

Instruções para a utilização

PLANO

PT

PT

Português, 1

PL

Polski, 8

NL

Nederlands, 15

RS

Русский, 22

KRH 600 B
KRH 600 X
KRH 640 B
KRH 640 X
KRH 641 D B
KRH 641 D X
KRH 642 DO X
KRH 642 DO Z
KRH 642 DO B

Índice

Instalação, 2-4

Posicionamento
Ligação do plano de cozedura ao forno
Eliminação

Descrição do aparelho, 5

Os selectores de comando
Regulação das zonas de cozedura extensíveis

Precauções e conselhos, 6

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem
Segurança geral

Manutenção e cuidados, 7

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Desmontar o plano

 **Hotpoint**
ARISTON

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

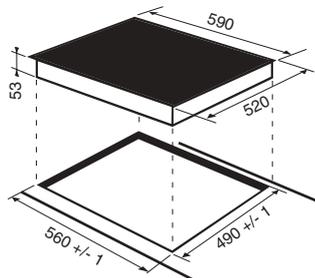
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! 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.

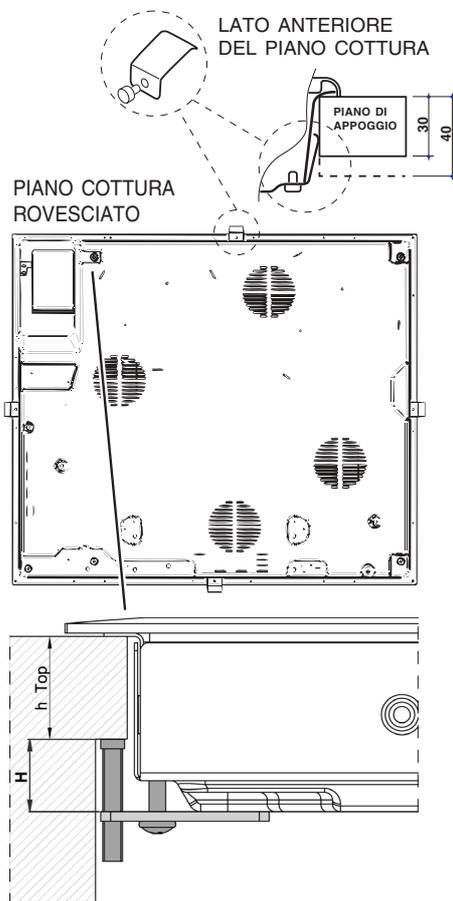
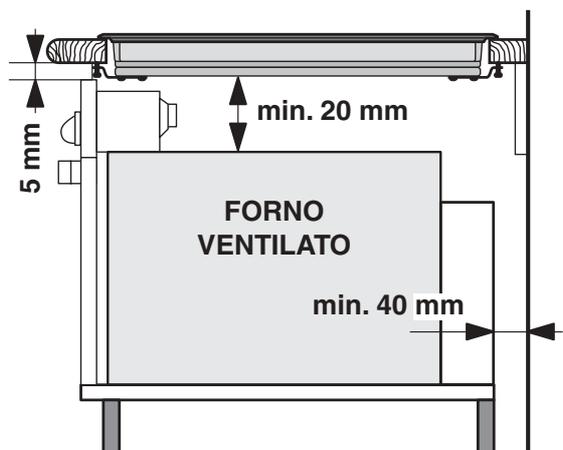
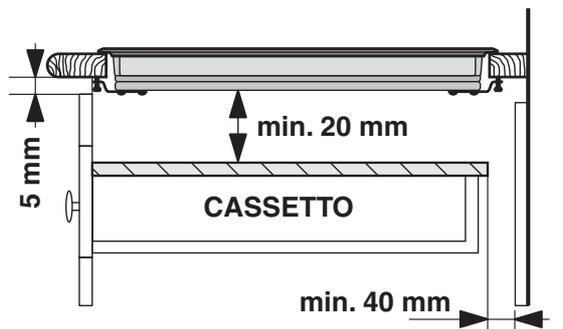
- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100°C;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se for fazê-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 ou de quaisquer outras superfícies verticais;
- 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 23 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 13 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.

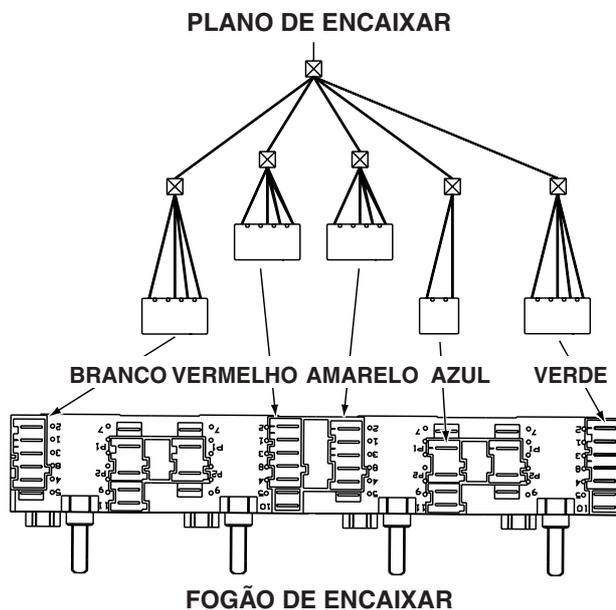
! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

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

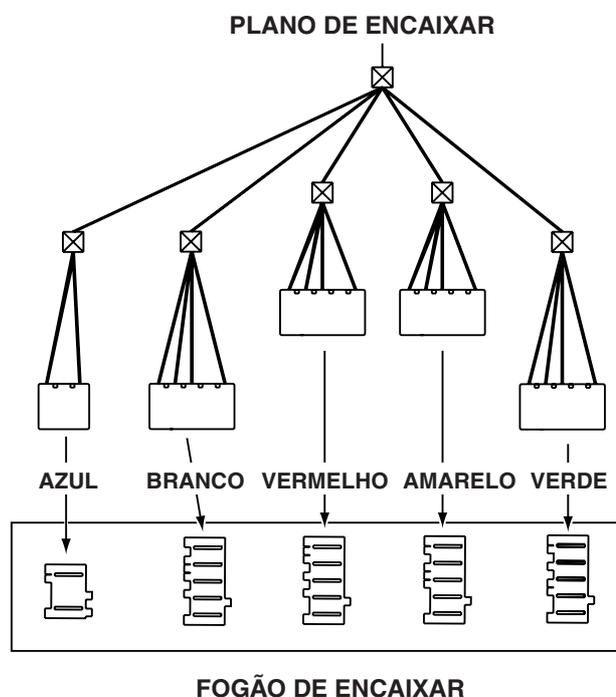
Ligação do plano de cozedura ao forno

Este aparelho pode funcionar unicamente se estiver ligado a fornos específicos, há uma lista destes no sobrescrito da documentação.

KRH 600 B - KRH 600 X - KRH 640 B - KRH 640 X



KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B





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.

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 otimizar 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.

Descrição do aparelho

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.

Planos de cozedura	KRH 600 B KRH 600 X		KRH 640 B KRH 640 X	
	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)
Traseiro esq.	R 1700	180	R 2100	210
Traseiro dir.	R 1200	145	R 1200	145
Dianteiro esq.	R 1200	145	R 1200	145
Dianteiro dir.	R 1700	180	R 1700	180
Potência total	5800		6200	

Planos de cozedura	KRH 641 D B KRH 641 D X		KRH 642 DO X KRH 642 DO Z KRH 642 DO B	
	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)
Traseiro esq.	H 1200	145	H 1200	145
Traseiro dir.	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Dianteiro esq.	HD 2200/1000	210/140	HD 2200/1000	210/140
Dianteiro dir.	H 1800	180	H 1400	160
Potência total	6600		7200	

Legenda:

H = highlight unitário
HO = highlight oval
HD = highlight duplo
R = irradiante único

As seguintes tabelas fornecem indicações úteis para utilizar da melhor maneira as várias zonas de cozedura.

KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B

Potência	Tipo de cozedura
1	Manteiga ou chocolate derretido
2/3	Esquentar líquidos
4/5	Preparação de cremes e molhos
6/7	Cozedura de carnes cozidas, guisados, entremets
8/9	Cozedura de massas e arroz
10/11	Cozedura com fogo forte de carnes, peixe, omeletes
12	Frituras

KRH 600 B - KRH 600 X - KRH 640 B - KRH 640 X

Potência	Tipo de cozedura
0	apagado
1	cozedura de hortaliças frescas e peixe
2	cozedura de batatas (ao vapor), sopas, grão-de-bico e feijão
3	cozedura de batatas (ao vapor), sopas, grão-de-bico e feijão
4	para assar (médio)
5	para assar (forte)
6	para corar, para ferver grandes quantidades de água.

Enquanto a temperatura das zonas de cozedura permanecer acima de 60 °C, mesmo depois de apagadas, os indicadores de calor resíduo permanecerão acesos para evitar o risco de queimaduras.

Os selectores de comando

Estão situadas no painel frontal do forno e possibilitam a regulação contínua da potência de cada uma das zonas aquecedoras (de 1 a 12 ou de 1 a 6).

Regulação das zonas de cozedura extensíveis

As zonas de cozedura extensíveis (concêntrica ou oval) distinguem-se porque há uma zona aquecedora dupla no vidro.

Para utilizar unicamente a zona pequena, gire o selector de comando de 1 rumo o 12, em função da potência de aquecimento que desejar.

Para utilizar a zona grande, coloque o selector na posição  e, em seguida, defina a potência que desejar.

Precauções e conselhos

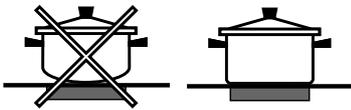
PT

! 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.

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Para obter as melhores performances da placa:

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



- empregue sempre 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;
- nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.

Segurança geral

- 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, com um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- 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 residuo 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 acidentais.
- 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 apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- 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.

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 *, enxágue 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 acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, removê-los 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 *

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.

* Há somente em alguns modelos.

PL

PT

Português, 1

PL

Polski, 8

NL

Nederlands, 15

RS

Русский, 22

KRH 600 B
KRH 600 X
KRH 640 B
KRH 640 X
KRH 641 D B
KRH 641 D X
KRH 642 DO X
KRH 642 DO Z
KRH 642 DO B

Spis treści

Instalacja, 9-11

Ustawienie
Podłączenie płyty grzejnej do piekarnika
Utylizacja

Opis urządzenia, 12

Pokręta sterowania
Regulacja rozszerzalnych pól grzejnych

Zalecenia i środki ostrożności, 13

Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia
Ogólne zasady bezpieczeństwa

Konserwacja i utrzymanie, 14

Odlączenie prądu elektrycznego
Mycie urządzenia
Demontaż płyty

 **Hotpoint**

ARISTON

! 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

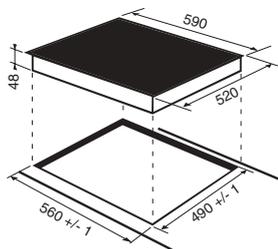
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! 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:

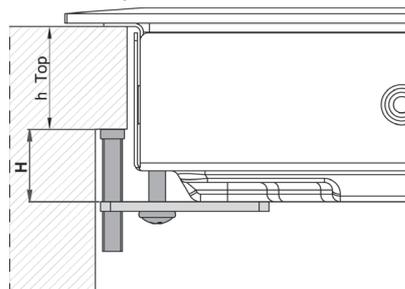
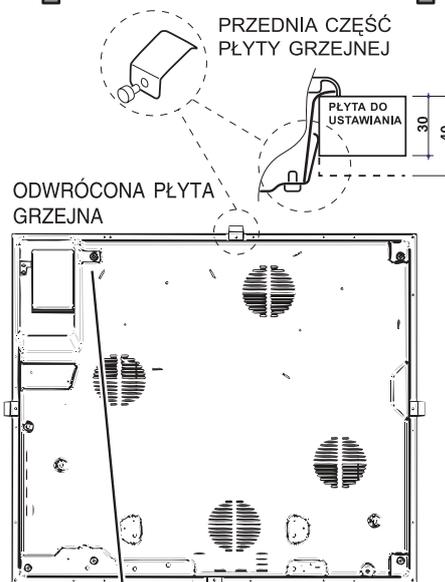
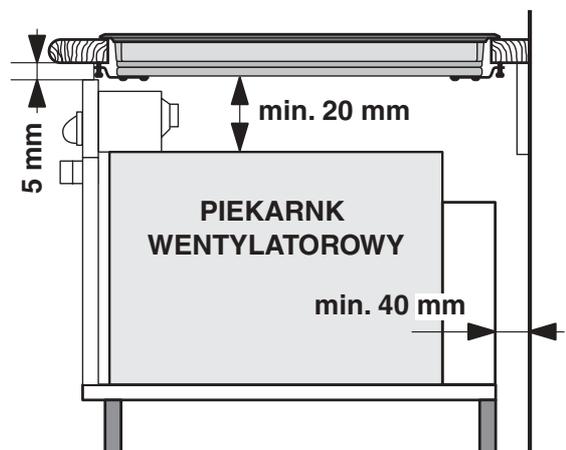
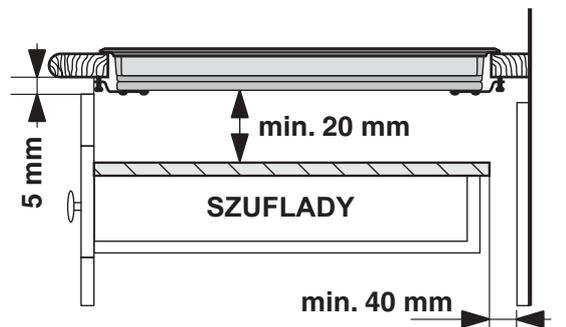
- blat musi być wykonany z materiału odpornego na ciepło, na temperaturę około 100°C;
- jeśli płyta grzejna ma być zainstalowana na piecu, musi on posiadać system chłodzenia z wentylacją wymuszoną;
- należy unikać instalowania płyty grzejnej na zmywarce: w przypadku takiej konieczności, umieścić pomiędzy 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 od każdej innej pionowej powierzchni;
- 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:

1. Przy pomocy krótkich śrub bez łba przykręcić 4 sprężyny centrujące do otworów umieszczonych w środkowej części każdego boku płyty;
2. umieścić płytę grzejną w meblu, wyśrodkować ją i wyrzucić odpowiedni nacisk na cały jej obwód, tak aby płyta dobrze przylegała do blatu.
3. 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 łbem w taki sposób, aby szkło przylegało do blatu.

! Śruby sprężyn centrujących muszą pozostać dostępne.

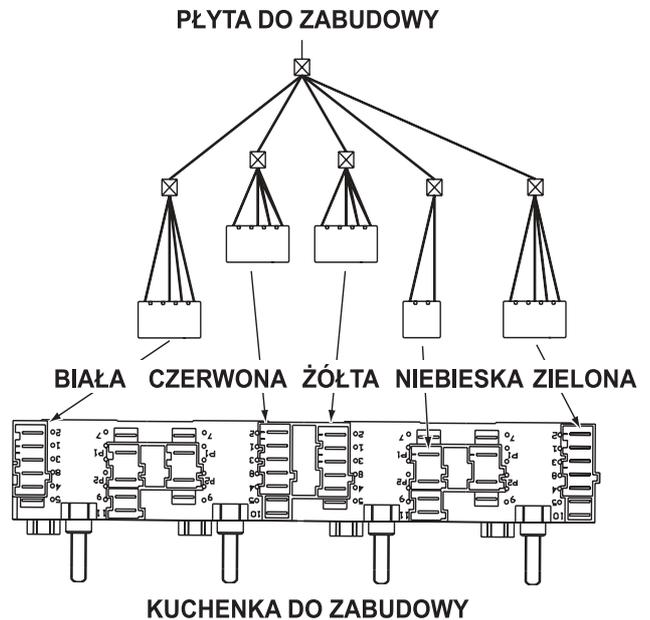
! Zgodnie z normami bezpieczeństwa, po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego elementami elektrycznymi.

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

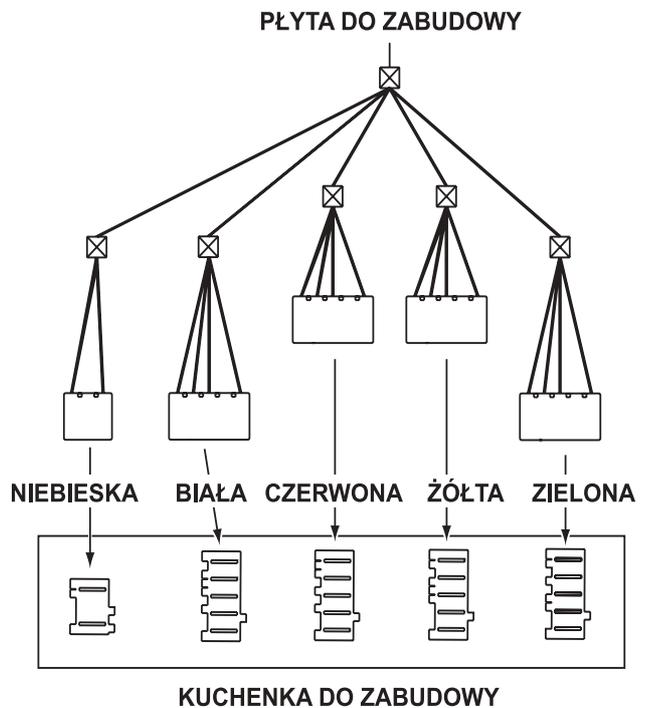
Podłączenie płyty grzejnej do piekarnika

Urządzenie to może działać wyłącznie po podłączeniu do określonych typów piekarników, których wykaz znajduje się w kopercie z dokumentacją.

KRH 600 B - KRH 600 X - KRH 640 B - KRH 640 X



KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B





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.

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. Zużyte 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.

Opis urządzenia

PL

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

Płyty grzejne	KRH 600 B KRH 600 X		KRH 640 B KRH 640 X	
	Moc (w W)	Średnica (w mm)	Moc (w W)	Średnica (w mm)
Tylne lewe	R 1700	180	R 2100	210
Tylne prawe	R 1200	145	R 1200	145
Przednie lewe	R 1200	145	R 1200	145
Przednie prawe	R 1700	180	R 1700	180
Moc całkowita	5800		6200	

Płyty grzejne	KRH 641 D B KRH 641 D X		KRH 642 DO X KRH 642 DO Z KRH 642 DO B	
	Moc (w W)	Średnica (w mm)	Moc (w W)	Średnica (w mm)
Tylne lewe	H 1200	145	H 1200	145
Tylne prawe	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Przednie lewe	HD 2200/1000	210/140	HD 2200/1000	210/140
Przednie prawe	H 1800	180	H 1400	160
Moc całkowita	6600		7200	

Legenda:

R = radiacyjne pojedyncze

H = highlight pojedyncze

HO = highlight owalne

HD = highlight podwójne

Poniższe tabele zawierają przydatne wskazówki, ułatwiające optymalne użytkowanie różnych pól grzejnych.

KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B

Moc	Tipo di cotturaRodzaj gotowania
1	Roztapianie masła lub czekolady
2/3	Podgrzewanie płynów
4/5	Przygotowywanie kremów i sosów
6/7	Gotowanie sztuk mięsa, blanquette, entremets
8/9	Gotowanie makaronu i ryżu
10/11	Pieczenie na dużym ogniu mięs, ryb, omeletów
12	Smażenie

KRH 600 B - KRH 600 X - KRH 640 B - KRH 640 X

Moc	Tipo di cotturaRodzaj gotowania
0	wyłączone
1	gotowanie świeżych warzyw, ryb
2	gotowanie ziemniaków (na parze), zup, cieciorci, grochu
3	gotowanie ziemniaków (na parze), zup, cieciorci, grochu
4	pieczenie (średnie)
5	pieczenie (mocne)
6	przyrumienianie, gotowanie dużych ilości wody

Dopóki temperatura pól grzejnych jest wyższa od 60 °C, również po ich wyłączeniu, wskaźniki ciepła szczytkowego pozostają włączone, aby zapobiec niebezpieczeństwu poparzeń.

Pokręta sterowania

Są umieszczone na panelu sterowania piekarnika i umożliwiają ciągłą regulację mocy każdego pola grzejnego (od 1 do 12 lub od 1 do 6).

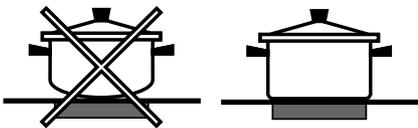
Regulacja rozszerzalnych pól grzejnych
Rozszerzalne pola grzejne (koncentryczne lub owalne) charakteryzują się obecnością podwójnego pola grzejnego na szkle.
Aby włączyć wyłącznie małe pole, należy obracać pokrętkę sterowania w zakresie od 1 do 12, w zależności od żądanej mocy grzejnej.
Aby włączyć duże pole, należy ustawić pokrętkę w odpowiedniej pozycji , a następnie wyregulować żądaną moc.

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

Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

Ponadto, 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;

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. ! Odradza się instalację indukcyjnej płyty grzejnej na lodówce podblatowej (ciepło) lub na pralce (wibracje). Przestrzeń do wentylacji elementów elektronicznych byłaby niewystarczająca.

- 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 pęknięciu), jeśli zostanie uderzona ostrym przedmiotem, np. jakimś narzędziem. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i wezwać Serwis Techniczny.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzаныmi elementami płyty grzejnej.
- Nie należy zapominać, że temperatura pól grzejnych pozostaje wysoka przez co najmniej trzydzieści minut po ich wyłączeniu. Ciepło szczałkowe jest również sygnalizowane przez odpowiedni wskaźnik (*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 upewnić, 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 wstępnymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

! Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrdzewne, 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 szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń postąpić 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 szklano-ceramicznych płyt grzejnych - nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je usunąć przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: jego niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia 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 ramką)

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 obficie 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 odfuszczenia 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.

PT

Português, 1

PL

Polski, 8

NL

Nederlands, 15

RS

Русский, 22

KRH 600 B
KRH 600 X
KRH 640 B
KRH 640 X
KRH 641 D B
KRH 641 D X
KRH 642 DO X
KRH 642 DO Z
KRH 642 DO B

Inhoud

Installatie, 16-18

Plaatsing
Aansluiting van de kookplaat aan de oven
Afvalverwijdering

Beschrijving van het apparaat, 19

De bedieningsknoppen
Regelen van de uitbreidbare kookzones

Voorzorgsmaatregelen en advies, 20

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Algemene veiligheid

Onderhoud en verzorging, 21

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De kookplaat verwijderen

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

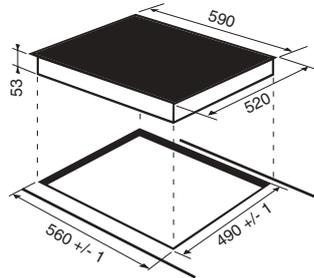
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! 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:

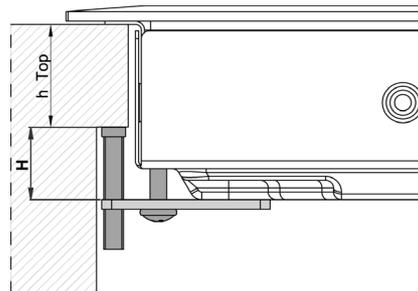
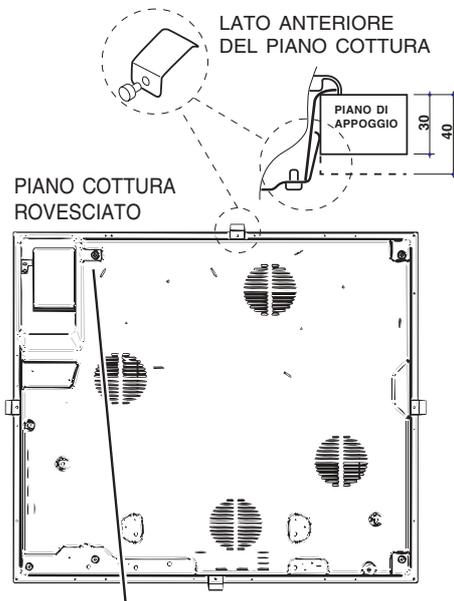
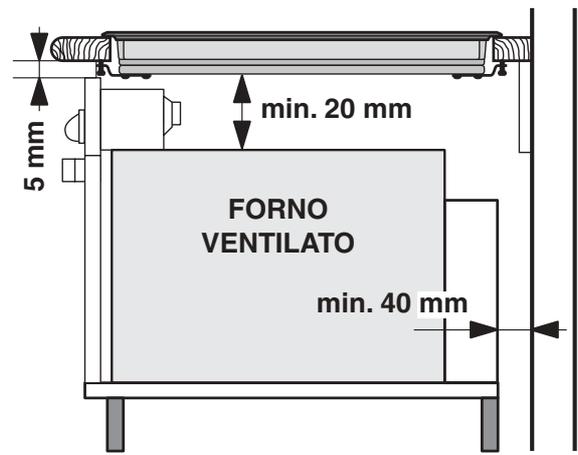
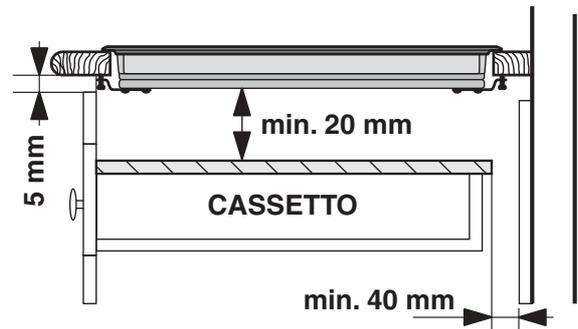
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingsysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: 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:

- een minimum afstand van 40 mm van de achterwand of van elk ander verticaal oppervlak;
- 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:

1. Draai met korte, puntloze schroeven de 4 centringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad vast;
2. 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.
3. 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 centringsklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

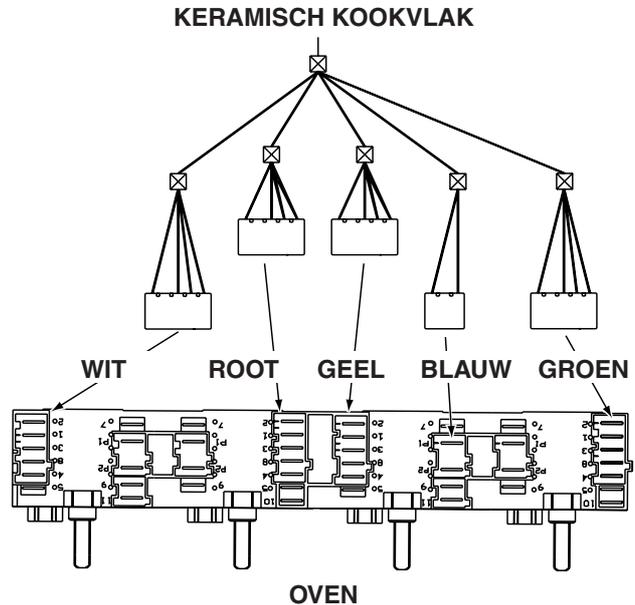
! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

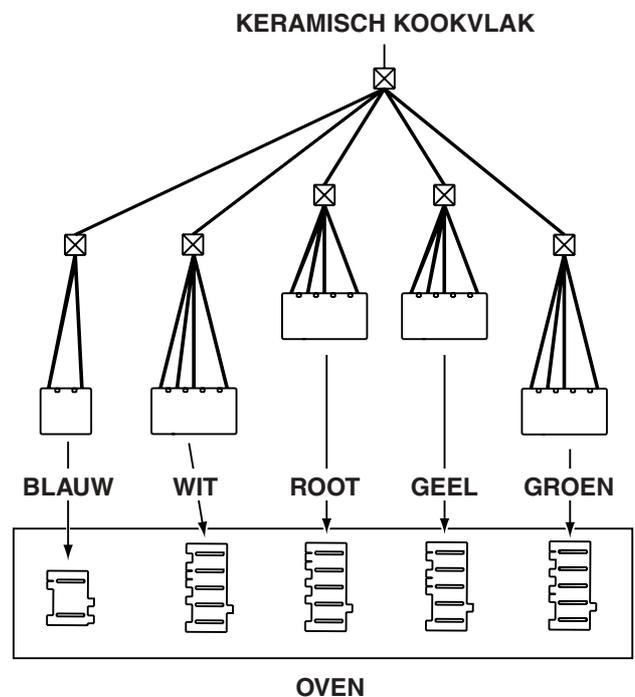
Aansluiting van de kookplaat aan de oven

Dit apparaat kan alleen functioneren als het is aangesloten aan speciale ovens, waarvan een lijst is ingesloten in de envelope van de documenten.

KRH 600 B - KRH 600 X - KRH 640 B - KRH 640 X



KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B





Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

- 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.



Afvalverwijdering

- Het wegdoen 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 afvallemmer 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.

Beschrijving van het apparaat

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

Kookplaten	KRH 600 B KRH 600 X		KRH 640 B KRH 640 X	
	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Linksachter	R 1700	180	R 2100	210
Rechtsachter	R 1200	145	R 1200	145
Linksvoor	R 1200	145	R 1200	145
Rechtsvoor	R 1700	180	R 1700	180
Totaal vermogen	5800		6200	

Kookplaten	KRH 641 D B KRH 641 D X		KRH 642 DO X KRH 642 DO Z KRH 642 DO B	
	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Linksachter	H 1200	145	H 1200	145
Rechtsachter	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Linksvoor	HD 2200/1000	210/140	HD 2200/1000	210/140
Rechtsvoor	H 1800	180	H 1400	160
Totaal vermogen	6600		7200	

Legenda:

- H = hilicht enkel
- HO = hilicht ovaal
- HD = hilicht dubbel
- R = enkele straal

Op de volgende tabel kunt u zien hoe u de kookzones het beste kunt gebruiken.

KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B

Vermogen	Bereiding
1	Boter of gesmolten chocola
2/3	Opwarmen van vloeistoffen
4/5	Bereiden van vla en sausen
6/7	Gekookt vlees, blanquette, entremets
8/9	Pasta en rijst koken
10/11	Koken op hoog vuur: vlees, vis, omelette
12	Fritturen

KRH 600 B - KRH 600 X - KRH 640 B - KRH 640 X

Vermogen	Bereiding
0	uit
1	bereiden van verse groenten, vis
2	aardappelen (op stoom) gaar koken, soep, capucijners, bonen,
3	aardappelen (op stoom) gaar koken, soep, capucijners, bonen
4	braden (medium)
5	braden (hard)
6	bruin bakken, grote hoeveelheden water aan de kook brengen

Zolang de temperatuur van de kookzones boven de 60 °C is, ook na het uitschakelen, blijven de indicators van de restwarmte aan teneinde het risico van zich te branden te vermijden.

De bedieningsknoppen

Deze bevinden zich op het bedieningspaneel van de oven en hiermee kunt u de stroomsterkte van iedere kookzone regelen (van 1 tot 12 of van 1 tot 6).

Regelen van de uitbreidbare kookzones

De uitbreidbare kookzones (concentrisch of ovaal) onderscheiden zich door de aanwezigheid van een dubbele verwarmingszone op het glas.

Voor gebruik van alleen de kleine zone draait u de bedieningsknop van 1 tot 12, naar gelang de stroomsterkte die u wenst.

Voor gebruik van de grote zone zet u de knop in de positie  en vervolgens stelt u de gewenste stroomsterkte in.

Voorzorgsmaatregelen en advies

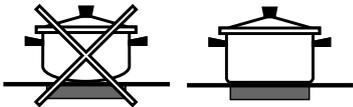
NL

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

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Teneinde optimale resultaten te bereiken van het kookvlak:

- gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten op het verwarmingsgedeelte;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten;



- houd de bodem van de pannen altijd schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookgedeelte;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookgedeelte aan staan zonder een pan erop. De verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, zou de verwarmingselementen kunnen beschadigen.

Aangeraden stroomsterktes voor verschillende bereidingen:

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis 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 blootsvoets aan of met natte 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.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- 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 uitschakelt. 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 de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- 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.

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 zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt 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 aankoeken.

Roestvrijstalen rand *

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als gevolg van kalkhoudend water dat er lang 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 moet verwijderen:

1. verwijder de schroeven die de centreringssklemmen 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.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS

PT

Português, 1

PL

Polski, 8

NL

Nederlands, 15

RS

Русский, 22

KRH 600 B
KRH 600 X
KRH 640 B
KRH 640 X
KRH 641 D B
KRH 641 D X
KRH 642 DO X
KRH 642 DO Z
KRH 642 DO B

Содержание

Монтаж, 23-25

Расположение
Соединение варочной панели с духовым шкафом
Утилизация

Описание изделия, 26

Рукоятки-регуляторы
Регуляция двойных нагревательных зон

Предосторожности и рекомендации, 27

Практические советы по эксплуатации изделия
Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 28

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Порядок демонтажа варочной панели

 **Hotpoint**

ARISTON

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. 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 прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

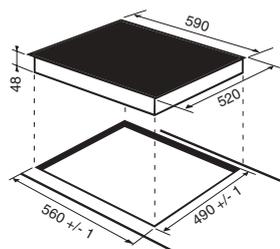
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! 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:

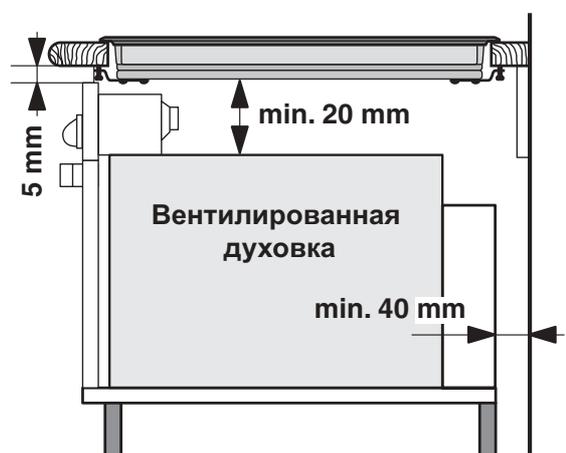
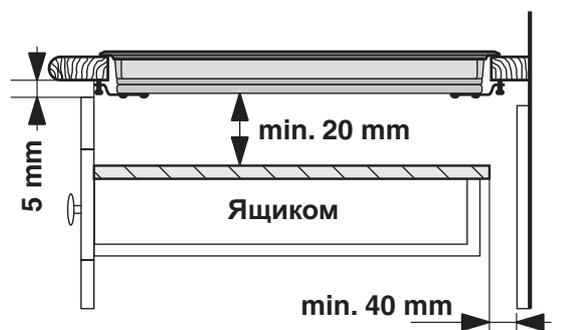


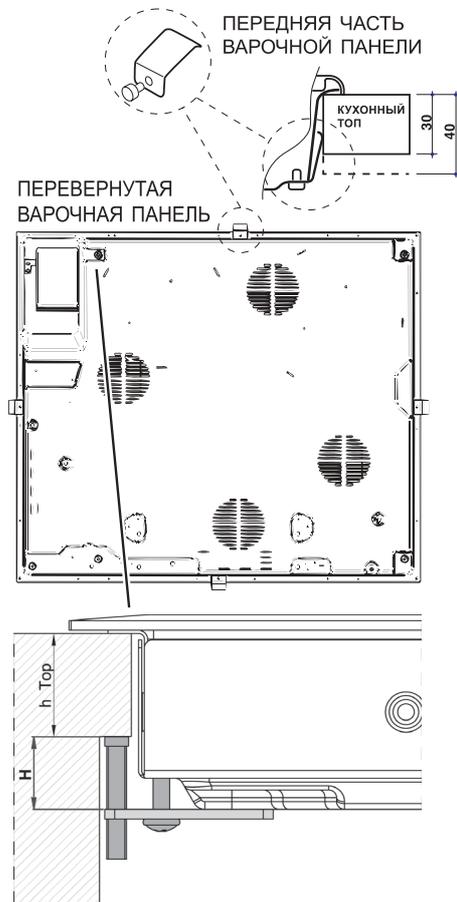
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание

перегрева прилегающих поверхностей варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки или от любой вертикальной поверхности;
- 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 расстоянии 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 регулировочного 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 панель 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.

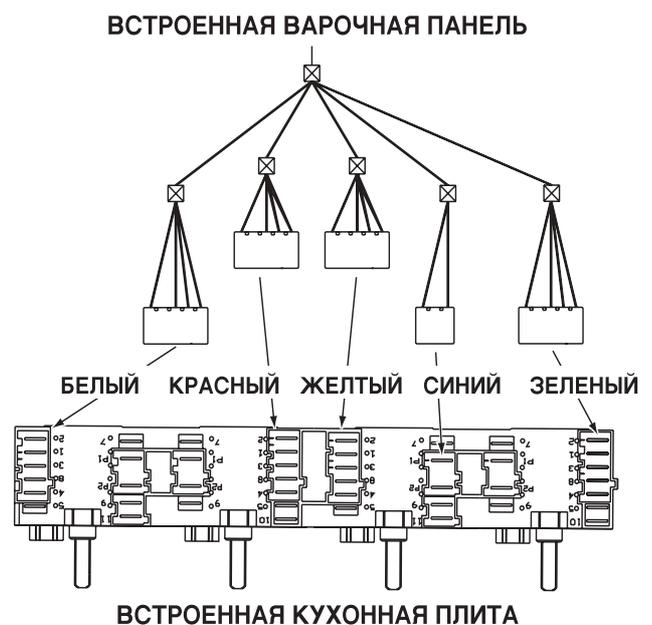
! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

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

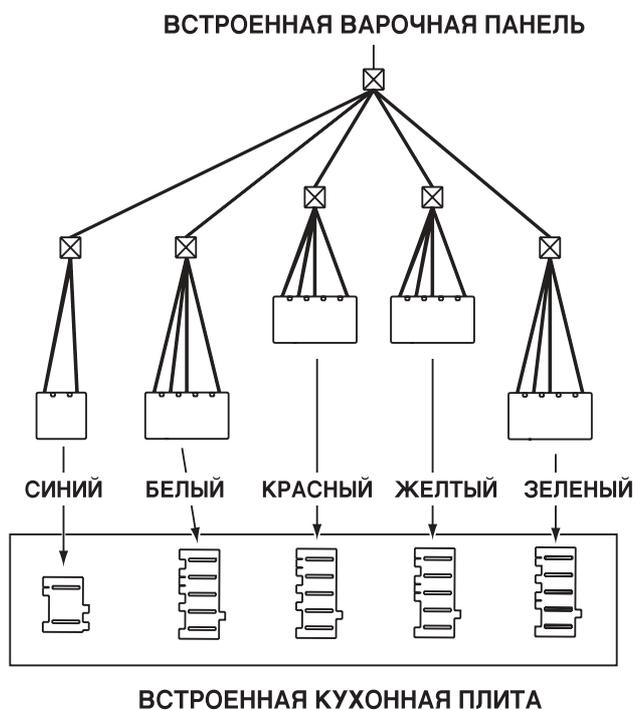
Соединение варочной панели с духовым шкафом

Для эксплуатации данного изделия необходимо соединить его со специальными духовыми шкафами, перечень которых приводится в конверте с технической документацией.

KRH 600 В - KRH 600 X - KRH 640 В - KRH 640 X



KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B



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.



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 информации о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Описание изделия

RS

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

Модели варочных панелей	KRH 600 B KRH 600 X		KRH 640 B KRH 640 X	
	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя левая	R 1700	180	R 2100	210
Задняя правая	R 1200	145	R 1200	145
Передняя левая	R 1200	145	R 1200	145
Передняя правая	R 1700	180	R 1700	180
Общая мощность	5800		6200	

Модели варочных панелей	KRH 641 D B KRH 641 D X		KRH 642 DO X KRH 642 DO Z KRH 642 DO B	
	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя левая	H 1200	145	H 1200	145
Задняя правая	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Передняя левая	HD 2200/1000	210/140	HD 2200/1000	210/140
Передняя правая	H 1800	180	H 1400	160
Общая мощность	6600		7200	

Условные обозначения:

R = одинарная с сопротивлением

H = одинарная варочная зона hilight

HO = овальная варочная зона hilight

HD = двойная варочная зона hilight

В таблицах ниже приводятся полезные рекомендации по оптимальному использованию разных зон варочной панели.

KRH 641 D B - KRH 641 D X - KRH 642 DO X - KRH 642 DO Z - KRH 642 DO B

Мощность	Тип приготовления
1	Растопленное масло или шоколад
2/3	Разогревание жидкостей
4/5	Приготовление кремов и соусов
6/7	Вареное мясо, закуски
8/9	Отвареный рис и макароны
10/11	Приготовления на сильном огне мяса, рыбы, омлетов
12	Приготовление во фритюре

KRH 600 B - KRH 600 X - KRH 640 B - KRH 640 X

Мощность	Тип приготовления
0	Выключено
1	свежие овощи, рыба
2	картофель (на пару), супы, горох, фасоль
3	картофель (на пару), супы, горох, фасоль
4	жаркое (среднее)
5	жаркое (интенсивное)
6	обжаривание, кипячение большого количества воды

До тех пор, пока температура нагревательных зон будет выше 60°C, даже после их выключения, индикаторы остаточного тепла будут гореть во избежание случайных ожогов.

Рукоятки-регуляторы

Рукоятки располагаются на панели управления духового шкафа и позволяют регулировать мощность каждой нагревательной зоны (от 1 до 12 и от 1 до 6).

Регуляция двойных нагревательных зон

Двойные нагревательные зоны (концентричная или овальная) отличаются наличием двойной нагревательной зоны на стекле.

Для использования только малой зоны поверните регулятор на значение от 1 до 12 в зависимости от нужной вам мощности нагертания.

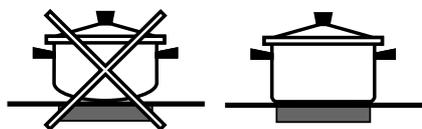
Для использования большой зоны поверните рукоятку в положение , затем задайте нужную мощность.

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

Практические советы по эксплуатации изделия

Кроме того для больше 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;

Общие правила безопасности

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

! Не рекомендуется устанавливать индукционную варочную панель над холодильником, встроенным под кухонным топом (тепло) или над стиральной машиной (вибрации). Зазор, необходимый для вентиляции электронных компонентов в этих случаях будет недостаточным.

- 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.

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 пищи 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 скобы 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.