

Instruções para a utilização

PLANO

PT

Português, 1

PL

Polski, 13

NL

Nederlands, 25

RS

Русский, 37

KIO 632 CC

Índice

PT

Instalação, 2-3

Posicionamento

Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 4

Painel de comandos

Início e utilização, 5-9

Acender o plano de cozedura

Acender as zonas de cozedura

Função booster

Desligar as zonas de cozedura

Programar a duração de uma cozedura

O contador de minutos

Bloqueio dos comandos

Desligar o plano de cozedura

Modo “demo”

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Dispositivos de segurança

FlexiZONE

Conselhos práticos para a cozedura

Precauções e conselhos, 10

Segurança geral

Eliminação

Manutenção e cuidados, 11

Desligar a corrente eléctrica

Limpeza do aparelho

Desmontar o plano

Descrição técnica dos modelos, 12

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

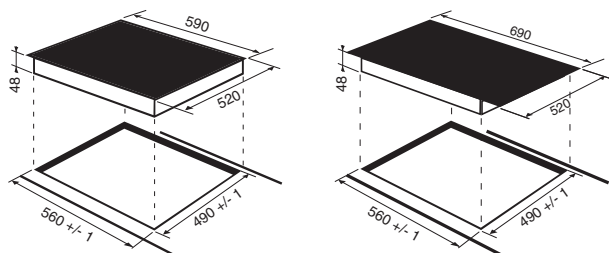
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em *Precauções e Conselhos*).

! 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 fazer-lo, instale um elemento de separação entre os dois aparelhos com retenção hermética;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (veja *figuras*), o vão do móvel deverá ter as seguintes dimensões:

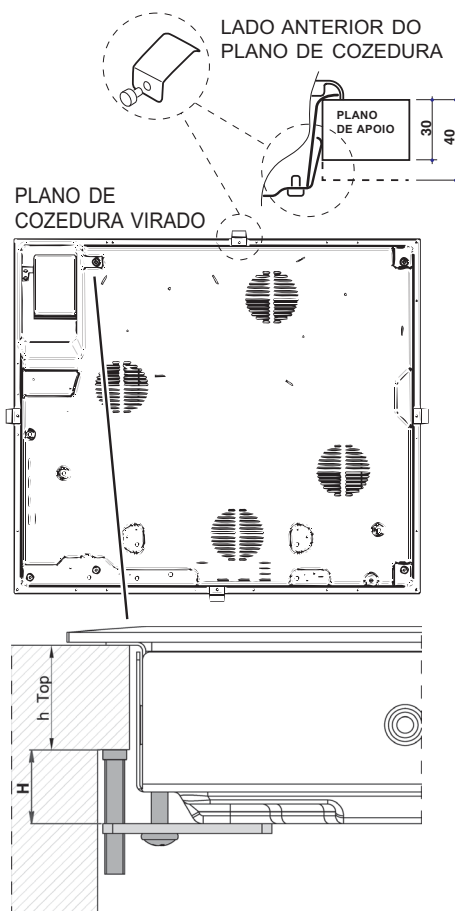
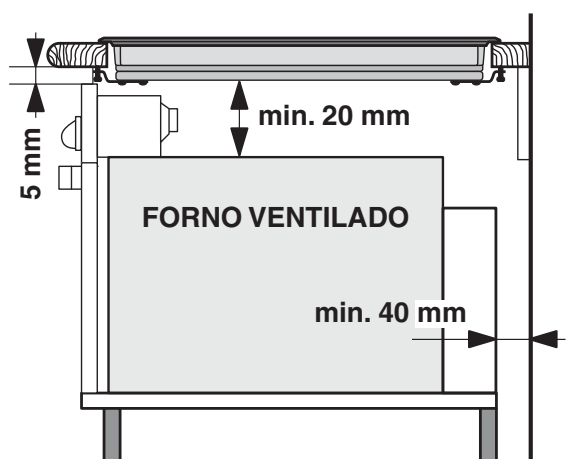
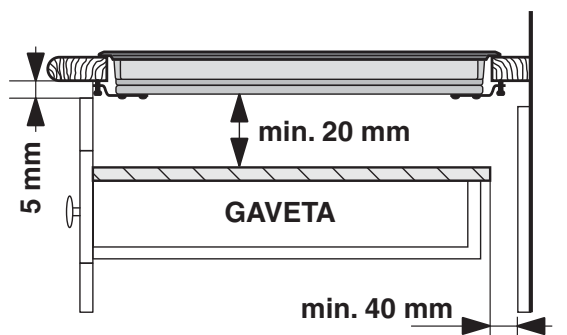


Ventilação

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

- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás;
- de forma a manter uma distância mínima de 20 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.
- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.

Fixação



A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana. As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

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

- 30 mm de espessura: parafuso 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 pemo) 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 eléctrica

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

Ligação monofásica

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

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⏏ : verde/amarelo N: os 2 fios azuis juntos L: marrom junto ao preto

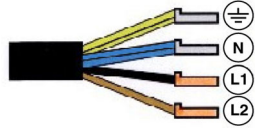
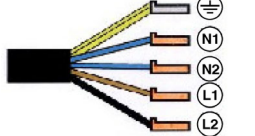
Outros tipos de ligações

Se o sistema eléctrico corresponder a uma dessas características:

Tensão tipo e frequência de rede

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

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

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		⏏ : verde/amarelo; N: os 2 fios azuis juntos L1: preto L2: marrom
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏏ : verde/amarelo; N1: azul N2: azul L1: preto L2: marrom

Ligação do cabo de alimentação à rede

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

! Não remover ou substituir por motivo algum o cabo de alimentação. A eventual remoção ou substituição do mesmo fará decair a garantia e a marca CE. A INDESIT exime-se de qualquer responsabilidade por incidentes ou danos derivados da substituição/remoção do cabo de alimentação original.

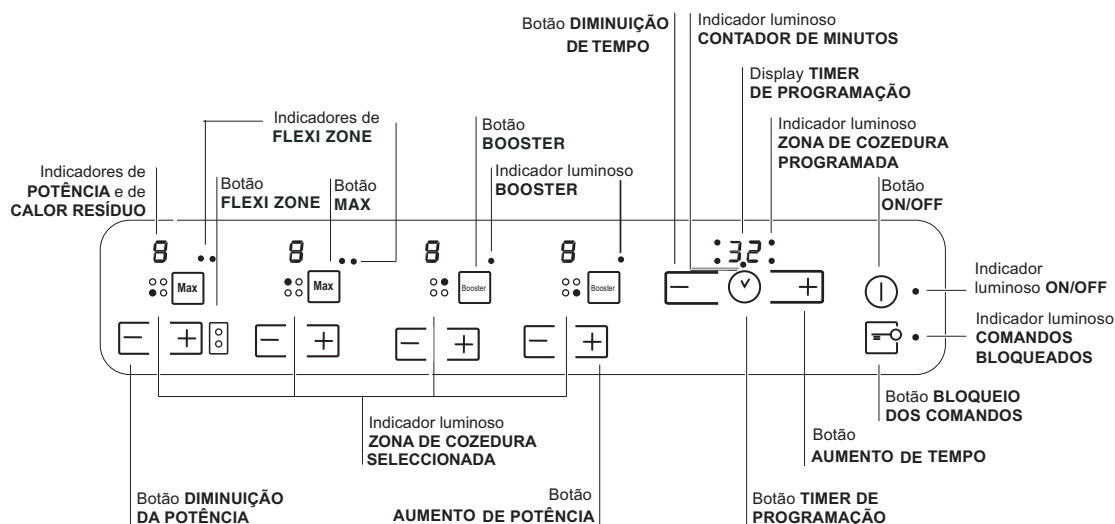
Admite-se exclusivamente a substituição com uma peça de reposição original, efectuada por pessoal autorizado INDESIT.

Descrição do aparelho

PT

Painel de comandos

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



- Botão AUMENTAR TEMPO para aumentar o tempo do timer (veja *Início e utilização*).
 - Botão DIMINUIR TEMPO para diminuir o tempo do timer (veja *Início e utilização*).
 - Botão AUMENTO POTÊNCIA para ligar a chapa e regular a potência (veja *Início e utilização*).
 - Botão DIMINUIÇÃO POTÊNCIA para regular a potência e desligar a chapa (veja *Início e utilização*).
 - Indicador luminoso ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
 - Indicador POTÊNCIA sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
 - Botão ON/OFF para ligar e desligar o aparelho.
 - Indicador ON/OFF: sinaliza se o aparelho está aceso ou apagado.
 - Botão TIMER DE PROGRAMAÇÃO para regular a programação da duração de uma cozedura (veja *Início e utilização*).
 - Display TIMER DE PROGRAMAÇÃO: visualiza as escolhas relativas à programação (veja *Início e utilização*).
 - Indicadores luminosos ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA: indicam as zonas de cozedura quando se inicia uma programação (veja *Início e utilização*).
 - Botão BLOQUEIO DOS COMANDOS para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (veja *Início e utilização*).
 - Indicador luminoso COMANDOS BLOQUEADOS: sinaliza o bloqueio dos comandos (veja *Início e utilização*).
 - Botão SELECCIONAR POTÊNCIA DAS ZONAS DE COZEDURA para ligar a chapa e regular a potência (veja *Início e utilização*).
 - Indicador luminoso CONTADOR DE MUNITOS indica que está activo o contador de minutos.
 - Botão BOOSTER para ligar a super alimentação - 3000 W - da zona de cozedura (veja *Início e Utilização*).
 - Indicador luminoso BOOSTER indica que está activa a função de super alimentação booster.
 - Botão MAX - para ligar a zona de cozedura no nível máximo 9
 - Botão FLEXI ZONE- para utilizar a zona de cozedura FLEXI ZONE
 - Indicador luminoso FLEXI ZONE indica que está activa a função FLEXI ZONE.
- ! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by. Se não se efectuarem operações por 2 minutos, depois que os indicadores de calor resíduo e da ventoinha (se presentes) se desligarem, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade "off mode". O aparelho voltará para a modalidade operativa ao carregar na tecla ON/OFF.

Início e utilização

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

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

Ruídos do normal funcionamento do plano de cozedura:

- **Zumbido:** deve-se à vibração dos elementos metálicos dos quais são constituídos o indutor e a panela e gera-se pelo campo electromagnético necessário para o aquecimento; aumenta com o aumento do nível de potência do indutor.
- **Leve assobio:** manifesta-se quando a panela disposta sobre a zona de cozedura está vazia; o ruído desaparece assim que de adicionam alimentos ou água.
- **Crepitação:** é um barulho produzido pelas vibrações do material do fundo da panela quando é atravessado pelas correntes parasitas devidas ao campo electromagnético (indução); pode ser mais ou menos intenso conforme o material do fundo da panela e diminui se as medidas da panela aumentam.
- **Forte assobio:** manifesta-se quando funcionam contemporaneamente os dois indutores na mesma vertical, com a máxima potência, e/ou se naquele maior estiver activada a função booster e o outro for autorregulado. O barulho diminui assim que se reduz o nível de potência do indutor autorregulado; manifesta-se especialmente quando o fundo da panela é feito de camadas de vários materiais.
- **Ruído da ventoinha:** para o correcto funcionamento do plano e para garantir a segurança da parte electrónica contra possíveis superaquecimentos, é necessário accionar uma ventoinha. A ventoinha funciona na máxima potência quando o indutor grande está no máximo nível de potência ou quando está activada a função booster; em todos os outros casos, funciona com potência média conforme a temperatura detectada. Além disto, é possível que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois da desactivação do plano, se a temperatura detectada for elevada.

Os ruídos elencados devem-se à tecnologia de indução e não indicam necessariamente defeitos de funcionamento.

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

Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura manter pressionada a tecla

 por aproximadamente um segundo.

Acender as zonas de cozedura

Cada uma das zonas de cozedura é accionada mediante um

* Há somente em alguns modelos.

botão de selecção  e um dispositivo de regulação da

potência constituído por um botão  e .

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

Função booster*

Para acelerar os tempos de aquecimento, em algumas zonas de cozedura, é possível activar a função booster carregando na tecla

. O indicador luminoso situado ao lado da tecla acende-se.

Esta função superalimenta a potência a 2000W ou 3000W conforme a grandeza da zona de cozedura interessada.

O Booster interrompe-se automaticamente depois de 4 minutos. Até quando o booster de uma das zonas de cozedura estiver activado, a zona de cozedura correspondente anterior ou posterior terá a potência limitada (por ex.: se está activo o booster na chapa posterior esquerda, diminui a potência da chapa anterior esquerda). Para ulteriores esclarecimentos, consulte a *Descrição técnica dos modelos*.

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura, seleccione-a mediante o

respectivo botão de selecção  e:

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

Programar a duração de uma cozedura

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

1. Seleccione a zona de cozedura mediante o respectivo botão de selecção.
2. Regular o nível de potência da zona de cozedura.
3. Carregue no botão de programação . O indicador correspondente à zona escolhida irá piscar.
4. Defina a duração da cozedura que desejar mediante os botões  e .
5. Confirmar pressionando a tecla  ou deixar que seja seleccionada automaticamente após 10 segundos. A contagem regressiva do timer começará imediatamente. No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará. Repita o procedimento descrito acima para cada chapa que deseja programar.

Visualização em caso de programação múltipla.

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

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

Modificar a programação

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

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



O contador de minutos

O plano de cozedura deve estar aceso.

O contador de minutos consente programar uma duração de até 99 minutos.

1. Carregue no botão de programação (V) até que o indicador

do contador de minutos se acenda .

2. Defina a duração que desejar mediante os botões - e +.
3. Carregue na tecla (V) para confirmar.

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

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações accidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.).

Carregando no botão  os comandos se bloquearão e o indicador luminoso situado acima do botão se acenderá. Para voltar a modificar as regulações (por exemplo interromper a cozedura), será necessário desbloquear os comandos: carregue

no botão  por alguns instantes; o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Desligar o plano de cozedura

Ao pressionar a tecla (I) o aparelho desliga-se, não confie no detector de panelas.

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

Modo "demo"

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

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

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

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

! Utilize um recipiente cujo material de fabricação seja compatível com o princípio da indução (material ferromagnético). É recomendado o emprego de panelas de: ferro gusa, aço esmaltado ou inoxidável especial para indução. Para certificar-se da compatibilidade de um recipiente é suficiente fazer um teste com um ímã.

MATERIAL ADEQUADO



Ferro gusa
Aço esmaltado
Inox especial

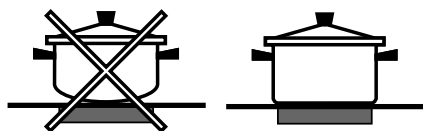
MATERIAL NÃO ADEQUADO



Cobre,
Alumínio, Vidro, Terracota,
Cerâmica, Inox não magnético

Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

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



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



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

Dispositivos de segurança

Deteção de recipientes

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

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

Aquecimento excessivo

No caso de supraaquecimento dos componentes electrónicos, o plano de cozedura desliga-se automaticamente e no display

aparece **F** seguido por um número intermitente. Esta mensagem desaparece e o plano volta a ser utilizável mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Interruptor de segurança

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

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

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

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

Modo FlexiZONE

A **zona FLEXI** consente regular o mesmo nível de potência em duas chapas "ligadas" entre si. Pode ser activada se as duas chapas estiverem em OFF, pressionando a tecla () FLEXI ZONE.

É possível activar o FLEXI ZONE com plano aceso carregando uma vez na tecla FLEXI ZONE. acendem-se os leds das duas chapas seleccionadas.

Os 2 leds permanecerão acesos até que as chapas estejam seleccionadas (ao carregar novamente na tecla FLEXI ZONE, as chapas serão deseleccionadas e a potência irá para 0 em ambas as chapas).

A pressão das teclas +, - ou max em uma das duas chapas FLEXI ZONE terá efeito na visualização também da outra.

Para desactivar a zona FLEXI é necessário carregar na tecla ().

É possível configurar um timer para a zona FLEXI que é visualizado no display com a ligação de dos dois leds das chapas seleccionadas. A pressão da tecla "timer" trata as duas chapas seleccionadas como se fossem uma só.

Seleção e uso FLEXI ZONE

Para utilizar a zona de cozedura FLEXI ZONE carregue na tecla ().

Para configurar a potência (vide acima).

Funcionamento da FLEXI ZONE

Após a selecção da FLEXI ZONE, ao carregar na tecla () acendem-se os 2 leds da zona FLEXI ZONE em ambas as chapas e será portanto possível regular ambas as zonas como se fosse uma só. O nível de potência será visualizado em ambos os displays. No caso em que se utilize apenas a parte superior ou inferior, o display da zona não utilizada começará a piscar e após 3 minutos a cozedura passará automaticamente para a modalidade padrão. (não FLEXI).

! Uma vez activada, é possível programar também a zona FLEXI ZONE com a mesma modalidade descrita para as chapas unitárias.

Acessórios

Para o correcto funcionamento da zona de cozedura FLEXI ZONE, recomenda-se o uso de painéis com o fundo elíptico ou alongado, e dimensão principal de no mínimo 250 mm. Para o uso de painéis com um diâmetro inferior, recomenda-se posicioná-las na parte superior ou inferior indicada pelo símbolo X.

Se a panela utilizada não estiver centrada respeito à serigrafia, poderia ouvir-se um assobio ou um leve zumbido, mas isto não significa que há um mau funcionamento do plano. Recomenda-se reposicionar a panela no centro da FLEXI ZONE.

Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo		 Cozedura à pressão Panela de pressão	 Frituras
		 Assado	 Ebulição
Cozedura em fogo alto		 Crêpe	 Cozedura em fogo alto e douramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio		 Adensamento rápido (molhos líquidos) Água fervente (Massas, Arroz, Verduras) Leite	
		 Adensamento lento (molhos consistentes)	
		 Cozedura em banho-maria	 Cozedura Panela de pressão após o sibilo
Cozedura em fogo brando		 Cozedura em fogo brando (estufados)	 Aquecimento dos alimentos
Cozedura em fogo muito brando		 Caldo de chocolate	 Manter o alimento quente

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.

CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

-2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações

- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações

- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

- 1275/2008 stand-by/off mode.

Segurança geral

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

! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

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

• **Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos:**

O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.

Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE).

Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas.

O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance.

Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.

Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

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.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, 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, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo. É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpo o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

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

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

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

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

Descrição técnica dos modelos

PT

O sistema por indução é o processo de cozedura mais rápido que existe. Ao contrário das chapas tradicionais, não é a zona de cozedura que se aquece: o calor é gerado directamente no interior da panela, a qual deverá possuir necessariamente um fundo em material ferromagnético.

Legenda:

I. = zona de cozedura de indução simples

B = booster: a zona de cozedura pode ser super alimentada com 3.000 W.

* = a potência máxima é limitada até que o booster esteja activo na zona de cozedura posterior relativa (veja *Início e utilização*).

Planos de cozedura	KIO 632 CC
Zonas de cozedura	Potência (em W)
Traseiro esq.	I 1400
Traseiro dir.	I 2200 – B 3000* - 1600 se Dia. Esq.*
Dianteiro esq.	I 1400
Dianteiro dir.	I 1400 – B 2000* – 600 se Tras. Esq.*
Potência total	6400

PL

PT

Português, 1

PL

Polski, 13

NL

Nederlands, 25

RS

Русский, 37

KIO 632 CC

Spis treści

Instalacja, 14-15

Ustawienie

Podłączenie do sieci elektrycznej

Opis urządzenia, 16

Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 17-21

Włączanie płyty grzejnej

Włączanie pól grzejnych

Funkcja booster

Wyłączanie pól grzejnych

Programowanie czasu trwania gotowania

Minutnik

Blokada sterowania

Wyłączanie płyty grzejnej

Tryb „demo”

Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

Urządzenia zabezpieczające

FlexiZONE

Praktyczne porady dotyczące gotowania

Zalecenia i środki ostrożności, 22

Ogólne zasady bezpieczeństwa

Utylizacja

Konserwacja i utrzymanie, 23

Odłączenie prądu elektrycznego

Mycie urządzenia

Demontaż płyty

Opis techniczny modeli, 24

Instalacja

PL

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

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

Ustawienie

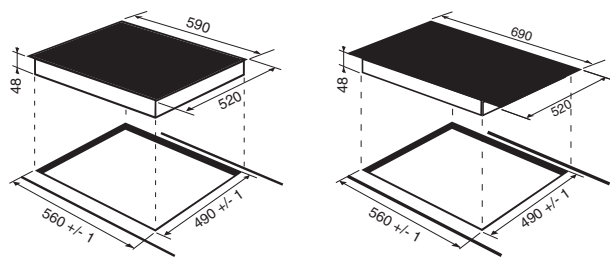
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

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

Zabudowa

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

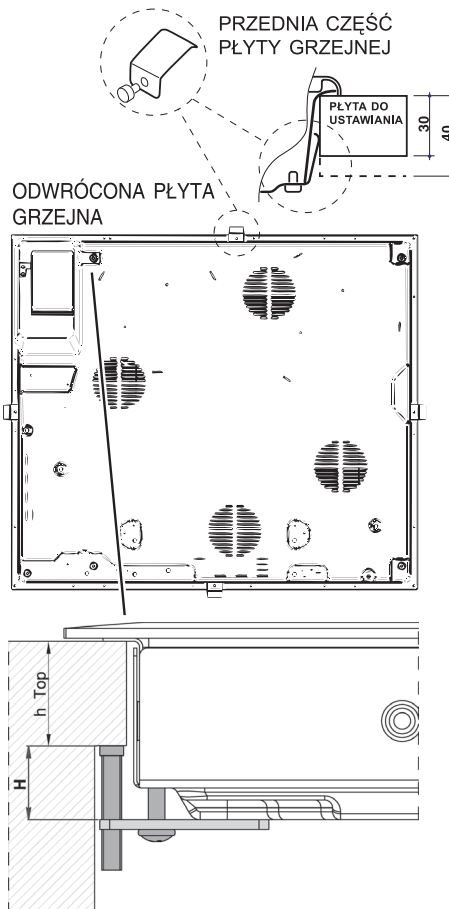
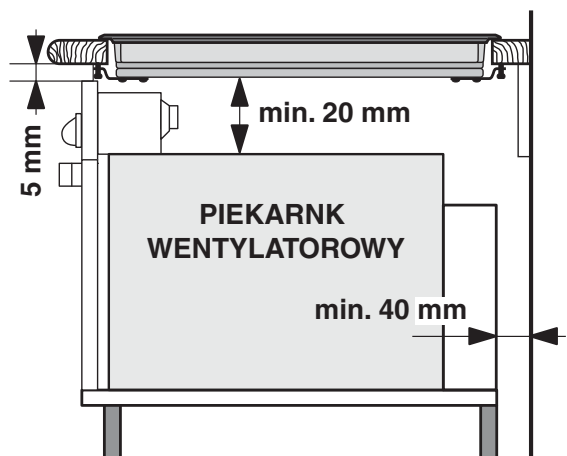
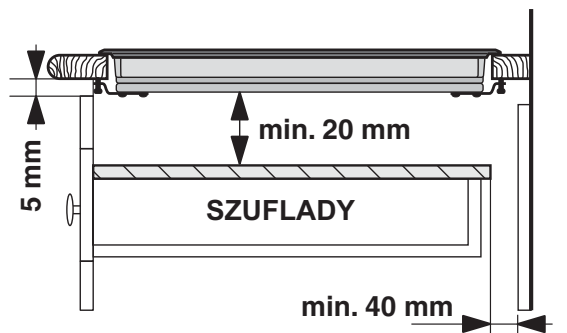
- blat musi być wykonany z materiału odpornego na ciepło, na temperaturę około 100°C;
- jeśli płyta grzejna ma być zainstalowana na piecu, musi on posiadać system chłodzenia z wentylacją wymuszoną;
- należy unikać instalowania płyty grzejnej na zmywarce: w przypadku takiej konieczności, umieścić pomiędzy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



Obieg powietrza

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

- w odległości co najmniej 40 mm od tylnej ściany lub;
- w taki sposób, aby zachować odległość minimum 20 mm pomiędzy przestrzenią do zabudowy a znajdującym się pod nią meblem.
- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 600 mm od krawędzi płyty roboczej.



Mocowanie

Urządzenie powinno być zainstalowane na idealnie płaskim blacie. Ewentualne odkształcenia, spowodowane nieprawidłowym zamocowaniem, mogą być przyczyną zmiany właściwości urządzenia i, w konsekwencji, wpływając niekorzystnie na jego pracę.

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

- grubość 30 mm: śruba 23 mm;
- grubość 40 mm: śruba 13 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 wywrzeć 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 do sieci elektrycznej

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

Podłączenie jednofazowe

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

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⏏ : żółty/zielony; N: 2 przewody niebieskie razem L: brązowy razem z czarnym

Inne typy połączeń

Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:

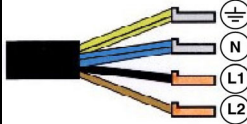
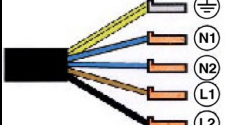
Typowe napięcie i częstotliwość sieci

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

• 400V 3 - N ~ 50 Hz

• 400V - 2+2N ~ 50 Hz

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

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		⏏ : żółty/zielony; N: 2 przewody niebieskie razem L1: czarny L2: brązowy
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏏ : żółty/zielony; N1: niebieski N2: niebieski L1: czarny L2: brązowy

Podłączenie kabla zasilającego do sieci

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

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

Przed podłączeniem urządzenia, należy się upewnić czy:

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

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

! Kabel nie powinien być pocięty ani przygnieciony.

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

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

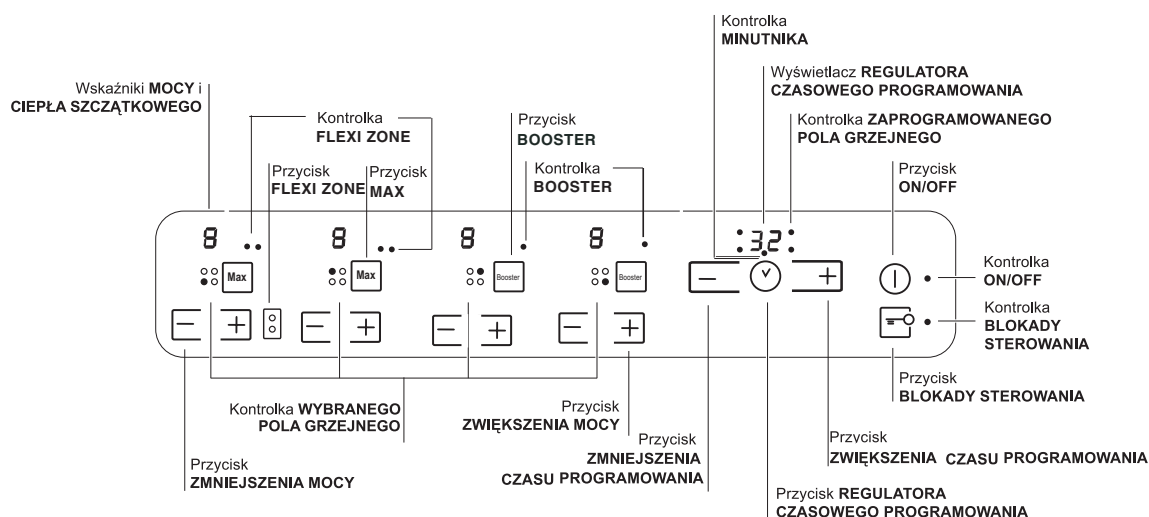
! Nie usuwać ani zamieniać przewodu zasilającego z jakiegokolwiek powodu. Usunięcie lub wymiana będzie powodem utraty gwarancji i znaku CE. INDESIT zwolniony jest z jakiegokolwiek odpowiedzialności za wypadki lub szkody wynikające z usunięcia lub wymiany oryginalnego przewodu zasilającego. Dozwolona jest tylko wymiana przewodu na oryginalny, a wymiany ma dokonać upoważniony personel z INDESIT.

Opis urządzenia

PL

Panel sterowania

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



- Przycisk **ZWIĘKSZENIA CZASU** aby powiększyć czas timera (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Przycisk **ZMNIJSZENIA CZASU** aby skrócić czas timera (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Przycisk **ZWIĘKSZENIA MOCY** do włączania płyty i do regulacji mocy (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Przycisk **ZMNIJSZENIA MOCY** do regulacji mocy i do wyłączenia płyty (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **WYBRANEGO POLA GRZEJNEGO** wskazuje, że dane pole grzejne zostało wybrane, a więc możliwe są różne regulacje
- Wskaźnik **MOCY**: wizualnie sygnalizuje osiągnięty poziom ciepła.
- Przycisk **ON/OFF** do włączania i wyłączania urządzenia.
- Kontrolka **ON/OFF**: sygnalizuje, czy urządzenie jest włączone, czy wyłączone.
- Przycisk **REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA** do regulacji programowania czasu trwania gotowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Wyświetlacz **REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA**: wyświetla dane dotyczące programowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolki **ZAPROGRAMOWANEGO POLA GRZEJNEGO**: wskazują pola grzejne przy rozpoczynaniu programowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Przycisk **BLOKADY STEROWANIA** do zapobiegania przypadkowym zmianom parametrów

przy regulacji płyty grzejnej (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).

- Kontrolka **BLOKADY STEROWANIA**: sygnalizuje zablokowanie sterowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Przycisk **ZWIĘKSZENIA MOCY PŁYTY** do włączania płyty i do regulacji mocy (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Kontrolka **MINUTNIKA** wskazuje, że minutnik jest włączony
- Przycisk **BOOSTER** służy aby dojść do doładowania – 3000 W – strefy gotowania (patrz *Uruchomienie i użytkowanie*).
- Wskaźnik **BOOSTER** wskazuje, że włączona jest funkcja doładowania booster.
- Przycisk **MAX** służy do włączenia pola grzejnego na maksymalnym poziomie mocy: 9
- Przycisk **FLEXI ZONE** służy do wybrania funkcji pól grzejnych: Flexi ZONE
- Kontrolka **FLEXI ZONE** wskazuje, że włączona jest funkcja Flexi ZONE.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Jeśli przez 2 minuty nie są wykonywane żadne operacje, po wyłączeniu wskaźnika ciepła resztkowego i wentylatora (jeśli obecne), urządzenie automatycznie przechodzi w tryb „off mode”.

Urządzenie powraca do trybu aktywnego po naciśnięciu przycisku ON/OFF.

Uruchomienie i użytkowanie

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

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

Hałasliwość podczas normalnej pracy płyty grzejnej:

- **Szum:** Spowodowany jest wibracją metalowych elementów z jakich zbudowany jest induktor i garnek, wytwarza się więc pole magnetyczne niezbędne do rozgrzania granka; wzrasta stopniowo i proporcjonalnie do wzrostu poziomu mocy induktora.
- **Lekkie gwizdanie:** Zdarza się jeśli na pole grzejnym stoi pusty garnek; gwizdanie zniknie jeśli do garnka zostanie dodana potrawa lub woda.
- **Trzeszczenie:** Jest to hałas wytworzony wibracjami surowcem dna garnka przez które przechodzą prądy pasożytnicze w wyniku pola magnetycznego (indukcja): może być mniej więcej natężony w zależności od tego z jakiego surowca dno jest wykonane i zmniejsza się jeśli wymiary garnka są większe.
- **Intensywne gwizdanie:** Ma miejsce, kiedy pracują jednocześnie dwa induktory na tym samym pionie przy maksymalnej mocy i/lub gdy na tym większym włączona została funkcja booster a drugi jest autoregulowany. Hałas zmniejsza się jak tylko obniży się poziom mocy induktora autoregulującego się; zwykle zdarza się kiedy dno garnka wykonane jest z różnych surowców.
- **Hałasliwość wentylatora:** Mając na celu prawidłowe działanie płyty i aby zabezpieczyć części elektroniczne przed ewentualnym rozgrzaniem należy włączyć wentylator. Wentylator pracuje przy maksymalnej mocy jeśli induktor ustawiony jest na maksymalnym poziomie mocy lub kiedy włączona jest funkcja booster; we wszystkich innych przypadkach pracuje przy mocy pośredniej w zależności od odczytanej temperatury. Możliwe jest więc, że wentylator będzie nadal pracował nawet po wyłączeniu płyty gdy odczytywał będzie wysoką temperaturę.

Przedstawione typy hałasu spowodowane są technologią indukcyjności i nie zawsze są oznaką wadliwej działalności.

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

Włączanie płyty grzejnej

Płytę grzejną włącza się trzymając wciśnięty przycisk  przez około sekundę.

Włączanie pól grzejnych

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

podwójnego przycisku  i .

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

Funkcja booster*

Aby przyspieszyć czas podgrzewania, w niektórych strefach gotowania należy włączyć funkcję booster przyciśnięciem

przycisku . Zaświeci się wskaźnik nad przyciskiem. Ta funkcja dopełnia moc z 2000W do 3000W w zależności od wielkości strefy gotowania.

Booster przerywa się automatycznie po 4 minutach. Dopóki booster jednej ze stref gotowania jest aktywny, wówczas właściwa strefa gotowania przednia lub tylna będzie miała moc ograniczoną (np. Jeśli booster płyty tylnej lewej jest aktywny, obniża się moc płyty przedniej lewej). Dodatkowe informacje znajdują się w Opisie technicznym modeli.

Wyłączanie pól grzejnych

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

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

Programowanie czasu trwania gotowania

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

1. Wybrać pole grzejne za pomocą właściwego przycisku wyboru.
2. Wyregulować poziom mocy pola grzejnego.
3. Nacisnąć przycisk programowania . Wyregulować poziom mocy pola grzejnego.
4. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków  i .

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

5. Potwierdzić naciskając przycisk , lub w przeciwnym razie wybór zostanie dokonany automatycznie po upływie 10 sekund.

Odliczanie wsteczne regulatora czasowego rozpoczyna się natychmiast. Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania włącza się sygnał dźwiękowy (na 1 minutę), a pole grzejne wyłącza się.

Wyżej opisaną procedurę należy powtórzyć dla wszystkich pól grzejnych, które mają być zaprogramowane.

Wyświetlanie w przypadku zaprogramowania większej liczby pól

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

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



Zmiana zaprogramowanych ustawień

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

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

Minutnik

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

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

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

Blokada sterowania

Kiedy płyta grzejna jest w trakcie pracy, można zablokować jej sterowanie, aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowej zmiany ustawień (dzieci, czynności konserwacyjne, itp.). Po naciśnięciu przycisku  sterowanie zostaje zablokowane i włącza się kontrolka umieszczona nad tym przyciskiem. Aby przywrócić możliwość dokonywania regulacji (np. przerwać gotowanie), należy odblokować sterowanie: nacisnąć na chwilę przycisk , kontrolka wyłączy się, a sterowanie zostanie odblokowane.

Wyłączanie płyty grzejnej

Po naciśnięciu przycisku  wyłącza urządzenie, nie należy brać pod uwagę wykrywacza obecności naczyń. Jeśli sterowanie zostało zablokowane, pozostanie ono zablokowane również po ponownym włączeniu płyty grzejnej. Aby móc ponownie włączyć płytę, należy najpierw odblokować jej sterowanie.

Tryb „demo”

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

- Nacisnąć i przytrzymać równocześnie naciśnięte przez 6 sekund przyciski  i . Po upływie 6 sekund kontrolka ON/OFF i kontrolka BLOKADY STEROWANIA pulsują przez jedną sekundę. Zwolnić przyciski  i  i nacisnąć przycisk .
- na wyświetlaczu pojawi się napis DE i MO, a płyta wyłączy się;
- po kolejnym włączeniu płyta będzie działać w trybie „demo”.

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

POLA GRZEJNE FlexiZONE

FUNKCJA "FlexiZONE" pozwala na ustawienie jednakowego poziomu mocy na 2 połączonych ze sobą polach grzejnych. Funkcję można aktywować za pomocą przycisku "FLEXI ZONE" () gdy oba pola są nieaktywne.

Po aktywowaniu pola za pomocą przycisku FLEXI ZONE, zapalają się diody sygnalizujące działanie wybranych połączonych pól.

Diody pozostają zapalone tak długo, jak pola są ze sobą połączone. Powtórne wciśnięcie przycisku FLEXI ZONE powoduje rozłączenie pól i spadek mocy do poziomu 0.

Wciśnięcie przycisków +/-max dla jednego pola grzejnego powoduje zmianę mocy także dla drugiej. Funkcję FLEXI ZONE można wyłączyć za pomocą przycisku FLEXI ZONE ()

Dla połączonych za pomocą funkcji FLEXI ZONE pól można ustawić funkcję minutnika. Po zapaleniu 2 diod odpowiednich dla połączonych pól należy wcisnąć przycisk minutnika.

Wybór i wykorzystanie funkcji: FLEXI ZONE

W celu wybrania funkcji pól grzejnych: Flexi, należy wcisnąć przycisk: ()

W celu wybrania mocy pola- patrz wyżej.

Sposób działania funkcji połączonych pól grzejnych FLEXI ZONE

Po wybraniu funkcji FLEXI ZONE za pomocą przycisku () zapalają się 2 diody pola "FLEXI" odpowiednie dla połączonych ze sobą pól grzejnych. W tym momencie sterowanie 2 polami odbywa się tak, jak gdyby było to jedno pole. Poziom mocy pojawi się na wyświetlaczu. Jeżeli będzie działała tylko jedna część połączonego pola, dioda odpowiednia dla części (pola) nieaktywnej zacznie migać i po 3 minutach pola przechodzą automatycznie do działania tradycyjnego (nie "FLEXI").

! Po uruchomieniu pól grzejnych w funkcji FLEXI ZONE, można sterować nimi w dokładnie taki sposób, w jaki steruje się polem grzejnym pojedynczym.

! Akcesoria

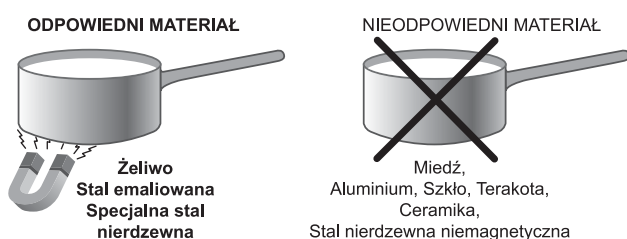
Dla poprawnego funkcjonowania pól grzejnych w trybie FLEXI ZONE zaleca się używanie garnków o dnie eliptycznym, lub wydłużonym, o rozmiarze co najmniej 250 mm. Przy użyciu garnków o mniejszej średnicy, zaleca się umieszczanie ich w części górnej lub dolnej pola, oznaczonej symbolem X.

Jeżeli garnek nie znajduje się dokładnie w centrum widocznego obrysu pola grzejnego, urządzenie może wydać bzykający lub świszczący dźwięk. Nie oznacza to, że urządzenie działa niepoprawnie. Należy umieścić garnek w centrum połączonego pola grzejnego

FLEXI ZONE

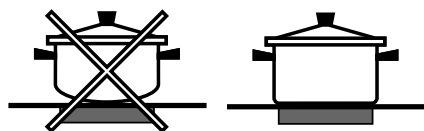
Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

! Używane do gotowania naczynia powinny być wykonane z materiału nadającego się do stosowania na płytach indukcyjnych (z materiału ferromagnetycznego). Zaleca się używanie garnków z: żeliwa, stali emaliowanej lub specjalnej stali nierdzewnej dostosowanej do płyt indukcyjnych. Aby upewnić się, czy naczynie jest odpowiednie, wystarczy przeprowadzić próbę z magnesem.



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;

Urządzenia zabezpieczające

Rozpoznawanie naczyń

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

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

Przegrzanie

W przypadku przegrzania elementów elektronicznych płyta grzejna wyłącza się automatycznie, a na wyświetlaczu

pojawia się symbol **F**, po którym następuje pulsująca cyfra. Komunikat ten znika i płyta grzejna może być znowu użytkowana zaraz jak tylko temperatura spadnie do akceptowalnego poziomu.

Wyłącznik bezpieczeństwa

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

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

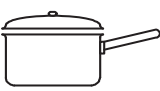
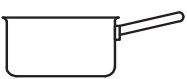
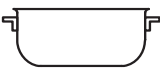
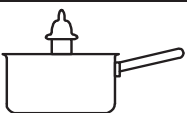
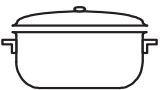
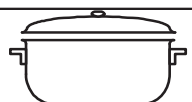
Poziom mocy	Graniczny czas działania w godzinach
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Sygnal dźwiękowy

Niektóre anomalie, takie jak:

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

Praktyczne porady dotyczące gotowania

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

Zalecenia i środki ostrożności

PL

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

CE Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:

- 2006/95/EWG z 12/12/06 (Niskie napięcie) wraz z późniejszymi zmianami
- 2004/108/EWG z 15/12/04 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami
- 93/68/EWG z 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

! Sprawdzić, 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.
- **Ostrzeżenia dla osób z pacemaker lub innych urządzeń czy implantów medycznych aktywnych:** Strefa gotowania spełnia wszelkie aktualnie obowiązujące normy związane z interferencjami elektromagnetycznymi. Produkt ten więc spełnia wszelkie wymagania prawne (dyrektywy 89/336CEE). Zostało zaprojektowane w taki sposób, aby nie tworzyć zakłóceń w innych urządzeniach elektrycznych używanych, pod warunkiem, że i te urządzenia spełniają wymagania takich norm. Płyta grzejna indukcyjna wytwarza pola magnetyczne o małym zasięgu. Aby uniknąć jakiegokolwiek zagrożenia zakłócenia pomiędzy płytą grzejną a pacemaker, to pacemaker ma być wykonany w myśl aktualnie obowiązujących norm. W tym więc przypadku możemy zagwarantować jedynie zgodność naszego produktu z normami. Aby uzyskać informacje związane ze zgodnością z normami i ewentualnymi problemami niezgodności należy zwrócić się do lekarza lub do producenta pacemakera.
- Zabronić dzieciom bawienia się z urządzeniem.
- Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek itp.), ponieważ mogą się nagrzewać.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

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.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie 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 posługiwać się odpowiednią skrobaczką. Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie ostygnie, tak aby resztki żywności nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej - specjalną do 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 odtłuszczania innych niż przeznaczone do aluminium.

Demontaż płyty

W razie konieczności zdemontowania płyty grzejnej:

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

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

Opis techniczny modeli

PL

System indukcyjny jest procedurą gotowania szybszą jak istnieje. W odróżnieniu do tradycyjnych płyt grzejnych, nie rozgrzewa się strefa gotowania: Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio wewnątrz garnka, który ma konieczność posiadać dno z materiału termomagnetycznego.

Legenda:

I = strefa gotowania z indukcją prostą

B = booster: Strefa gotowania może być dopełniana do 3000 W

* = moc maksymalna jest ograniczona dopóki aktywny jest booster we właściwej strefie gotowania tylniej (patrz Uruchomienie i użytkowanie).

Płyty grzejne	KIO 632 CC
Pola grzejne	Moc (w W)
Tylne lewe	I 1400
Tylne prawe	I 2200 – B 3000* - 1600 se Ant. Dx*
Przednie lewe	I 1400
Przednie prawe	I 1400 – B 2000* – 600 se Post. Dx*
Moc całkowita	6400



Portugu s, 1



Polski, 13



Nederlands, 25



Русский, 37

KIO 632 CC

Inhoud

NL

Installatie, 26-27

Plaatsing

Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 28

Bedieningspaneel

Verlengbare kookgedeeltes

Starten en gebruik, 29-33

Inschakelen kookplaat

Inschakelen kookzones

Boosterfunctie

Uitschakelen kookzones

Programmering kookduur

De timer

Blokkering van het bedieningspaneel

Uitschakelen kookplaat

“Demo” modus

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Veiligheidsmechanismen

FlexiZONE

Kooktips

Voorzorgsmaatregelen en advies, 34

Algemene veiligheid

Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 35

De elektrische stroom afsluiten

Reinigen van het apparaat

De kookplaat verwijderen

Technische beschrijving van de modellen, 36

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

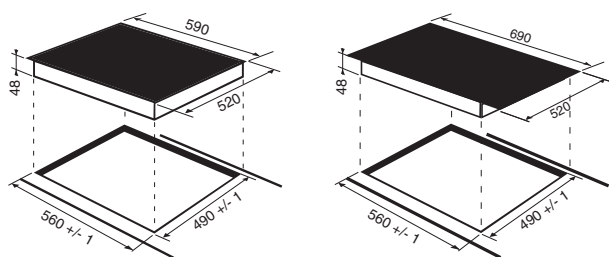
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

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

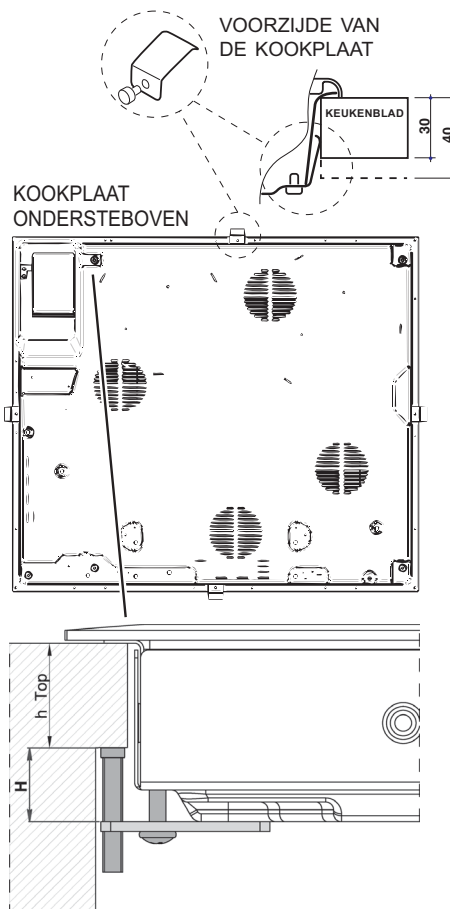
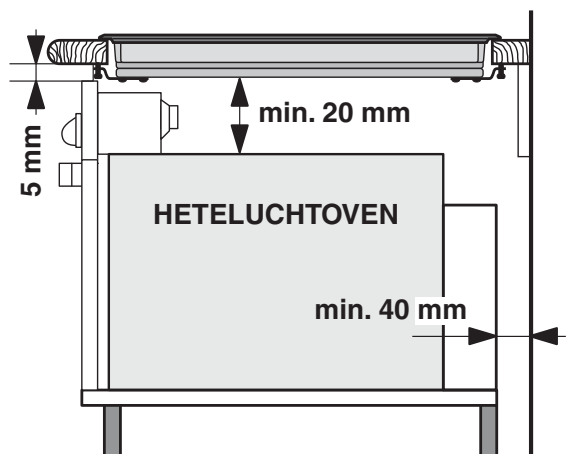
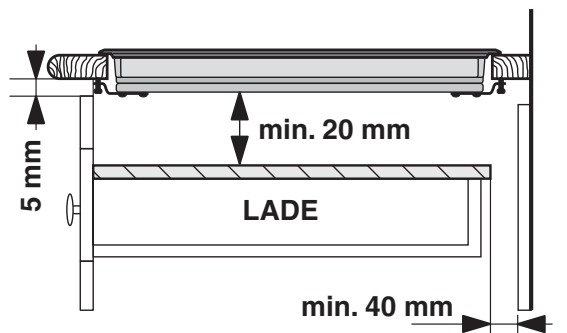
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: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



Ventilatie

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

- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.
- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.



Bevestigen

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd.

Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.

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

- als de dikte 30 mm is: schroef 23 mm;
- als de dikte 40 mm is: schroef 13 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:

1. Draai met korte, puntloze schroeven de 4 centreringssklemmen 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 centreringssklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

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

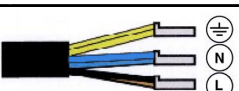
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

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

Eenfasige aansluiting

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

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⏏ : geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L: bruin en zwart samen

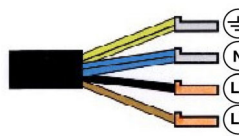
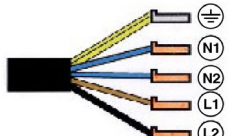
Andere soorten aansluitingen

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

Spanningstype en netfrequentie

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

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

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		⏏ : geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L1: zwart L2: bruin
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏏ : geel/groen; N1: blauw N2: blauw L1: zwart L2: bruin

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net
Bij een rechtstreekse aansluiting op het net moet u tussen het apparaat en het net een meerpolaire schakelaar aanbrengen met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.

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

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

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

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

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

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

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

! Verwijder of vervang de voedingskabel voor geen enkele reden. De eventuele verwijdering of vervanging doet de garantie en de CE markering vervallen. INDESIT kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of schade die het resultaat zijn van de vervanging/verwijdering van de originele voedingskabel. De vervanging met een origineel onderdeel is alleen toegestaan indien uitgevoerd door een erkende INDESIT technicus.

Starten en gebruik

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

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

- **Zoemen:** geluid geproduceerd door het trillen van de metalen onderdelen waarvan de inductor en de pan zijn gemaakt en wordt gevormd door het elektromagnetische veld dat noodzakelijk is voor de verwarming. Dit neemt toe bij het toenemen van het vermogen van de inductor.
- **Zacht fluiten:** dit hoort u als een lege pan op de kookplaat wordt gezet. Het geluid verdwijnt zodra u voedsel of water in de pan doet.
- **Knetteren:** dit geluid wordt geproduceerd door het trillen van het materiaal van de bodem van de pan als er parasitaire stromingen plaatsvinden gevormd door het elektromagnetische veld (inductie). De intensiteit kan variëren aan de hand van het materiaal waarmee de bodem van de pan gemaakt is en wordt minder naarmate de afmetingen van de pan toenemen.
- **Hard fluiten:** u hoort dit geluid als de twee inductoren op dezelfde verticale lijn tegelijkertijd op maximum vermogen werken en/of als op de grootste de boosterfunctie is ingesteld en de ander op zelfregeling staat. Het geluid wordt minder als u het vermogen van de zelfregelende inductor lager zet. Dit doet zich vooral voor als de bodem van de pan bestaat uit verschillende lagen van verschillende materialen.
- **Geluid van de ventilator:** voor een juist gebruik van de kookplaat en om de veiligheid van het elektronische gedeelte te behoeden voor eventuele oververhitting is het noodzakelijk de ventilator in te schakelen. De ventilator draait op maximaal vermogen als de grote inductor op maximaal vermogen staat of als de boosterfunctie is ingeschakeld. In alle andere gevallen draait hij op middelmatig vermogen aan de hand van de waargenomen temperatuur. Het is bovendien mogelijk dat de ventilator blijft draaien nadat u de kookplaat heeft uitgezet, als de waargenomen temperatuur zeer hoog is.

De genoemde geluiden zijn het resultaat van de inductietechnologie en zijn niet noodzakelijkerwijs functioneringsdefecten.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

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

Inschakelen kookplaat

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

Inschakelen kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door

middel van een selectietoets  en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets **-** en **+**.

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

Booster functie*

Om de verwarmingstijd te versnellen kunt u in enkele kookzones de booster functie activeren door op de

 toets te drukken. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Deze functie verhoogt het vermogen tot 2000 W of 3000 W, aan de hand van de grootte van de gekozen kookzone.

De boosterfunctie stopt na 4 minuten automatisch. Zolang de booster van een van de kookzones actief is, zal het gedeelte daarvoor of daarachter slechts over een beperkt vermogen beschikken (bv.: als in de kookzone linksachter de booster actief is, zal het vermogen in de kookzone linksvoor afnemen). Voor verdere informatie kunt u de *Technische beschrijving van de modellen raadplegen*.

Uitschakelen kookgedeeltes

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

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

Programmering kookduur

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

1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. De gewenste stroomsterkte van het kookgedeelte instellen.

3. Druk op de programmeertoets . Het controlelampje voor het betreffende kookgedeelte begint te knipperen.
4. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen **-** en **+**.

5. Bevestig door op de toets  te drukken, of na 10 seconden vindt automatische selectie plaats. De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat. Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.



Visualisatie bij een meervoudige programmering. Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje dat knippert. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten zijn aan. Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren moet u een aantal keren op de toets  drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van de timer alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat linksvoor.

Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets  totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen **-** en **+** voor het instellen van de nieuwe tijd.

3. Bevestig door op de toets  te drukken.

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

De timer

De kookplaat moet aan zijn.

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

1. Druk op de toets programmering  totdat het

controlelampje van de timer aangaat .

2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen **-** en **+**.

3. Bevestig door op de toets  te drukken.

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

Blokkering van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets



te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan.

Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering

uitschakelen: druk even op de toets .

Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ; wordt het apparaat

uitgeschakeld. Vertrouw niet op de pannendetector.

Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

“Demo” modus

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

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

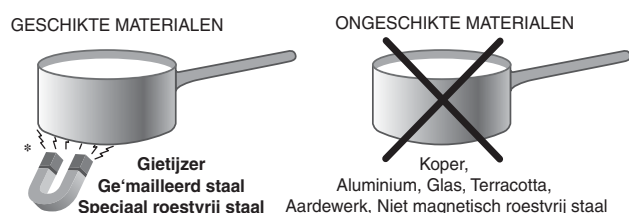
Laat de toetsen **+** en **-** los en druk op de toets .

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

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

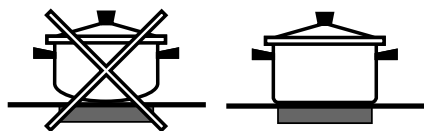
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! Gebruik pannen die gemaakt zijn van materiaal dat geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal). Wij raden het gebruik aan van pannen van: gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal inductie roestvrij staal. U kunt zelf testen of een pan geschikt is door hem uit te proberen met een magneet.



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

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



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



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

Veiligheidssystemen

Pannensensor

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

- dat de pan niet geschikt is

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

Oververhitting

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

Veiligheidsschakelaar

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

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

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

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

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

FlexiZONE modus

M.b.v. de **FlexiZONE** zone kunt u dezelfde stroomsterkte instellen op twee "aaneengesloten" kookplaten. U kunt deze functie activeren door op de **FlexiZONE** toets () te drukken mits de twee kookplaten zich in de OFF stand bevinden.

Het is mogelijk de **FlexiZONE** functie te activeren terwijl de kookplaat aan is, door een enkele keer op de **FlexiZONE** toets te drukken. De leds op de aaneengesloten platen gaan beide aan.

De 2 leds blijven aan zodra de platen met elkaar zijn verbonden (als u weer op **FlexiZONE** drukt worden ze losgekoppeld en wordt het vermogen op beide platen op 0 gezet).

Als u op een van de twee FLEXI ZONE platen op de toetsen +, - of max drukt verschijnt het effect zowel op de ene als op de andere plaat.

Als u de **FlexiZONE** zone wilt uitschakelen dient u op de **FlexiZONE** toets () te drukken.

U kunt ook een timer instellen voor de **Flexi** zone.

Deze wordt getoond op het display, waarna de leds van beide aaneengesloten platen zullen aangaan.

Als u op de "timer" toets drukt zullen de twee aaneengesloten platen zich als één gedragen.

Als de gebruikte pan niet gecentreerd is t.o.v. de serigrafie zou u een fluittoon of een zacht geruis kunnen horen. Dit signaleert geen slechte werking van de kookplaat. We raden u aan de pan op het centrum van de FLEXI ZONE te plaatsen.

Selectie en gebruik FLEXI ZONE

Om de kookzone FLEXI ZONE te gebruiken drukt u op de toets ().

Om de stroomsterkte in te stellen (zie boven).

Werking van de FLEXI ZONE

Zodra u de FLEXI ZONE heeft geselecteerd en u drukt op de toets () gaan de 2 leds van de FLEXI ZONE op beide platen aan en is het dus mogelijk beide zones te regelen als ware het een enkele zone. De stroomsterkte wordt op beide displays getoond. Als u alleen de bovenzijde of alleen de onderzijde gebruikt zal het display van de zone die niet wordt gebruikt beginnen te knipperen. Na een gebruik van 3 min zal de bereiding automatisch naar de standaard modus overgaan. (niet **Flexi**).

! Zodra hij geactiveerd is, is het ook mogelijk de FLEXI ZONE te programmeren met dezelfde modus die is beschreven voor de enkele platen.

! Accessoires

Voor de juiste werking van de kookzone FLEXI ZONE raden wij u aan pannen te gebruiken met een elliptische of verlengde bodem en met een lengte van minstens 250 mm. Als u pannen gebruikt met een kleinere diameter raden wij u aan ze aan de boven- of onderzijde te gebruiken, welke is aangegeven door het symbool X.

VKoken op zeer hoog vuur			
		Koken met een snel kookpanSnelkookpan	Frituren
Koken op hoog vuur			
		Grillen	Koken
Koken op middelmatig vuur			
		Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
		Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
Koken op laag vuur			
		Au bain-marie koken	Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op zeer laag vuur			
		Koken op laag vuur (stoofschotels)	Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur			
		Chocoladesaus	Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

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

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Algemene veiligheidsmaatregelen

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

!Het is niet aan te raden de inductieplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

- 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 aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het heeft uitgeschakeld. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie *Starten en gebruik*).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.

- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

• Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:

De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.

Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.

De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.

Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.

Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.

- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden..
- Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.



Afvalverwijdering

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

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat 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.

Raamwerk van roestvrij staal(alleen bij modellen met lijst)

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

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

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

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat uit elkaar moet halen:

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

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

Technische beschrijving van de modellen

NL

Het inductiesysteem is het snelste kookstelsel dat er bestaat. In tegenstelling tot de traditionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt direct binnenin de pan gecreëerd, die daarom noodzakelijkerwijs een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

B = booster: de kookzone kan over een extra vermogen van 3000 W beschikken

* = het maximale vermogen wordt beperkt terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (zie *Starten en gebruik*).

Kookplaten	KIO 632 CC
Kookgedeeltes	Vermogen (in W)
Linksachter	I 1400
Rechtsachter	I 2200 – B 3000* - 1600 als Rechtsvoor*
Linksvoor	I 1400
Rechtsvoor	I 1400 – B 2000* – 600 als Rechtsachter*
Totaal vermogen	6400

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS

PT

Português, 1

PL

Polski, 13

NL

Nederlands, 25

RS

Русский, 37

KIO 632 CC

Содержание

Монтаж, 38-39

Расположение

Электрическое подключение

Описание изделия, 40

Панель управления

Включение и эксплуатация, 41-45

Включение варочной панели

Включение варочных зон

Вольтодобавочное устройство

Выключение варочных зон

Программирование продолжительности приготовления

Таймер

Блокировка управлений

Выключение варочной панели

Modalita Режим «demo»

Практические советы по эксплуатации изделия

FlexiZONE

Защитные устройства

Практические советы по приготовлению блюд

Предосторожности и рекомендации, 46

Общие требования к безопасности

Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 47

Обесточивание изделия

Чистка изделия

Порядок демонтажа варочной панели

Техническое описание моделей, 48

Монтаж

RS

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

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

Расположение

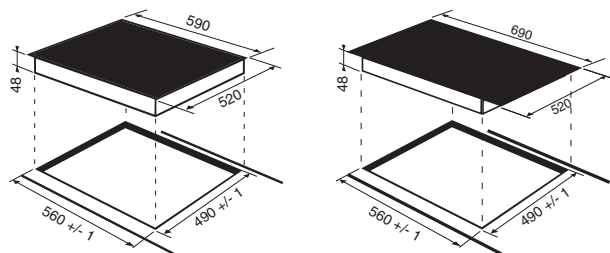
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! 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:

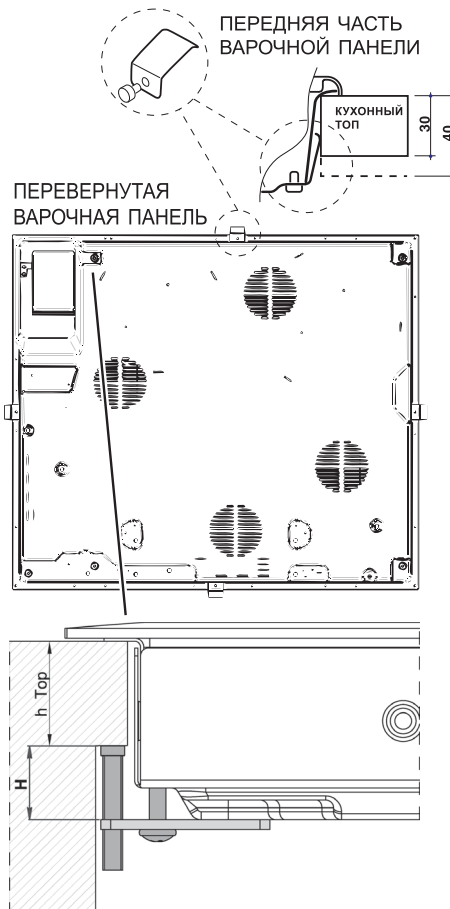
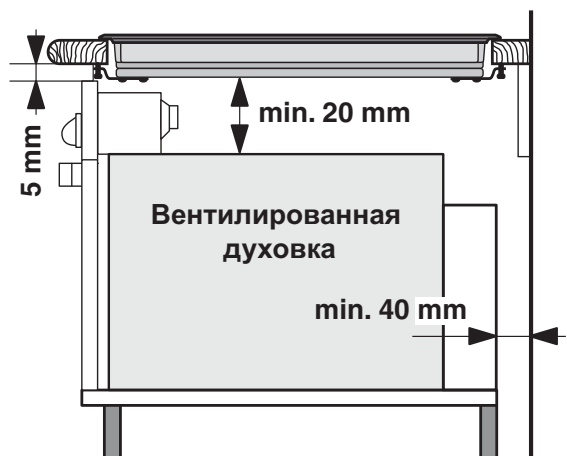
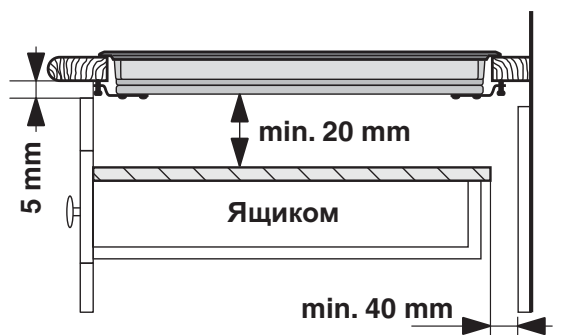
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: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

- толщина 30 мм: длина винта 23 мм;
- толщина 40 мм: длина винта 13 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.

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.

Монофазное соединение

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

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
220-240В 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
- 220-240В 3 ~ 50 Гц
- 400В 3 - N ~ 50 Гц
- 400В - 2+2N ~ 50 Гц

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

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
400В -2 +N ~ 50 Гц 220-240В 3 ~ 50 Гц 400V 3-N~ 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

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 жат.

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

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

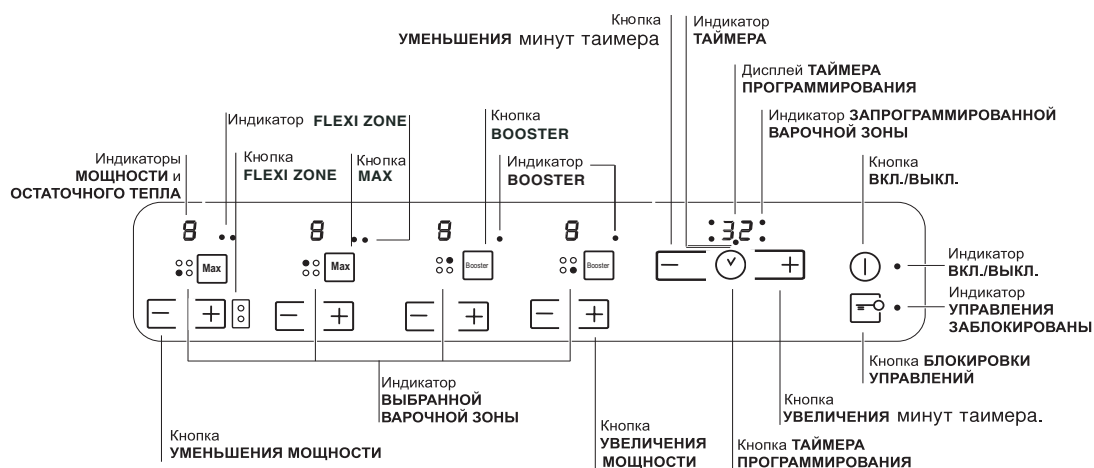
! Категорически запрещается отсоединять и не заменять сетевой кабель. В случае отсоединения или замены сетевого кабеля гарантия на изделие аннулируется, равно как и маркировка ЕС. Компания INDESIT снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи или ущерб, вызванный отсоединением или заменой оригинального сетевого кабеля. Допускается замена только на оригинальный сетевой кабель, выполняемая техником, уполномоченным Компанией INDESIT.

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 ВРЕМЕНИ** для увеличения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для уменьшения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- 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.
- Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
- Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
- Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
- Кнопка **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ** служит для настройки продолжительности приготовления (см. Включение и эксплуатация).
- Дисплей **ТАЙМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ**: показывает различные настройки программирования (см. Включение и эксплуатация).
- Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ**: показывают варочные зоны после запуска программирования (см. Включение и эксплуатация).
- Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ** служит для защиты управления варочной панели от

случайных изменений (см. Включение и эксплуатация).

- Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАННЫ** показывает, что управления заблокированы (см. Включение и эксплуатация).
- Кнопки **ВЫБОР МОЩНОСТИ ВАРОЧНЫХ ЗОН** служат для включения варочной зоны и регуляции мощности нагрева (см. Включение и эксплуатация).
- Индикатор **ТАЙМЕР** показывает, что таймер включен
- Кнопка **BOOSTER** служит для включения дополнительного электропитания – 3000 Вт – индукционной конфорки (см. Включение и эксплуатация).
- Индикатор **BOOSTER** показывает, что функция вольтодобавочного устройства включена.
- Кнопка **MAX- для включения варочной зоны на максимальном уровне мощности 9**
- Кнопка **FLEXI ZONE**-Для использования варочной зоны FLEXI ZONE

Индикатор **FLEXI ZONE** показывает, что FLEXI ZONE включен

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 2-х минут не производится никаких действий после выключения индикаторов остаточного тепла и вентилятора (если они присутствуют), изделие автоматически переходит в режим «ВЫКЛ.».

Возврат изделия в рабочий режим производится кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение и эксплуатация

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладку. 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.

Нормальный шумовой уровень варочной панели:

- **Гудение:** вызвано вибрацией металлических элементов, из которых состоит индуктор, и кастрюли, образуя электромагнитное поле, необходимое для нагрева. Оно увеличивается по мере повышения мощности индуктора.
- **Легкий свист:** слышен в случае помещения на варочную зону пустой кастрюли. Свист пропадает, как только в кастрюлю будут положены продукты или налита жидкость.
- **Потрескивание:** этот звук образуется вибрацией материала, из которого изготовлено дно кастрюли, пронизываемого паразитным током, создаваемым электромагнитным полем (индукцией). Потрескивание может быть более или менее сильным в зависимости от материала, из которого изготовлено дно кастрюли, и сокращается в случае кастрюли большого размера.
- **Сильный свист:** слышен при одновременной работе двух индукторов, расположенных по одной вертикали, при максимальной мощности и/или когда на большем индукторе включена функция вольтодобавочного устройства, а другой является саморегулируемым. Свист сокращается при понижении мощности саморегулируемого индуктора. Особенно он слышен, когда дно кастрюли изготовлено из солевых разных сплавов.
- **Шум вентилятора:** для исправной работы варочной панели и для защиты электронной части от возможного перегрева необходимо включать вентилятор. Вентилятор работает с максимальной мощностью, когда большой индуктор включен на максимальную мощность, или когда включено вольтодобавочное устройство. Во всех остальных случаях вентилятор работает со средней мощностью в зависимости от отмечаемой температуры. Кроме того вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если ее температура остается высокой.

Перечисленные выше шумы присущи индукционной технологии и не обязательно означают неисправности в работе изделия.

! 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 .

Вольтодобавочное устройство booster*

Для ускорения нагрева некоторых варочных зон можно включить вольтодобавочное устройство при помощи кнопки



. Включается индикатор на кнопке. Эта функция добавляет мощности до 2000 Вт или 3000 Вт в зависимости от размера данной варочной зоны. Вольтодобавочное устройство автоматически отключается через 4 минуты. До тех пор, пока будет включено вольтодобавочная функция одной из варочных зон, соответствующая передняя или задняя варочная зона будет работать с сокращенной мощностью (например, если включено вольтодобавочное устройство левой задней варочной зоны, понижается мощность левой передней варочной зоны). Более подробные разъяснения смотрите в Техническом описании моделей.

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.

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. Отрегулируйте уровень мощности варочной зоны.
3. Нажать кнопку . Мигает индикатор, соответствующий выбранной зоне.
4. Настроить нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .

* Имеется только в некоторых моделях.

5. Подтвердить настройки при помощи кнопки , или переключение происходит автоматически через 10 секунды. Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По завершении заданного приготовления раздается звуковой сигнал (в течение 1 минуты), и варочная зона выключается. Повторите вышеописанную операцию для каждой варочной зоны, которую требуется запрограммировать.

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон

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

Для визуализации оставшегося времени приготовления остальных запрограммированных

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



Изменение программирования

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

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

Таймер

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

1. Нажмите кнопку программирования  до тех пор, пока не загорится индикатор таймера .

2. Настройте нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .

3. Подтвердите настройку при помощи кнопки . Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал (на 1 минуту).

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочной панели можно заблокировать ее 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

При нажатии кнопки  изделие выключается, не обращайте внимания на сенсор наличия кастрюль. 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:

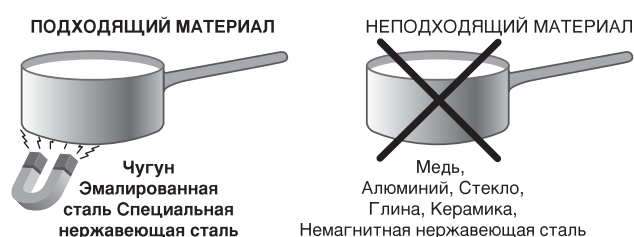
- Нажмите и держите одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ замигают на одну секунду. Отпустите кнопки  и  и нажмите кнопку .
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем включении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

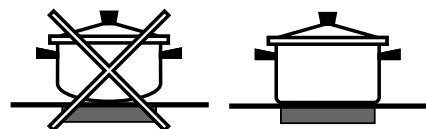
Практические советы по эксплуатации изделия

! 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. Кроме того для больше эффективности варочной панели следует:

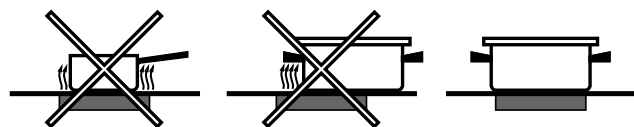
- Использовать посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- 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

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 5 часа работы, передняя левая через 8 часов.

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

Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

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

Варочная зона FlexiZONE

Варочная зона FlexiZONE позволяет регулировать тот же уровень мощности на двух конфорках, соединенных между собой. Она включается, если две конфорки находятся в состоянии OFF (ВЫКЛ.), нажав кнопку  FlexiZONE.

Можно включить FlexiZONE на включенной варочной панели, нажав один раз кнопку

FlexiZONE, после чего загораются индикаторы обеих соединенных конфорок. 2 индикатора остаются включенными до тех пор, пока конфорки соединены (если нажать кнопку FlexiZONE еще раз, они разъединяются, и мощность снижается до 0 на обеих конфорках).

При нажатии кнопок +, - или max на одной из двух конфорок FlexiZONE можно визуализировать и другую.

Для отключения варочной зоны

нажмите кнопку FlexiZONE.  FlexiZONE

Можно настроить таймер для варочной зоны FlexiZONE которая показывается на дисплее посредством включения обоих индикаторов соединенных конфорок. Одно нажатие кнопки “timer” относится к обеим соединенным конфоркам, как к одной.

Выбор и использование FLEXI ZONE

Для использования варочной зоны FLEXI ZONE нажмите кнопку .

Порядок настройки мощности (см. выше).

Функционирование FLEXI ZONE

Выбрав варочную зону FLEXI ZONE, нажав кнопку , включаются 2 индикатора варочной зоны FLEXI ZONE обеих конфорок, после чего можно настроить обе конфорки, как одну. Уровень мощности показывается на

обоих дисплеях. Если используется только верхняя или нижняя часть, дисплей неиспользуемой зоны будет мигать, и через 3 мин. приготовление автоматически переключится в стандартный режим. (не FlexiZONE).

! После включения можно запрограммировать также варочную зону FLEXI ZONE в том же порядке, что и для одинарных конфорок.

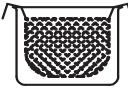
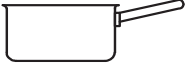
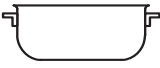
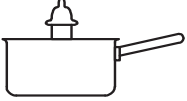
!Аксессуары

Для исправной работы варочной зоны FLEXI ZONE рекомендуется использовать кастрюли с дном эллиптической или удлиненной формы размером не менее 250 мм. При использовании кастрюль меньшего диаметра рекомендуется устанавливать их в верхней или нижней части, показанной символом X.

Если используемая кастрюля установлена не по центру сериграфической отметки, может включиться легкий зуммер, что не означает неисправность варочной панели. Рекомендуется установить кастрюлю точно по центру FLEXI ZONE

Практические советы по приготовлению блюд

RS

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 скороварке 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
- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

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 (вибрация). 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 немедленно 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.

Предупреждение для носителей электрокардиостимуляторов или других медицинских имплантированных аппаратов:

Варочная панель полностью соответствует всем действующим нормативам по электромагнитным помехам.

Поэтому данное изделие полностью отвечает всем требованиям закона (директивы 89/336/CEE). Изделие было изготовлено таким образом, чтобы не создавать помех электрическим приборам, при условии, что эти приборы также соответствуют вышеуказанным нормативам.

Индуктивная варочная панель образует электромагнитные поля малого диапазона.

Во избежание помех между варочной панелью и электрокардиостимулятором последний должен соответствовать действующим нормативам.

Поэтому мы можем гарантировать соответствие нормативам только нашего изделия. За информацией о соответствии и о возможных проблемах из-за несовместимости обращайтесь к вашему лечащему врачу или к производителю электрокардиостимулятора.

- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**

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.

Техническое обслуживание и уход

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 спрей 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.

RS

Техническое описание моделей

01/2011 - 195088427.00
XEROX FABRIANO

RS

Система индукционного нагрева является самой быстрой из существующих технологий нагрева. В отличие от традиционных конфорок нагрев производится не варочной зоной: нагревается непосредственно содержимое кастрюли, дно которой обязательно должно быть из ферромагнитного материала.

Условные обозначения:

I = варочная зона с простой индукцией

B = вольтодобавочное устройство: индукционная варочная зона может иметь дополнительное электропитание 3000 Вт

* = максимальная мощность будет ограничена до тех пор, пока включено вольтодобавочное устройство соответствующей задней индукционной варочной зоны (см. Включение и эксплуатация).

Модели варочных панелей	КЮ 632 СС
Варочные зоны	Мощность (Вт)
Задняя левая	I 1400
Задняя правая	I 2200 – B 3000* - 1600 если Передняя Правая*
Передняя левая	I 1400
Передняя правая	I 1400 – B 2000* – 600 если Задняя Правая*
Общая мощность	6400