

GB English**Operating Instructions****HOB****Contents**

Operating Instructions, 1
WARNING, 2
Description of the appliance-Control Panel, 7
Installation, 12
Start-up and use, 14
Precautions and tips, 18
Care and maintenance, 19
Technical description of the models, 19

FR Français**Mode d'emploi Manutenção e cuidados****TABLE DE CUISSON****Sommaire**

Mode d'emploi, 1
ATTENTION, 2
Description de l'appareil-Tableau de bord, 7
Installation, 20
Mise en marche et utilisation, 22
Précautions et conseils, 26
Nettoyage et entretien, 27
Description technique des modèles, 27

ES Español**Manual de instrucciones****ENCIMERA****Sumario**

Manual de instrucciones, 1
ATENCIÓN, 2
Descripción del aparato-Panel de control, 7
Instalación, 28
Puesta en funcionamiento y uso, 30
Precauciones y consejos, 34
Mantenimiento y cuidados, 35
Descripción técnica de los modelos, 35

PT Português**Instruções para a utilização****PLANO****Índice**

Instruções para a utilização, 1
ATENÇÃO, 2
Descrição do aparelho-Painel de comandos, 7
Instalação, 36
Início e utilização, 38
Precauções e conselhos, 42
Manutenção e cuidados, 43
Descrição técnica dos modelos, 43

DE Deutsch**Bedienungsanleitung****KOCHFELD****Inhaltsverzeichnis**

Bedienungsanleitung, 1
ZUR BEACHTUNG, 2
Beschreibung des Gerätes- Bedienfeld, 7
Installation, 44
Inbetriebsetzung und Gebrauch, 46
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 50
Reinigung und Pflege, 50
Technische Beschreibung der Modelle, 51

IT Italiano**Istruzioni per l'uso****PIANO COTTURA****Sommario**

Istruzioni per l'uso, 1
ATTENZIONE, 2
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo, 7
Installazione, 52
Avvio e utilizzo, 54
Precauzioni e consigli, 58
Manutenzione e cura, 59
Descrizione tecnica dei modelli, 59

NL Nederland**Gebruiksaanwijzing****KOOKPLAAT****Inhoud**

Gebruiksaanwijzing, 1
PAS OP, 2
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel, 7
Installatie, 60
Starten en gebruik, 62
Voorzorgsmaatregelen en advies, 66
Onderhoud en verzorging, 67
Technische beschrijving van de modellen, 67

PL Polski**Instrukcja obsługi****PLYTA GRZEJNA****Spis treści**

Instrukcja obsługi, 1
UWAGA, 2
Opis urządzenia-Panel sterowania, 7
Instalacja, 68
Uruchomienie i użytkowanie, 70
Zalecenia i środki ostrożności, 74
Konserwacja i utrzymanie, 75
Opis Techniczny, 75

RS Русский**Руководство по эксплуатации****ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ****Содержание**

Руководство по эксплуатации, 1
ВНИМАНИЕ, 2
Описание изделия-Панель управления, 7
Монтаж, 76
Варочная панель, 78
Предосторожности и рекомендации, 82
Техническое обслуживание и уход, 83
Техническое обслуживание, 84

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire; do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

- **ATTENTION :** cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.
- Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
- **ATTENTION :** laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie
- Il ne faut **JAMAIS** essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
- **ATTENTION :** risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION :** si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
- Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.
- El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- **ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **ATENCIÓN:** Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la placa de cocción porque pueden calentarse.
- Después del uso apague la placa de cocción utilizando su mando y no tenga en cuenta el detector de ollas.

- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.
- É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.
- Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.
- O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.
- **ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- **NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.
- **ATENÇÃO:** Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- 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.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, desligue o plano de cozedura através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.

DE ZUR BEACHTUNG !

- **ZUR BEACHTUNG:** Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.
- **ZUR BEACHTUNG:** Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.
- **NIEMALS** eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.
- **ZUR BEACHTUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.
- **ZUR BEACHTUNG:** Sollte die Glaskeramikoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
- Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über seine Bedienungsvorrichtung aus, und verlassen Sie sich nicht auf den Topferfassungsfühler.

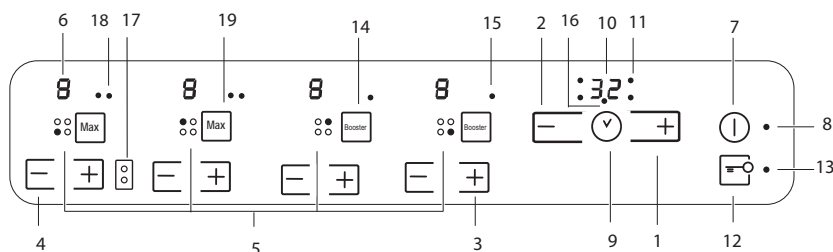
IT ATTENZIONE!

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- **ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bense bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga
- **ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie vetroceramica è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura per mezzo del suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet.
- Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken.
- Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.
- Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.
- PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.
- U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.
- PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.
- PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

- UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.
- UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.
- UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- UWAGA: Jeżeli powierzchnia ze szkła ceramicznego jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub zdalnego systemu sterowania.
- Po użyciu, należy wyłączyć płytę grzejną przy użyciu jej sterownika, nie polegając na wykrywaczu obecności naczyń.
- Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek itp.), ponieważ mogą rozgrzać.

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
- Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.
- **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.
- **ВНИМАНИЕ:** Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- После использования выключите варочную панель при помощи специальной рукоятки, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.



GB

Description of the appliance Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.

- 1 INCREASE TIME button increases the time value set on the timer (*see Start-up and use*).
- 2 DECREASE TIME button decreases the time value set on the timer (*see Start-up and use*).
- 3 INCREASE POWER button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- 4 REDUCE POWER button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).
- 5 COOKING ZONE SELECTED indicator shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- 6 POWER indicator provides a visual display for the current heat level.
- 7 ON/OFF button switches the appliance on and off.
- 8 ON/OFF indicator light shows whether the appliance is on or off.
- 9 PROGRAMME TIMER* button controls the cooking programme times (*see Start-up and use*).
- 10 PROGRAMME TIMER* display shows which programme has been selected (*see Start-up and use*).
- 11 COOKING ZONE PROGRAMMED* indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (*see Start-up and use*).
- 12 CONTROL PANEL LOCK button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- 13 CONTROL PANEL LOCK indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).
- 14 BOOSTER button* activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (*see Start-up and use*).
- 15 BOOSTER indicator light* shows that the booster function has been activated.
- 16 TIMER* indicator light shows that the timer has been activated
- 17 FLEXI ZONE button - activates the FLEXI ZONE mode
- 18 FLEXI ZONE indicator light shows FLEXI ZONE function has been activated
- 19 MAX button- allows for an immediate activation of the cooking zone on the maximum power level: 9

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the "off mode".

The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

* Only available in certain models.

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple :

il peut ne pas correspondre au modèle acheté.

- 1 Touche AUGMENTATION DU TEMPS pour augmenter le temps du programmeur (*voir Mise en marche et utilisation*).
- 2 Touche DIMINUTION DU TEMPS pour diminuer le temps du programmeur (*voir Mise en marche et utilisation*).
- 3 Touche AUGMENTATION DE PUISSANCE pour allumer le foyer et régler sa puissance (*voir Mise en marche et utilisation*).
- 4 Touche DIMINUTION DE PUISSANCE pour régler la puissance et éteindre le foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- 5 Voyant FOYER SELECTIONNÉ pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les réglages sont donc possibles.
- 6 Indicateur de PUISSANCE : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- 7 Touche ON/OFF pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 8 Voyant ON/OFF : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- 9 Touche PROGRAMMATEUR pour programmer la durée d'une cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- 10 Afficheur PROGRAMMATEUR : pour afficher les choix correspondant à la programmation (*voir Mise en marche et utilisation*).
- 11 Voyants FOYER PROGRAMMÉ : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (*voir Mise en marche et utilisation*).
- 12 Touche VERROUILLAGE DES COMMANDES pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- 13 Voyant COMMANDES VERROUILLÉES : pour signaler le verrouillage des commandes (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- 14 Touche BOOSTER pour brancher la suralimentation - 3000 W - du foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- 15 Voyant BOOSTER il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
- 16 Voyant MINUTEUR il signale que le minuteur est activé
- 17 Touche FLEXI ZONE- pour utiliser la zone de cuisson FLEXI ZONE
- 18 Voyant FLEXI ZONE il signale que la fonction du FLEXI ZONE est activée.
- 19 Touche MAX - pour allumer le foyer à son niveau maximum 9.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en „off mode”. Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

* N'existe que sur certains modèles

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.

- 1 Botón AUMENTO TIEMPO para aumentar el tiempo del temporizador (ver Puesta en funcionamiento y modo de empleo).
- 2 Botón DISMINUCIÓN TIEMPO para disminuir el tiempo del temporizador (ver Puesta en funcionamiento y modo de empleo).
- 3 Botón AUMENTO DE POTENCIA para encender la placa y regular la potencia (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 4 Botón DISMINUCIÓN DE POTENCIA para regular la potencia y apagar la placa (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 5 Piloto ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA indica que ha sido seleccionada dicha zona de cocción y, por lo tanto, se pueden realizar las distintas regulaciones
- 6 Indicador de POTENCIA: indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
- 7 Botón ON/OFF para encender y apagar el aparato.
- 8 Piloto ON/OFF: indica si el aparato está encendido o apagado.
- 9 Botón TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN para programar la duración de una cocción (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 10 Display TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN: visualiza las selecciones correspondientes a la programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 11 Pilotos ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA: indican las zonas de cocción cuando comienza una programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 12 Botón BLOQUEO DE MANDOS para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 13 Piloto MANDOS BLOQUEADOS: indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 14 Botón BOOSTER para encender la sobrealimentación -3000 vatios -de la zona de cocción (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- 15 Piloto BOOSTER indica que está activada la función de sobrealimentación booster.
- 16 Piloto CONTADOR DE MINUTOS indica que se ha activado el contador de minutos
- 17 Botón FLEXI ZONE- para utilizar la zona de cocción FLEXI ZONE
- 18 Piloto FLEXI ZONE indica que está activada la función FLEXI ZONE.
- 19 Botón MÁX. - enciende la zona de cocción de nivel máximo 9

! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.

Si no se realizan operaciones por 2 minutos, una vez que se apagan los luces piloto del calor residual y del ventilador (si están presentes), el aparato se coloca de forma automática en el modo "off mode".

El aparato vuelve al modo operativo utilizando la tecla ON/OFF.

* Presente sólo en algunos modelos.

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

- 1 Botão AUMENTAR TEMPO para aumentar o tempo do timer (*veja Início e utilização*).
- 2 Botão DIMINUIR TEMPO para diminuir o tempo do timer (*veja Início e utilização*).
- 3 Botão AUMENTO POTÊNCIA para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- 4 Botão DIMINUIÇÃO POTÊNCIA para regular a potência e desligar a chapa (*veja Início e utilização*).
- 5 Indicador luminoso ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
- 6 Indicador POTÊNCIA sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
- 7 Botão ON/OFF para ligar e desligar o aparelho.
- 8 Indicador ON/OFF: sinaliza se o aparelho está aceso ou apagado.
- 9 Botão TIMER DE PROGRAMAÇÃO para regular a programação da duração de uma cozedura (*veja Início e utilização*).
- 10 Display TIMER DE PROGRAMAÇÃO: visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
- 11 Indicadores luminosos ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA: indicam as zonas de cozedura quando se inicia uma programação (*veja Início e utilização*).
- 12 Botão BLOQUEIO DOS COMANDOS para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
- 13 Indicador luminoso COMANDOS BLOQUEADOS: sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
- 14 Botão BOOSTER para ligar a super alimentação - 3000 W - da zona de cozedura (*veja Início e Utilização*).
- 15 Indicador luminoso BOOSTER indica que está activa a função de super alimentação booster.
- 16 Indicador luminoso CONTADOR DE MUNITOS indica que está activo o contador de minutos.
- 17 Botão FLEXI ZONE- para utilizar a zona de cozedura FLEXI ZONE
- 18 Indicador luminoso FLEXI ZONE indica que está activa a função FLEXI ZONE.
- 19 Botão MAX - para ligar a zona de cozedura no nível máximo 9

! 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 residual 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.

* Há somente em alguns modelos.

Beschreibung des Gerätes Bedienfeld

Das hier beschriebene Bedienfeld dient nur als Beispiel, es handelt sich nicht unbedingt um eine genaue Wiedergabe des von Ihnen erworbenen Modells.

- 1 Taste ZEIT ERHÖHEN zur Verlängerung der Zeit des Timers (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 2 Taste ZEIT HERABSETZEN zur Verkürzung der Zeit des Timers (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 3 Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG**: Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 4 Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG**: Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 5 Kontrollleuchte **GEWÄHLTE KOCHZONE**: Diese zeigt an, dass die der Kontrollleuchte entsprechende Kochzone gewählt wurde und die gewünschten Einstellungen demnach vorgenommen werden können.
- 6 LEISTUNGSANZEIGE: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- 7 Taste **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- 8 Kontrollleuchte **ON/OFF**: Diese zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.
- 9 Taste **PROGRAMMIERUNGSTIMER**: Mittels dieser Taste kann die für jede Kochzone jeweils programmierte Zeit reguliert werden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 10 Display **PROGRAMMIERUNGSTIMER**: Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 11 Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE**: Diese zeigen die Kochzonen an, die programmiert wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 12 Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE**: Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 13 Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**: Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 14 Taste **BOOSTER**: Mittels dieser kann die Kochzonenleistung auf 3000 W erweitert werden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- 15 Kontrollleuchte **BOOSTER**: zeigt an, dass die Booster-Funktion eingeschaltet ist
- 16 Kontrollleuchte **KURZZEITWECKER**: Diese signalisiert, dass der Kurzzeitwecker läuft.
- 17 Taste FLEXI ZONE - um die Kochzone FLEXI ZONE zu benutzen
- 18 Kontrollleuchte FLEXI ZONE: zeigt an, dass die FLEXI ZONE-Funktion eingeschaltet ist
- 19 Taste **MAX-** zum Einschalten der Kochzone auf höchster Leistungsstufe 9

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät nach Ausschalten der Anzeigen für Resthitze und des Lüfters (wenn vorhanden) automatisch in den "off mode".

Das Gerät kehrt durch Drücken der Taste ON/OFF in den Betriebsmodus zurück.

* Nur bei einigen Modellen.

Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

Il pannello di controllo che qui viene descritto è rappresentato a fini esemplificativi: può non essere una esatta riproduzione del modello acquistato.

- 1/2Tasti **AUMENTO/DIMINUZIONE TEMPO COTTURA** - regolare il tempo cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 3 Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 4 Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 5 Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA** indica che la zona di cottura relativa è stata selezionata e quindi sono possibili le varie regolazioni
- 6 Indicatore **POTENZA**: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- 7 Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- 8 Spia **ON/OFF**: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
- 9 Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE*** per regolare la programmazione della durata di una cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 10 Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE***: visualizza le scelte relative alla programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 11 Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA***: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 12 Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 13 Spia **COMANDI BLOCCATI**: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 14 Tasto **BOOSTER*** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- 15 Spia **BOOSTER*** indica che è attiva la funzione di sovralimentazione booster
- 16 Spia **CONTAMINUTI*** indica che è attivo il contaminuti
- 17 Tasto FLEXI ZONE- per utilizzare la zona di cottura FLEXI ZONE
- 18 Indicatore FLEXI ZONE- indica che è attiva la funzione FLEXI ZONE
- 19 Tasto MAX- per accendere la zona di cottura a livello massimo 9

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, dopo lo spegnimento delle spie di calore residuo e della ventola (ove presenti), l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità "off mode".

L'apparecchio ritorna in modalità operativa agendo sul tasto ON/OFF.

* Presente solo in alcuni modelli.

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

- 1 Toets TOENAME TIJD om de tijd van de timer toe te laten nemen (zie Starten en gebruik).
- 2 Toets AFNAME TIJD om de tijd van de timer af te laten nemen (zie Starten en gebruik).
- 3 Toets TOENAME VERMOGEN om de kookplaat aan te zetten en het vermogen ervan te regelen (zie Starten en gebruik).
- 4 Toets AFNAME VERMOGEN om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (zie Starten en gebruik).
- 5 Controlelampje GESELECTEERD KOOKGEDEELTE geeft aan dat het betreffende kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- 6 AanwijzerVERMOGEN: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- 7 Toets ON/OFF voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- 8 Controlelampje ON/OFF: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- 9 Toets PROGRAMMERINGSTIMER om de programmering van de kookduur te regelen (zie Starten en gebruik).
- 10 Display PROGRAMMERINGSTIMER: toont de keuzes betreffende de programmering aan (zie Starten en gebruik).
- 11 Controlelampjes GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (zie Starten en gebruik).
- 12 Toets BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (zie Starten en gebruik).
- 13 Controlelampje BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (zie Starten en gebruik).
- 14 BOOSTER toets om het extra vermogen - 3000 W - van de kookzone in te schakelen (zie Starten en gebruik).
- 15 BOOSTER controlelampje, geeft aan dat het 'booster' extra vermogen actief is.
- 16 Controlelampje TIMER geeft aan dat de timer actief is.
- 17 Toets FLEXI ZONE -om de kookzone FLEXI ZONE
- 18 Controlelampje FLEXI ZONE geeft aan dat de FLEXI ZONE actief is.
- 19 Toets MAX- om de kookzone in te schakelen op het maximale niveau 9

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd gaat het apparaat, na het uitgaan van de waarschuwinglampjes voor restwarmte en voor de ventilator (indien aanwezig), automatisch in de "off mode". Door op de ON/OFF toets te drukken, keert het apparaat weer terug in de operationele stand.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

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

- 1 Przycisk ZWIEKSZENIA CZASU aby powiększyć czas timera (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 2 Przycisk ZMNIEJSZENIA CZASU aby skrócić czas timera (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 3 Przycisk ZWIEKSZENIA MOCY do włączania płyty i do regulacji mocy (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 4 Przycisk ZMNIEJSZENIA MOCY do regulacji mocy i do wylączenia płyty (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 5 Kontrolka WYBRANEGO POLA GRZEJNEGO wskazuje, że dane pole grzejne zostało wybrane, a więc możliwe są różne regulacje
- 6 Wskaźnik MOCY: wizualnie sygnalizuje osiągnięty poziom ciepła.
- 7 Przycisk ON/OFF do włączania i wylączenia urządzenia.
- 8 Kontrolka ON/OFF: sygnalizuje, czy urządzenie jest włączone, czy wylączone.
- 9 Przycisk REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA do regulacji programowania czasu trwania gotowania (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 10 Wskaznik REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA: wyświetla dane dotyczące programowania (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 11 Kontrolki ZAPROGRAMOWANEGO POLA GRZEJNEGO: wskazują pola grzejne przy rozpoczynaniu programowania (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 12 Przycisk BLOKADY STEROWANIA do zapobiegania przypadkowym zmianom parametrów przy regulacji płyty grzejnej (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 13 Kontrolka BLOKADY STEROWANIA: sygnalizuje zablokowanie sterowania (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 14 Przycisk **BOOSTER** służy aby dojść do doładowania – 3000 W – strefy gotowania (*patrz Uruchomienie i użytkowanie*).
- 15 Wskaźnik **BOOSTER** wskazuje, że włączona jest funkcja doładwania booster.
- 16 Kontrolka MINUTNIKA wskazuje, że minutnik jest włączony
- 17 Przycisk FLEXI ZONE- służy do wybrania funkcji pól grzejnych: Flexi ZONE
- 18 Kontrolka FLEXI ZONE wskazuje, że włączona jest funkcja Flexi ZONE.
- 19 Przycisk **MAX**-służy do włączenia pola grzejnego na maksymalnym poziomie mocy: 9

! 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.

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

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

- 1 Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для увеличения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- 2 Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для уменьшения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- 3 Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для включения варочной зоны и регуляции мощности нагрева (см. Включение и эксплуатация).
- 4 Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для регуляции мощности и выключения варочной зоны (см. Включение и эксплуатация).
- 5 Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настройки ее функции.
- 6 Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
- 7 Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
- 8 Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
- 9 Кнопка **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ** служит для настройки продолжительности приготовления (см. Включение и эксплуатация).
- 10 Дисплей **ТАЙМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ**: показывает различные настройки программирования (см. Включение и эксплуатация).
- 11 Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ**: показывают варочные зоны после запуска программирования (см. Включение и эксплуатация).
- 12 Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ** служит для защиты управления варочной панели от случайных изменений (см. Включение и эксплуатация).
- 13 Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАННЫ** показывает, что управления заблокированы (см. Включение и эксплуатация).
- 14 Кнопка **BOOSTER** служит для включения дополнительного электропитания – 3000 Вт – индукционной конфорки (см. Включение и эксплуатация).
- 15 Индикатор **BOOSTER** показывает, что функция вольтодобавочного устройства включена.
- 16 Индикатор **ТАЙМЕР** показывает, что таймер включен
- 17 Кнопка **FLEXI ZONE**-Для использования варочной зоны FLEXI ZONE

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

19 Кнопка **MAX**- для включения варочной зоны на максимальном уровне мощности 9

! 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.

* Имеется только в некоторых моделях.

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

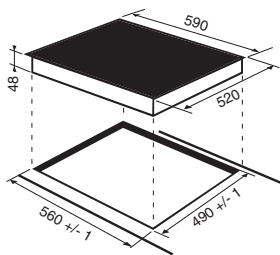
! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (see *figure*):

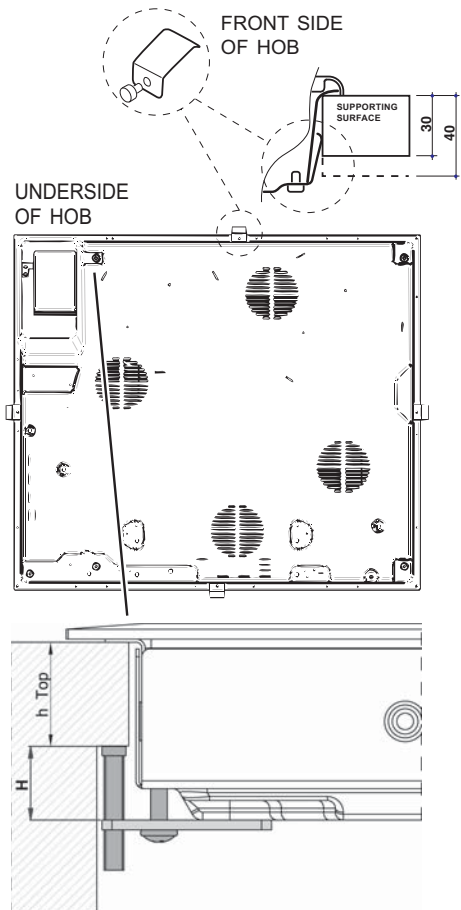
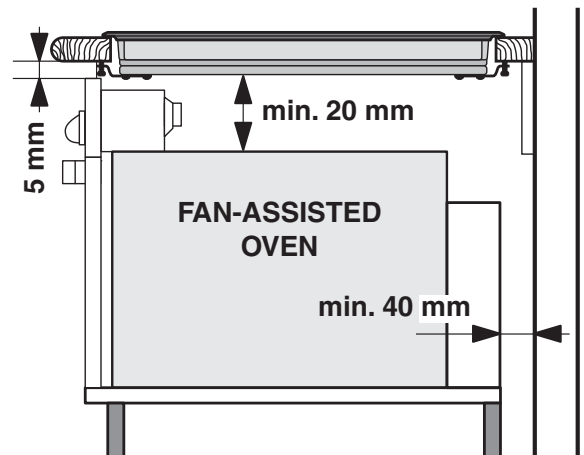
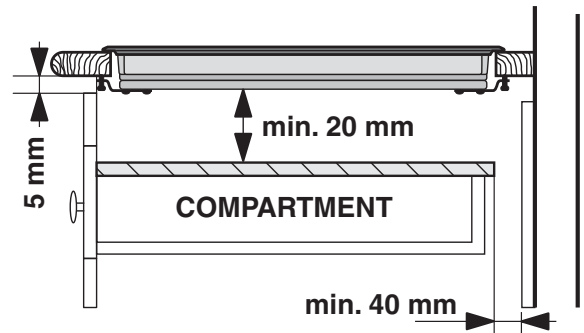


Ventilation

To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.

Fixing



The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.

Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 23 mm screws
- 40 mm thick: 13 mm screws

Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix them in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

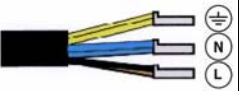
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
220-240V 1+N ~ 50 Hz		<p>⊕ : yellow/green</p> <p>N: the two blue wires together</p> <p>L: brown and black together</p>

Other types of connection

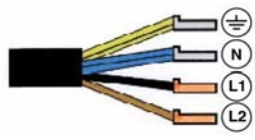
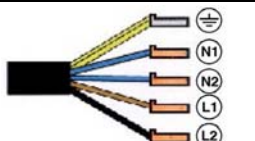
If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

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

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

Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		<p>⊕ : yellow/green;</p> <p>N: the two blue wires together</p> <p>L1: black</p> <p>L2: brown</p>
400V - 2+2N ~ 50 Hz		<p>⊕ : yellow/green;</p> <p>N1: blue</p> <p>N2: blue</p> <p>L1: black</p> <p>L2: brown</p>

Connecting the electricity supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

! Do not remove or replace the power supply cable for any reason. Its removal or replacement will void the warranty and the CE marking. INDESIT does not assume liability for accidents or damage arising from replacement/removal of the original power supply cable. Replacement can only be accepted when carried out by personnel authorised by INDESIT and using an original spare part.

Start-up and use

GB



! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.


Types of noise during normal hob operation:

- **Buzz:** due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- **Soft whistle:** heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- **Crackle:** produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- **Loud whistle:** heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- **Fan noise:** a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.


The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.


! If the  or  button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly through the power levels and timer minutes.



Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.


Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button  and a power adjustment device consisting of a

double  and  button.


- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level (between 0 and 9) using the buttons  and .


Booster function*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the  button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the relevant cooking zone.

The booster stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the *Technical description of the models*.


Switching off the cooking zones


To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selector button  and:

- Press the  button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.


Programming the cooking duration

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.
3. Press the  programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.




4. Set the cooking duration using the **-** and **+** buttons.
5. Confirm by pressing the  button or automatic selection occurs after 10 seconds. The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished. Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on. To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.



Changing the programme




1. Press the  button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the  buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the  button.

To cancel a programme, follow the above instructions.



At step 2, press the **-** button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer


The hob must be switched on. The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the  programming button until the timer indicator light is illuminated .
2. Set the desired duration using the **-** and **+** buttons.
3. Confirm by pressing the  button. The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock


When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor. If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.


“Demo” mode

It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the **+** and **-** buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the **+** and **-** buttons and press the  button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.


The FlexiZONE mode

The FLEXI Zone can be used to set the power of two „interconnected” hotplates to the same level. It can be activated if the two hotplates are OFF, by pressing the FLEXI ZONE button .


The FLEXI ZONE can be activated while the hob is on by pressing the FLEXI ZONE button once; the LEDs corresponding to both linked hotplates light up.

The 2 LEDs remain lit as long as the hotplates are linked (if FLEXI ZONE button is pressed again, the hotplates are disconnected and are both set to power level 0).


Pressing the +, - or Max buttons for one of the two Flexi hotplates also affects the display corresponding to the other hotplate.

To deactivate the FLEXI ZONE, press the button . A timer may be set for the FLEXI zone; this appears on the display and both LEDs corresponding to the linked hotplates light up. When the Timer button is pressed, the two linked hotplates are treated as if they were a single zone.

Selecting and using FLEXI ZONE

To begin using the FLEXI ZONE, press the  button. To set the power level (see above).

FLEXI ZONE operation

Once you have selected FLEXI ZONE by pressing the button , the 2 LEDs corresponding to the FLEXI ZONE for both hotplates light up; it will then be possible to control both as if they were a single zone. The power level will appear on both displays. If only the upper or lower part is in use, the display corresponding to the unused zone will begin to flash, and after 3 minutes cooking will automatically revert to standard mode (not FLEXI).







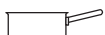



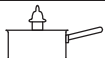



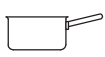

! Once activated, the FLEXI ZONE can also be programmed, using the same procedure as described for the individual hotplates.

! Accessories

For optimal FLEXI ZONE performance, we recommend the use of pans with an elliptical or elongated base and a major diameter of at least 250 mm; if using pans with a smaller diameter, we recommend positioning them in the upper or lower part as indicated by the X symbol.

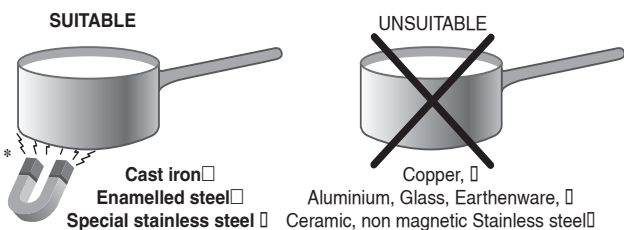
If the saucepan is not in the centre of the screen printing detail, you may hear a whistling sound or a slight buzzing noise; this does not indicate a hob malfunction. We recommend adjusting the position of the pan so that it is in the centre of the FLEXI ZONE.

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	00	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
	08	 Grilling	 Boiling
High-flame cooking	07	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	06	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	05	 Slow thickening (dense juices)	
	04	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	03	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	02	 Chocolate sauce	 Keeping food hot

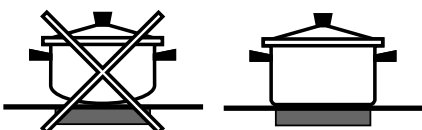
Practical advice on using the appliance

! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the indicator light is flashing, it may indicate:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and **F** appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".

For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Buzzer


This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilled on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

 This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.

! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see *Start-up and use*).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.

- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.

Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.

In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

- Do not let children play with the appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water which has

been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.

After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Key:

I = single induction cooking zone

B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted to 3000 W

* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see *Start-up and use*).

Hobs	KIO 632 CC S
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400
Back Right	I 2200 – B 3000* - 1600 if Front Right*
Front Left	I 1400
Front Right	I 1400 – B 2000* – 600 if Back Right*
Total power	6400

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

Positionnement

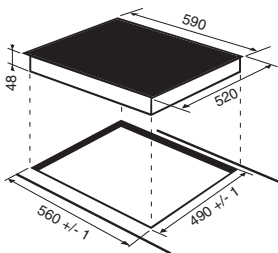
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

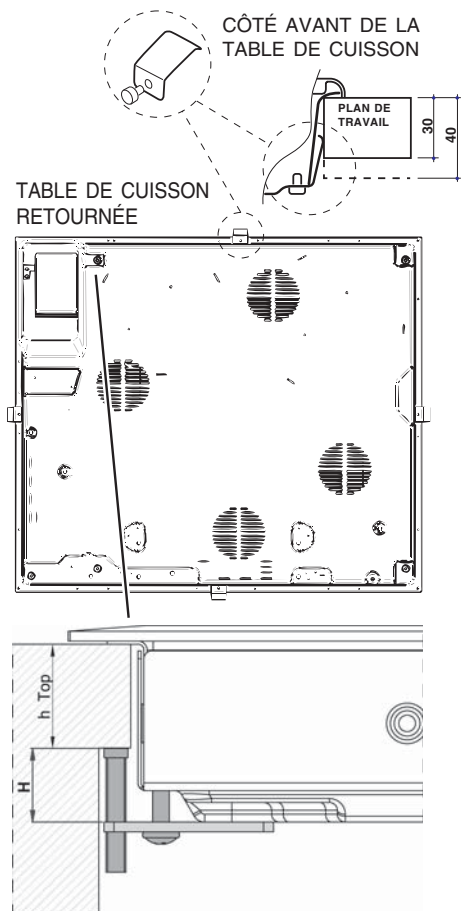
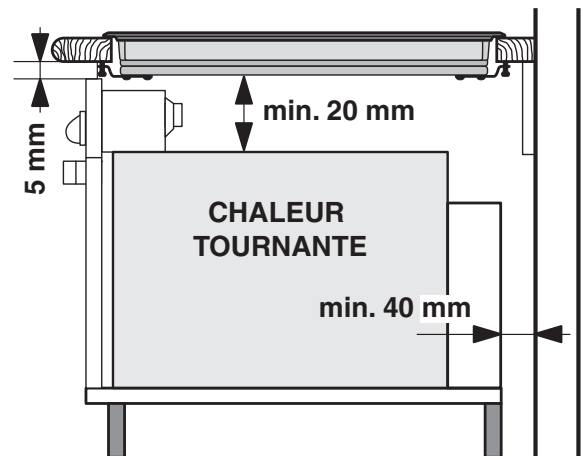
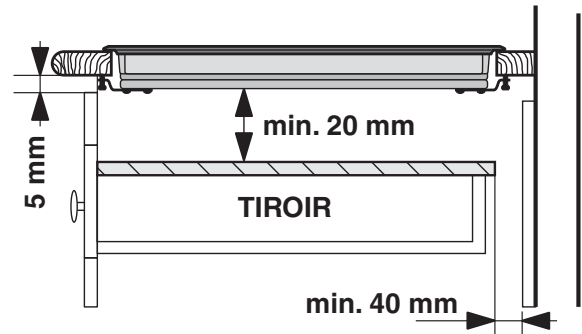
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;
- selon la table de cuisson à installer (*voir figures*), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes :



Aération

Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe des surfaces autour de l'appareil, la table de cuisson doit être positionnée :

- à au moins 40 mm de distance du mur arrière;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.
- Les meubles joutant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.



Fixation

Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat. Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances. La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :

- épaisseur 30 mm : vis 23 mm;
- épaisseur 40 mm : vis 13 mm

Pour sa fixation, procéder comme suit :

1. Se servir des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu;
2. insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.
3. pour les tables avec profils latéraux : après avoir encastré la table de cuisson dans la découpe, insérer les 4 crochets de fixation (chacun avec son goujon) sur le périmètre inférieur de la table de cuisson et visser avec les vis longues à pointe jusqu'à ce que le verre adhère bien au plan d'appui.

! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.

! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

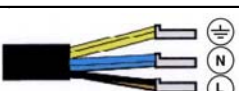
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Le branchement électrique de la table de cuisson et celui d'un éventuel four à encastrer doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité électrique et pour pouvoir démonter plus facilement le four en cas de besoin.

Raccordement monophasé

La table est fournie déjà équipée d'un cordon d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
220-240V 1+N ~ 50 Hz		≡ : jaune/vert; N : les 2 fils bleus ensemble L : le marron avec le noir

Autres types de branchement

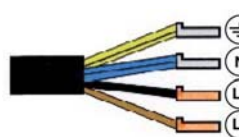
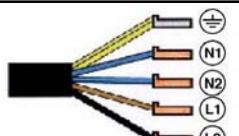
Si l'installation électrique correspond à une des

caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

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

Séparer les câbles et procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		≡ : jaune/vert; N : les 2 fils bleus ensemble L1 : noir L2 : marron
400V - 2+2N ~ 50 Hz		≡ : jaune/vert; N1 : bleu N2 : bleu L1 : noir L2 : marron

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

! Ne retirer ou ne remplacer en aucun cas le câble d'alimentation. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommages dérivants de l'enlèvement ou du remplacement du câble d'alimentation original. Seul le remplacement effectué par un technicien agréé INDESIT utilisant une pièce détachée originale est autorisé.

Mise en marche et utilisation



FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

! Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. A partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.


Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson :

- **Bourdonnement** : il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson. Il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température ; il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- **Léger sifflement** : il se produit quand la casserole posée sur le foyer est vide; le bruit disparaît dès qu'on y introduit de l'eau ou des aliments.
- **Crépitement** : il s'agit d'un bruit produit par les vibrations du matériau composant le fond de la casserole quand il est traversé par les courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense selon le type de matériau utilisé pour le fond et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.
- **Sifflement intense** : il se produit quand les deux générateurs fonctionnent en même temps sur la même verticale à leur puissance maximale et/ou quand la fonction booster est insérée sur le plus grand d'entre eux et que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue dès qu'on baisse le niveau de puissance du générateur autorégulé; il est plus manifeste quand le fond de la casserole est formé de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit du ventilateur** : pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composants électroniques contre tout risque de surchauffe, il faut actionner un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximum quand le générateur plus grand est à son niveau de puissance maximum ou quand la fonction booster est insérée; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. Il se peut d'ailleurs que le ventilateur continue à fonctionner même après la désactivation de la table si la température détectée est trop élevée. Les bruits énumérés sont rattachés à la technologie de l'induction et ne signalent pas forcément des défauts de fonctionnement.

! Une pression prolongée sur les touches  et .

accélère l'avancement rapide des niveaux de puissance et des minutes du minuteur.

Mise sous tension de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche  pendant une seconde environ.

Allumage des foyers

Chaque foyer est activé par une touche de sélection



et par un dispositif de réglage de la puissance à


double touche  et .

- Pour mettre en marche un foyer, appuyer sur la commande correspondante et sélectionner la

puissance voulue à l'aide des touches  et .


Fonction booster*


Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer

appuyer sur la touche . Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné.

Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter *Description technique des modèles*.


Extinction des foyers

Pour éteindre un foyer, le sélectionner à l'aide de la touche de sélection correspondante  et :


- Appuyez sur la touche  : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

Programmation de la durée de cuisson

! Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.


1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Régler le niveau de puissance du foyer.
3. Appuyer sur la touche de programmation . Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.
4. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des

touches  et .


5. Valider en appuyant sur la touche , sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes. Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint. Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.



Affichage en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés. Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche.


Modifier la programmation

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.
2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches

 et .

3. Appuyer sur la touche  pour valider.

Pour annuler une programmation, procéder comme


indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche  : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.



Le minuteur


La table de cuisson doit être allumée.

Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.


1. Appuyer sur la touche de programmation .

Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume .


2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches  et .

3. Appuyer sur la touche  pour valider. Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).


Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.

Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes :

appuyer sur la touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson


Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil. Ne pas se fier au détecteur de casserole.

Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Mode Démonstration (demo)

Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que tous les foyers soient éteints :

- Appuyer simultanément sur les touches + et - et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher les touches

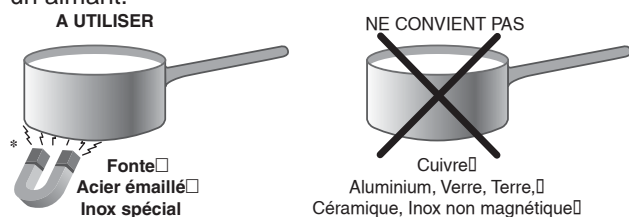
+ et **-** et appuyer sur la touche ;

- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

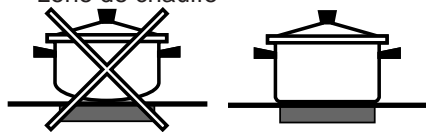
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utiliser des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.



Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. Le voyant clignotant peut signaler :

- une casserole incompatible
- une casserole de trop petit diamètre
- que la casserole a été soulevée

Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur indique

F suivi d'un chiffre clignotant. Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0".

Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 8 heures.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche, peuvent déclencher un signal sonore. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Mode FlexiZONE

La zone FLEXI permet de régler le même niveau de puissance sur deux plaques „ reliées „ entre elles. Elle est activable quand les deux plaques sont réglées sur OFF en appuyant sur la touche FLEXI ZONE.

L'activation de FLEXI ZONE est possible quand la table est allumée par pression sur la touche FLEXI ZONE, ceci entraîne l'allumage des leds sur les deux plaques reliées.


Les 2 leds restent allumées tant que les plaques sont reliées (une nouvelle pression sur FLEXI ZONE les sépare et la puissance est ramenée à 0 sur les deux plaques).

Toute pression sur les touches +, -, ou max de l'une des deux plaques FLEXI ZONE modifie l'affichage sur l'autre aussi.

Pour désactiver la zone FLEXI il faut appuyer sur la touche FLEXI ZONE


Il est possible de sélectionner une minuterie pour la FLEXI ZONE, elle sera visible sur l'afficheur avec allumage des deux leds des plaques reliées. La pression de la touche „ timer „ gère les deux plaques reliées comme s'il n'y en avait qu'une seule.

Sélection et utilisation de la FLEXI ZONE

Pour utiliser la zone de cuisson FLEXI ZONE, appuyer sur la touche ().

Pour sélectionner la puissance (voir plus haut).

Fonctionnement de la FLEXI ZONE

Après avoir sélectionné FLEXI ZONE, une pression sur la touche () allume les 2 leds de la zone de cuisson FLEXI ZONE sur les deux plaques. Il est alors possible de régler les deux plaques comme s'il ne s'agissait que d'une plaque unique. Le niveau de puissance sera affiché sur les deux afficheurs. En cas d'utilisation uniquement de la partie supérieure ou inférieure, l'afficheur du foyer non utilisé se mettra à clignoter et au bout de 3 minutes la cuisson passera automatiquement

en mode standard (non FLEXI).

















! Une fois que la zone de cuisson FLEXI ZONE est activée, il est possible de la programmer en procédant comme décrit pour les plaques individuelles.

!Accessoires

Pour un bon fonctionnement de la zone de cuisson FLEXI ZONE, nous conseillons d'utiliser des cocottes à fond elliptique ou allongé et ayant au moins 250 mm de dimension principale, en cas d'utilisation de casseroles d'un diamètre inférieur nous conseillons de les poser dans la partie supérieure ou inférieure repérée par le symbole X.

! Si le récipient utilisé n'est pas bien centré par rapport à la sérigraphie, un sifflement ou un léger bourdonnement retentit, ce n'est pas un signal de mauvais fonctionnement de la table de cuisson. Nous conseillons de bien replacer le récipient au milieu de la FLEXIZONE.


Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	00	 Mise en pression Autocuissier	 Friture
	08	 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	10	 Crêpes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	10	 Réduction rapide (Sauce liquides)	 Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes)
	05	 Réduction lente (Sauce épaisses)	 Lait
	05	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuissier après chuchotement
Cuisson douce	20	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	20	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

 Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou

d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.

- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir prévu à cet effet. Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou

l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.

Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :

1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement déconseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

Description technique des modèles

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Légende :

I = foyer à induction simple

B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W

* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir *Mise en marche et Utilisation*).

Tables de cuisson	KIO 632 CC S
Foyers	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1400
Arrière droit	I 2200 – B 3000* - 1600 si avant drt*
Avant gauche	I 1400
Avant droit	I 1400 – B 2000* – 600 si arrière drt*
Puissance totale	6400

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

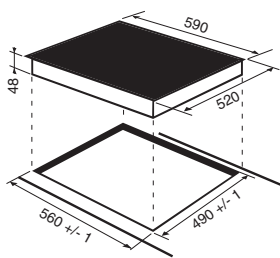
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100°C;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- según el tipo de encimera que se desea instalar (ver las figuras), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



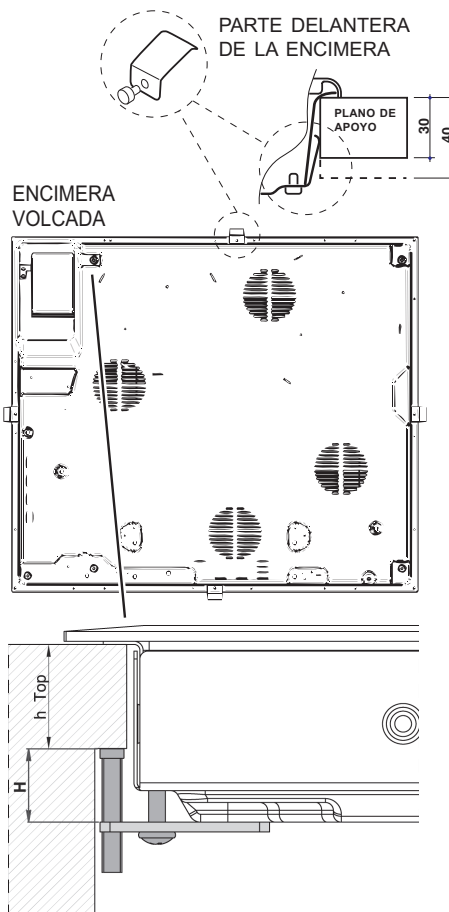
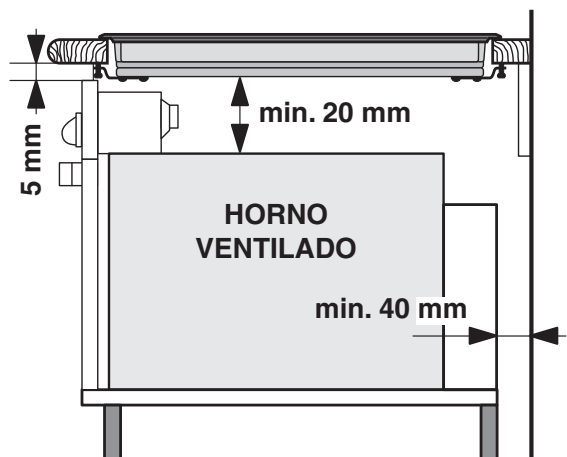
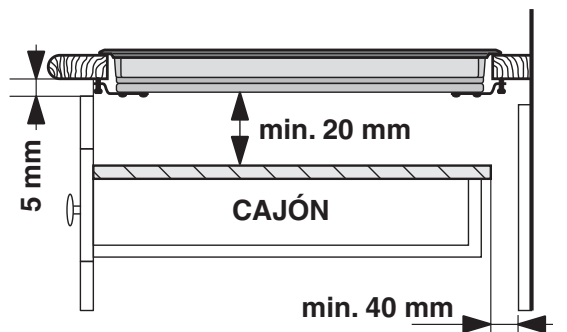
Aireación

Para permitir una adecuada aireación y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera se debe colocar:

- a una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.
- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.

Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.



Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.

La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:

- espesor de 30 mm: tornillo de 23 mm;
- espesor de 40 mm: tornillo de 13 mm.

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:

1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enrosándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y la de un horno empotrado deben ser realizadas por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar las operaciones de extracción del horno.

Conexión monofásica

La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⏏ : amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L: el marrón junto al negro

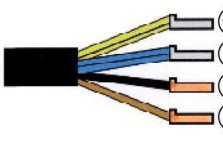
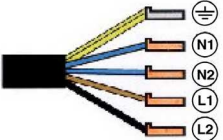
Otros tipos de conexión

Si las características de la instalación eléctrica coinciden con alguna de las siguientes:

Tensión tipo y frecuencia de la red

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

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		⏏ : amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L1: negro L2: marrón
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏏ : amarillo/verde; N1: azul N2: azul L1: negro L2: marrón

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

! No quitar ni sustituir por ninguna razón el cable de alimentación. Si se sustituye o extrae caduca la garantía y la marca CE. INDESIT no se asume la responsabilidad en caso de accidentes o daños derivados de la sustitución o remoción del cable de alimentación original. Se admite exclusivamente la sustitución con un repuesto original y realizada por personal autorizado por INDESIT.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

! Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos se emite una breve señal sonora. Sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.


Ruidos de normal funcionamiento de la placa de cocina:

- Rumor: Se debe a la vibración de los elementos metálicos que componen el inductor y la olla y se generan debido al campo electromagnético necesario para el calentamiento; el mismo aumenta al aumentar el nivel de potencia del inductor.
- Leve silbido: Se presenta cuando la olla colocada en la zona de cocción está vacía; el ruido desaparece apenas se agregan alimentos o agua.
- Crepitación: Es un ruido producido por las vibraciones del material del fondo de la olla cuando es atravesado por las corrientes parásitas generadas por el campo electromagnético (inducción); puede variar su intensidad dependiendo del material del fondo de la olla y se reduce cuando el tamaño de la olla aumenta.
- Silbido intenso: Se presenta cuando funcionan al mismo tiempo los dos inductores en la misma vertical a la potencia máxima y/o si en el grande se ha fijado la función booster mientras que el otro está autorregulado. El ruido se reduce apenas desciende el nivel de potencia del inductor autorregulado; se manifiesta en particular cuando el fondo de la olla está compuesto por capas de material diferente.
- Ruido del ventilador: Para el funcionamiento correcto de la placa y para garantizar la seguridad de la parte electrónica de posibles sobrecalentamientos es necesario el funcionamiento del ventilador. El ventilador funciona a la máxima potencia cuando el inductor grande está al máximo nivel de potencia o cuando está conectada la función booster; en los otros casos funciona con potencia media dependiendo de la temperatura que registra. Además, es posible que el ventilador siga funcionando incluso después que se ha desconectado la placa, esto se debe a que la temperatura registrada es aún elevada.


Los ruidos descritos se deben a la tecnología de inducción y no implican necesariamente defectos de funcionamiento.

! La presión prolongada de los botones $-$ y $+$ permite el avance veloz de los niveles de potencia y de los minutos del temporizador.

Encendido de la encimera

El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón  durante un segundo aproximadamente.

Encendido de las zonas de cocción


Cada zona de cocción se acciona utilizando un botón de selección  y un dispositivo de regulación de la potencia compuesto

por un doble botón $-$ y $+$.

- Para poner en funcionamiento una zona de cocción, pulse el correspondiente botón de mando y fije la potencia deseada utilizando los botones $-$ y $+$.


Función booster*

Para disminuir los tiempos de calentamiento en algunas zonas de cocción, es posible activar la función booster (acelerador)

presionando el botón . Se enciende la luz piloto colocada sobre el botón. Esta función sobrealimenta la potencia a 2000W o 3000W dependiendo del tamaño de la zona de cocción.

La función booster se interrumpe automáticamente después de 4 minutos. Mientras el booster de una zona de cocción está activo, la zona de cocción correspondiente anterior o posterior tendrá potencia limitada (Ej.: Si está funcionando el booster de la placa posterior izquierda, la potencia de la placa delantera izquierda disminuye). Para más detalles consultar la Descripción técnica de los modelos.


Apagado de las zonas de cocción

Para apagar una zona de cocción, selecciónela mediante el correspondiente botón de selección  y:


- Presione el botón $-$: la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.

Programación de la duración de una cocción


! Se pueden programar simultáneamente todas las zonas de cocción para que cocinen entre 1 y 99 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción utilizando el botón de selección correspondiente.
2. Regule el nivel de potencia de la zona de cocción.
3. Presione el botón de programación . Centelleará el piloto correspondiente a la zona elegida.
4. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los

botones $-$ y $+$.





5. Confirme la operación presionando el botón , si no lo hace, después de 10 segundos se selecciona automáticamente. La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apaga. Repita el procedimiento descrito precedentemente para cada placa que se pretende programar.


Visualización en el caso de programación múltiple

Cuando una o varias placas han sido programadas, el display visualiza el tiempo remanente de la placa que está más cerca del final del tiempo programado, indicando su posición con el piloto intermitente. Los pilotos de las otras placas programadas permanecen encendidos. Para visualizar el tiempo restante de las otras placas programadas, presione varias veces el botón : se mostrarán secuencialmente y en sentido horario los tiempos del contador de minutos y de todas las placas programadas, comenzando por la que está ubicada adelante a la izquierda.








Modificar la programación

1. Presione varias veces el botón  hasta que se muestre el tiempo de la placa que se pretende modificar.
2. Accione los botones  y  para fijar el nuevo tiempo.
3. Confirme la operación presionando el botón .

Para cancelar una programación, realice las operaciones indicadas. En el punto 2 presione el botón : la duración disminuye progresivamente hasta el 0. La programación se anula y la pantalla sale de la modalidad programación.

El contador de minutos


La encimera debe estar encendida. El contador de minutos permite fijar una duración máxima de 99 minutos.


1. Presione el botón de programación  hasta que se encienda el piloto del contador de minutos .
 2. Seleccione la duración deseada utilizando los botones  y .
 3. Confirme la operación presionando el botón .
- La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. Una vez que se ha cumplido el tiempo, se emite una señal sonora (de 1 minuto de duración).

Bloqueo de los mandos


Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones

fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Presionando el botón , los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende.

Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón  durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

Apagado de la encimera



Presionando el botón , el aparato se apaga, no confíe en el detector de ollas.

Si los mandos del aparato fueron bloqueados, continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder encender nuevamente la encimera, es necesario primero desbloquear los mandos.


Modalidad “demo”

Es posible seleccionar una modalidad demostrativa en la que el panel de control funciona normalmente (incluso los mandos correspondientes a la programación), pero los elementos calentadores no se encienden. Para activar la modalidad “demo” es necesario que la encimera esté encendida y todas las placas estén apagadas:

- Presione y mantenga presionados simultáneamente los

botones  y  durante 6 segundos. Cumplidos los 6 segundos, el piloto ON/OFF y el piloto BLOQUEO DE MANDOS

centellean durante un segundo. Suelte los botones  y  y

presione el botón .

- la pantalla visualizará DE y MO y la encimera se apagará;
- al volver a encender la encimera, se encontrará en la modalidad “demo”.

Para salir de esta modalidad siga el procedimiento ya descrito.

La pantalla visualizará DE y OF y la encimera se apagará. Cuando vuelva a encender la encimera, funcionará normalmente.

Consejos prácticos para el uso del aparato

! Utilice recipientes para la cocción fabricados con material compatible con el principio de inducción (material ferromagnético). Se recomienda el uso de ollas de: hierro fundido, acero esmaltado o inoxidable especial para inducción. Para asegurarse de la compatibilidad de un recipiente, es suficiente realizar una prueba con un imán.

MATERIAL ADECUADO



Hierro fundido
Acero esmaltado
Acero inoxidable especial

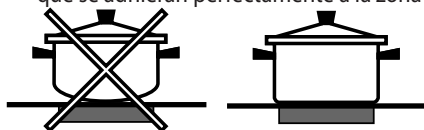
MATERIAL INADECUADO



Cobre,
Aluminio, Vidrio, Terracota,
Ceramica, Acero inoxidable no magnético

Además, para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora



- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo de detección de la olla. La placa emite calor únicamente en presencia de una olla de dimensiones adecuadas para esa zona de cocción. La luz testigo centelleante puede indicar:

- una olla incompatible
- una olla de diámetro insuficiente
- que se ha levantado la olla

Sobrecalentamiento

En el caso de un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos, la encimera se apagará automáticamente y en la

pantalla aparecerá **F** seguida de un número centelleante. Este mensaje desaparecerá y la encimera se podrá volver a utilizar apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo

límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica "0".

Ejemplo: la placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 5 horas de funcionamiento, la delantera izquierda después de 8 horas.


Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamiento en horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Modalidad FlexiZONE

La zona FLEXI permite regular el mismo nivel de potencia en las dos placas „conectadas” entre sí. Se puede activar si las dos placas se encuentran en estado OFF presionando la tecla  FLEXI ZONE. Se puede activar el FLEXI ZONE con la placa de cocción encendida presionando la tecla FLEXI ZONE y se produce el encendido de los leds de ambas placas conectadas.


Los dos leds permanecen encendidos mientras que las placas estén conectadas (si vuelvo a presionar FLEXI ZONE se desconectan y la potencia en ambas placas se vuelve 0).

Presionar las teclas +, - o máx en una de las dos placas FLEXI ZONE produce el mismo efecto en la visualización de la otra.

Para desactivar la zona FLEXI es necesario presionar la tecla FLEXI ZONE .


Es posible regular un temporizador para la zona FLEXI que se visualiza en la pantalla con el encendido de los dos leds de las placas conectadas. Cuando se presiona la tecla „temporizador” se trata a las dos placas conectadas como si fueran una sola.

Selección y uso de FLEXI ZONE

Para utilizar la zona de cocción FLEXI ZONE presione la tecla .

Para regular la potencia (ver arriba).

Funcionamiento de la FLEXI ZONE

Una vez seleccionada la FLEXI ZONE, presionando la tecla  se encienden los dos leds de la zona FLEXI ZONE en ambas placas y entonces es posible regular ambas zonas como si fueran una sola. El nivel de potencia se visualizará en ambas pantallas. Si se utiliza sólo la parte superior o la inferior, la pantalla de la zona no utilizada comenzará a centellear y después de 3 minutos la cocción pasará automáticamente al modo estándar. (no FLEXI).






















! Una vez activada, es posible programar la zona FLEXI ZONE del mismo modo descrito para las placas individuales.

!Accesorios

Para el correcto funcionamiento de la zona de cocción FLEXI ZONE, se aconseja el uso de ollas con fondo elíptico o alargado y con una dimensión principal mínima de 250mm., si se usan ollas con un diámetro inferior, se aconseja colocarlas en la parte superior o inferior indicada con el símbolo X.

Si la olla utilizada no está centrada con respecto a la serigrafía podría oírse un silbido o un leve rumor, esto no significa el mal funcionamiento de la placa. Se aconseja posicionar la olla en el centro de la FLEXI ZONE.

Consejos prácticos para la cocción

Cocción a fuego muy fuerte		 Cocción a presión Olla a presión	 Freído
		 Asado	 Ebullición
Cocción a fuego fuerte		 Crêpe	 Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
Cocción a fuego medio		 Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche	
		 Espesamiento lento (Salsas consistentes)	
		 Cocción a Baño María	 Cocción olla a presión después del silbido
Cocción a fuego bajo		 Cocción a fuego bajo (guisados)	 Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo		 Salsa al chocolate	 Mantener caliente

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

 Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.

! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.

- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:
La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas. Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas. La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado. Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes. Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**



Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidriocerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.

Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:

1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los

costados;

2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción que se calienta: El calor es generado directamente dentro de la olla la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Legenda:

I = zona de cocción por inducción simple

B = booster: la zona de cocción puede ser sobrealimentada a 3000 vatios

* = la potencia máxima está limitada mientras esté en funcionamiento el booster de la zona de cocción posterior correspondiente (ver Puesta en funcionamiento y uso).

Encimeras	KIO 632 CC S
Zonas de cocción	Potencia (en W)
Posterior izquierda	I 1400
Posterior derecha	I 2200 – B 3000* - 1600 si Del. Derecha*
Delantera izquierda	I 1400
Delantera derecha	I 1400 – B 2000* – 600 si Post. Derecha*
Potencia total	6400

Instalação

PT

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

Posicionamento

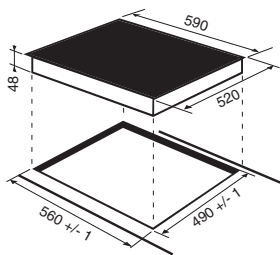
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em *Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

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

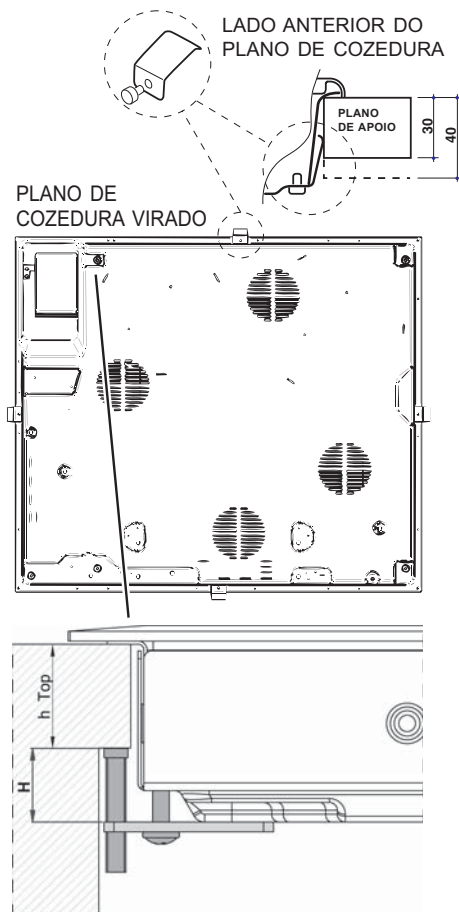
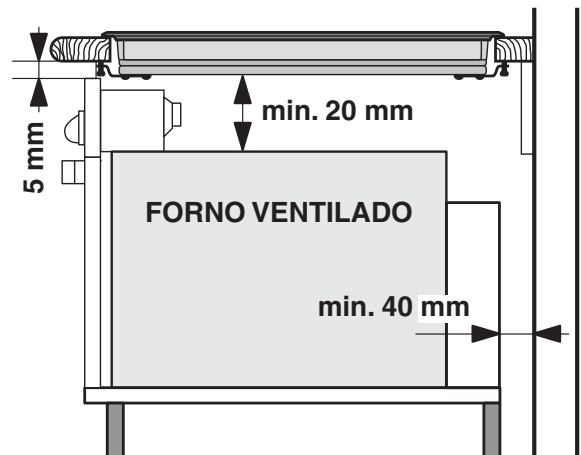
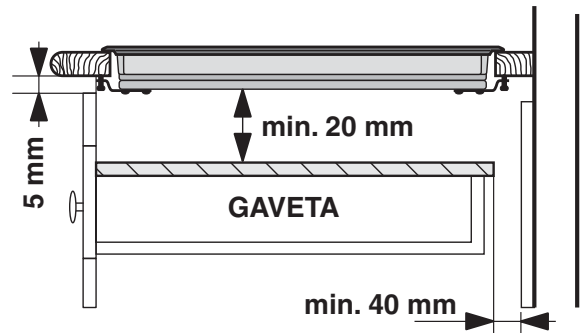
- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100°C;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se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



Ventilação

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

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



do bordo do mesmo plano.

Fixação

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

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

- 30 mm de espessura: parafuso 23 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 13 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:

1. Com os parafusos sem ponta, parafusar as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado do plano;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.
3. para os planos com perfis laterais: após ter inserido o plano de cozedura no móvel, inserir os 4 ganchos de fixação (cada um com o seu perno) no perímetro inferior do plano de cozedura, parafusando-os com os parafusos compridos com ponta até que o vidro fique aderente ao plano de apoio.

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

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

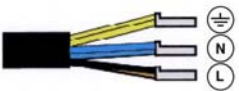
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação 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		<p>⊕ : verde/amarelo</p> <p>N: os 2 fios azuis juntos</p> <p>L: marrom junto ao preto</p>

Outros tipos de ligações

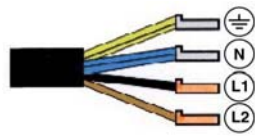
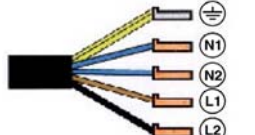
Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas

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		<p>⊕ : verde/amarelo;</p> <p>N: os 2 fios azuis juntos</p> <p>L1: preto</p> <p>L2: marrom</p>
400V - 2+2N ~ 50 Hz		<p>⊕ : verde/amarelo;</p> <p>N1: azul</p> <p>N2: azul</p> <p>L1: preto</p> <p>L2: marrom</p>

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.

Início e utilização

PT



! 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 se adicionam alimentos ou água.
- **Creptição:** 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.

* Há somente em alguns modelos.


Acender as zonas de cozedura

Cada uma das zonas de cozedura é accionada mediante um botão de selecção  e um dispositivo de regulação da


potência constituído por um botão  e .


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

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

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



O contador de minutos

O plano de cozedura deve estar aceso.

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

1. Carregue no botão de programação até que o indicador do contador de minutos se acenda .
2. Defina a duração que desejar mediante os botões e .
3. Carregue na tecla para confirmar. A contagem regressiva do timer começará imediatamente. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico (por 1 minuto).

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais 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 o aparelho desliga-se, não confie no detector de painelas.

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

Modo "demo"

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

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

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

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

! Utilize um recipiente cujo material de fabricação seja compatível com o princípio da indução (material ferromagnético). É recomendado o emprego de painelas 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 íman.

MATERIAL ADEQUADO

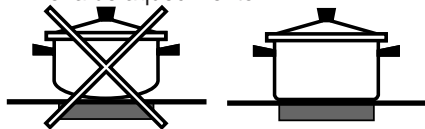


MATERIAL NÃO ADEQUADO



Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

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



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



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

Dispositivos de segurança

Detecção de recipientes

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

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

Aquecimento excessivo

No caso de superaquecimento dos componentes electrónicos, o plano de cozedura desliga-se

automaticamente e no display aparece **F** seguido por um número intermitente. Esta mensagem desaparece e o plano volta a ser utilizável mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará "0".

Exemplo: a chapa posterior direita está programada no 5, enquanto a chapa anterior esquerda no 2. A posterior direita irá desligar-se após 5 horas de funcionamento, a anterior esquerda após 8 horas.


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

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

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

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 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).






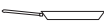
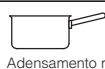

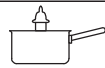





! Uma vez activada, é possível programar também a zona FLEXI ZONE com a mesma modalidade descrita para as chapas unitárias.

Acessórios

Para o correcto funcionamento da zona de cozedura FLEXI ZONE, recomenda-se o uso de panelas com o fundo elíptico ou alongado, e dimensão principal de no mínimo 250 mm. Para o uso de panelas 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	0000	 Cozedura à pressão Panela de pressão	 Frituras
		 Assado	 Ebulição
Cozedura em fogo alto	100	 Crêpe	 Cozedura em fogo alto e douramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio	100	 Adensamento rápido (molhos líquidos) Água fervente (Massas, Arroz, Verduras) Leite	
	500	Adensamento lento (molhos consistentes)	
	500	 Cozedura em banho-maria	 Cozedura Panela de pressão após o sibilo
Cozedura em fogo brando	1000	 Cozedura em fogo brando (estufados)	 Aquecimento dos alimentos
Cozedura em fogo muito brando	1000	 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 residuo é sinalizado também por um indicador (*veja Início e utilização*).
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das painelas 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 (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

• **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

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

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

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

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se 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 limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

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

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

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

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

Descrição técnica dos modelos

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 S
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

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Posizionamento

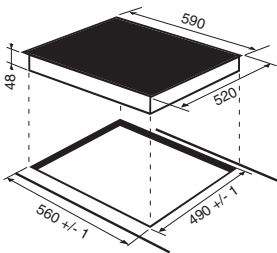
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe **Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise**).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

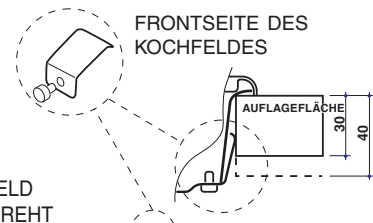
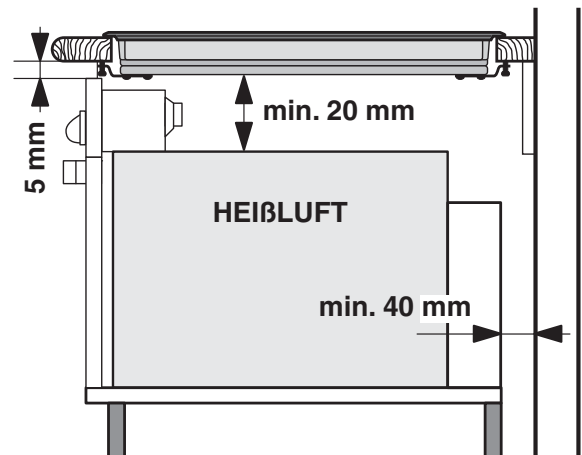
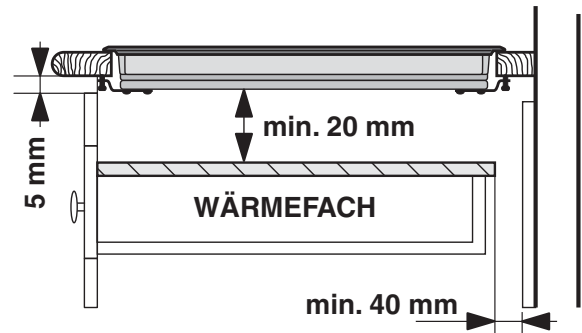
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ist zur Abdichtung ein Zwischenteil zwischen beiden Geräten zu installieren.
- Je nach dem zu installierenden Kochfeld (siehe **Abbildungen**) sind Arbeitsflächenausschnitte folgender Abmessungen vorzusehen:



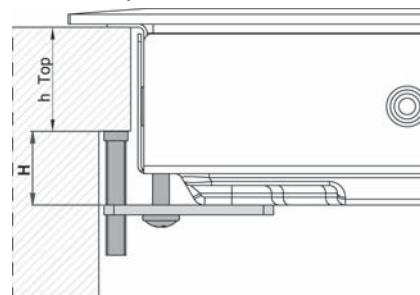
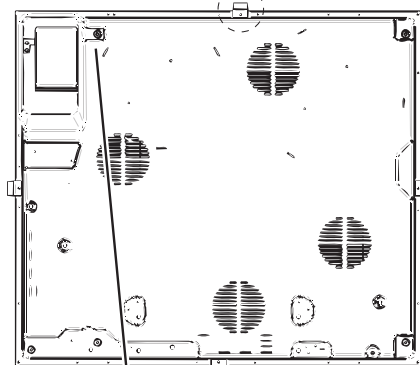
Belüftung

Zur ausreichenden Belüftung und zur Vermeidung der Überhitzung der Flächen rund um das Gerät muss das Kochfeld wie folgt positioniert werden:

- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.
- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.



KOCHFELD
UMGEDREHT



Befestigung

Das Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden.

Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.

Die Länge der Regelschrauben der Befestigungsklammern wird vor Montage derselben eingestellt, und zwar je nach der Stärke der Auflagefläche:

- 30 mm - Schraube 17,5 mm;
- 40 mm - Schraube 7,5 mm.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:

1. Schrauben Sie die 4 Zentrierungsfedern mittels der vier kurzen, stumpfen Schrauben in die in der Mitte einer jeden Kochfeldseite befindlichen Lochbohrungen.
2. Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt ein, und zwar so, dass es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.
3. Für Kochfelder mit Seitenprofilen: Stecken Sie nach Einsatz des Kochfeldes in den Möbelausschnitt die 4 Befestigungshaken (ein jeder mit seinem Stift) in den umlaufenden unteren Rand des Kochfeldes, und schrauben Sie diese mittels der vier langen, spitzen Schrauben fest, bis das Glas an der Auflagefläche anhaftet.

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.

! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.

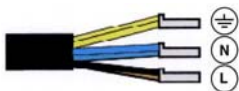
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

Elektroanschluss

! Bei der Installation des Kochfeldes und der eines eventuellen Einbaubackofens müssen sämtliche Elektroanschlüsse getrennt vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um den Backofen, falls nötig, leichter herausziehen zu können.

Einphasenanschluss

Das Kochfeld ist mit einem bereits angeschlossenen Netzkabel ausgestattet und ist für einen Einphasenanschluss voreingestellt. Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

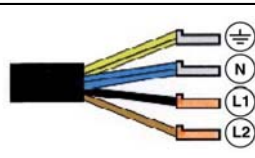
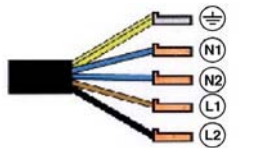
Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⚡ : gelb/grün; N : die 2 blauen Drähte zusammen L : braun zusammen mit schwarz

Andere Anschlussarten

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen: Netzspannung und -frequenz

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

Trennen Sie die Drähte und schließen Sie sie gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		⚡ : gelb/grün; N : die 2 blauen Drähte zusammen L1 : schwarz L2 : braun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⚡ : gelb/grün; N1 : blau N2 : blau L1 : schwarz L2 : braun

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm zwischenzuschalten.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

! Entfernen oder ersetzen Sie unter keinen Umständen das Netzkabel. Wird das Kabel entfernt oder ersetzt, verfallen sowohl die Gewährleistung als auch das CE-Zeichen. INDESIT übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder Schäden, die durch das Entfernen/ Ersetzen des Original-Netzkabels verursacht werden. Der Austausch darf ausschließlich mit einem Originalersatzteil und durch autorisiertes Fachpersonal INDESIT durchgeführt werden.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettsuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

! Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes akustisches Signal. Nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Normale Funktionsgeräusche des Kochfeldes:


- Brummen: wird von der Vibration der Metallelemente des Induktors und des Topfes verursacht, es entsteht ein für die Erhitzung notwendiges elektromagnetisches Feld; das Geräusch steigert sich mit der Leistungssteigerung des Induktors.
- Leichtes Pfeifgeräusch: entsteht, wenn ein leerer Topf auf die Kochzone gestellt wird; sobald Lebensmittel oder Wasser hinzugefügt werden, verschwindet das Geräusch.
- Prasseln: es ist ein Geräusch, das durch die Vibrationen des Topfbodenmaterials entsteht, sobald es von den vom Magnetfeld (Induktion) verursachten Wirbelströmen durchdrungen wird; die Geräuschstärke hängt vom Material des Topfbodens ab und wird schwächer, je größer der Topf ist.
- Starkes Pfeifgeräusch: es entsteht, wenn die beiden Induktoren auf der gleichen Vertikalen bei maximaler Leistung funktionieren und/oder wenn auf dem größeren der beiden die Booster-Funktion eingeschaltet ist und der andere sich selbsttätig reguliert. Das Geräusch wird schwächer, sobald sich die Leistungsstufe des selbstregulierten Induktors senkt; es tritt besonders dann auf, wenn der Topfboden aus Schichten unterschiedlichen Materials besteht.
- Gebläsegeräusch: zur richtigen Funktion des Kochfelds und zum Schutz der Elektronikteile vor Überhitzung muss ein Gebläse eingesetzt werden. Das Gebläse läuft auf der maximalen Leistungsstufe wenn der große Induktor auf maximaler Leistungsstufe läuft oder wenn die Booster-Funktion eingeschaltet ist; in allen anderen Situationen funktioniert es bei mittlerer Leistungsstufe, je nach erfasster Temperatur. Es ist darüber hinaus möglich, dass das Gebläse auch bei ausgeschaltetem Kochfeld weiter läuft, wenn die erfasste Temperatur noch hoch ist.

Die hier aufgeführten Geräusche hängen mit der Induktionstechnologie zusammen und sind nicht unbedingt ein Hinweis auf eine fehlerhafte Funktion.

* Nur bei einigen Modellen.

! Durch längeres Drücken der Tasten $-$ und $+$ können die Leistungswerte und die Minuten des Timers im Schnelllauf verändert werden.

Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste  (für ca. 1 Sekunde gedrückt halten) eingeschaltet.

Einschalten der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über eine Bedienungstaste




und über einen aus einer Doppeltaste ($-$ und $+$) bestehenden Leistungsregler eingeschaltet.

- Um eine Kochzone einzuschalten, drücken Sie die entsprechende Bedienungstaste und stellen daraufhin


über die Tasten $-$ und $+$ die gewünschte Leistungsstufe ein.

Booster-Funktion*

Zur Beschleunigung der Aufheizzeit kann zu einigen

Kochzonen durch Drücken der Taste  die Boosterfunktion zugeschaltet werden. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte schaltet sich ein. Diese Funktion steigert die Leistung auf 2000W oder 3000W, je nach Größe der angesteuerten Kochzone. Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Solange die Booster-Funktion für eine der Kochzonen aktiv ist, bleibt die Leistung der dahinter oder davor liegenden Kochzone beschränkt (z.B.: Ist der Booster der hinteren linken Kochzone aktiv, dann ist die Leistung der vorderen linken Kochzone herabgesetzt). Weitere Informationen finden Sie in der Technischen Beschreibung der jeweiligen Modelle.

Ausschalten der Kochzonen


Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie diese zuerst über die entsprechende Bedienungstaste  und:


- Drücken Sie die Taste $-$: Die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Ausschalten der Kochzone.

Programmierung der Garzeit

! Sämtliche Kochzonen können gleichzeitig für eine Garzeit von 1 – 99 Minuten programmiert werden.

1. Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Wahl Taste.
2. Die Leistungsstufe der Kochzone einstellen.

3. Drücken Sie die Programmier Taste . Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone blinkt.
4. Stellen Sie über die Tasten “-” und “+” die gewünschte Garzeit ein.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf

die Taste , oder warten Sie 10 Sekunden für die automatische Auswahl.


Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.



Anzeige im Falle einer Mehrfachprogrammierung

Wurde die Betriebszeit einer oder mehrerer Kochzonen vorprogrammiert, erscheint auf dem Display die Restgarzeitanzeige der Kochzone, die für die niedrigste Zeit programmiert wurde; die entsprechende Kontrollleuchte blinkt, um anzuzeigen, um welche Kochzone es sich handelt. Die Kontrollleuchten der übrigen programmierten Kochzonen sind eingeschaltet.



Um die Restzeit der anderen programmierten Kochfelder anzuzeigen drücken Sie wiederholt die Taste : es werden in Folge und im Uhrzeigersinn alle Zeiten des Kurzzeitweckers und der programmierten Kochfelder angezeigt, beginnend mit dem Kochfeld vorne links.

Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis die Zeit der Kochzone, deren Programmierung Sie ändern möchten, angezeigt wird.
2. Stellen Sie mittels der Tasten - und + die neue Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Möchten Sie eine Programmierung löschen, dann verfahren Sie wie folgt: Bei Punkt 2 drücken Sie die Taste -: Die programmierte Zeit wird fortlaufend gesenkt bis zum Ausschalten bei 0. Die programmierte Zeit wird gelöscht und das Display verlässt den Programmierungs-Modus.


Die Minutenuhr

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Mit dem Minutenzähler kann ein Zeitraum bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Programmier Taste  bis sich die


Kontrollleuchte des Minutenzählers einschaltet .

2. Stellen Sie über die Tasten “-” und “+” die gewünschte Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .


Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal (über die Dauer von 1 Minute).

Sperre der Schaltelemente


Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der

Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste , dann werden die Schaltelemente gesperrt. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf.

Zu weiteren Einstellungen (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen) müssen die Schaltelemente erst wieder

freigegeben werden. Drücken Sie die Taste  für einige Sekunden; die Kontrollleuchte erlischt, die Schaltelemente werden freigegeben.


Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste  schalten Sie das Gerät aus; verlassen Sie sich dabei nicht auf den Topferfassungsfühler.

Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein, bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um das Kochfeld wieder einschalten zu können, müssen die Schaltelemente vorher entsperrt werden.

„Demo“-Mode (Vorführmodus)

Es besteht die Möglichkeit, einen Vorführmodus einzustellen, bei dem das Bedienfeld (einschließlich der zur Programmierung erforderlichen Bedienelemente) normal funktioniert, die Heizelemente dagegen schalten sich nicht ein. Zur Aktivierung eines Vorführmodus muss das Kochfeld eingeschaltet und alle Platten ausgeschaltet sein.

- Halten Sie die Tasten + und - für 6 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Nach 6 Sekunden blinken die Kontrollleuchte ON/OFF und die Kontrollleuchte SPERRE DER SCHALTELEMENTE für eine Sekunde. Lassen Sie die Tasten + und - los und drücken Sie die Taste .
- Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und MO und das Kochfeld schaltet sich aus:
- Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, befindet es sich im Vorführmodus (Demo-Mode)

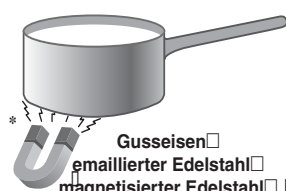
Zum Verlassen dieses Modus verfahren Sie gemäß obiger Angaben. Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und OF und das Kochfeld schaltet sich aus:

Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, funktioniert es wieder auf normale Weise.

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

! Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet. Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen aus: Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen. Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit eines Kochgeschirrs.

GEEIGNETES MATERIAL



Gusseisen □
emaillierter Edelstahl □
magnetisierter Edelstahl □ Porzellan, nicht magnetisierter Edelstahl □

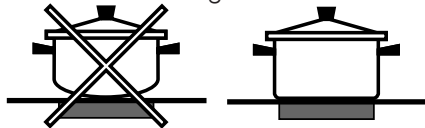
UNGEEIGNETES MATERIAL



Kupfer, □
Aluminium, Glas, Ton, □

So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt.



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße. Das Blinken der Anzeigeleuchte kann Folgendes signalisieren:

- ungeeignetes Kochgeschirr,
- ein zu geringer Topfdurchmesser,
- der Topf wurde abgenommen.

Überhitzung

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf dem Display erscheint die Anzeige

F gefolgt von einer blinkenden Zahl. Diese Meldung erlischt, und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Sicherheitsautomatik

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls erscheint auf dem Display die Anzeige „0“.

Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 5 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 8 Stunden.

Heizleistung	Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Tonsignal

Einige Anomalien, wie:

- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf eine Taste, können die Ursache für ein Warnsignal sein. Um das Warnsignal auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.


Mode FlexiZONE

Die FLEXI Zone ermöglicht bei beiden miteinander „verbundenen“ Platten die Einstellung derselben Leistungsstufe. Sie kann durch das Drücken der Taste FLEXI ZONE aktiviert werden, wenn sich die beiden Platten im Zustand „OFF“ befinden.

FLEXI ZONE kann durch das einmalige Drücken auf die Taste FLEXI ZONE auch bei eingeschalteter Platte aktiviert werden. Darauf folgt das Aufleuchten der LEDs auf beiden verbundenen Platten.


Die beiden LEDs leuchten, solange die Platten verbunden sind (durch das erneute Drücken der Taste FLEXI ZONE werden sie getrennt und die Leistung wird bei beiden Platten auf Null zurückgesetzt).

Das Drücken der Tasten „+“, „-“ oder „max“ auf einer der beiden Flexi-Platten hat auch auf die Darstellung der anderen Auswirkungen.

Um die FLEXI Zone zu deaktivieren, muss die Taste FLEXI ZONE  erneut gedrückt werden.


Es kann ein Timer für die FLEXI ZONE eingestellt werden, der durch das Einschalten aller LEDs der miteinander verbundenen Platten auf dem Display dargestellt wird. Das Drücken der Taste „Timer“ behandelt die beiden miteinander verbundenen Platten so, als wären sie eine Einheit.

Auswahl und Benutzung der FLEXI ZONE

Um die Kochzone FLEXI ZONE zu benutzen, drücken Sie die Taste .

Zur Einstellung der Leistung (siehe oben).

Funktionsweise der FLEXI ZONE

Sobald FLEXI ZONE durch das Drücken der Taste  ausgewählt wurde, leuchten die beiden LEDs der Zone FLEXI ZONE auf beiden Platten auf, wodurch es möglich ist, beide Zonen so einzustellen, als wären sie eine Einheit. Die Leistungsstärke wird auf beiden Displays angezeigt. Wenn nur der obere oder untere Teil verwendet wird, beginnt das Display der nicht benutzten Zone zu blinken und nach drei Minuten schaltet sich der Kochvorgang automatisch in den Standardmodus (nicht FLEXI).







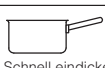
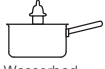

! Nach der Aktivierung ist es möglich, auch die Zone FLEXI ZONE auf dieselbe Weise zu programmieren, die bei den einzelnen Platten beschrieben wird.

! Zubehör

Damit die Kochzone FLEXI ZONE korrekt funktioniert, wird der Einsatz von Töpfen mit elliptischem oder länglichem Boden und mit einer Abmessung von mindestens 250 Millimetern empfohlen. Werden Töpfe mit einem geringeren Durchmesser verwendet, wird empfohlen, sie im oberen oder unteren Bereich zu positionieren, der mit dem Symbol „X“ gekennzeichnet ist.

! Wenn der verwendete Topf nicht mittig auf der eingezeichneten Kochstelle steht, kann ein Pfeifton oder ein leichtes Rauschen zu hören sein, was aber nicht auf eine schlechte Funktion des Kochfeldes hinweist. Es wird empfohlen, den Topf in die Mitte der FLEXI ZONE zu stellen.

Praktische Back-/Brathinweise

Sehr stark garen	88	 Schnellgaren Schnellkochtopf	 Fritieren
	88	 Grillen	 Kochen
Stark garen	77	 Crêpes	 Stark garen und bräunen (Braten, Koteletts, Schnitzel, Fischfilets, Spiegeleier)
	Sanftgaren	55	 Schnell eindicken (flüssige Soßen) Kochendes Wasser (Nudeln, Reis, Gemüse) Milch
Sehr sanft Garen		55	 Wasserbad
	Extrem sanft Garen	22	 Schokoladensoße

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Allgemeine Sicherheit

! Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.

! Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (siehe **Inbetriebsetzung und Gebrauch**).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartige Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit

nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:**

Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit.

Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien.

Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.

Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein.

In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**



Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden; diese können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Edelstahlrahmen (nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf vorhanden sein.

Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

! Einige Kochfelder sind mit einem Aluminiumrahmen versehen, der Edelstahl sehr ähnlich ist. Verwenden Sie bitte keine Produkte zur Reinigung und Entfettung, die nicht für Aluminium geeignet sind.

Demontage des Kochfeldes

Sollte sich die Abnahme des Kochfeldes als erforderlich erweisen, verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Schrauben Sie die Schrauben aus, die zur Befestigung der seitlichen Zentrierungsfedern dienen;
2. lockern Sie die Schrauben der Eck-Befestigungsbügel;
3. nehmen Sie das Kochfeld aus dem Möbelausschnitt heraus.

! Wir empfehlen dringlich, Innenmechanismen nicht eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie bei Störungen bitte den Kundendienst.

Technische Beschreibung der Modelle

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kochplatten, heizt sich nicht die Kochzone auf: die Hitze wird direkt im Innern des Topfes entwickelt, der hierzu notwendigerweise über einen Boden aus magnetisiertem Material verfügen muss.

Legende:

I = Einfache Induktions-Kochzone

B = Booster: Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 3000 W erhöht werden.

* = Die maximale Leistung wird begrenzt, solange die Boosterfunktion für die entsprechende hintere Kochzone eingeschaltet bleibt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).

Kochfelder	KIO 632 CC S
Kochzonen	Leistung (W)
Hinten links	I 1400
Hinten rechts	I 2200 – B 3000* - 1600 wenn Vorne Rechts*
Vorne links	I 1400
Vorne rechts	I 1400 – B 2000* – 600 wenn Hinten Rechts*
Gesamtleistung	6400

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

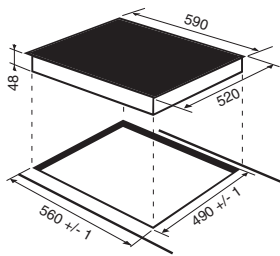
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

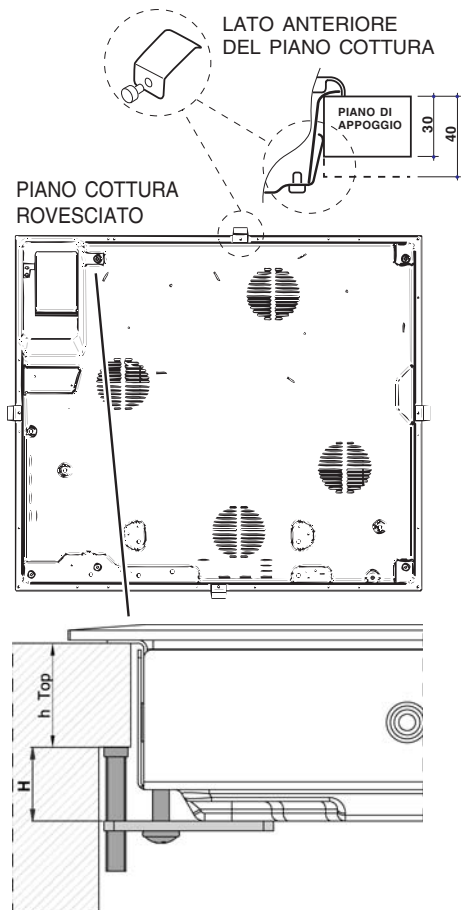
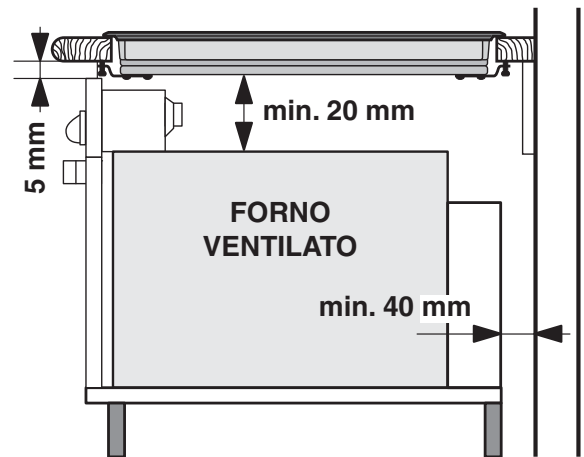
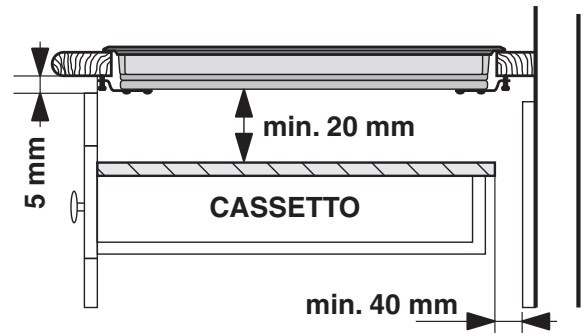
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: all'occorrenza frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna fra i due apparecchi;
- a seconda del piano cottura che si desidera installare (vedi *figure*), il vano del mobile deve avere le seguenti dimensioni:



Aerazione

Per consentire un'adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio, il piano cottura deve essere posizionato:

- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante;
- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.
- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.



Fissaggio

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano. Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.

La lunghezza della vite di regolazione dei ganci di fissaggio va impostata prima del loro montaggio, in base allo spessore del piano d'appoggio:

- spessore di 30 mm: vite 23 mm;
- spessore di 40 mm: vite 13 mm.

Per il fissaggio agire come segue:

1. Con le viti corte senza punta, avvitare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato del piano;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.
3. per i piani con profili laterali: dopo aver inserito il piano cottura nel mobile, inserire i 4 ganci di fissaggio (ognuno con il suo perno) sul perimetro inferiore del piano cottura, avvitandoli con le viti lunghe con punta finché il vetro non aderisce al piano d'appoggio.

! È indispensabile che le viti delle molle di centraggio rimangano accessibili.

! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

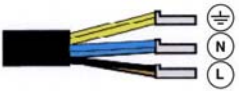
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

! L'allacciamento elettrico del piano cottura e quello di un eventuale forno da incasso devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica sia per facilitare le operazioni di estrazione del forno.

Collegamento monofase

Il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato e predisposto per il collegamento monofase. Effettuare l'allaccio dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⊕ : giallo/verde N : i 2 fili blu insieme L : marrone insieme al nero

Altri tipi di collegamento

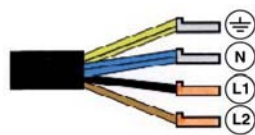
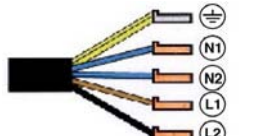
Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V - 2+N ~ 50 Hz

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

Separare i cavi ed effettuare il collegamento dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		⊕ : giallo/verde; N : i 2 fili blu insieme L1 : nero L2 : marrone
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⊕ : giallo/verde; N1 : blu N2 : blu L1 : nero L2 : marrone

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. ! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori della targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

! Non rimuovere o sostituire per nessun motivo il cavo di alimentazione. L'eventuale rimozione o sostituzione fa' decadere la garanzia e il marchio CE. INDESIT non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dalla sostituzione/rimozione del cavo di alimentazione originale. E' ammessa solo la sostituzione con un ricambio originale ed effettuata da personale autorizzato INDESIT.

Avvio e utilizzo

IT

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, dopo alcuni secondi viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile accendere il piano cottura.


Rumori di normale funzionamento del piano cottura:

- **Ronzio:** è dovuto alla vibrazione degli elementi metallici di cui sono costituiti l'induttore e la pentola e si genera per il campo elettromagnetico necessario per il riscaldamento; esso aumenta all'aumentare del livello di potenza dell'induttore.
- **Leggero fischio:** si manifesta quando la pentola disposta sulla zona cottura è vuota; il rumore scompare non appena si aggiungono alimenti o acqua.
- **Crepitio:** è un rumore prodotto dalle vibrazioni del materiale del fondo della pentola quando è attraversato dalle correnti parassite dovute al campo elettromagnetico (induzione); può essere più o meno intenso a seconda del materiale del fondo della pentola e si riduce se le dimensioni della pentola aumentano.
- **Fischio intenso:** si manifesta quando funzionano contemporaneamente i due induttori sulla stessa verticale alla massima potenza e/o su quello più grande è inserita la funzione booster e l'altro è autoregolato. Il rumore si riduce non appena si abbassa il livello di potenza dell'induttore autoregolato; si manifesta in particolare quando il fondo della pentola è costituito da strati di materiale diverso.
- **Rumore della ventola:** per il corretto funzionamento del piano e per garantire la sicurezza della parte elettronica da possibili surriscaldamenti è necessario l'azionamento di una ventola. La ventola funziona alla massima potenza quando l'induttore grande è al massimo livello di potenza o quando è inserita la funzione booster; in tutti gli altri casi funziona a potenza media a seconda della temperatura rilevata. Inoltre è possibile che la ventola continui a funzionare anche dopo la disattivazione del piano se la temperatura rilevata è alta.


I rumori elencati sono dovuti alla tecnologia induzione e non segnalano necessariamente difetti di funzionamento.

! La pressione prolungata dei tasti **-** e **+** consente l'avanzamento veloce dei livelli di potenza e dei minuti del timer.

Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto  per circa un secondo.

Accensione delle zone di cottura


Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di selezione  e un dispositivo di regolazione della

potenza composto da un doppio tasto **-** e **+**.

- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza

desiderata tramite i tasti **-** e **+**.

Funzione booster*

Per accelerare i tempi di riscaldamento, su alcune zone di cottura è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto . Si accende la spia posta sopra al tasto. Questa funzione sovralimenta la potenza a 2000W o 3000W a seconda della grandezza della zona di cottura interessata.

Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura è attivo, la zona di cottura corrispondente anteriore o posteriore avrà potenza limitata (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra). Per ulteriori chiarimenti vedere *Descrizione tecnica dei modelli*.

Spegnimento delle zone di cottura


Per spegnere una zona di cottura, selezionarla tramite il relativo tasto di selezione  e:

- Premere il tasto **-**: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.

Programmazione della durata di una cottura

! È possibile programmare contemporaneamente tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 e 99 minuti.


1. Selezionare la zona di cottura tramite il tasto di selezione corrispondente.
2. Regolarne il livello di potenza.

3. Premere il tasto di programmazione .

Lampeggia la spia corrispondente alla zona scelta.


4. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i

tasti **-** e **+**.





5. Confermare premendo il tasto  oppure si seleziona in automatico dopo 10 secondi. Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne. Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.

Visualizzazione in caso di programmazione multipla


Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia corrispondente accesa. Le spie delle altre piastre programmate lampeggiano.

Per visualizzare il tempo restante delle altre piastre programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi del contaminuti e di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.

Modificare la programmazione






1. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.
2. Agire sui tasti  e  per impostare il nuovo tempo.
3. Confermare premendo il tasto .

Per cancellare una programmazione, agire come



sopra. Al punto 2 premere il tasto : la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0. La programmazione si azzerà e il display esce dalla modalità programmazione.

Il contaminuti


Il piano di cottura deve essere acceso. Il contaminuti permette di impostare una durata fino a 99 minuti.

1. Premere il tasto di programmazione  finché la spia contaminuti non si accende .
2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti  e .
3. Confermare premendo il tasto . Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

Blocco dei comandi






Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto  i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende. Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto  per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne, non fare affidamento sul rivelatore di pentole. Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario prima sbloccare i comandi.


Modalità "demo"

È possibile impostare una modalità dimostrativa nella quale il pannello comandi funziona normalmente (inclusi i comandi relativi alla programmazione), ma gli elementi riscaldanti non si accendono. Per attivare la modalità "demo" occorre che il piano sia acceso e tutte le piastre siano spente:

- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI lampeggiano per un secondo. Rilasciare i tasti  e  e premere il tasto .
- il display visualizza la scritta DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione il piano si troverà in modalità "demo".

Per uscire da questa modalità seguire la procedura sopra descritta. Il display visualizza la scritta DE e OF e il piano si spegne. Alla successiva riaccensione funzionerà normalmente.

Modalità FlexiZONE

La zona FLEXI permette di regolare lo stesso livello di potenza su due piastre "collegate" tra loro. E' attivabile se le due piastre si trovano in stato di OFF, premendo il tasto FLEXI ZONE: 

E' possibile attivare il FLEXI ZONE da piano acceso mediante la pressione singola del tasto FLEXI ZONE, ne consegue l'accensione dei led su ambo le piastre linkate.


I 2 led rimangono accesi fintanto che le piastre sono linkate (se ripremo FLEXI ZONE si scollegano e la potenza viene portata a 0 su ambo le piastre).

La pressione dei tasti +, -, o max su una delle due piastre Flexi ha effetto sulla visualizzazione anche sull'altra.

Per disattivare la FLEXI ZONE è necessario premere il tasto FLEXI ZONE 

E' possibile impostare un timer per la zona FLEXI, che viene visualizzato sul timer con l'accensione di tutti e due i led delle piastre linkate. La pressione del tasto "timer" tratta le due piastre linkate come se fossero una sola.

FLEXI ZONE - Selezione e utilizzo

Per utilizzare la zona di cottura FLEXI ZONE - premere il tasto . Per impostare la potenza (vedi sopra).

Funzionamento della FLEXI ZONE

Una volta selezionata FLEXI ZONE ,premendo il tasto si accendono i 2 led della zona FLEXI ZONE su ambo le piastre ed è quindi possibile regolare entrambe le zone come se fossero una unica. Il livello di potenza verrà visualizzato su entrambi i display. Se si utilizza solo la parte superiore o inferiore, il display della zona non utilizzata comincerà a lampeggiare, e dopo 3 min la cottura passerà automaticamente in modalità standard. (non FLEXI).







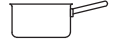


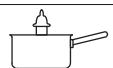




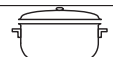
! Una volta attivata, è possibile programmare anche la zona FLEXI ZONE, con la stessa modalità descritta per le piastre singole.

!Accessori.

Per il corretto funzionamento della zona cottura FLEXI ZONE, si consiglia l'utilizzo di pentole con fondo ellittico o allungato e dimensione principale di almeno 250mm, se si utilizzano pentole con diametro inferiore si consiglia di posizionarle nella parte superiore o inferiore indicato dal simbolo X.

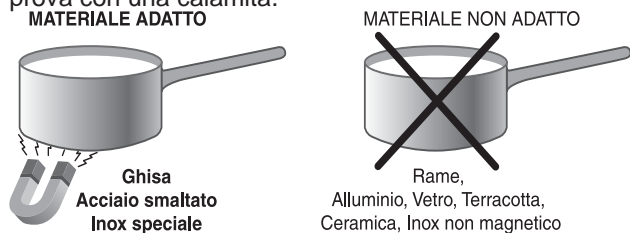
Se la pentola utilizzata non è centrata rispetto alla serigrafia si potrebbe udire un fischio o un leggero ronzio, questo non segnala un malfunzionamento del piano. Si consiglia di riposizionare la pentola al centro della FLEXI ZONE.

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	00	 Cottura a Pressione Pentola a Pressione	 Frittura
	00	 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	10	 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
	Cottura a fuoco medio	20	 Addensamento rapido (Sughi liquidi)
30		 Addensamento lento (Sughi consistenti)	
40		 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento	50	 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
	60	 Salsa al cioccolato	 Mantenimento al caldo

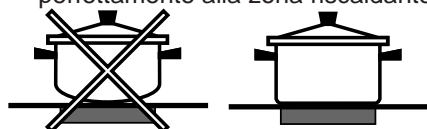
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

! Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l'uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.



Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona di cottura è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La piastra emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa. La spia lampeggiante può indicare:

- una pentola incompatibile
- una pentola di diametro insufficiente
- il sollevamento della pentola

Surriscaldamento

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici, il piano cottura si spegne automaticamente e sul display appare **F** seguito da un numero lampeggiante. Questo messaggio scompare e il piano torna utilizzabile non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".

Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 5 ore di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 8 ore.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Segnale acustico


Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

 Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.

! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (vedi *Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.

- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**
Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche. Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative. Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata. Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti. A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiaini, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**



Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per

la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

1. togliere le viti che fissano le molle di centraggio sui lati;
2. allentare le viti dei ganci di fissaggio sugli angoli;
3. estrarre il piano cottura dal vano del mobile.

! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

Descrizione tecnica dei modelli

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W

* = la potenza massima è limitata finché è attivo il booster nella zona di cottura posteriore relativa (vedi *Avvio e utilizzo*).

Piani cottura	KIO 632 CC S
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1400
Posteriore dx	I 2200 – B 3000* - 1600 se Ant. Dx*
Anteriore sx	I 1400
Anteriore dx	I 1400 – B 2000* – 600 se Post. Dx*
Potenza totale	6400

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

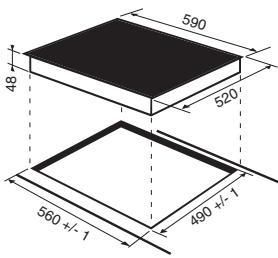
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! 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:

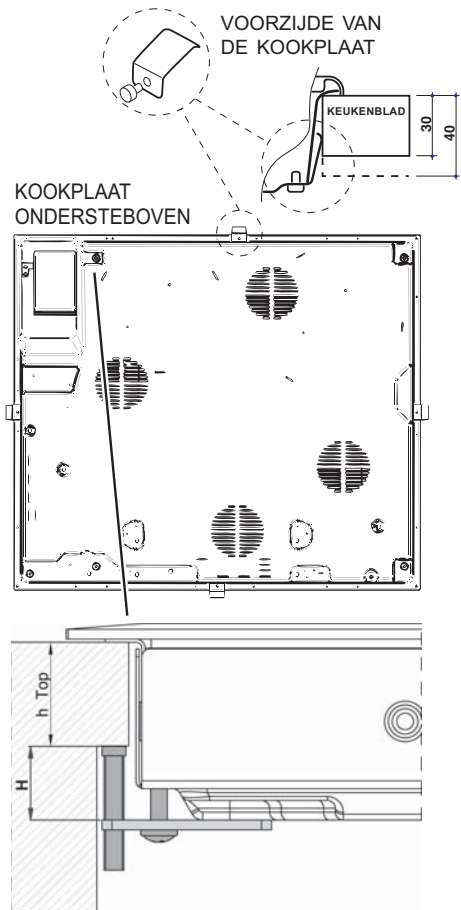
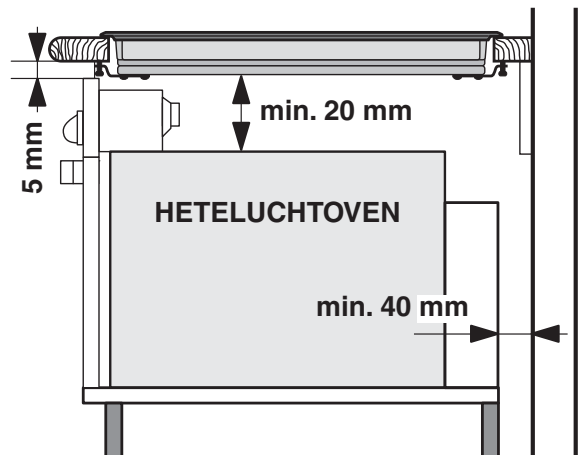
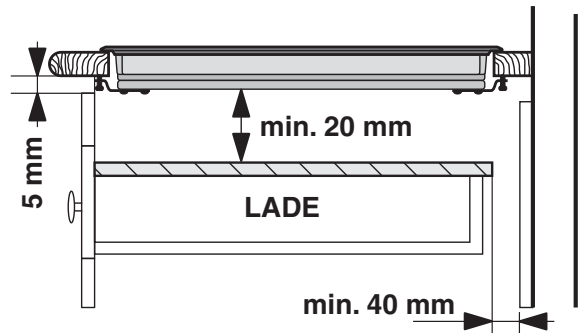


Ventilatie

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 centreringsklemmen 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 centreringsklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

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


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

Elektrische aansluiting

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

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

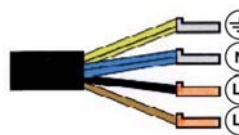
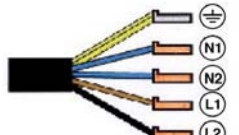
Andere soorten aansluitingen

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 meerpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.

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

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

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

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

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

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

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

! 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

NL

! 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 **-** 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.


Blokking 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 deblokken.

“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:

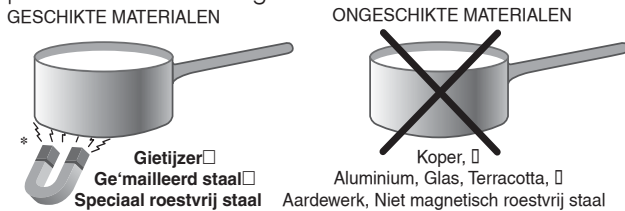
- Druk tegelijkertijd 6 seconden lang op de toetsen **+** en **-**. Zodra de 6 seconden zijn verstreken zullen de controlelampjes ON/OFF en BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL een seconde lang knipperen.

- 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.

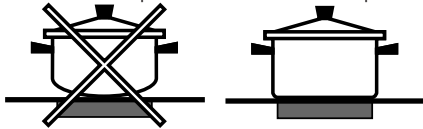
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! 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 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.

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).








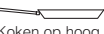

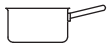

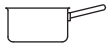

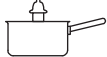





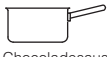

! Zodra hij geactiveerd is, is het ook mogelijk de FLEXI ZONE te programmeren met dezelfde modus die is beschreven voor de enkele platen.

! 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.

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.

Praktische kooktips

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

Vorzorgsmaatregelen 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.

 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 inbouwplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.

! Het is niet aan te raden de inductiekookplaat 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 ingepland 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 recycleren van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

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

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

Technische beschrijving van de modellen

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 S
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

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

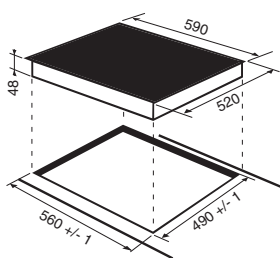
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! 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:

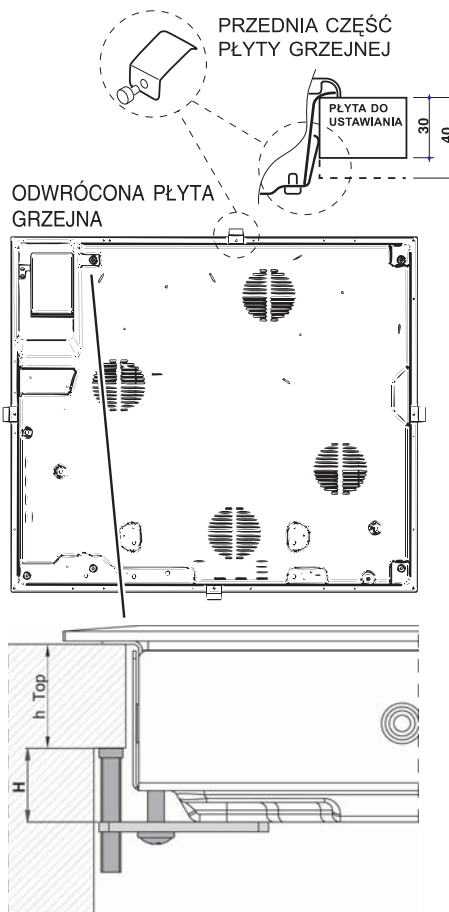
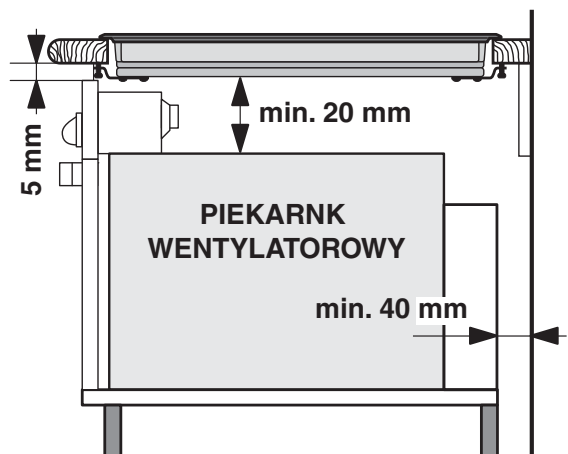
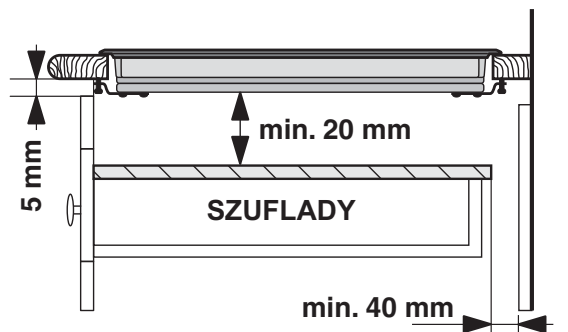


Obieg powietrza

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 wyrzeźić 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.

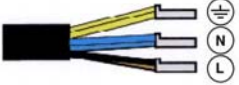
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

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		<p>⏏ : żółty/zielony;</p> <p>N: 2 przewody niebieskie razem</p> <p>L: brązowy razem z czarnym</p>

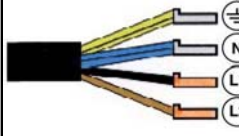
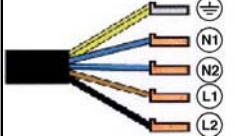
Inne typy połączeń

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		<p>⏏ : żółty/zielony;</p> <p>N: 2 przewody niebieskie razem</p> <p>L1: czarny</p> <p>L2: brązowy</p>
400V - 2+2N ~ 50 Hz		<p>⏏ : żółty/zielony;</p> <p>N1: niebieski</p> <p>N2: niebieski</p> <p>L1: czarny</p> <p>L2: brązowy</p>

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 utracenia 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.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Klej stosowany do uszczelcelek 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.

Hałaśliwość 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.
- **Hałaśliwość 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 **+** umożliwi szybki wybór poziomów mocy i minut regulatora czasowego.


* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

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 tylnia 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

+.

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 czasu 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. Naciskać 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. Poziomą moc 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.

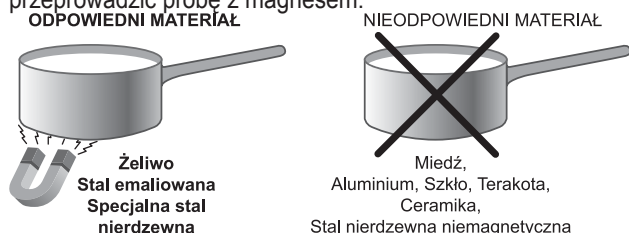
Jeżeli garnek nie znajduje się dokładnie w centrum widocznego obrysu pola grzejnego, urządzenie może wydać bzykający dźwięk. Nie oznacza to, że urządzenie działa niepoprawnie. Należy umieścić garnek w centrum połączonego pola grzejnego EXTENSO TECHNOLOGY

Praktyczne porady dotyczące gotowania

Gotowanie na dużym ogniu	0000	 Gotowanie pod ciśnieniem Garnek ciśnieniowy	 Smażenie
		 Grilowanie	 Gotowanie
Gotowanie na dużym ogniu	0001	 Naleśniki	 Gotowanie na dużym ogniu i przysmażanie (Pieczenie, Befszytki, Zrazy, Filety rybne, Smażone jajka)
Gotowanie na średnim ogniu	0002	 Szybkie zagęszczenie (Płynne sosy) Woda gorąca (Makarony, Ryż, Warzywa) Mleko	
	0003	 Wolne zagęszczenie (Sosy gęste)	
	0004	 Gotowanie na wodzie	 Gotowanie pod ciśnieniem po gwizdku
Gotowanie na wolnym ogniu	0005	 Gotowanie na wolnym ogniu (mięso duszone)	 Podgrzewanie potraw
Gotowanie na bardzo wolnym ogniu	0006	 Czekolada rozpuszczona	 Utrzymywanie potraw w temperaturze

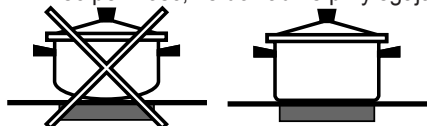
Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

! 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,
- zalanie strefy panelu sterowania,
- długi nacisk na jakiś przycisk, mogą spowodować włączenie się sygnału dźwiękowego. Aby przerwać sygnał dźwiękowy, należy usunąć przyczynę nieprawidłowości działania. Jeśli przyczyna anomalii nie zostanie usunięta, sygnał dźwiękowy pozostanie włączony a płyta wyłączy się.

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

! Sprawdzaj, 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 dotykaj 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 szczątkowe 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 i 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 przekaźnika 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 optymalizowania 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

PL

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 powstać 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 odtłuszczenia 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

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 koniecznie 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 S
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

Монтаж

RS

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

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

Расположение

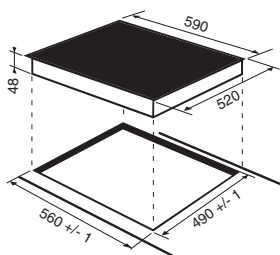
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

Встроенный монтаж

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

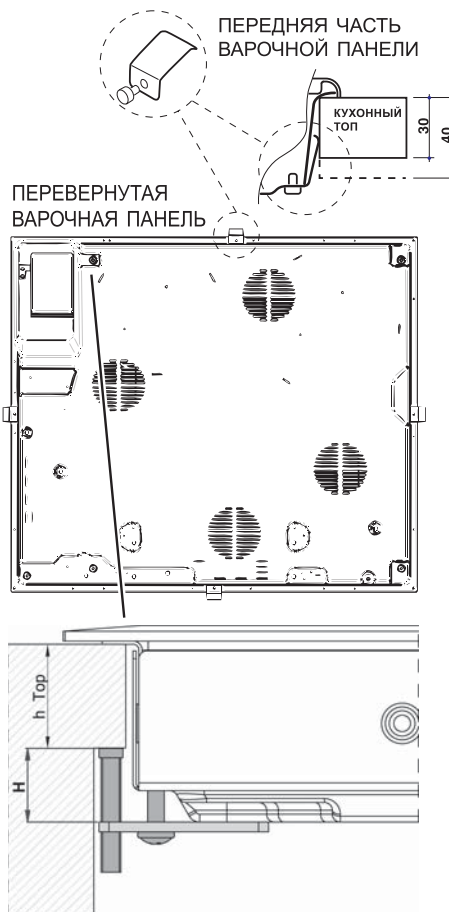
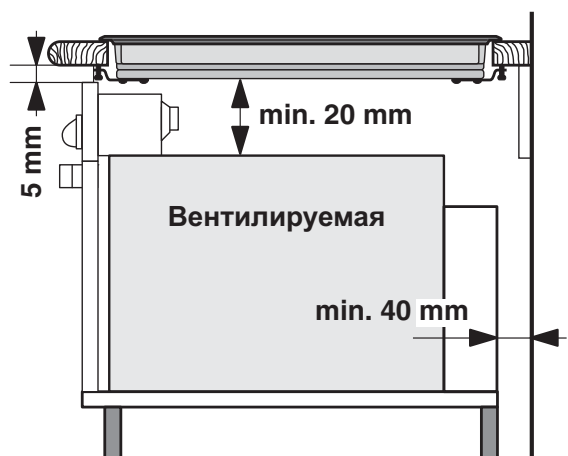
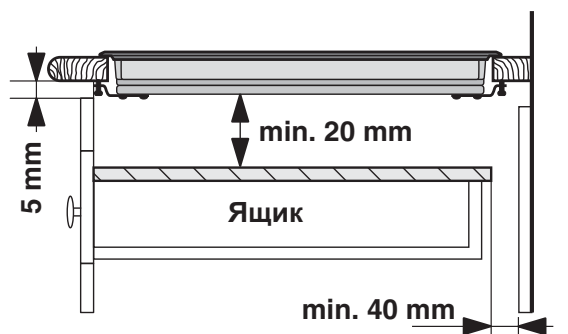
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: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



Вентиляция

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

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки;
- 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 электрическими частями.

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

Электрическое подключение

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

Монофазное соединение

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

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

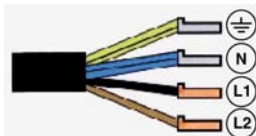
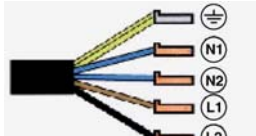
Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

- 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 схемам:

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

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

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

! 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.

Включение и эксплуатация

RS

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

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

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 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

* Имеется только в некоторых моделях.


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


двоинной 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 $+$.

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 выидет 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 внимание 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".

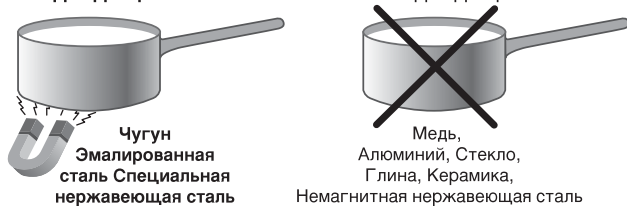
Для отмены этого режима выполните операции в описанном выше порядке. На дисплее появится надпись DE и OF, и варочная панель выключится. При последующем включении варочная панель включается в рабочем режиме.

Практические советы по эксплуатации изделия

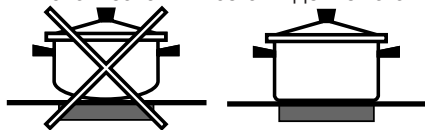
! Используйте посуду из материала, подходящего для индукционного нагрева (ферромагнитный материал). Рекомендуется использовать посуду из: чугуна, эмалированной стали или специальной стали для индукционного нагрева. Для проверки пригодности посуды достаточно использовать магнит.

Кроме того для больше эффективности варочной панели следует:

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



- 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 touch на одной из двух конфорок FlexiZONE можно визуализировать и другую.


Для отключения варочной зоны FlexiZONE нажмите кнопку 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

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 EXTENSO TECHNOLOGY.

Практические советы по приготовлению блюд

Приготовление на большом огне	8	 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)
	6	 Быстрое загустение (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока	
Приготовление на умеренном огне	5	 Постепенное загустение (густые соусы)	
	5	 Приготовление на пару	 Продолжение приготовления в скороварке после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	4	 Приготовление на малом огне (ragu)	 Разогревание готовых блюд
	3	 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 (вибрации). Зазор, необходимый для вентиляции электронных компонентов в этих случаях будет недостаточным.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Не используйте варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегайте касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочной панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (см. *Включение и эксплуатация*).
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не

могли случайно задеть их.

- Не тяните за сетевую 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 корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

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 спреи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнений используйте специальный скребок. Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочной панели мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пищи в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные

остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Структура из нержавеющей стали (только в моделях с рамкой)

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

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

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:

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

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

Техническое описание моделей

04/2012 - 195101096.00
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

V = 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	KIO 632 CC S
Варочные зоны	Мощность (Вт)
Задняя левая	I 1400
Задняя правая	I 2200 – V 3000* - 1600 если Передняя Правая*
Передняя левая	I 1400
Передняя правая	I 1400 – V 2000* – 600 если Задняя Правая*
Общая мощность	6400

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	KIO 632 CC S
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240/400 3N~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями - 2002/96/CEE с последующими изменениями -1275/2008 Stand-by/ Off mode
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1