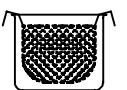
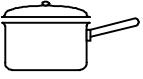
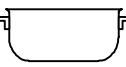
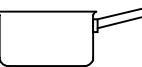
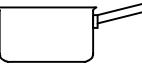
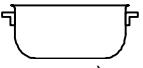
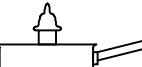
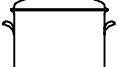
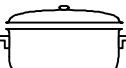
Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en wordt het kookvlak uitgeschakeld.

Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur	90		Koken met een snelkookpan Snelkookpan		Frituren
	80		Grillen		Koken
Koken op hoog vuur	70		Crêpes		Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	60		Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk		
	50		Langzaam indikken (gebonden sauzen)		
	40		Au bain-marie koken		Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	30		Koken op laag vuur (stoofschotels)		Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	20		Chocoladesaus		Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

Hotpoint
ARISTON

NL

! Dit apparaat is ontwikkeld en gefabriceerd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

 Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

! Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkookplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenhuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het heeft uitgeschakeld. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie *Starten en gebruik*).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op

het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.

- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Als de kookplaat halogene kookzones heeft moet u vermijden er lang naar te kijken.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.



Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

- ! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.
- ! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.
- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoecken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoop voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoecken.

Raamwerk van roestvrij staal (alleen bij modellen met lijst)

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten.

Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

- ! Enkele kookplaten hebben een lijst van aluminium die lijkt op roestvrij staal. Gebruik voor het reinigen en ontvetten geen producten die niet geschikt zijn voor aluminium.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat uit elkaar moet halen:

1. verwijder de schroeven die de centreringsklemmen aan de zijkant vasthouden;
2. maak de schroeven van de bevestigingshaken op de hoeken los;
3. haal de kookplaat uit het meubel.

- ! U mag nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Als er een storing is moet u contact opnemen met de Service Dienst.

Technische beschrijving van de modellen

 **Hotpoint**
ARISTON

In deze tabellen vindt u de waarden terug van de stroomopname voor ieder afzonderlijk model, het type verwarmingselement en de diameter van ieder kookgedeelte.

NL

Kookplaten	KRA 640 B KRA 640 C KRA 640 X KRC 640 B KRC 640 X	KRC 641 D B KRC 641 D X KRC 741 D Z
Kookgedeeltes		
Linksachter	H 2300	210
Rechtsachter	H 1400	160
Linksvoor	H 1200	145
Rechtsvoor	H 1800	180
Totaal vermogen	6700	6600

Kookplaten	KEC 645 D C KEC 645 D X	KEC 745 DO Z
Kookgedeeltes		
Linksachter	AD 2200/800	210/140
Rechtsachter	H 1400	160
Linksvoor	H 1200	145
Rechtsvoor	H 1800	180
Totaal vermogen	6600	6800

Kookplaten	KEC 635 T C	KRA 631 T B KRA 631 T X KRC 631 T B KRC 631 T X
Kookgedeeltes		
Rechtsachter	H 1400	160
Centraal links	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Rechtsvoor	A 1800	180
Totaal vermogen	5900	5900

Legenda:

- H = hilight enkel
- HO = hilight ovaal
- HD = hilight dubbel
- HT = hilight drievoudig
- A = enkel halogeen
- AD = dubbel halogeen

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS

PT

PL

NL

Português, 1

Polski, 14

Nederlands, 27

RS

Русский, 40

KEC 635 T C
KEC 645 D C
KEC 645 D X
KRA 631 T B
KRA 631 T X
KRA 640 B
KRA 640 C
KRA 640 X
KRC 631 T B
KRC 631 T X
KRC 640 B
KRC 640 X
KRC 641 D B
KRC 641 D X
KEC 745 DO Z
KRC 741 D Z

Содержание

Монтаж, 41-43

Расположение
Электрическое подключение

Описание изделия, 44-45

Панель управления
Расширяющиеся варочные зоны

Включение и эксплуатация, 46-49

Включение варочной панели
Включение варочных зон
Выключение варочных зон
Функция power
Нагревательные элементы
Программирование продолжительности приготовления
Таймер
Блокировка управлений
Выключение варочной панели
Modalita Режим «demo»
Практические советы по эксплуатации изделия
Защитные устройства
Практические советы по приготовлению блюд

Предосторожности и рекомендации, 50

Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 51

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Порядок демонтажа варочной панели

Техническое описание модели, 52



! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочтите инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

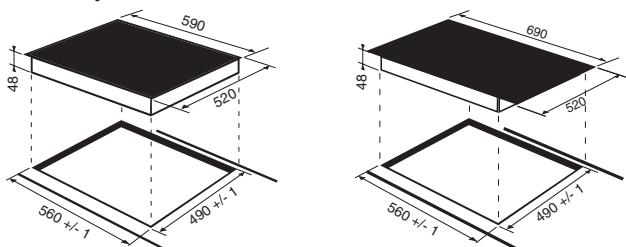
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

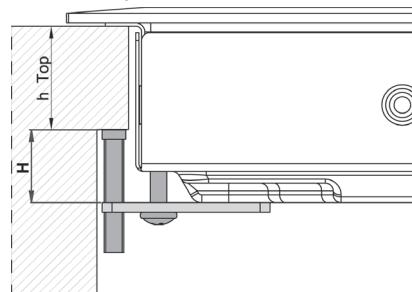
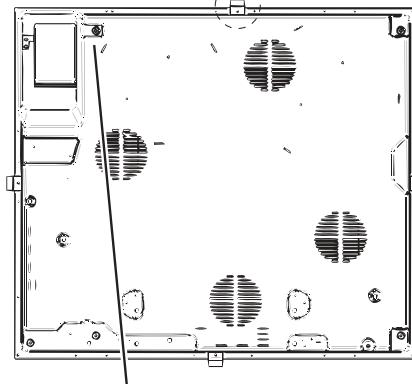
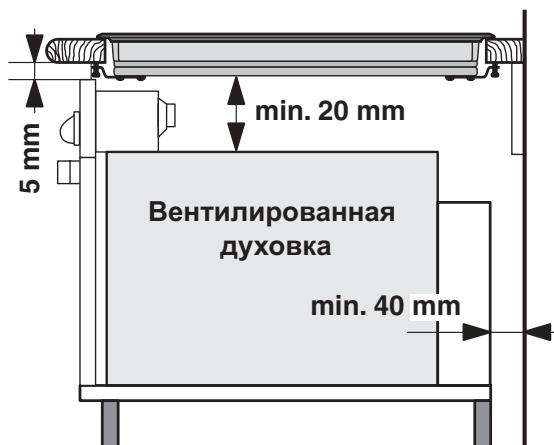
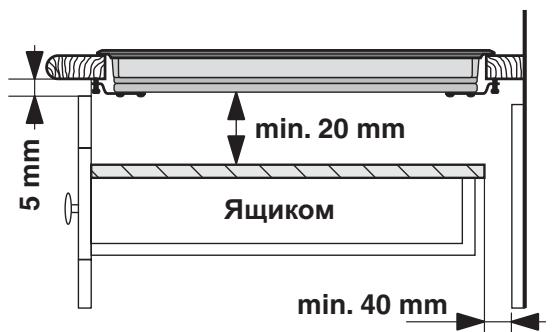
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: при необходимости установите между варочной панелью и посудомоечной машиной герметичную разделительную вставку;
- в зависимости от модели варочной панели, которую вы устанавливаете (см. схемы), размеры ниши в кухонном модуле должны быть следующими:



Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание перегрева прилегающих поверхностей варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки;



- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстояние не менее 600 мм от края варочной панели.

Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровной поверхности.

Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочной панели.

Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

- толщина 30 мм: длина винта 17,5 мм;
- толщина 40 мм: длина винта 7,5 мм;

Порядок крепления изделия:

1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочной панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняйте и слегка нажмите в центр вплоть до идеального прилегания варочной панели к поверхности кухонного топа.
3. для варочных панелей с боковыми профилями: вставив варочную панели в нишу кухонного модуля, вставьте 4 крепежных крюка (каждый со своим штифтом) по нижнему периметру варочной панели, закручивая их длинными острыми болтами до тех пор, пока стекло не будет плотно прилегать к кухонному топу.

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

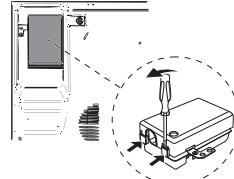
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

! Электрическое подключение варочной панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Клеммная колодка

Т АФАААФ ООАВ
ААДТ х Г АГ АЕУ



В нижней части изделие оснащено колодкой для подсоединения разных видов электропитания (рисунок приводится для примера и может не соответствовать модели вашего изделия).

Монофазное соединение

Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание. Подсоедините провода в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
230-240В 1+N ~ 220-240В 1+N ~ 50/60 Гц		—: желто-зеленый; N: 2 синий провода вместе на L: коричневый вместе с черным

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует одно из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

- 400В - 2+N ~ 50/60 Гц
- 220-240В 3 ~ 50/60 Гц
- 230-240В 3 ~ 50/60 Hz
- 400В - 2+2N ~ 50/60 Гц

Разделите провода и подсоедините проводники в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
400В -2 +N ~ 50/60 Гц		—: желто-зеленый, N: 2 синий провода вместе на L1: черный L2: коричневый
230-240В 3 ~ 220-240В 3 ~ 50/60 Гц		—: желто-зеленый; N1: синий N2: синий L1: черный L2: коричневый

Если электропроводка соответствует одно из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

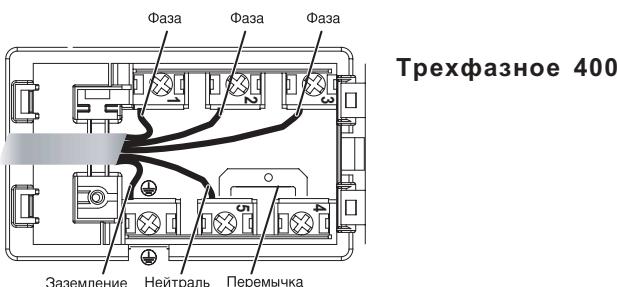
- 400В 3 - N ~ 50/60 Гц
- выполните следующее:

! Возможный прилагающийся сетевой кабель нельзя использовать для такого типа монтажа.

- Используйте надлежащии сетевой кабель типа H05RR-F или с большим значением, надлежащего размера (сечение кабеля: 25 мм²).
- При помощи отвертки поднимите язычки крышки клеммной колодки и откроите ее (см. изображение клеммной колодки).
- Отвинтите прижимной винт провода и винты зажимов, соответствующих типу необходимого соединения, затем установите соединительные перемычки согласно таблице и приведенным ниже схемам.
- Расположите проводники согласно таблице и приведенным ниже схемам и подсоедините их, до упора закрутив все винты зажимов.

Типовое напряжение и частота сети	Электропитание	Зажимная коробка
400В 3-N ~ 50/60 Гц	1 L ₁ 2 L ₂ 3 L ₃ 4 N 5 \ominus	Трехфазный 400

- Зафиксируйте сетевой кабель в специальном кабельном сальнике и закройте крышку.



Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

В случае прямого подключения изделия к сети необходимо установить между изделием и электрической сетью многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

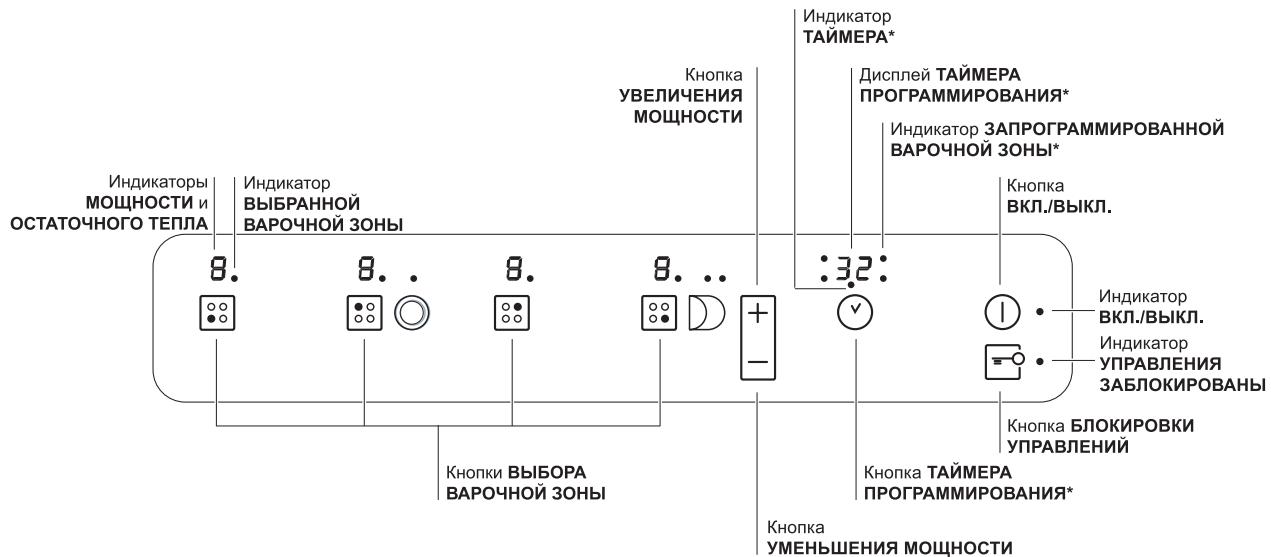
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

Описание изделия

RS

Панель управления

Панель управления, описание которой приводится ниже, служит только в качестве примера: она может не в точности соответствовать Вашей модели.



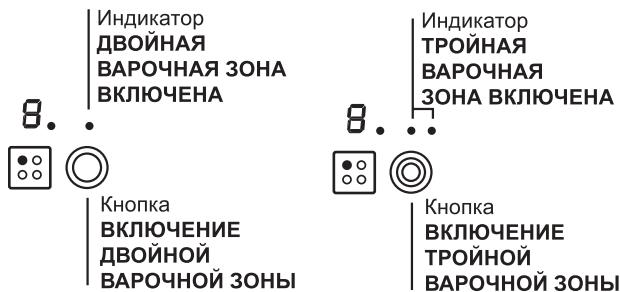
- Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для включения варочной зоны и регуляции мощности нагрева (см. *Включение и эксплуатация*).
- Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для регуляции мощности и выключения варочной зоны (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настройки ее функций.
- Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для выбора нужной варочной зоны.
- Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
- Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
- Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
- Кнопка **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ*** служит для настройки продолжительности приготовления (см. *Включение и эксплуатация*).
- Дисплей **ТАЙМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ***: показывает различные настройки программирования (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ***: показывают варочные зоны после запуска программирования (см. *Включение и эксплуатация*).
- Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ** служит для защиты управлении варочной панели от случайных изменений (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТАЙМЕР*** показывает, что таймер включен

* Имеется только в некоторых моделях.

Расширяющиеся варочные зоны

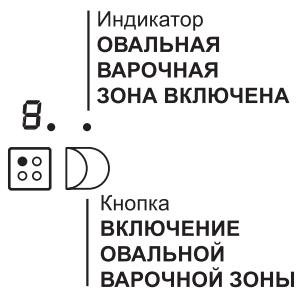
В некоторых моделях имеются расширяющиеся варочные зоны. Они могут быть разной формы (круглои или овальной) и различного радиуса расширения (двойная или троинная варочная зона). Ниже приводится описание соответствующих управлений, имеющихся только в моделях, оснащенных этими функциями.

Круглая расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОЙНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения двойной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ДВОЙНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что двойная варочная зона включена.
- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ТРОЙНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения троиной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТРОЙНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что троиная варочная зона включена.

Овальная расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ОВАЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения овальной варочной зоны (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ОВАЛЬНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что овальная варочная зона включена.

Включение и эксплуатация

RS

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

! Через несколько секунд после подсоединения варочной панели к сети электропитания включается короткий звуковой сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.

! При длительном нажатии на кнопки  и  происходит быстрая смена уровня мощности и минут таймера.

Включение варочной панели

Включите варочную панель, нажав кнопку  примерно на одну секунду.

Включение варочных зон

Каждая зона варочной панели включается при помощи кнопки  и регулятора мощности,

состоящего из двойной кнопки  и .

- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную мощность при помощи кнопок  и .

Выключение варочных зон

Для отключения варочной зоны выберите ее при помощи соответствующей кнопки  и затем:

- Нажмите кнопку : мощность варочной зоны постепенно понизится вплоть до выключения.

Функция power

Для ускорения нагрева варочных зон можно использовать функцию power. Включите и настройте мощность нужной варочной зоны , как описано в предыдущем параграфе. Нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора нужной варочной зоны . На дисплее попеременно будет показываться индикатор мощности, буква «P» и ранее заданное значение

уровня мощности в течение всего времени, необходимого для достижения заданного уровня мощности. По достижении заданного уровня мощности на дисплее опять будет показываться заданный уровень мощности. Для отмены этой функции нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора варочной зоны, для которой была включена функция , или же задайте другой уровень мощности при помощи кнопок  и .

Нагревательные элементы

В зависимости от модели вашей варочной панели она может быть укомплектована нагревательными элементами двух видов: галогенными и спиральными.

Галогенные элементы передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы.

Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление, мгновенная визуализация мощности.

Спиральный нагревательный элемент состоит из нескольких спиральных сопротивлений, обеспечивающих однородное распределение тепла по всему дну посуды для оптимального приготовления любых блюд на медленном огне: рагу, соусы или для разогревания готовых блюд.

Программирование продолжительности приготовления

! Можно одновременно настроить все варочные зоны на приготовление от 1 до 99 минут.

- Выбрать варочную зону при помощи соответствующей кнопки выбора.
 - Настроить температуру варочной зоны.
 - Нажать кнопку программирования .
 - Настроить нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .
 - Подтвердить настройки при помощи кнопки .
- Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По завершении заданного приготовления раздается звуковой сигнал (в течение 1 минуты), и варочная зона выключается. Повторите вышеописанную операцию для каждой варочной зоны, которую требуется запрограммировать.

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон

В случае программирования одной или нескольких варочных зон на дисплее показывается отсчет времени варочной зоны, на которой приготовление ближе всего к завершению, с указанием ее положения соответствующим мигающим индикатором. Индикаторы других запрограммированных варочных зон остаются включенными.

Для визуализации оставшегося времени приготовления остальных запрограммированных варочных зон нажмите несколько раз кнопку : на дисплее последовательно и по часовой стрелке будет показано время всех запрограммированных варочных зон, начиная с левой передней.

Изменение программирования

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока не будет показано время варочной зоны, которое требуется изменить.
2. При помощи кнопок  и  задайте новую продолжительность.
3. Подтвердите настройку при помощи кнопки .

Для отмены программирования выполните описанные выше операции. В пункте 2 нажмите кнопку : продолжительность станет постепенно убывать вплоть до выключения 0. Программирование будет обнулено, и дисплей выйдет из режима программирования.

Таймер

Варочная панель должна быть включена. Таймер служит для настройки продолжительности приготовления вплоть до 99 минут.

1. Нажмите кнопку программирования  до тех пор, пока не загорится индикатор таймера.
 2. Настройте нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .
 3. Подтвердите настройку при помощи кнопки .
- Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал (на 1 минуту).

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочной панели можно заблокировать ее управлений во избежание случайного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.). При помощи кнопки  управления блокируются, и индикатор над этой кнопкой загорается. Для разблокировки управления (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать кнопку  на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели

Для выключения изделия нажмите кнопку . Если управлений варочной панели были заблокированы, они останутся заблокированными также после повторного включения варочной панели. Для повторного включения варочной панели необходимо сначала разблокировать управления.

Режим «demo»

Можно задать демонстрационный режим, в котором панель управления работает как обычно (включая кнопки программирования), но нагревательные элементы не включаются. Для перехода в режим «демо» варочная панель должна быть включена, а все варочные зоны выключены:

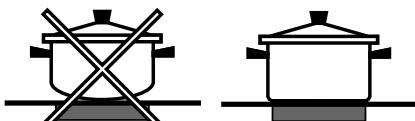
- Нажмите и держите одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ замигают на одну секунду. Отпустите кнопки  и  и нажмите кнопку .
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем включении варочная панель включается в режиме “demo”.

Для отмены этого режима выполните операции в описанном выше порядке. На дисплее появится надпись DE и OF, и варочная панель выключится. При последующем включении варочная панель включается в рабочем режиме.

Практические советы по эксплуатации изделия

Кроме того для большей эффективности варочной панели следует:

- Использовать посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- Использовать посуду с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- Проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды.
- Не следует использовать на данной варочной панели посуду, использованную на газовых конфорках. Концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне;

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на ней посуды с размерами, соответствующими данной конфорке. Мигающий индикатор может означать:

- неподходящая посуда
- посуда неподходящего диаметра
- посуда снята с варочной зоны

Индикаторы остаточного тепла

Каждая варочная зона укомплектована сенсором остаточного тепла. Этот индикатор показывает варочные зоны, еще сохранившие опасное тепло.

Если дисплей мощности показывает , данная варочная зона еще горячая. Например, можно использовать это остаточное тепло для поддержания блюда теплым или для топления масла или шоколада. После охлаждения варочной зоны на дисплее мощности показывается .

После полного охлаждения варочной зоны дисплей отключается.

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и на дисплее появляется  с мигающим кодом. Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочий режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварийного отключения на дисплее появляется «0».

Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часа работы, передняя левая через 8 часов.

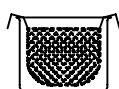
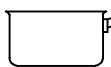
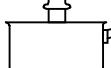
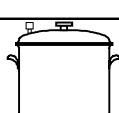
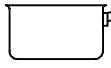
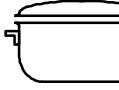
Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

- какой-либо предмет (посуда, столовый прибор и т.д.) находится в зоне управления более 10 секунд.
- утечка жидкости на зону управления;
- при длительном нажатии на кнопку может включиться звуковой сигнал. Устраните причину неисправности для гашения звуковой сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковой сигнал не гасится, и варочная панель выключается.

Практические советы по приготовлению блюд

Приготовление на большом огне	9		Приготовление под давлением Сковорочка		Фритюр		
	8		Бифштексы		Варка		
Приготовление на среднем огне	7		Блины	Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)			
Приготовление на умеренном огне	6		Быстрое загустение (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока				
	5		Постепенное загустение (густые соусы)				
	4		Приготовление на пару		Продолжение приготовления в сковородке после первого выпуска пара		
Приготовление на малом огне	3		Приготовление на малом огне (ragу)		Разогревание готовых блюд		
Приготовление на самом малом огне	2		Шоколадный соус		Поддержание блюд в горячем состоянии		

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

 Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европейского Сообщества:

- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открыта. Встраиваемая варочная панель требует эффективной вентиляции для охлаждения электронных компонентов.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Не используйте варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегайте касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочной панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (см. *Включение и эксплуатация*).

- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Если на вашей варочной панели имеются галогенные варочные зоны, не смотрите на них долго.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация



- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

- ! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спреи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.
- ! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнений используйте специальный скребок. Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочной панели мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.

- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Структура из нержавеющей стали (только в моделях с рамкой)

На поверхности из нержавеющей стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздействовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случайного проливания воды незамедлительно удалите ее.

- ! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевой рамкой, похожей на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используйте средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:

1. снимите шурупы, крепящие сбоков центровочные пружины;
2. ослабьте шурупы крепежных крюков по углам;
3. выньте варочную панель из ниши.

- ! Не рекомендуется открывать внутренние комплектующие для попытки самостоятельно выполнить ремонт. В случае неисправности обращайтесь в Центр технического обслуживания.

Техническое описание моделей

04/2008 - 195065954.03
XEROX BUSINESS SERVICES

RS

В этих таблицах для каждой модели указываются значения поглощения электроэнергии, тип нагревательного элемента и диаметр каждой варочной зоны.

Модели варочных панелей	KRA 640 B KRA 640 C KRA 640 X KRC 640 B KRC 640 X	KRC 641 D B KRC 641 D X KRC 741 D Z
--------------------------------	--	--

Варочные зоны	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя левая	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Задняя правая	H 1400	160	H 1400	160
Передняя левая	H 1200	145	H 1200	145
Передняя правая	H 1800	180	H 1800	180
Общая мощность		6700		6600

Модели варочных панелей	KEC 645 D C KEC 645 D X	KEC 745 DO Z
Варочные зоны	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя левая	AD 2200/800	210/140
Задняя правая	H 1400	160
Передняя левая	H 1200	145
Передняя правая	H 1800	180
Общая мощность		6600
		6800

Модели варочных панелей	KEC 635 T C	KRA 631 T B KRA 631 T X KRC 631 T B KRC 631 T X
Варочные зоны	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя правая	H 1400	160
Центральная левая	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Передняя правая	A 1800	180
Общая мощность		5900
		5900

Условные обозначения:

H = одинарная варочная зона "hilight"
HO = овальная варочная зона "hilight"
HD = двойная варочная зона "hilight"
HT = тройная варочная зона "hilight"
A = галогенная одинарная
AD = галогенная двойная