

# Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS

PT

Português, 1

PL

Polski, 14

NL

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

 **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

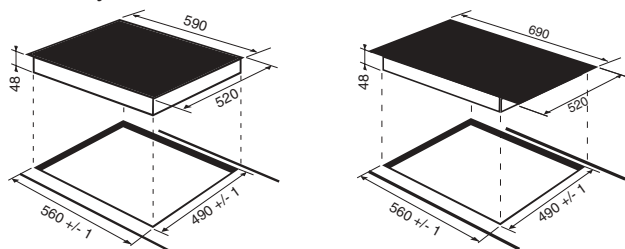
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! 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:

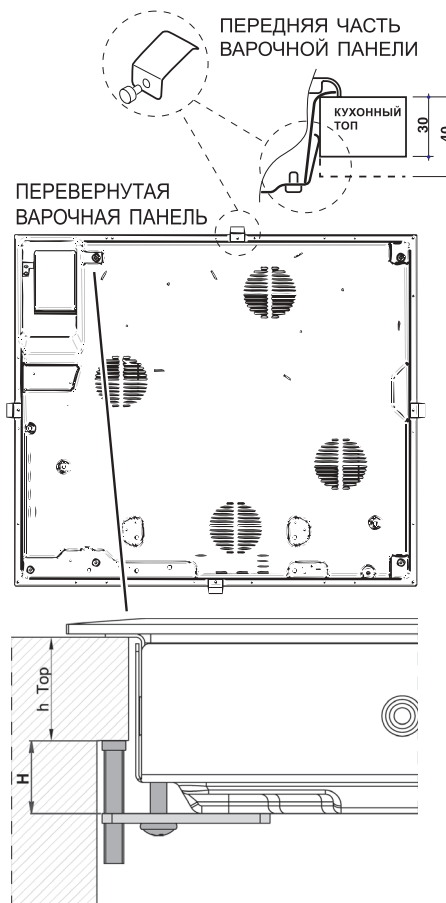
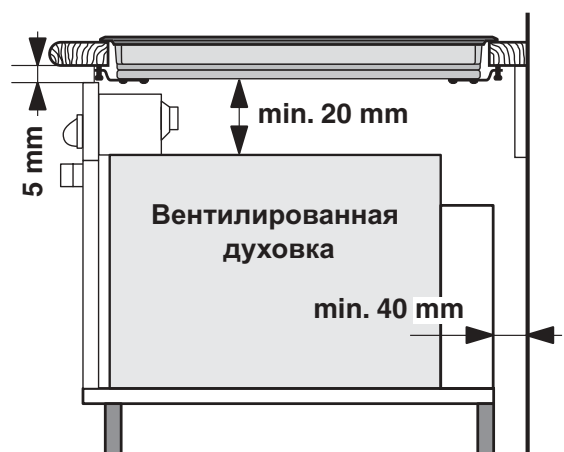
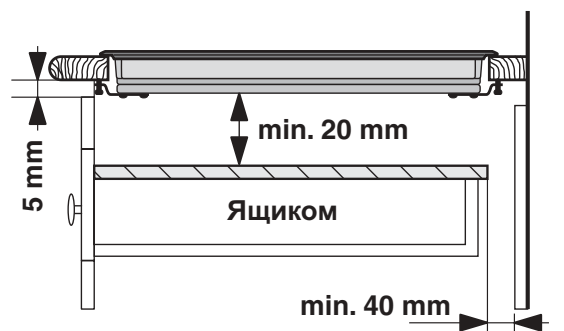
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: 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.

### 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 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 электрическими частями.

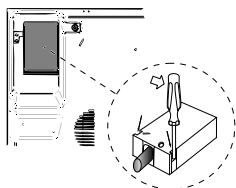
**!** Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

### Электрическое подключение

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

#### Клеммная колодка

ПЕРЕВЕРНУТАЯ  
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



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
230В 1+N ~ 50 Гц		⏏: желто-зеленый; N: 2 синий провода вместе на L: коричневый вместе с черным

### Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

- 400В - 2+N ~ 50 Гц
- 230В 3 ~ 50 Гц
- 400В - 2+2N ~ 50 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 Гц  230В 3 ~ 50 Гц		⏏: желто-зеленый, N: 2 синий провода вместе на L1: черный L2: коричневый
400В -2 +2N ~ 50 Гц		⏏: желто-зеленый; N1: синий N2: синий L1: черный L2: коричневый

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

- 400В 3 - N ~ 50 Гц

выполните следующее:

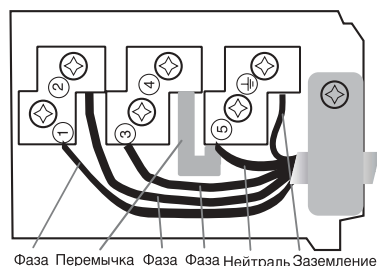
**!** Возможны прилегающие сетевой кабель нельзя использовать для такого типа монтажа.

1. Используйте надлежащий сетевой кабель типа H05RR-F или с большим значением, надлежащего размера (сечение кабеля: 25 мм).
2. При помощи отвертки поднимите язычки крышки клеммной колодки и откройте ее (см. изображение клеммной колодки).
3. Отвинтите прижимной винт провода и винты зажимов, соответствующих типу необходимого соединения, затем установите соединительные перемычки согласно таблице и приведенным ниже схемам.
4. 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 Гц		Трехфазный 400

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



**Трехфазное  
400**

### 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.

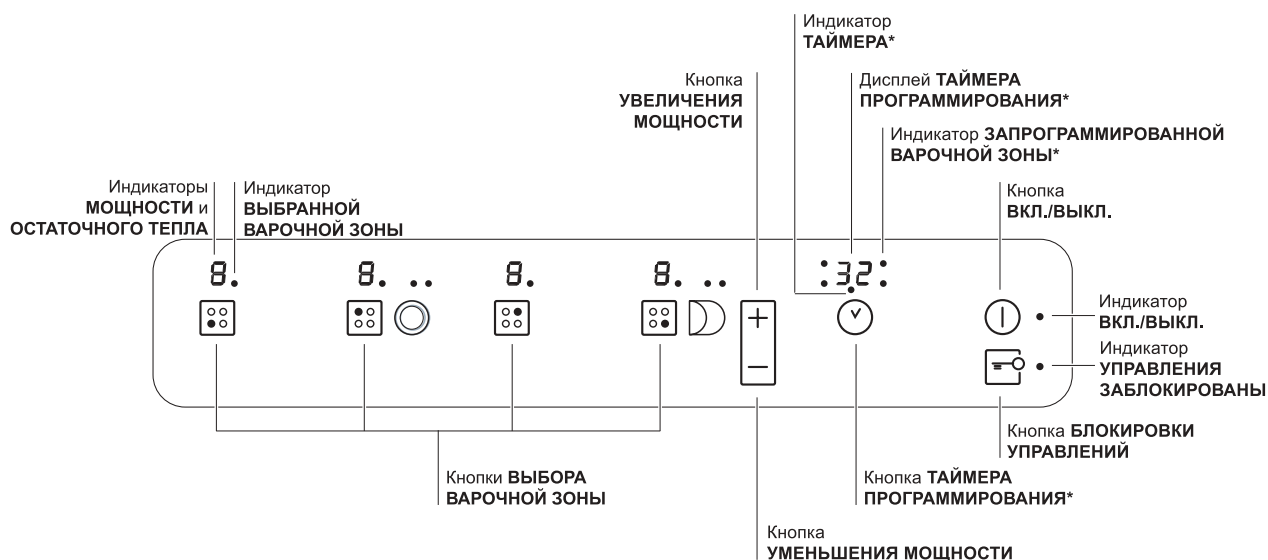
**!** Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

# 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 функции.
- 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 УПРАВЛЕНИЯ** служит для защиты управления варочной панели от случайных изменений (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАННЫ** показывает, что управления заблокированы ( см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТАЙМЕР\*** показывает, что таймер включен

\* Имеется только в некоторых моделях.

## Расширяющиеся варочные зоны

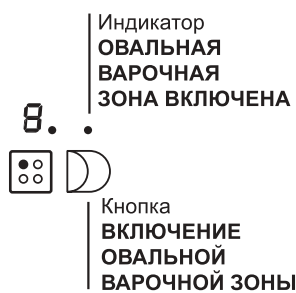
В некоторых моделях имеются расширяющиеся варочные зоны. Они могут быть разной формы (круглой или овальной) и различного радиуса расширения (двойная или тройная варочная зона). Ниже приводится описание соответствующих управлений, имеющихся только в моделях, оснащенных этими функциями.

### Круглая расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОИНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения двойной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ДВОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что двойная варочная зона включена.
- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ТРОИНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения тройной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТРОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что тройная 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 уровней 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 настройки мощности от 0 до 9.

## 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.





1. Выбрать варочную зону при помощи соответствующей кнопки выбора.
2. Настроить температуру варочной зоны.
3. Нажать кнопку программирования .
3. Настроить нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .
4. 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 включенным индикатором. Индикаторы других запрограммированных варочных зон мигают. 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 управления 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 управления 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 «demo» 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 УПРАВЛЕНИЯ 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

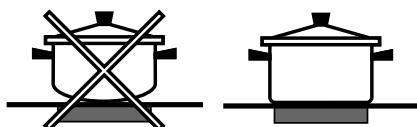
! Используйте посуду из материала, подходящего для индукционного нагрева (ферромагнитный материал). Рекомендуется использовать посуду из: чугуна, эмалированной стали или специальной стали для индукционного нагрева. Для проверки пригодности посуды достаточно использовать магнит.



**ПОДХОДЯЩИЙ МАТЕРИАЛ****НЕПОДХОДЯЩИЙ МАТЕРИАЛ**

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;

**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 дисплеи мощности показывает **H**, 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 **H**. После полного охлаждения варочной зоны дисплеи отключаются.

**Перегрев**

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и на дисплее появляется **F** 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 3 часа работы, передняя левая через 10 часов.


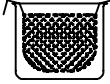


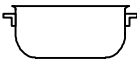

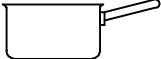
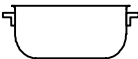
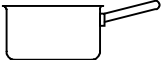

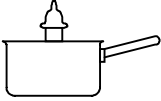
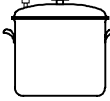


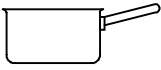

Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8	1.5
9	1.5

**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 Сковорода	 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 сковороде после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	3	 Приготовление на малом огне (рагу)	 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.

**CE** 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 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 рукою.
- 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.

## 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 корзина, 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 спрай 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 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

01/2008 - 195065954.00  
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)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя левая	AD 2200/1000	210/140	AD 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	HO 2000/1000	145x250
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)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя правая	H 1400	160	H 1400	160
Центральная левая	HT 2700/1950/1050	270/210/145	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Передняя правая	A 1800	180	H 1800	180
Общая мощность	5900		5900	

#### Условные обозначения:

H = одинарная варочная зона "highlight"  
HO = овальная варочная зона "highlight"  
HD = двойная варочная зона "highlight"  
HT = троинная варочная зона "highlight"  
A = галогенная одинарная  
AD = галогенная двойная