KRA 640 X S
KRA 640 B S
KRA 640 C (PL) S
KRA 631 T C S
KRC 640 X
KRC 631 T X
KRC 640 B
KRC 641 D X
KRC 641 D B
KRC 741 D Z
KRC 631 T B

PL **Polski**

Instrukcja obsługi
PŁYTA GRZEJNA
Spis treści

Instrukcja obsługi,1
UWAGA,2
Opis urządzenia-Panel sterowania,5
Instalacja,8
Uruchomienie i użytkowanie12
Zalecenia i środki ostrożności,16
Konserwacja i utrzymanie,17
Opis Techniczny,18

RS Ðóññęčé

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Монтаж ,2
Описание изделия-Панель управления,5
Монтаж,19
Варочная панель,23
Предосторожности и рекомендации,27
Техническое обслуживание и уход,28

UA Українська

Інструкції з експлуатації
КУХНЯ
Зміст

Інструкції з експлуатації,1
УВАГА,2
Опис установки-Панель управління,5
Встановлення,30
Включення і використання,34
Запобіжні засоби і поради,38
Догляд і технічне обслуговування,39
Технічний опис моделей, 40

HU Magyar

Használati útmutató
tűzhely és a sütő
Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1
FIGYELEM,2
A készülék leírása- Kezelőpanel,5
Üzembe helyezés,41
Bekapcsolás és használat,45
Óvintézkedések és tanácsok,49
Karbantartás és ápolás,50
A modellek mûszaki leírása,51

KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы 1
Құрылғы сипаттамасы, Басқару тақтасы 3
Орнату, 50
Қосу және пайдалану, 54
Сақтандырулар мен кеңестер 58
Күтім және техникалық қызмет көрсету 59

NL **Nederland**

Gebruiksaanwijzing
KOOKPLAAT
Inhoud

Gebruiksaanwijzing,1
PAS OP,2
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel,5
Installatie, 63
Starten en gebruik, 67
Voorzorgsmaatregelen en advies,71
Onderhoud en verzorging,72
Technische beschrijving van de modellen,72

PL Polski
UWAGA !

- 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 zbliżały 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.

RS Русский
ВНИМАНИЕ !

- 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: Еслстеклокерамическая 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 влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

UA Українська

УВАГА!

- УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.
- Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
- Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.
- УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.
- НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.
- УВАГА! Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.
- УВАГА! Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.
- Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

HU Magyar

FIGYELEM!

- FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhetõ részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.
- Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fûtõelemekhez.
- Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.
- Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértõ, illetve a terméket nem ismerõ személyek csak megfelelõ felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvetõ utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási mûveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- FIGYELEM: A tûzhelyen felügyelet nélkül otthagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
- SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem zárja el a készüléket, és takarja le a lángot például fedõvel vagy tûzálló takaróval.
- FIGYELEM: Tûzveszély: Ne hagyjon tárgyakat a fõzõfelületen.
- FIGYELEM: Amennyiben az üvegkerámia felülete megkarcolódna, az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék tisztításához soha ne használjon gõztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.
- A készülék nem úgy lett tervezve, hogy külsõ kapcsolóautomatával vagy különálló távvezérléssel legyen mûködtetve.

KZ

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.

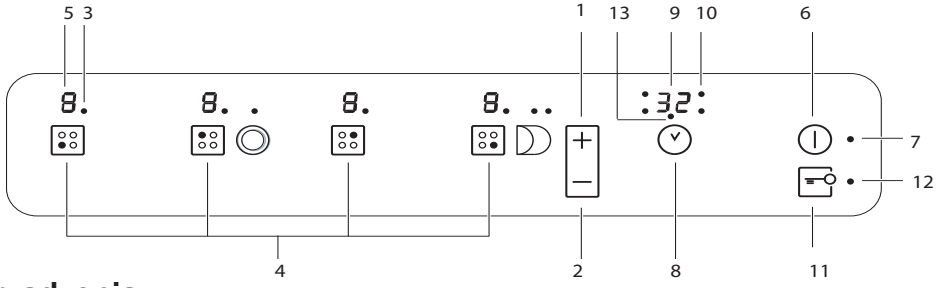
Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

NL Nederland

PAS OP !

- 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.



PL Opis urządzenia
Panel sterowania

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

1 Przycisk ZWIEKSZENIA MOCY do wlaczania plyty i do regulacji mocy (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
2 Przycisk ZMNIEJSZENIA MOCY do regulacji mocy i do wylaczania plyty (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
3 Kontrolka WYBRANEGO POLA GRZEJNEGO wskazuje, ze dane pole grzejne zostalo wybrane, a wiec mozliwe sa rózne regulacje
4 Przycisk WYBORU POLA GRZEJNEGO do wybrania zadanego pola grzejnego.
5 Wskaźnik MOCY: wizualnie sygnalizuje osiągnięty poziom ciepła.
6 Przycisk ON/OFF do wlaczania i wylaczania urzadzenia.
7 Kontrolka ON/OFF: sygnalizuje, czy urzadzenie jest wlaczone, czy wylaczone.
8 Przycisk REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA* do regulacji programowania czasu trwania gotowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
9 Wyswietlacz REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA*: wyswietla dane dotyczace programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
10 Kontrolki ZAPROGRAMOWANEGO POLA GRZEJNEGO*: wskazuja pola grzejne przy rozpoczynaniu programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
11 Przycisk BLOKADY STEROWANIA do zapobiegania przypadkowym zmianom parametrów przy regulacji plyty grzejnej (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
12 Kontrolka BLOKADY STEROWANIA : sygnalizuje zablokowanie sterowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
13 Kontrolka MINUTNIKA* wskazuje, ze minutnik jest wlaczony

! 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.

RS Описание изделия
Панель управления

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

1 Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для включения варочнои зоны и регуляции мощности нагрева (*см. Включение и эксплуатация*).
2 Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для регуляции мощности и выключения варочнои зоны (*см. Включение и эксплуатация*).
3 Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настроики ее функции.
4 Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для выбора нужнои варочнои зоны.
5 Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
6 Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
7 Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
8 Кнопка **ТАИМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ*** служит для настроики продолжительности приготовления (*см. Включение и эксплуатация*).
9 Дисплеи **ТАИМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ***: показывает различные настроики программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
10 Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ***: показывают варочные зоны после запуска программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
11 Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ** служит для защиты управлении варочнои панели от случаиных измнении (*см. Включение и эксплуатация*).
12 Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (*см. Включение и эксплуатация*).
13 Индикатор **ТАИМЕР*** показывает, что таимер включен

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

* Имеется только в некоторых моделях.

UA Опис плити
Панель управління

1 Кнопка **ЗБІЛЬШЕННЯ ПОТУЖНОСТІ** використовується для вмикання варильної поверхні й регулювання її потужності (див. *Підключення й використання*).
2 Кнопка **ЗМЕНШЕННЯ ПОТУЖНОСТІ** використовується для регулювання потужності й вимикання варильної поверхні (див.*Підключення й використання*).
3 Кнопка **ВИБОРУ ЗОНИ ГОТУВАННЯ** показує окрему зону готування, що була вибрана, й тому з нею можливі різні регулювання.
4 Кнопка **ВИБОРУ ЗОНИ ГОТУВАННЯ** використовується для вибору потрібної зони готування.
5 Індикатор **ПОТУЖНОСТІ** забезпечує візуальне відображення поточного рівня нагрівання.
6 Кнопка **ВКЛ./ВИКЛ.** використовується для вмикання й вимикання приладу.
7 Індикатор **ВКЛ./ВИКЛ.** показує, чи прилад включений, чи ні.
8 Кнопка **ТАЙМЕРА ПРОГРАМИ*** регулює час програми готування (див. *Підключення й використання*).
9 **ТАЙМЕР ПРОГРАМИ*** показує, яка програма була вибрана (див. *Підключення й використання*).
10 Індикатор **ЗАПРОГРАМОВАНОЇ ЗОНИ ГОТУВАННЯ*** показує, яка зона готування використовується при виконанні програми (див. *Підключення й використання*).
11 Кнопка **БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ** запобігає випадковим змінам в настройках варильної поверхні (див. *Підключення й використання*).
12 Індикатор **БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ** показує, що панель управління була заблокована (див. *Підключення й використання*).
13 Індикатор **ТАЙМЕРА*** показує, що був включений таймер.

! Цей продукт відповідає вимогам останньої Європейської Директиви по зниженню споживання енергії в режимі очікування.
Якщо протягом 2 хвилин не виконується жодної операції, то після вимикання індикатора залишкового тепла й зупинки вентилятора (якщо є) прилад автоматично вимикається в “режим викл”.
Прилад поновлює роботу після натискання кнопки ВКЛ./ВИКЛ.

***** Використовується лише в деяких моделях.

HU A készülék leírása
Kezelőpanel

1 **IDONÖVELÉS** gomb: Az idozítés idejének növelésére szolgál (lásd Bekapcsolás és használat).
2 **IDOCSÖKKENTÉS** gomb: Az idozítés idejének csökkentésére szolgál (lásd Bekapcsolás és használat).
3 **KIVÁLASZTOTT FOZOFELÜLET** gomb: A vonatkozó fozofelület kiválasztásának jelzésére szolgál, mutatva ezáltal, hogy azt be lehet állítani.
4 **FOZOFELÜLET-VÁLASZTÓ** gomb: A kívánt fozofelület kiválasztására szolgál.
5 **TELJESÍTMÉNY-kijelzo**: Az elért ho mértékének látható megjelenítésére szolgál.
6 **BE/KI** gomb: A készülék be-, illetve kikapcsolására szolgál.
7 **BE/KI** lámpa: A készülék be-, illetve kikapcsolt állapotának jelzésére szolgál.
8 **PROGRAMIDOZÍTÉS** gomb*: A sütés idejének beállítására szolgál (lásd Bekapcsolás és használat).
9 **PROGRAMIDOZÍTÉS** kijelzo*: A vonatkozó programozási opciók megjelenítésére szolgál (lásd Bekapcsolás és használat).
10 **PROGRAMOZOTT FOZOFELÜLET** lámpák*: A fozofelületek megjelenítésére szolgál a programozás elindításakor (lásd Bekapcsolás és használat).
11 **GYEREKZÁR** gomb: A fozolap véletlen elállításának megakadályozására szolgál (lásd Bekapcsolás és használat).
12 **GYEREKZÁR** lámpa: A gyerekzár bekapcsolt állapotának jelzésére szolgál (lásd Bekapcsolás és használat).
13 **PERCSZÁMLÁLÓ** lámpa*: A percszámláló bekapcsolt állapotának jelzésére szolgál.

! Ez a termék megfelel a készenléti üzemmódban való energiafogyasztás korlátozásáról szóló új uniós irányelvnek.
A maradékhõjelzõ lámpák és a ventilátor (ha van) kikapcsolását követõen, amennyiben 20 másodpercig semmilyen mûveletet nem hajt végre, a készülék automatikusan “kikapcsolás” üzemmódba kapcsol.
A készülék a BE/KI gomb megnyomásával kapcsolható vissza a használati üzemmódba.

* Csak néhány modellnél

KZ Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

1 **ҚУАТТЫ АРТТЫРУ** түймесі конфорканы қосады және қуатты басқарады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

2 **ҚУАТТЫ АЗАЙТУ** конфорканы өшіреді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

3 **ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ** түймесі таңдалған белгілі бір пісіру аймағын көрсетеді және сондықтан әртүрлі реттеу мүмкін.

4 **ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ** аймағын таңдау үшін пайдаланылады.

5 **ҚУАТ**

6 **ҚОСУ/ӨШІРУ** түймесі құрылғыны қосады және өшіреді.

7 **ҚОСУ/ӨШІРУ** индикатор шамы құрылғы қосылғанын немесе өшірілгенін көрсетеді.

8 **БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ*** түймесі пісіру бағдарламаларының уақыттарын басқарады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

9 **БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ*** дисплейі қай бағдарлама таңдалғанын көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

10 **БАҒДАРЛАМАЛАНҒАН ПІСІРУ АЙМАҒЫ*** индикатор шамдары пісіру бағдарламасы барысында қай пісіру аймағы қолданыста екенін көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*

11 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ** түймесі плита параметрлеріне байқаусыз өзгеріс енгізуге жол бермейді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*

12 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ** басқару тақтасының құлыпталғанын көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

13 **ТАЙМЕР***

! Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Еуропалық директиваның талаптарына сай келеді.
2 минут ішінде ешбір әрекет орындалмаса, қалдық қызу индикатор шамдары өшіп, желдеткіш (бар болса) тоқтағаннан кейін құрылғы автоматты түрде «өшірулі режимге» өтеді.
ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі басылғанда құрылғы жұмыс режиміне оралады.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

NL Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

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

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

! 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 waarschuwingslampjes 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.

Instalacja

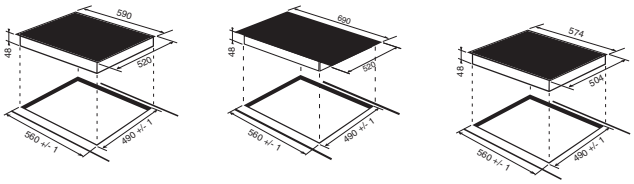
PL

! 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.

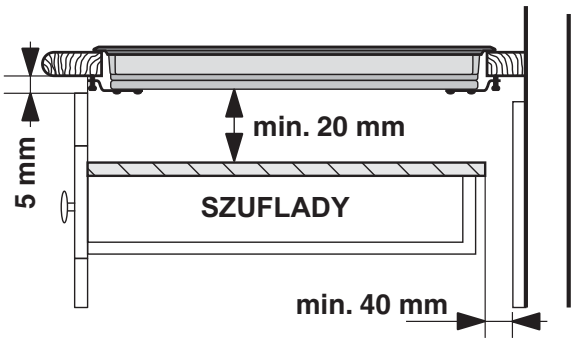
Ustawienie

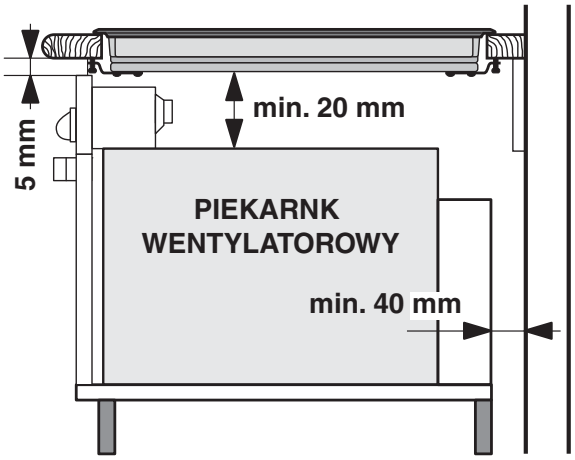
! Elementy opakowania nie sa zabawkami dla dzieci i nalezy je usunac zgodnie z normami dotyczacymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i srodki ostroznosci*).
! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwa instalacja może spowodować szkody w stosunku do osób, zwierząt lub mienia.

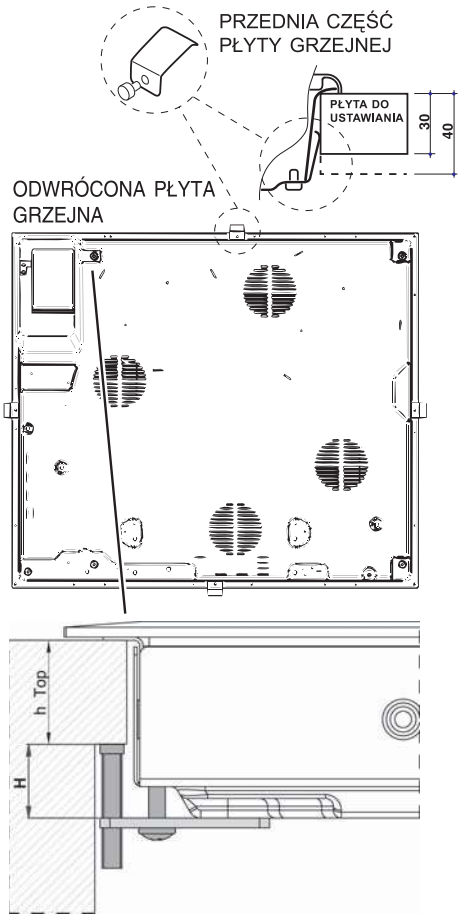
Zabudowa
Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, mebel musi posiadać odpowiednie właściwości:
- blat musi być wykonany z materiału odpornego na ciepło, na temperaturę około 100°C;
- jeśli płyta grzejna ma być zainstalowana na piecu, musi on posiadać system chłodzenia z wentylacją wymuszoną;
- należy unikać instalowania płyty grzejnej na zmywarce: w przypadku takiej konieczności, umieścić pomiędzy dwoma urządzeniami szczelny element oddzielający;
- w zaleznosci od plyty grzejnej, jaka ma byc zainstalowana (*patrz rysunki*), wewnetrzna czesc mebla powinna miec nastepujace wymiary:



Obieg powietrza
Aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół urządzenia, płyta grzejna powinna być umieszczona:
- w odległości co najmniej 40 mm od tylnej ściany lub;
- w taki sposób, aby zachować odległość minimum 20 mm pomiędzy przestrzenią do zabudowy a znajdującym się pod nią meblem.
- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte







przynajmniej na 600 mm od krawędzi płyty roboczej.

Mocowanie

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

Długość śruby regulacyjnej uchwytów mocujących należy ustawić przed ich zamontowaniem, na podstawie grubości blatu:
- grubość 30 mm: śruba 17,5 mm;
- grubość 40 mm: śruba 7,5 mm.

W celu zamocowania urządzenia należy wykonać następujące czynności:
1. Przy pomocy krótkich śrub bez łba przykręcić 4 sprężyny centrujące do otworów umieszczonych w środkowej części każdego boku płyty;
2. umieścić płytę grzejną w meblu, wyśrodkować ją i wywrzeć odpowiedni nacisk na cały jej obwód, tak aby płyta dobrze przylegała do blatu.
3. w przypadku płyt z profilami bocznymi: po zainstalowaniu płyty grzejnej w meblu umieścić 4 uchwyty mocujące (każdy ze sworzniem) na dolnym obwodzie płyty grzejnej i przykręcić je długimi śrubami z łbem w taki sposób, aby szkło przylegało do blatu.

! Śruby sprężyn centrujących muszą pozostać dostępne.

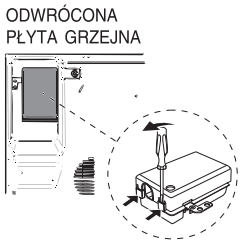
! Zgodnie z normami bezpieczeństwa, po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego elementami elektrycznymi.

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

Podłączenie do sieci elektrycznej

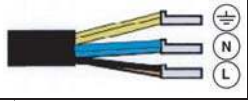
! Podłączenie do sieci elektrycznej płyty grzejnej oraz ewentualnego pieca do zabudowy powinno być wykonane oddzielnie, zarówno ze względów bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia czynności związanych z wyjmowaniem pieca.

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



Podłączenie jednofazowe

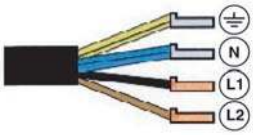
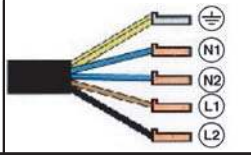
Płyta jest wyposażona w kabel zasilający przygotowany do podłączenia jednofazowego. Należy połączyć przewody zgodnie z tabelą i z rysunkami umieszczonymi poniżej:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏚: żółty/zielony; **N**: 2 przewody niebieskie razem **L**: brązowy razem z czarnym

Inne typy podłączeń

Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:
Typowe napięcie i częstotliwość sieci
- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 230-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50/60 Hz

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

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⏚: żółty/zielony; **N**: 2 przewody niebieskie razem **L1**: czarny **L2**: brązowy
400V - 2+2N ~ 50/60 Hz		⏚: żółty/zielony; **N1**: niebieski **N2**: niebieski **L1**: czarny **L2**: brązowy

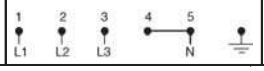
Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:
Typowe napięcie i częstotliwość sieci
- 400V 3 - N ~ 50/60 Hz

należy wykonać następujące czynności:

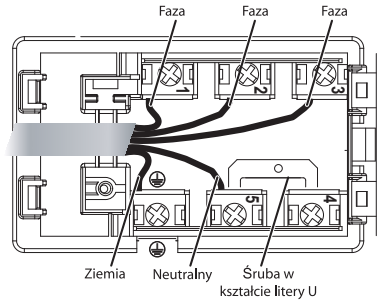
! Ewentualny kabel znajdujący się w wyposażeniu urządzenia nie nadaje się do tego typu instalacji.

1. Nalezy zastosowac kabel zasilajacy typu H05RR-F lub o wyzszych wlasciwosciach, posiadajacy odpowiednie wymiary (przekrój kabla: 25 mm).
2. Przy pomocy srubokretu podwazyc zatrzaski pokrywy skrzynki zaciskowej i otworzyc ja (*patrz rysunek Skrzynka zaciskowa*).
3. Odkręcić śrubę zacisku kabla oraz śruby zacisków odpowiadających danemu typowi podłączenia i zainstalować śruby łączące w kształcie U zgodnie z

tabelą i z rysunkami znajdującymi się poniżej:
4. Ułożyć przewody zgodnie z tabelą i z rysunkami znajdującymi się poniżej i wykonać podłączenie całkowicie dokręcając wszystkie śruby zacisków.

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Połączenia elektryczne	Skrzynka zaciskowa
400V 3-N ~ 50/60 Hz		Trójfazowa 400

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



Trójfazowa 400

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 obowiazujacymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymac maksymalne obciazenie mocy urzadzenia wskazane na tabliczce znamionowej plyty;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

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

! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.

! Kabel elektryczny musi byc okresowo sprawdzany i wymieniany wylacznie przez autoryzowany personel techniczny.

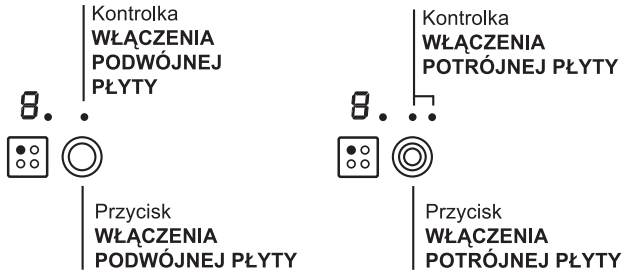
! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

! Nie usuwać ani zamieniać przewodu zasilającego z jakiego kolwiek powodu. Usunięcie lub wymiana będzie powodem utracenia gwarancji i znaku CE. INDESIT zwolniony jest z jakiejkolwiek 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.

Rozszerzalne pola grzejne

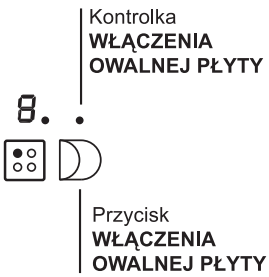
Niektóre modele posiadają rozszerzalne pola grzejne. Mogą one mieć różny kształt (okrągły lub owalny) i różną rozszerzalność (płyta podwójna lub potrójna). Przedstawione są tu ich komendy sterowania, dostępne tylko w modelach wyposażonych w te opcje.

Płyta rozszerzalna okrągła



- Przycisk **WLACZENIA PODWÓJNEJ PLYTY** do aktywacji podwójnej plyty (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Kontrolka **W£¥CZENIA PODWÓJNEJ P£YTY**: sygnalizuje włączenie podwójnej płyty.
- Przycisk **WLACZENIA POTRÓJNEJ PLYTY** do aktywacji potrójnej plyty (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Kontrolka **W£¥CZENIA POTRÓJNEJ P£YTY**: sygnalizuje włączenie potrójnej płyty.

Płyta rozszerzalna owalna



- Przycisk **WLACZENIA OWALNEJ PLYTY** do aktywacji owalnej plyty (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Kontrolka **WLACZENIA OWALNEJ PLYTY**: sygnalizuje wlaczenie owalnej plyty.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

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

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

! Dluzsze nacisniecie przycisków **−** i **+** umozliwia szybki wybór poziomów mocy i minut regulatora czasowego.

Włączanie płyty grzejnej

Płytę grzejną włącza się trzymając wciśnięty przycisk ⏻ przez około sekundę.

Włączanie pól grzejnych

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

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

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.

Funkcja power

Aby przyspieszyc czas nagrzewania pól grzejnych, mozna wlaczyc funkcje power. Wlaczyc zadane pole grzejne i ustawic jego moc zgodnie z opisem zawartym w poprzednim rozdziale. Nacisnac i przytrzymac wcisniety przez co najmniej 2 sekundy przycisk wyboru pola grzejnego . Na wyswietlaczu, na wskazniku mocy, przez caly czas konieczny dla osiagniecia zadanego poziomu mocy wyswietla sie naprzemiennie litera „**P**” oraz wczesniej ustawiony poziom mocy. Po osiagnieciu zadanego poziomu mocy na wyswietlaczu bedzie wskazany ustawiony poziom mocy. Aby wylaczyc te funkcje, nalezy nacisnac i przytrzymac wcisniety przez co najmniej 2 sekundy przycisk wyboru pola grzejnego , dla którego funkcja jest wlaczona, lub wybrac inny poziom mocy za pomoca przycisków **−** i **+**.

Elementy grzejne

Na plycie grzejnej, w zaleznosci od modelu, moga byc zainstalowane dwa typy elementów grzejnych: halogenowe i promiennikowe.
Elementy halogenowe przekazują ciepło poprzez promieniowanie zawartej w nich żarówki halogenowej. Charakteryzują się własnościami, które przypominają typowe własności gazu: szybką reakcją na sterowanie i wyświetlaniem mocy chwilowej.
Elementy promiennikowe sa zbudowane z duzej liczby zwojów, które zapewniaja równomierne rozlozenie ciepla na dno naczynia, dzieki czemu uzyskuje sie doskonale wyniki gotowania na wolnym ogniu: jest to idealne rozwiazanie w przypadku takich potraw jak na przyklad duszone miesa, sosy lub dania do podgrzania.

Programowanie czasu trwania gotowania

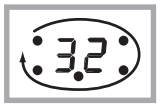
! Można zaprogramować równocześnie wszystkie pola grzejne na czas od 1 do 99 minut.

1. Wybrać pole grzejne za pomocą właściwego przycisku wyboru.
2. Wyregulowac poziom mocy pola grzejnego.
3. Nacisnąć przycisk programowania . Miga kontrolka odpowiadajaca wybranemu polu.
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 czasy minutnika i wszystkich zaprogramowanych pól, poczynając od przedniego lewego.



Zmiana zaprogramowanych ustawień

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

Aby usunac zaprogramowane ustawienia, nalezy wykonac wyzej opisane czynnosci. W punkcie 2 nacisnac przycisk −: Czas stopniowo sie zmniejsza az do wylaczenia 0. Zaprogramowane ustawienia zostaja wyzerowane i wyswietlacz 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 urządzenie wyłącza się. 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 ustawic tryb demonstracyjny, w którym panel sterowania dziala w normalny sposób (w tym komendy zwiazane z programowaniem), ale elementy grzejne nie wlaczaja sie. Aby aktywowac tryb „demo”, plyta musi byc wlaczona, a wszystkie pola grzejne musza byc wylaczone:

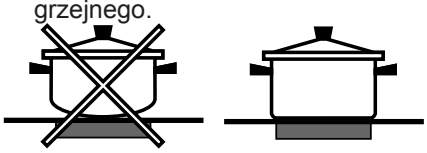
- Nacisnąć i przytrzymać równocześnie naciśnięte przez 6 sekund przyciski + i −. Po upływie 6 sekund kontrolka ON/OFF i kontrolka BLOKADY STEROWANIA pulsują przez jedną sekundę. Zwolnić przyciski + i − i nacisnąć przycisk ;
- na wyświetlaczu pojawi się napis DE i MO, a płyta wyłączy się;
- po kolejnym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

Aby wyjsc z tego trybu, nalezy wykonac wyzej opisane czynnosci. Na wyswietlaczu pojawi sie napis DE i MO, a plyta wylaczy sie. Po kolejnym wlaczeniu plyta bedzie dzialac normalnie.

Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

Aby uzyskać jak najlepsze wyniki użytkowania płyty grzejnej:

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



- Stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego przykrycia pola grzejnego, tak aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;



- Upewnić się czy dno garnka jest zawsze dokładnie osuszone i czyste, aby zagwarantować dokładne przyleganie i długotrwałość użytkowania zarówno pól grzejnych, jak i garnków.
- Unikać stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegać;

Urządzenia zabezpieczające

Wskaźniki ciepła szczątkowego

Każde pole grzejne posiada wskaźnik ciepła szczątkowego. Wskaźnik ten sygnalizuje, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę. Jeśli na wyświetlaczu mocy jest wyświetlony symbol H , pole grzejne jest jeszcze ciepłe. Można na przykład pozostawić na nim danie, aby nie wystygło, albo roztopić masło lub czekoladę. Kiedy temperatura pola grzejnego spadnie, na wyświetlaczu mocy pojawi się symbol h. Wyświetlacz wyłączy się, kiedy pole grzejne będzie dostatecznie zimne.

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

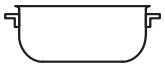
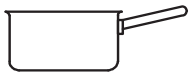
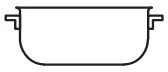
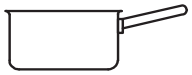
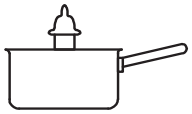
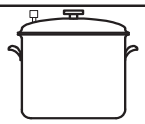
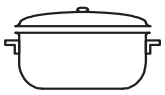
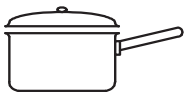
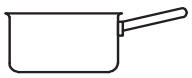
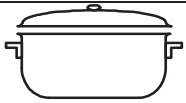
Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza pola grzejne, kiedy zostanie osiągnięty graniczny czas ich użytkowania na danym poziomie mocy. W przypadku zadziałania wyłącznika bezpieczeństwa wyświetlacz wskazuje „**0**”.
Przyklad: prawe tylne pole grzejne jest ustawione na 5, natomiast lewe przednie pole grzejne na 2. Prawe tylne pole wylaczy sie po 5 godzinach dzialania, 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

Sygnał dźwiękowy

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

Praktyczne porady dotyczące gotowania

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

Zalecenia i środki ostrożności

PL

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

CE Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:

-2006/95/EWG z 12/12/06 (Niskie napiecie) 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

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

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu, ponieważ wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykac urzadzenia stojac przy nim boso lub majac mokre albo wilgotne rece badz 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.
- Plyta szklano-ceramiczna jest odporna na uderzenia, moze jednak ulec uszkodzeniu (lub ewentualnie peknieciu), jesli zostanie uderzona ostrym przedmiotem, np. jakims narzedziem. W takim przypadku nalezy natychmiast odlaczyc urzadzenie od zasilania elektrycznego i wezwac Serwis Techniczny.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzanymi elementami płyty grzejnej.
- Nie nalezy zapominac, ze temperatura pól grzejnych pozostaje wysoka przez co najmniej trzydziesci minut po ich wylaczeniu. Cieplo szczatkowe jest równiez sygnalizowane przez odpowiedni wskaznik (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Utrzymywać w odpowiedniej odległości od płyty grzejnej każdy przedmiot, który może się stopić, np. przedmioty plastikowe, aluminiowe lub produkty z dużą zawartością cukru. Szczególnie uważać na wszelkie opakowania i taśmy plastikowe lub aluminiowe: ich pozostawienie na jeszcze gorących lub ciepłych powierzchniach może spowodować poważne uszkodzenie płyty.
- Należy się upewniać, czy uchwyty garnków są zawsze zwrócone w kierunku wewnętrznej części płyty grzejnej, aby uniknąć ich przypadkowego potrącenia.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel - należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Nie jest przewidziane, aby urządzenie było używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, jak również przez osoby, które nie zostały zapoznane ze wstępnymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia.
- Jeśli są, nie patrzeć długo na gorące pole alogenowe.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się 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 reutylizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów.
  W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

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

! Do czyszczenia urzadzenia nigdy nie nalezy uzywac oczyszczaczy parowych lub wysokocisnieniowych.

- 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 ramka)

Na stali nierdzewnej moga powstac plamy w przypadku pozostawienia na jej powierzchni przez dluzszy czas bardzo twardej wody lub w przypadku stosowania srodków czystosci zawierajacych fosfor.
Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć płytę po umyciu. W przypadku rozlania wody, należy ją jak najszybciej dokładnie wytrzeć.

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

Demontaż płyty

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

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

Opis techniczny modeli

PL

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

Płyty grzejne	**KRA 640 X S KRA 640 B S KRA 640 C (PL) S KRC 640 B KRC 640 X**		**KRC 641 D X KRC 641 D B KRC 741 D Z**	
Pola grzejne	**Moc (w W)**	**Srednica (w mm)**	**Moc (w W)**	**Srednica (w mm)**
Tylne lewe	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Tylne prawe	H 1400	160	H 1400	160
Przednie lewe	H 1200	145	H 1200	145
Przednie prawe	H 1800	180	H 1800	180
Moc całkowita	6700		6600	

Płyty grzejne	**KRA 631 T C S KRC 631 T X KRC 631 T B**	
Pola grzejne	**Moc (w W)**	**Srednica (w mm)**
Tylne prawe	H 1400	160
Œrodkowe lewe	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Przednie prawe	H 1800	180
Moc całkowita	5900	

Legenda:
H = hilight pojedyncze
HO = hilight owalne
HD = hilight podwójne
HT = hilight potrójne
A = halogenowe pojedyncze
AD = halogenowe podwójne

Монтаж

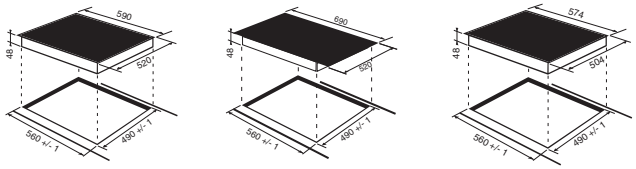
! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.
! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

! Не разрешаите 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.

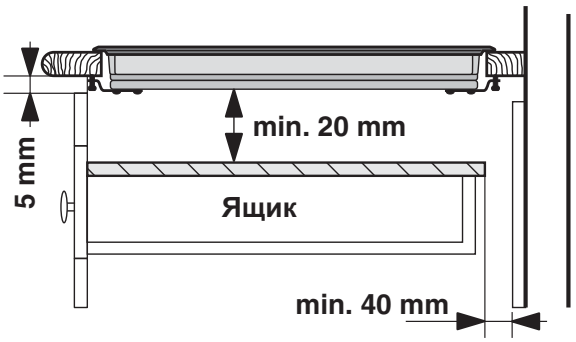
Встроенный монтаж
Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

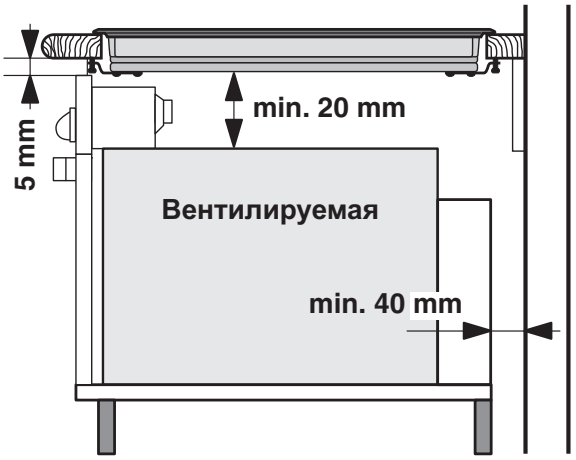
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: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

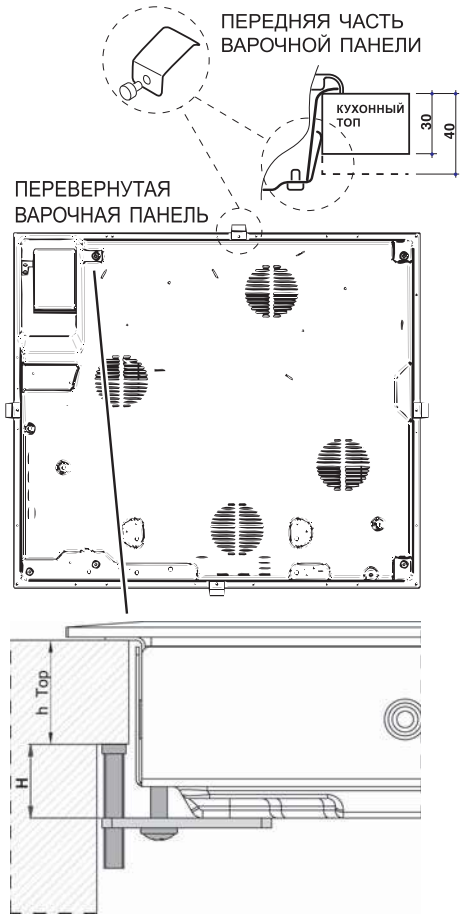


Вентиляция
Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание
перегрева прилегающих поверхностеи варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки;







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

Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровнои поверхности.
Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочнои панели.

Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:
- толщина 30 мм: длина винта 17,5 мм;
- толщина 40 мм: длина винта 7,5 мм;

Порядок крепления изделия:
1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочнои панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняите и слегка нажмите в центр вплодь до идеального прилегания варочнои панели к поверхности кухонного топа.
3. для варочных панелеи с боковыми профилями: вставив варочную панели в нишу кухонного модуля, вставьте 4 крепежных крюка (каждыи со своим штифтом) по нижнему периметру варочнои 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 кухонныи 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 варочнои панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Клеммная колодка

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



Монофазное соединение

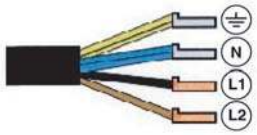
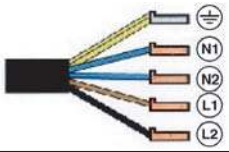
Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание. Подсоедините провода в соответствии с таблицеи и приведенным ниже схемам:

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

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует однои из следующих характеристик:
Типовое напряжение и частота сети
- 400В - 2+N ~ 50/60 Гц
- 220-240В 3 ~ 50/60 Гц
- 230-240В 3 ~ 50/60 Hz
- 400В - 2+2N ~ 50/60 Гц

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

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

Если электропроводка соответствует однои из следующих характеристик:
Типовое напряжение и частота сети
- 400В 3 - N ~ 50/60 Гц

выполните следующее:

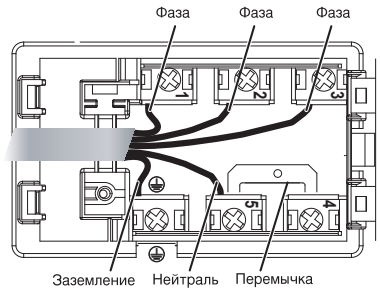
! Возможныи прилагающиися сетевои кабель нельзя использовать для такого типа монтажа.

1. Используите надлежащии сетевои кабель типа H05RR-F или с большим значением, надлежащего размера (сечение кабеля: 25 мм).

2. При помощи отвертки поднимите язычки крышки клеммнои колодки и откроите ее (*см. изображение клеммнои колодки).*
3. Отвинтите прижимнои винт провода и винты зажимов, соответствующих типу необходимого соединения, затем установите соединительные перемычки согласно таблице и приведенным ниже схемам.
4. Расположите проводники согласно таблице и приведенным ниже схемам и подсоедините их, до упора закрутив все винты зажимов.

Типовое напряжение и частота сети	Электропитание	Зажимная коробка
400В 3-N ~ 50/60 Гц	1 L1, 2 L2, 3 L3, 4–5 N, ⏚	Трехфазный 400

5. Зафиксируите сетевои кабель в специальном кабельном сальнике и закроите крышку.



Трехфазное 400

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои 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 расчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортнои табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

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

! Сетевои кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние сетевого кабеля и при необходимости поручаите его замену только уполномоченным техникам.

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

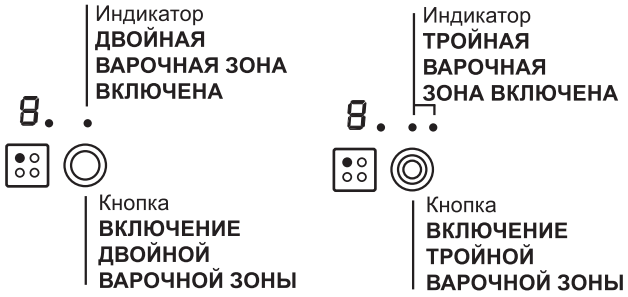
! Категорически запрещается отсоединять и не заменять сетевой кабель. В случае отсоединения или замены сетевого кабеля гарантия на изделие аннулируется, равно как и маркировка EC. Компания INDESIT снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи или ущерб, вызванный отсоединением или заменой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

RS

Расширяющиеся варочные зоны

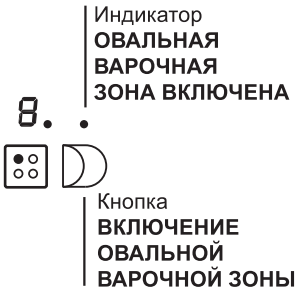
В некоторых моделях имеются расширяющиеся варочные зоны. Они могут быть разнои формы (круглои или овальнои) и различного радиуса расширения (двоиная или троиная варочная зона). Ниже приводится описание соответствующих управлении, имеющихся только в моделях, оснащенных этими функциями.

Круглая расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОИНОИ ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для включения двоинои конфорки (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ДВОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что двоиная варочная зона включена.
- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ТРОИНОИ ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для включения троинои конфорки (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТРОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что троиная варочная зона включена.

Овальная расширяющаяся варочная зона



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

Включение и эксплуатация

! На стеклянноі поверхности варочноі 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 жженои резины, которыи быстро пропадает.

! Через несколко секунд после подсоединения варочноі панели к сети электропитания включается короткии звуковоі сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.

! При длительном нажатии на кнопки − и + происходит быстрая смена уровнеі мощности и минут таимера.

Включение варочной панели

Включите варочную панель, нажав кнопку ⏻ примерно на одну секунду.

Включение варочных зон

Каждая зона варочноі панели включается при помощи кнопки ⊡ и регулятора мощности, состоящего из двоиноі кнопки − и +.

- Для включения одноі из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настроите нужную мощность при помощи кнопок − и +.

Выключение варочных зон

Для отключения варочноі зоны выберите ее при помощи соответствующеі кнопки ⊡ и затем:

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

Функция power

Для ускорения нагрева варочных зон можно использовать функцию power. Включите и настроите мощность нужноі варочноі зоны ⊡, как описано в предыдущем параграфе. Нажмите и держите нажатои не менее 2 секунд кнопку выбора нужноі варочноі зоны ⊡. На дисплее попеременно будет показываться индикатор мощности, буква «**P**» и ранее заданное значение уровня мощности в течение всего времени, необходимого для достижения заданного уровня мощности. По достижении заданного уровня мощности на дисплее опять будет показываться заданныі уровень мощности. Для отмены этои функции нажмите и держите нажатои не менее 2 секунд кнопку выбора варочноі зоны, для которои была включена функция ⊡, или же задаите другои уровень мощности при помощи кнопок − и +.

Нагревательные элементы

В зависимости от модели вашеі варочноі панели она может быть укомплектована нагревательными элементами двух видов: галогенными и спиральными.
Галогенные элементы передают тепло посредством излучения внутреннеі галогеннои лампы.
Такои принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление, мгновенная визуализация мощности.
Спиральныи нагревательныи элемент состоит из нескольких спиральных сопротивлении, обеспечивающих однородное распределение тепла по всему дну посуды для оптимального приготовления любых блюд на медленном огне: рагу, соусы или для разогревания готовых блюд.

Программирование продолжительности приготовления

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

1. Выбрать варочную зону при помощи соответствующеі кнопки выбора.
2. Отрегулируйте уровень мощности варочной зоны.
3. Нажать кнопку программирования ⏲.
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 часовои стрелке будет показано время всех запрограммированных варочных зон, начиная с левои переднеи.

Изменение программирования

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока не будет показано время варочнои зоны, которое требуется изменить.



2. При помощи кнопок − и + задаите новую продожительность.
3. Подтвердите настроику 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 дисплеи выидет из режима программирования.

Таймер

Варочная панель должна быть включена.
Таимер служит для настроики продолжительности приготовления вплоть до 99 минут.

1. Нажмите кнопку программирования до тех

пор, пока не загорится индикатор таимера .
2. Настроите нужную продолжительность

приготовления при помощи кнопок − и +.

3. Подтвердите настроику при помощи кнопки .
Обратныи отсчет таимера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звуковои сигнал (на 1 минуту).

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочнои панели можно заблокировать ее управления во избежание случаиного изменения настроек (дети, в процессе

уборки и т.д.). При помощи кнопки управления блокируются, и индикатор над этои кнопкои загорается.
Для разблокировки управлении (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать

кнопку на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели

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

Режим «demo»

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

- Нажмите и держите одновременно нажатыми

  кнопки + и − в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ замигают на одну

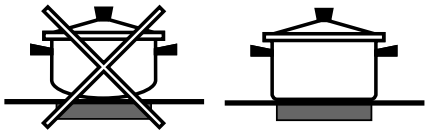
  секунду. Отпустите кнопки + и − и нажмите кнопку ;
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем включении варочная панель включается в режиме “demo”.

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.

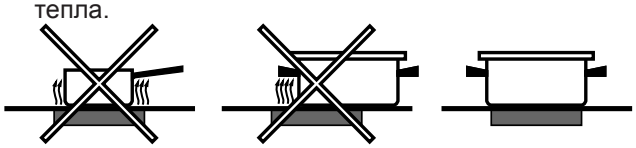
Практические советы по эксплуатации изделия

Кроме того для больше эффективности варочнои панели следует:

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



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



- Проверить, чтобы дно используемои посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочнои зоне и для долгого срока службы как варочнои панели, так и самои посуды.

- Не следует использовать на даннои варочнои панели посуду, использованную на газовых конфорках. концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочнои зоне;

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на неи посуды с размерами, соответствующими даннои конфорке. Мигающии индикатор может означать:
- неподходящая посуда
- посуда неподходящего диаметра
- посуда снята с варочной зоны

Индикаторы остаточного тепла

Каждая варочная зона укомплектована сенсором остаточного тепла. Этот инжикатор показывает варочные зоны, еще сохранившие опасное тепло. Если дисплеи мощности показывает H, данная варочная зона еще горячая. Например, можно использовать это остаточное тепло для поддержания блюда теплым или для топления масла или шоколада. После охлаждения варочнои зоны на дисплее мощности показывается h. После полного охлаждения варочнои зоны дисплеи отключается.

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 рабочии режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

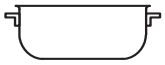
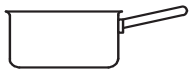
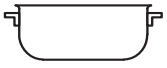
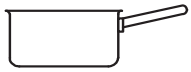
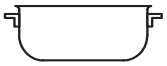
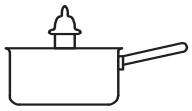
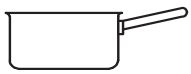
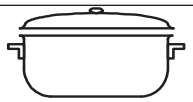
Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности.
В процессе авариного отключения на дисплее появляется «**0**».
Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена 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:
- какои-либо предмет (посуда, столовыи прибор и т.д.) находится в зоне управлении более 10 секунд.
- утчека жидкости на зону управлении;
- при длительном нажатии на кнопку может включиться звуковои сигнал. Устраните причину неисправности для гашения звуковои сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковои сигнал не гасится, и варочная панель выключается.

Практические советы по приготовлению блюд

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

Предосторожности и рекомендации

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

CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европеиского 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 открытои. Встраиваемая варочная панель требует эффективнои вентлияции для охлаждения электронных компонентов.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь 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 используите варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устоичива 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.
- Избегаите касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочнои панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокои в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (*см. Включение и эксплуатация*).
- Держите на безопасном расстоянии от варочнои панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминии или изделия из сахара. Обращаите особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячеи или теплои поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детеи) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Если на вашей варочной панели имеются галогенные варочные зоне, не смотрите на них долго.
- 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 влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**



Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои 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 окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  За более подробнои информациеи о правильнои утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживани и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спраи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используите специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностеи, ополосните водои и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнении используите специальныи скребок. Удаляите загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочнои панели мочалка из проволоки из нержавеющеи стали, специально для стеклокерамических поверхностеи, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочнои панели случаино расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячеи поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочнои панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистои водои и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующеи готовке.

Структура из нержавеющеи стали (только в моделях с рамкои)
На поверхности из нержавеющеи стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздеиствовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случаиного проливания воды незамедлительно удалите ее.

! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевои рамкои, похожеи на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используите средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

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

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

Техническое описание моделей

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

Модели варочных панелей	**KRA 640 X S KRA 640 B S KRA 640 C (PL) S KRC 640 B KRC 640 X**		**KRC 641 D X KRC 641 D B KRC 741 D Z**	
Варочные зоны	**Мощность (Вт)**	**Диаметр (мм)**	**Мощность (Вт)**	**Диаметр (мм)**
Задняя левая	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Задняя правая	H 1400	160	H 1400	160
Передняя левая	H 1200	145	H 1200	145
Передняя правая	H 1800	180	H 1800	180
Общая мощность	6700		6600	

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

Условные обозначения:
H = одинарная варочная зона “hilight”
HO = овальная варочная зона “hilight”
HD = двоиная варочная зона “hilight”
HT = троиная варочная зона “hilight”
A = галогенная одинарная
AD = галогенная двоиная

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка: Торговый знак изготовителя:	Hotpoint ARISTON
Модель:	KRA 640 X S KRA 640 B S KRA 640 C (PL) S KRA 631 T C S KRC 640 X KRC 631 T X KRC 640 B KRC 641 D X KRC 641 D B KRC 741 D Z KRC 631 T B
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	ПОЛЬША
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 / 400V 3N~ 230-240 / 400V 3N~ (KRA631TCS; KRC631TB)
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60
Класс зашиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
АЮ 77 KZ.O.02.0361	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96CEE 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 * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 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 (AH), 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

Данный вкладыш должен быть вложен в Руководство по эксплуатации и является его частью

Установлення

UCR

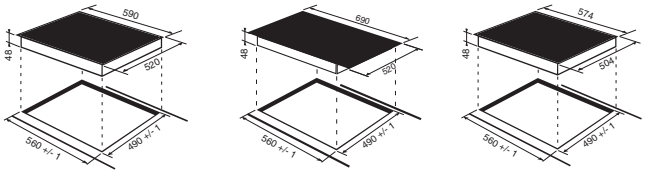
! Перш ніж користуватися Вашим новим приладом, будь ласка, уважно ознайомтеся з інструкціями в цій брошурі. В ній міститься важлива інформація щодо безпеки встановлення, експлуатації й технічного обслуговування приладу.
!Будь ласка, збережіть ці інструкції для подальшого використання. Передавайте їх разом з приладом будь-якому новому власнику.

Розміщення

! Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Такі матеріали можуть бути небезпечними з точки зору можливості задухи (див. *Застереження й поради*).
! Прилад має встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій, що додаються. Порушення правил установлення може травмувати людей і тварин або може зашкодити майну.

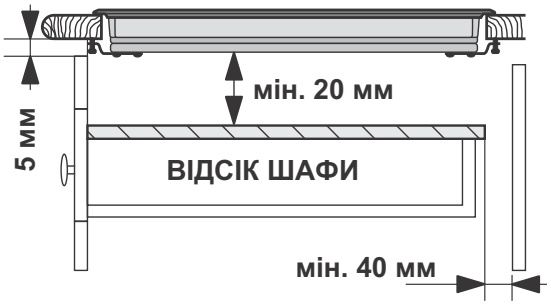
Вбудований прилад
Щоб забезпечити належне функціонування приладу, його необхідно розміщувати у шафі відповідного розміру.

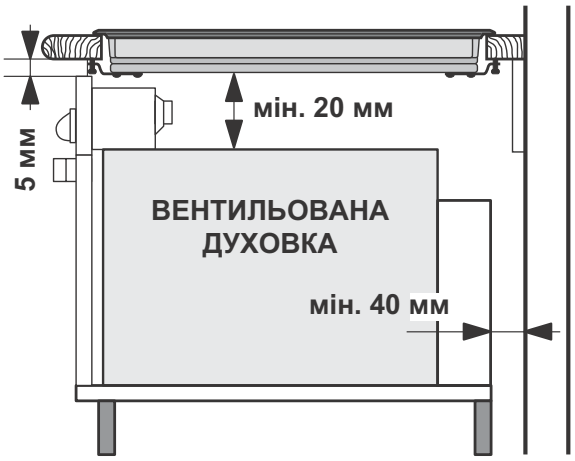
- Опорна поверхня має витримувати температуру до, приблизно, 100°C.
- Якщо прилад встановлюється над духовкою, така духовка має бути оснащена системою охолодження з примусовою вентиляцією.
- Не слід установлювати варильну поверхню над посудомийною машиною: якщо іншого варіанта немає, забезпечте розділення цих двох приладів за допомогою водонепроникного пристрою.
- Залежно від варильної поверхні, яку Ви бажаєте встановити, шафа повинна мати наступні розміри (див. *малюнок):*

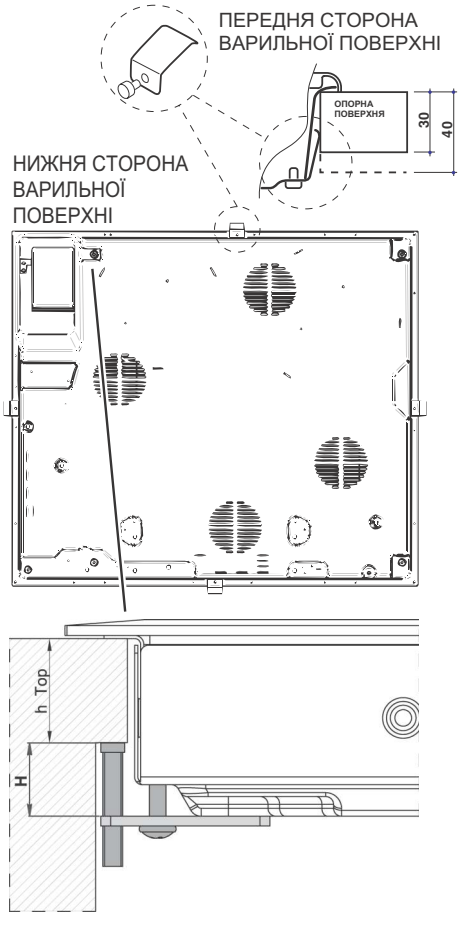


Вентиляція
Для забезпечення належної вентиляції й запобігання перегріву оточуючих поверхонь варильна поверхня має розміщуватися наступним чином:

- На відстані, мінімум, 40 мм від задньої панелі.
- Так, щоб між установочною нішею й шафою, що розміщена нижче, зберігалася мінімальна відстань 20 мм.
- Кухонні шафи поблизу приладу й вищі за варильну поверхню мають розміщуватися на відстані не менше 600 мм від краю варильної поверхні.







Кріплення
Прилад має встановлюватися на абсолютно горизонтальній опорній поверхні.
Будь-які перекоси внаслідок невірного кріплення можуть вплинути на характеристики й роботу варильної поверхні.

При виборі довжини гвинтів для кріпильних гачків необхідно враховувати товщину опорної поверхні:
- товщина 30 мм: гвинти 17,5 мм
- товщина 40 мм: гвинти 7,5 мм

Закріпіть варильну поверхню наступним чином:
1. За допомогою гвинтів з пласкою підошвою зафіксуйте 4 коригувальні пружини в отворах по центру з кожного боку варильної поверхні.
2. Розмістіть варильну поверхню в ніші, перевірте, що вона встала по центру, й притисніть по всьому периметру, так щоб вона щільно сіла на опорну поверхню.
3. Для варильних поверхонь з піднятими боками: Після встановлення варильної поверхні в ніші вставте 4 кріпильних гачка (кожний має свій штир) в її нижній кромці, використовуючи довгі гвинти з конічнім кінцем для їх закріплення, так щоб скло щільно сіло на опорній поверхні.

! Неможна перекривати доступ до гвинтів на коригувальних пружинах.

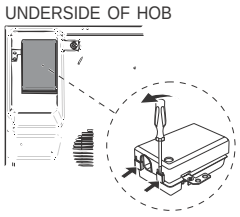
! На вимогу стандартів безпеки встановлений прилад не має контактувати з електричними пристроями.

! Все пристрої, що забезпечують безпечну роботу приладу мають зніматися лише за допомогою спеціального інструменту.

Підключення до електричної мережі

! Електричні підключення варильної поверхні й вбудованої духовки мають виконуватися окремо, як в цілях безпеки, так і для спрощення процесу виймання духовки.

З'єднувальний щиток



В нижній частині приладу розміщений з'єднувальний щиток для різних типів джерела живлення (малюнок наводиться лише для ілюстрації й не є точним відображенням щитка на моделі, яку Ви придбали).

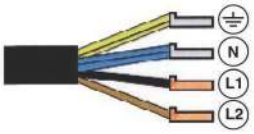
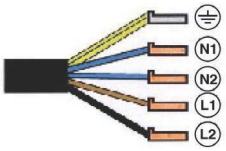
Однофазне підключення

Варильна поверхня оснащена вже приєднаним кабелем живлення, що застосовується для однофазного підключення. Приєднайте провідники відповідно до інструкцій, що наведені в наступній таблиці й на схемі:

Напруга й частота в мережі	Електричний кабель	З'єднання провідників
230-240 В 1+N ~ 220-240 В 1+N ~ 50/60 Гц		⏚: жовтий/зелений **N**: два синіх провідника разом **L**: коричневий і чорний разом

Інші типи підключення

В разі, якщо мережа має наступні характеристики:
Напруга й частота в мережі
•400 В - 2+N ~ 50/60 Гц
•220-240 В 3 ~ 50/60 Гц
•230-240 В 3 ~ 50/60 Гц
• 400 В - 2+2N ~ 50/60 Гц
Розділіть і приєднайте провідники відповідно до інструкцій, що наведені в наступній таблиці й на схемах:

Напруга й частота в мережі	Електричний кабель	З'єднання провідників
400 В - 2+N ~ 50/60 Гц 230-240 В 3 ~ 220-240 В 3 ~ 50/60 Гц		⏚: жовтий/зелений **N:** два синіх провідника разом **L1:** чорний **L2:** коричневий
400 В - 2+2N ~ 50/60 Гц		⏚: жовтий/зелений; **N1:** синій **N2:** синій **L1:** чорний **L2:** коричневий

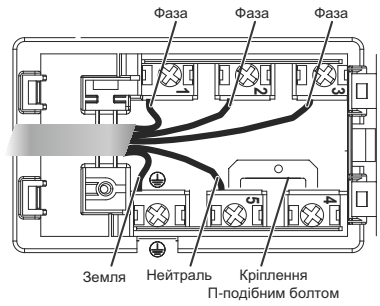
В разі, якщо мережа має наступні характеристики:
Напруга й частота в мережі
• 400 В 3 - N ~ 50/60 Гц
виконайте наступне:

! Кабель, що входить в комплект постачання, не призначений для наступних типів підключення.

1. Використовуйте відповідний кабель живлення, H05RR-F або вище, достатнього перетину (25 мм). 25 mm).
2.Щоб відкрити з'єднувальний щиток, використовуйте відкрутку як важіль під бокові вушка кришки (див. *малюнок із зображенням з'єднувального щитка).*
3. Ослабте затискний гвинт кабелю й гвинти на з'єднувальному щитку відповідно до необхідного типу підключення й розмістіть клеми як показано в наступній таблиці й на схемах.
4.Розмістіть провідники відповідно до інструкцій, що наведені в наступній таблиці й на схемах і підключіть прилад, затягнувши всі гвинти на пружинах якомога щільніше.

Напруга й частота в мережі	Підключення до електричної мережі	З'єднувальний щиток
400 В 3-N ~ 50/60 Гц	1 L1, 2 L2, 3 L3, 4 5 N, ⏚	Три фази 400

5. Зафіксуйте силовий кабель за допомогою затискних гвинтів, потім установіть кришку на місце.



Три фази 400

Підключення силового кабелю до електричної мережі

Якщо прилад підключається безпосередньо до електричної мережі, необхідно встановити омніполярний перемикач з мінімальним отвором між контактами 3 мм.

! Фахівець, що встановлює прилад, має забезпечити правильне електричне приєднання відповідно до норм безпеки.

Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:
- Прилад заземлений і вилка кабелю відповідає нормативним вимогам.
- Розетка може витримати максимальну потужність приладу, яка вказана на табличці з технічними даними, розміщеній на приладі.
- Напруга знаходиться в межах значень, вказаних на табличці даних.
- Розетка сумісна з вилкою приладу. Якщо розетка не сумісна з вилкою, попросіть фахівця замінити її. Не використовуйте подовжувачі або декілька розеток.

! Після встановлення приладу необхідно забезпечити безперешкодний доступ до шнуру живлення й електричної розетки.

! Шнур живлення неможна перегинати або стискати.

! Шнур живлення необхідно регулярно перевіряти, а його заміну має проводити лише фахівець.

! Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у разі недотримання цього правила техніки безпеки.

! Не знімайте й не замінюйте силовий кабель, незалежно від причини. Такі дії знімають Вашу гарантію й анулюють маркування CE. INDESIT не несе відповідальність за нещасні випадки або ушкодження, що можуть трапитися в разі зняття/заміни оригінального силового кабелю. Заміна кабелю вважається прийнятною тільки за умови її виконання уповноваженими фахівцями INDESIT з використанням оригінальних запасних частин.

Розширені зони готування

Деякі моделі оснащені розширеними зонами готування. Вони можуть бути круглої або овальної форми (з подвійною або потрійною конфоркою). Список органів управління наведений нижче (ці органи управління є тільки в моделях з розширеними зонами готування).

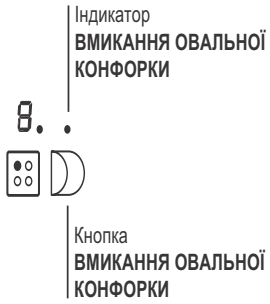
Кругла конфорка з розширенням





- Кнопка **ВМИКАННЯ ПОДВІЙНОЇ КОНФОРКИ** використовується для вмикання подвійної конфорки (див. *Підключення й використання*).
- **Індикатор ВМИКАННЯ ПОДВІЙНОЇ КОНФОРКИ показує, що подвійна конфорка була ввімкнена.**
- Кнопка **ВМИКАННЯ ПОТРІЙНОЇ КОНФОРКИ** використовується для вмикання потрійної конфорки (див. *Підключення й використання*).
- **Індикатор ВМИКАННЯ ПОТРІЙНОЇ КОНФОРКИ показує, що потрійна конфорка була ввімкнена.**

Овальна конфорка з розширенням



- Кнопка **ВМИКАННЯ ОВАЛЬНОЇ КОНФОРКИ** використовується для вмикання овальної конфорки (див. *Підключення й використання*).
- Індикатор **ВМИКАННЯ ОВАЛЬНОЇ КОНФОРКИ** показує, що овальна конфорка була ввімкнена.

Підключення й використання

UCR

! Клей, що нанесений на прокладки, залишає сліди жиру на склі. Перед використанням приладу ми рекомендуємо видалити їх за допомогою спеціального неабразивного очисника. Протягом декількох перших годин роботи плита може видавати запах гуми, який швидко зникне.

! Через декілька секунд після підключення варильної поверхні до джерела живлення подається звуковий сигнал. Тепер можна включати варильну поверхню.

! При безперервному натисканні на кнопку − або + на дисплеї швидко замінюються цифри рівнів потужності й часу.

Вмикання варильної поверхні

Щоб ввімкнути варильну поверхню, натисніть і утримуйте кнопку ⏻, приблизно, одну секунду.

Вмикання зон готування

Кожна зона готування контролюється за допомогою кнопки вибору й пристрою регулювання потужності, який має подвійну кнопку − і +.

- Щоб почати готувати, натисніть відповідну кнопку вибору й задайте рівень потужності (від 0 до 9) за допомогою кнопок − і +.

Функція потужності

Функція потужності зони готування може використовуватися для скорочення часу нагріву. Задайте рівень потужності для вибраної зони готування, як описано в попередньому параграфі. Натисніть і утримуйте кнопку вибору, яка відповідає потрібній зоні готування, не менше 2 секунд. На дисплеї, що показує рівень потужності, буде по черзі блимати буква “P” , і значення попереднього рівня потужності, який було задано до досягнення бажаного рівня. Після того, як буде досягнуто бажаного рівня потужності, він відобразиться на дисплеї. Щоб відключити цю функцію, натисніть і утримуйте не менше 2 секунд кнопку вибору, що відповідає потрібній зоні готування, де була активована функція; або виберіть іншій рівень потужності за допомогою кнопок − і +.

Вимикання зон готування

Щоб вимкнути зону готування, виберіть її за допомогою кнопки вибору і:

- Натисніть кнопку − : потужність зони готування буде поступово зменшуватися до повного вимикання.

Нагрівальний елемент

Залежно від моделі приладу на ньому може бути встановлений один з двох типів нагрівальних елементів: галогенний або променевий.
Галогенні елементи виробляють тепло за рахунок випромінювання галогенної лампи.
Вони виконують ті самі функції, що й газові конфорки, але прості у використанні й швидко набирають необхідну температуру, так що Ви самі бачите як змінюється рівень нагріву.
Променеві елементи складаються з кількох спіралей, що дають можливість рівномірно розподіляти тепло по дну посуду, що забезпечує вдале готування на “малому вогні”, наприклад, тушкування, готування соусів або розігрівання страв.

Програмування часу готування

! Можна запрограмувати одразу всі зони готування на певний час від 1 до 99 хвилин.

1.Оберіть зону готування за допомогою відповідної кнопки вибору.
2. Відрегулюйте рівень потужності зони готування.
3. Натисніть кнопку програмування ⏲. Індикатор, що відповідає вибраній зоні готування починає блимати.

4. Оберіть час готування за допомогою кнопок − і +.

5. Підтвердіть, натиснувши кнопку ⏲, або через 10 секунд підтвердження відбувається автоматично. Таймер одразу починає зворотній відлік. Приблизно за 1 хвилину до кінця часу подається звуковий сигнал, і зона готування вимикається, як тільки спливає заданий час. Повторіть описану процедуру для кожної зони готування, яку Ви бажаєте запрограмувати.

Використання декількох програм і дисплей

Якщо Ви запрограмували декілька зон готування, то на дисплеї буде відображатися значення для тієї зони, час роботи якої спливає першим, при цьому блимає відповідний індикатор конфорки.
Індикатори інших конфорок будуть вимкнені.

Щоб подивитися час, що залишився по інших зонах

готування, натискайте декілька разів кнопку
: час по всіх запрограмованих конфорках буде відображатися по черзі за годинниковою стрілкою, починаючи з передньої лівої конфорки.

Зміна програми



1. Натисніть кнопку декілька разів, поки на дисплеї не відобразиться значення, яке Ви хочете змінити.
2. Використовуйте кнопки щоб задати новий час готування.
3. Підтвердіть, натиснувши кнопку .

Щоб відмінити програму, дотримуйтеся наступних інструкцій. Виконуючи шаг 2, натисніть кнопку −: час готування зменшується поступово, поки не сягне 0, й таймер не вимкнеться. Програма відміняється, й дисплей виходить в режиму програмування.

Таймер

Варильна поверхня має бути включена.
Таймер використовується для встановлення часу готування до 99 хвилин.

1. Натискайте кнопку програмування , доки не загориться індикатор таймера .
2. Оберіть час готування за допомогою кнопок − і +.
3. Підтвердіть, натиснувши кнопку .

Таймер одразу починає зворотній відлік. Коли час спливає, включається звуковий сигнал (приблизно за хвилину).

Блокування панелі управління

Коли варильна поверхня ввімкнена, Ви можете заблокувати панель управління, щоб запобігти випадковим змінам зроблених налаштувань (дітьми, під час прибирання й т. ін.). Натисніть кнопку , щоб заблокувати панель управління: загориться індикатор над кнопкою.
Щоб скористатися будь якою з кнопок управління (наприклад, щоб припинити готування), необхідно спочатку зняти блокування. Натискайте кнопку протягом декількох секунд, індикатор погасне, й функцію блокування буде знято.

Вимикання варильної поверхні

Натисніть кнопку , щоб вимкнути прилад.
Якщо була активована функція блокування панелі управління, всі органи управління залишаються заблокованими навіть після подальшого вмикання приладу. Щоб знову ввімкнути варильну поверхню, необхідно спершу зняти блокування.

“Демо” режим

Варильна поверхня може працювати в демонстраційному режимі, коли всі органи управління працюють в нормальному режимі, але нагрівальні елементі на вмикаються. Щоб активувати “демо” режим, необхідно ввімкнути варильну поверхню, але всі конфорки повинні бути вимкнені.

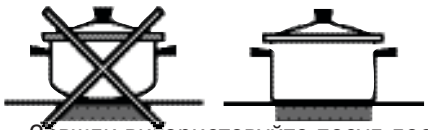
- Натисніть і утримуйте кнопки − і + одночасно протягом 6 секунд. Через 6 секунд індикатор ВКЛ./ ВИКЛ. і БЛОКУВАННЯ УПРАВЛІННЯ блимнуть на одну секунду. Відпустіть кнопки + і − і натисніть кнопку .
- На дисплеї відобразяться літери DE і MO, й варильна поверхня вимкнеться.
- При повторному вмиканні варильної поверхні, вона почне роботу в “демо” режимі.

Щоб вийти з цього режиму, виконайте процедуру, що описана вище. На дисплеї відобразяться літери DE і OF, й варильна поверхня вимкнеться. При повторному вмиканні варильна поверхня буде працювати в нормальному режимі.

Практичні поради щодо використання приладу

Щоб отримати найкращі результати готування на Вашій варильній поверхні:

- Використовуйте каструлі з товстим пласким дном, щоб максимально задіяти зону готування.



- Завжди використовуйте посуд достатнього діаметру, щоб накрити зону нагріву повністю й використати все тепло, що випромінюється.



- Переконайтеся, що дно посуду чисте й сухе – це сприяє найбільш ефективному використанню й подовженню терміну служби зони готування й посуду.

- Намагайтеся не користуватися тим самим посудом, у якому Ви готували на газовій плитці: сконцентроване тепло газової конфорки могло пошкодити дно посуду, що перешкоджає належному контакту з поверхнею.

Засоби безпеки

Індикатори залишкового тепла

Кожна зона готування оснащена індикатором залишкового тепла. Цей індикатор показує, яка зона готування ще залишається нагрітою. Якщо на дисплеї потужності відображено H, зона готування ще гаряча. На ній ще можна, скажімо, підігріти страву або розтопити масло або шоколад. Коли зона готування остигає, на дисплеї відображається h. При остаточному остиганні дисплей вимикається.

Захист від перегріву

В разі перегріву електронних елементів варильна поверхня автоматично вимикається, й на дисплеї відображається F з цифрою, що блимає. Коли температура сягає прийнятного рівню, це повідомлення зникає, й варильну поверхню можна використовувати далі.

Захисний вимикач

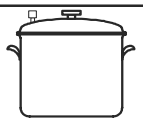
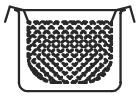
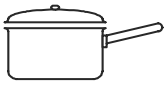
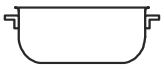
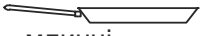
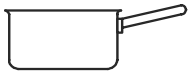
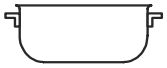
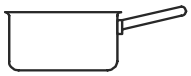
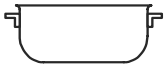
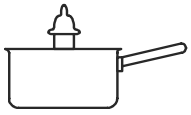
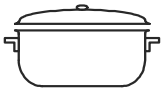
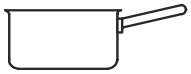
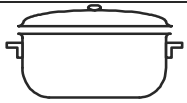
Прилад оснащений захисним вимикачем, який автоматично вимикає зони готування, якщо вони використовуються певний час на певному рівні потужності. Якщо захисний вимикач активований, на дисплеї відображається "**0**".
Наприклад: права задня конфорка налаштована на 5 і вимкнеться через 5 годин безперервної роботи, а передня ліва конфорка налаштована на 2, тому вимкнеться через 8 годин.

Рівень потужності	Максимальний час роботи в годинах
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Звуковий сигнал

Сигнал використовується для інформування про певні помилки:
- Предмет (каструля, виделка або ін.) знаходиться на панелі управління більше 10 секунд.
- Щось було розлито або розсипано на панель управління.
- Ви дуже довго натискаєте кнопку. Всі наведені вище ситуації можуть призвести до вмикання звукового сигналу. Усуньте причину, щоб зупинити сигнал. Якщо причину не усунути, звуковий сигнал буде тривати, й варильна поверхня вимкнеться.

Практичні поради щодо готування

Готування на максимальному вогні	9 8	 Готування під тиском Скороварка  Смаження  Гриль  Кип'ятіння
Готування на сильному вогні	7 8	 Готування на сильному вогні й підрум'янювання (ростбіф, стейк, ескалоп, рибне філе, яєчня)  млинці
Готування на середньому вогні	6 7	  Швидке загуснення (рідкі соуси) Кип'ятіння (паста, рис, овочі) Молоко
	5 6	  Повільне загуснення (густий соус)
	4 5	 Готування на парі  Готування в скороварці після свистка
Готування на малому вогні	1 2 3 4	 Готування на малому вогні (тушкування)  Розігрівання страв
Готування на мінімальному вогні	1	 Шоколадний соус  Підтримування страви гарячою

Застереження й поради

UCR

! Цей прилад було розроблено й виготовлено за міжнародними стандартами безпеки. Необхідно уважно ознайомитися з наступними застереженнями, які наведені в цілях безпеки.

CE Цей прилад відповідає вимогам наступних директив Європейського економічного співтовариства:

- 2006/95/EC від 12.12.06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами.
- 2004/108/EC від 15.12.04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами.
- 93/68/EC від 22.07.93 з подальшими внесеними змінами.
- 1275/2008 (Режим очікування/відключення)

Загальні правила безпеки

! Переконайтеся, що отвір для забору повітря за решіткою вентилятора не блокований. Вбудована варильна поверхня потребує достатньої вентиляції для охолодження електронних компонентів.

- Прилад був спроектований для використання в домашніх умовах і не підходить для цілей комерційного або промислового використання.
- Прилад неможна встановлювати на вулиці, навіть під навісами. Якщо прилад попадає під дощ або зливу, це пов'язане з особливою небезпекою.
- Не торкайтеся приладу босими ногами або мокрими чи вологими руками або ногами.
- Приладом мають користуватися лише дорослі для приготування їжі відповідно до інструкцій, що наведені в цій брошурі. Не використовуйте варильну поверхню як робочу або як обробну дошку.
- Склокерамічна поверхня стійка до подряпин, але може тріскатися (або навіть зламатися) при ударі гострим предметом, наприклад, інструментом. Якщо таке трапилося, негайно від'єднайте прилад від електричної мережі й зверніться в службу сервісу.
- Переконайтеся, що силові кабелі інших електричних приладів не контактують з гарячими частинами варильної поверхні.
- Пам'ятайте, що зона готування залишається відносно гарячою щонайменше протягом тридцяти хвилин після вимкнення. При наявності залишкового тепла горить відповідний індикатор (див. *Підключення й використання*).
- Тримайте предмети, що можуть розплавитися (такі як пластик або алюміній), або продукти з великим вмістом цукру подалі від нагрівальної поверхні плити. Будьте особливо уважними, користуючись пластиковою плівкою або алюмінієвою фольгою або пакуванням: при потраплянні на нагріту варильну поверхню вони можуть призвести до її серйозної поломки.
- Завжди слідкуйте за тим, щоб ручки каструль були повернуті всередину нагрівальної поверхні, щоб не допустити їх випадкового підпалення.
- Від'єднуючи прилад від електричної мережі, завжди тягніть за вилку, а не за кабель.
- Ніколи не виконуйте жодних робіт з догляду або технічного обслуговування, якщо прилад не від'єднаний від електричної мережі.
- Не слід дозволяти користуватися приладом людям (в тому числі дітям) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченим особам або будь-кому, хто не знає правил користування цим приладом. Такі особи можуть допускатися до користування тільки під наглядом кого-небудь, хто приймає відповідальність за їх безпеку, або після відповідного інструктажу щодо експлуатації приладу.
- <B> Не дивіться на світло галогенних ламп (якщо використовуються в кості нагрівального елемента) зон готування дуже довго.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Не кладіть металеві предмети (ножі, ложки, кришки каструль і т. ін.) на нагрівальну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- **Прилад не призначений для функціонування в комбінації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.**

Утилізація



- Викидаючи пакувальні матеріали дотримуйтеся місцевих законодавчих норм, щоб забезпечити можливість їх переробки.
- Європейська Директива 2002/96/EC щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів. Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей. Всі продукти маркуються перекресленою корзиною для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації.
  За подальшою інформацією по правилам утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

Догляд і технічне обслуговування

Відключення приладу

Перед виконанням будь-яких робіт з приладом, від'єднайте його від електричної мережі.

Очищення приладу

! Не користуйтеся абразивними або корозійними миючими засобами (наприклад, аерозольними продуктами для очищення грилю й духової шафи), плямовивідниками, засобами проти іржі, миючими порошками або губками з абразивною поверхнею – це може залишити на поверхні подряпини, що не підлягають відновленню. these may scratch the surface beyond repair.

! Для очищення приладу ніколи не користуйтеся паровими пристроями або пристроями під тиском.

- Звичайно достатньо просто помити нагрівальну поверхню вологою губкою й просушити її адсорбуючими кухонними рушниками.
- Якщо нагрівальна поверхня надмірно брудна, протріть її з використанням спеціального засобу для склокерамічних поверхонь, потім добре промийте й просушіть.
- Для видалення стійкого бруду користуйтеся прийнятним шкребком. Видаляйте бризки якомога швидше, не чекаючи поки прилад охолоне, щоб запобігти їх засиханню. Відмінного результату можна досягти, використовуючи змочену у мильній воді губку з неіржавіючої сталі, що спеціально розроблена для склокерамічних поверхонь.
- Якщо пластик або цукор випадково розплавилися на нагрівальній поверхні, негайно видаліть їх сліди за допомогою шкребка, поки поверхня ще гаряча.
- Чисту поверхню можна обробити спеціальним захисним засобом, який утворює невидиму плівку, що захищає поверхню від крапель, що потрапляють на неї під час готування. Такий засіб слід наносити на теплу (але не гарячу) або холодну поверхню.
- Не забувайте добре промивати поверхню чистою водою й просушувати її – залишки страв можуть присихати під час подальшого готування.

Рама з неіржавіючої сталі (тільки на моделях із зовнішньою рамою)

Жорстка вода або миючі засоби, що містять фосфор, можуть залишати плями на деталях із неіржавіючої сталі.
Після очищення рекомендовано добре промити поверхню й ретельно просушити. При розбризкуванні води на поверхню, просушіть її якомога скоріше й ретельніше.

! Деякі варильні поверхні мають алюмінієву раму, яка виглядає як рама з неіржавіючої сталі. Не використовуйте миючі засоби або засоби для видалення жиру, що не підходять для алюмінію.

Розбирання варильної поверхні

В разі необхідності розбирання варильної поверхні:
1. Ослабте гвинти, що фіксують коригувальні пружини з кожного боку.
2. Ослабте гвинти, що тримають кріпильні гачки в кожному кутку.
3. Витягніть варильну поверхню з ніші, де вона була встановлена.

! Не намагайтеся ремонтувати прилад самотужки. В разі поломки приладу зверніться до сервісного центру.

Технічний опис моделей

UCR

В цій таблиці наведений перелік параметрів енергоспоживання, типи нагрівальних елементів і діаметри кожної зони готування по моделях.

Сайлентблоки	KRA 640 X S KRA 640 B S KRA 640 C (PL) S KRC 640 B KRC 640 X		KRC 641 D X KRC 641 D B KRC 741 D Z	
Готувати зони	Потужність (Вт)	Діаметр (мм)	Потужність (Вт)	Діаметр (мм)
Повернутися лівий	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Повернутися права	H 1400	160	H 1400	160
Передній лівий	H 1200	145	H 1200	145
Передній правий	H 1800	180	H 1800	180
Повна потужність	6700		6600	

Сайлентблоки	KRA 631 T C S KRC 631 T X KRC 631 T B	
Готувати зони	Потужність (Вт)	Діаметр (мм)
Повернутися права	H 1400	160
Лівий центр	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Передній правий	H 1800	180
Повна потужність	5900	

Ключ:
H = одинарна швидкого розігріву (hilight)
HO = овальна швидкого розігріву
HD = подвійна швидкого розігріву
HT = потрійна швидкого розігріву
A = одинарна галогенна
AD = подвійна галогенна

Üzembe helyezés

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele, hogy az új tulajdonos tájékozódhasson a készülék működéséről és az azzal kapcsolatos figyelmeztetésekről.
! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

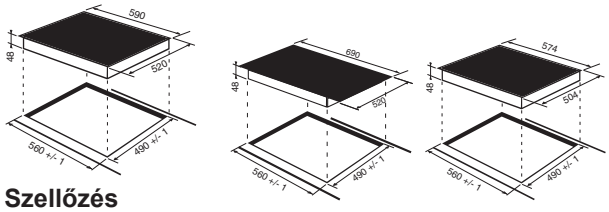
Elhelyezés

! A csomagolóanyag nem játékszer! Hulladékként való kezelésük során tartsa be a szelektív hulladékgyűjtés szabályait (*lásd Óvintézkedések és tanácsok*).
! A beszerelést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően. A helytelen beszerelés személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.

Beépítés

A készülék jó működésének biztosítása érdekében szükséges, hogy a bútor megfelelő tulajdonságokkal rendelkezzen:

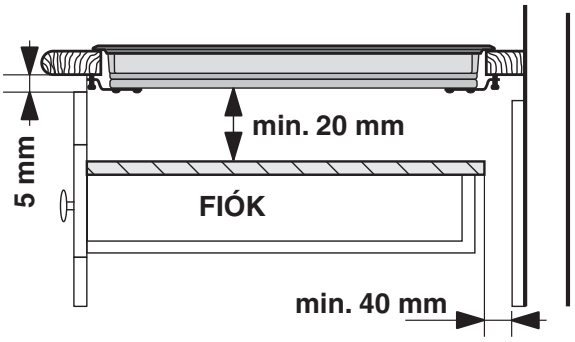
- A főzőlap alatti munkalapnak hőálló anyagból kell készülniük, és ki kell bírnia a 100 °C hőmérsékletet.
- Amennyiben a főzőlapot sütő fölé szeretné beszerelni, a sütőnek ventilátoros hűtőrendszerrel kell rendelkeznie.
- Ne szerelje be a főzőlapot mosogatógép fölé: amennyiben mégis ezt tenné, egy vízhatlan elválasztó elemmel válassza el a két készüléket egymástól.
- A beszerelni kívánt főzőlap (*lásd ábra*) függvényében a bútorban kiképzett mélyedésnek a következő méretekkel kell rendelkeznie:

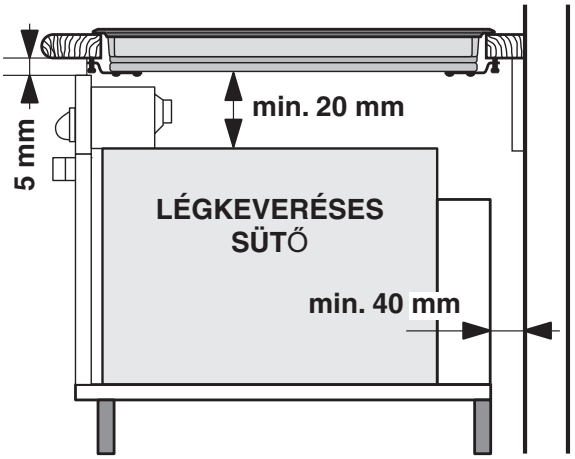


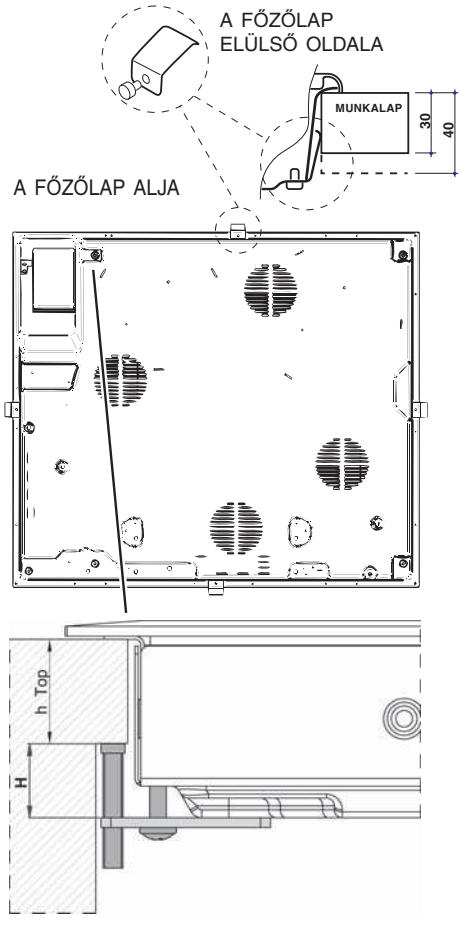
Szellőzés

A készülék megfelelő szellőzése érdekében és a készülék környezetében található felületek túlmelegedésének elkerülése érdekében a főzőlapot a következő módon kell elhelyezni:

- A főzőlapnak a hátsó falfelülettől legalább 40 mm távolságban kell lennie.
- A beépítéshez kiképzett mélyedés és az alatta lévő bútor között legalább 20 mm minimális távolságnak kell lennie.
- A készülék melletti – a munkalap magasságát meghaladó – bútorokat a munkalap oldalától legalább 600 mm távolságra kell elhelyezni.







Rögzítés
A készüléket csak tökéletesen vízszintes munkalapba szabad beszerelni.
A hibás rögzítésből eredő esetleges deformációk megváltoztathatják a főzőlap tulajdonságait és teljesítményét.

A rögzítőkampók szabályozócsavarjának hosszáról még a felszerelés előtt kell gondoskodni, a munkalap vastagságának megfelelően:
- 30 mm vastagság: 17,5 mm-es csavar;
- 40 mm vastagság: 7,5 mm-es csavar.

A rögzítéshez tegye a következőket:
1. A rövid, hegy nélküli csavarokkal csavarozza be a középre állító rugókat a főzőlap oldalainak közepén kialakított furatokba.
2. Helyezze be a főzőlapot a bútorban kiképzett mélyedésbe, állítsa középre, és annak teljes kerületén megfelelően nyomja le a készüléket, hogy a főzőlap jól odatapadjon a munkalaphoz.
3. Az oldalsó profillal ellátott főzőlapok esetén tegye a következőket: Miután behelyezte a főzőlapot a bútorba, a hosszú, hegyes csavarok használatával helyezze föl a 4 rögzítőkampót (mindegyiket a csapjával együtt) a főzőlap alsó részének kerületére, hogy az üveg ne érjen a munkalaphoz.

! A középre állító rugók csavarjainak mindenképpen hozzáférhetőnek kell maradnia.

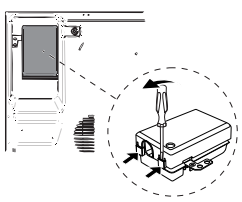
! A biztonsági előírásoknak megfelelően, a készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána véletlenül se lehessen az elektromos alkatrészekhez hozzáérni.

! Minden védelmet biztosító alkatrészt úgy kell rögzíteni, hogy azokat szerszám nélkül ne lehessen kivenni.

Elektromos csatlakoztatás

! A főzőlapot és az esetleges beépíthető sütő elektromos csatlakoztatását – mind az elektromos biztonság, mind a sütő kivételét igénylő műveletek megkönnyítése érdekében – külön kell elvégezni.

A FŐZŐLAP ALJA

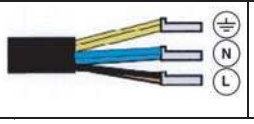


Kapocsléc
A különböző típusú áramellátások beköthetőségének megkönnyítése érdekében a készülék alsó része egy kapcsolódobozzal van ellátva.

(Az ábra tájékoztató jellegű, és előfordulhat, hogy nem a vásárolt modellt ábrázolja).

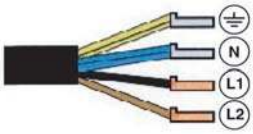
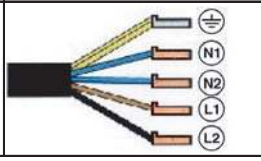
Csatlakoztatás egyfázisú hálózathoz

A főzőlap az egyfázisú hálózathoz való csatlakoztatáshoz már el van látva tápkábellel. Végezze el a kábelerek csatlakoztatását a következő táblázat és ábrák szerint:

Hálózati feszültség és frekvencia	Elektromos kábel	Kábelerek csatlakoztatása
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏚: sárga/zöld; **N**: 2 együtt futó kék kábelér **L**: együtt futó barna és fekete kábelér

Egyéb csatlakoztatási módok

Amennyiben az elektromos hálózat megfelel a következő tulajdonságok egyikének:
Hálózati feszültség és frekvencia:
• 400 V – 2+N ~, 50/60 Hz
• 220–240 V – 3 ~ 50/60 Hz
• 230–240 V – 3 ~ 50/60 Hz
• 400 V – 2+2N ~, 50/60 Hz
Válassza szét a kábelereket, és kösse be őket a következő táblázat és ábrák szerint:

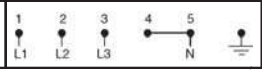
Hálózati feszültség és frekvencia	Elektromos kábel	Kábelerek csatlakoztatása
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⏚: sárga/zöld; **N**: 2 együtt futó kék kábelér **L1**: fekete **L2**: barna
400V - 2+2N ~ 50/60 Hz		⏚: żółty/zielony; **N1**: kék **N2**: kék **L1**: fekete **L2**: barna

Amennyiben az elektromos hálózat megfelel a következő tulajdonságok egyikének:
Hálózati feszültség és frekvencia:
• 400 V 3 – N ~, 50/60 Hz
Tegye a következőket:

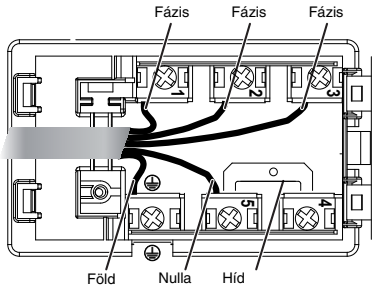
! Ezeknél a beszerelési módoknál az esetlegesen mellékelt kábel nem használható.

1. Használjon megfelelő, H05RR-F típusú vagy annál jobb, megfelelő méretezésű (kábelátmérő: 25 mm) tápkábelt.
2. A kapocsléc fedelén található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a fedelet (*lásd kapocsléc ábrája*).
3. Csavarozza ki a kábelszorító csavarját és a kapocsléc csatlakoztatáshoz használni kívánt csavarjait, majd illessze helyükre a hidakat a következő táblázat és ábrák szerint.

4. A következő táblázat és ábrák szerint illessze helyükre a kábelereket, és a kapocsléc csavarjainak meghúzásával végezze el a csatlakoztatást.

Hálózati feszültség és frekvencia	Elektromos csatlakoztatás	Kapocsléc
400V 3-N ~ 50/60 Hz		Három fázisú 400

5. Rögzítse a tápkábelt a megfelelő kábelrögzítőbe és csukja le a fedelet.



Három fázisú, 400 V-os

Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Amennyiben közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, a készülék és a hálózat közé legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni.

! A készülék beszerelője felelős a megfelelő elektromos csatlakoztatásért és a biztonsági előírások betartásáért.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg az alábbiakról:
- az aljzat rendelkezik földeléssel és megfelel a szabványnak;
- az aljzat képes elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával. Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót – ne használjon hosszabbítót vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti elõírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelõsséget.

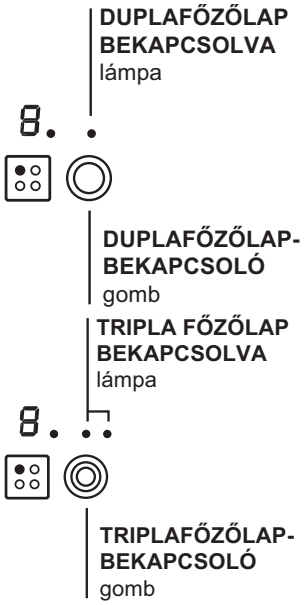
! Semmi esetre se távolítsa el, illetve cserélje le a tápkábelt. Az esetleges eltávolítás vagy csere a garancia és a CE jelölés elvesztésével jár. Az INDESIT az eredeti tápkábel eltávolításából/lecseréléséből eredő balesetekért vagy károkért semmilyen felelősséget nem vállal. A cseréhez csak eredeti cserealkatrész használható, és csak hivatalos INDESIT márkaszerelővel végeztethető el.

HU

Bovítheto fozofelületek

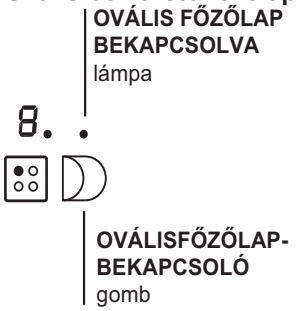
Néhány modell bovítheto fozofelülettel is rendelkezik. Ezek formája (körkörös vagy ovális), illetve bovíthetoségük mértéke (dupla vagy tripla fozolap) más és más lehet. Az itt bemutatott vonatkozó parancsok csak az ezekkel az opciókkal rendelkezo modelleknél elérhetok.

Körkörös bovítheto fozolap



- **DUPLAFOZOLAP-BEKAPCSOLÓ** gomb: A duplafozolap bekapcsolására szolgál *(lásd Bekapcsolás és használat)*.
- **DUPLAFOZOLAP BEKAPCSOLVA** lámpa: A duplafozolap bekapcsolásának jelzésére szolgál.
- **TRIPLAFOZOLAP-BEKAPCSOLÓ** gomb: A triplafozolap bekapcsolására szolgál *(lásd Bekapcsolás és használat)*.
- **TRIPLA FOZOLAP BEKAPCSOLVA** lámpa: A triplafozolap bekapcsolásának jelzésére szolgál.

Ovális bovítheto fozolap



- **OVÁLISFOZOLAP-BEKAPCSOLÓ** gomb: A duplafozolap bekapcsolására szolgál *(lásd Bekapcsolás és használat)*.
- **OVÁLIS FOZOLAP BEKAPCSOLVA** lámpa: A duplafozolap bekapcsolásának jelzésére szolgál.

Bekapcsolás és használat

! A tömítéseknél alkalmazott ragasztóanyag zsírfoltot hagyhat az üvegen. Mielőtt használja a készüléket, javasoljuk, hogy ezeket speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel távolítsa el. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumiszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.

! A fozolap elektromos csatlakoztatását követoen a készülék néhány másodperc múlva rövid hangjelzést ad ki. A fozolapot csak a jelzés után lehet bekapcsolni.

! A **-** és **+** gomb nyomva tartása esetén az idozítés percértékeinek léptetése gyorsabb lesz.

A főzőlap bekapcsolása

A főzőlap bekapcsolásához tartsa egy másodpercig lenyomva a ⏻ gombot.

A főzőfelületek bekapcsolása

Az egyes főzőfelületek egy választógombbal “ ”, valamint egy kétállású gombot “**-**”, “**+**” tartalmazó teljesítményszabályzó szerkezettel vezérelhetők.

- A használni kívánt főzőfelület bekapcsolásához nyomja meg a megfelelő választógombot, és a “**-**”, illetve “**+**” gombokkal állítsa be a kívánt teljesítményt.

Teljesítmény funkció

A fozofelületek gyorsabb felmelegítése érdekében bekapcsolhatja a teljesítmény funkciót. Kapcsolja be, majd az elozo fejezetben leírtak szerint állítsa be a kívánt fozofelület teljesítményét . Nyomja le, és tartsa legalább 2 másodpercig lenyomva a választott fozofelület választógombját. A teljesítménykijelzon a „P” betu és a korábban beállított teljesítményszint fog váltakozni egymással, egészen addig, míg a kívánt teljesítményszintet a készülék el nem éri. Ha elérte, a kijelzo visszakapcsol a beállított teljesítményszint megjelenítésére. A funkció kikapcsolásához nyomja le, és tartsa legalább 2 másodpercig lenyomva annak a fozofelületnek a választógombját, melynél a funkció be van kapcsolva, illetve a **-** vagy **+** gombbal válasszon ki egy másik teljesítményfokozatot.

A főzőfelületek kikapcsolása

A kívánt főzőfelület kikapcsolásához válassza ki a neki megfelelő választógombot , majd tegye a következőket:

- Nyomja meg a **-** gombot: a főzőfelület teljesítménye addig csökken, míg a főzőfelület ki nem kapcsol.

A fűtőszálak

A főzőlap modelljétől függően a beszerelt fűtőszálak kétféle típusúak lehetnek: halogének és hősugárzók. A halogén elemek a hőt a bennük lévő halogénlámpa hősugárzásával adják át.
A gázra jellemző tulajdonságokkal rendelkezik: gyors reagálás a parancsokra és a teljesítmény azonnali láthatósága.
A fűtőszálak több spirálból állnak, mely a kis teljesítményfokozaton melegített ételek – párolt ételek, szószok vagy melegítendő
ételek – tökéletes elkészítése érdekében garantálja a hő egyenletes eloszlását az edény fenekén.

A sütés idejének beállítása

! A fozofelületek mindegyike beprogramozható egy 1 és 99 perc közé eso idotartamra.

1. A megfelelo választógombbal válassza ki a kívánt fozofelületet.
2. A teljesítményszint beállítása
3. Nyomja meg a „⏲” programozógombot.
A kiválasztott felület jelzőlámpája villogni kezd.
4. A **-** és **+** gombokkal állítsa be a kívánt fozési idot.
5. A jóváhagyáshoz nyomja meg a ⏲ gombot.
Az idozítés visszaszámlálása azonnal elindul. A fozés beprogramozott végét 1 percen keresztül tartó hangjelzés jelzi, a fozofelület pedig kikapcsol.
Ismételje meg a fenti eljárást minden egyes beállítandó fozolapra.

Megjelenítés többszörös programozás esetén

Amennyiben egy vagy több fozolap be lett állítva, a kijelzo annak a fozofelületnek a hátralévo idejét fogja mutatni, melynek a legkorábbi a beprogramozott lejárata, és a vonatkozó fozofelületet a megfelelelo lámpa világításával jelzi. A többi beprogramozott fozofelület lámpái villogni fognak.
A többi főzőlap hátralévő idejének megjelenítéséhez nyomogassa a „⏲” gombot: A bal első főzőfelülettel kezdve egymás után, órairányban megjelennek a percszámlálók és az egyes beprogramozott főzőfelületek időértékei.

A beállítás módosítása

1. Nyomogassa a ⏲ gombot addig, míg annak a fozolapnak az ideje nem jelenik meg, melyet meg szeretne változtatni.



2. A − és + gombbal állítsa be az új idot.

3. A jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot.

Beállítás törléséhez járjon el a fönt leírtak szerint.

A 2. pontnál nyomja meg a − gombot: Az idotartam csökkenni kezd, és „0” értéknél kikapcsol. A beállítás ezzel nullázva lett, a kijelzo pedig kilép a programozás üzemmódból.

A percszámláló

A fozolapnak bekapcsolt állapotban kell lennie.
A percszámlálóval akár 99 perces idotartamot is be lehet állítani.

1. Nyomogassa a programozógombot addig, míg a percszámláló lámpa ki nem gyullad .

2. A − és + gombokkal állítsa be a kívánt idotartamot.

3. A jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot.
Az idozítés visszaszámlálása azonnal elindul. Ha az ido letelt, a készülék 1 percen keresztül szóló hangjelzést ad ki.

Gyerekzár

A fozolap muködése közben a beállítások véletlen módosításának (gyerekek, tisztítási muveletek stb.) elkerülése érdekében a vezérlogombok gyerekzárra állíthatók. Nyomja meg a gombot, mire a gyerekzár bekapcsol, a gomb fölött található lámpa pedig kigyullad.
Ha vissza akar térni a beállításhoz (pl. a fozés leállításához), ki kell oldani a gyerekzárat: nyomja meg rövid ideig a gombot, mire a lámpa kialszik, a vezérlogombok pedig aktiválódnak.

A fozőlap kikapcsolása

Nyomja meg a gombot, mire a készülék kikapcsol. Amennyiben a készülék gombjai gyerekzáron voltak, a fozőlap újrabekapcsolása esetén is gyerekzáron maradnak. A fozőlap visszakapcsolásához először fel kell oldani a gyerekzárat.

„Demo” üzemmód

A készülék beállítható egy bemutatásra szolgáló üzemmódra, melyben a kezelopanelek bár normál módon muködnek (a programozásra vonatkozó parancsok is), a futoszálak azonban nem kapcsolnak be. A „demo” üzemmód bekapcsolásához a fozolap összes fozofelületének kikapcsolt állapotban kell lennie:

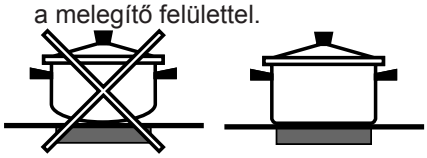
- Nyomja meg és tartsa 6 másodpercig lenyomva a + és − gombokat. Ha letelt a 6 másodperc, a BE/KI lámpa és a GYEREKZÁR lámpa egy másodpercig villogni fog. Engedje föl a + és − gombot, és nyomja meg a gombot.
- A kijelzon megjelenik a „DE” és „MO” felirat, a fozolap pedig kikapcsol.
- A következo bekapcsoláskor a fozolap „demo” üzemmódban fog indulni.

Ha ki akar lépni ebbol az üzemmódból, hajtsa végre a fent leírt eljárást. A kijelzon megjelenik a „DE” és „OF” felirat, a fozolap pedig kikapcsol. A következo bekapcsoláskor a fozolap normálisan fog muködni.

Hasznos tanácsok a készülék használatához

Annak érdekében, hogy a főzőlappal a legjobb eredményt érje el, tegye a következőket:

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a rendelkezésre álló hő teljes kihasználását.



- Győződjön meg róla, hogy az edények alja mindig tökéletesen száraz és tiszta. Ezzel biztosíthatja a megfelelő tapadást és a hosszú élettartamot, mind a főzőfelület, mind az edények számára.

- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: a gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképességét.

Biztonsági szerkezetek

Maradékho kijelzoi

Az egyes fozofelületek maradékho-kijelzovel vannak ellátva. Ez a kijelzo jelzi, hogy melyik fozofelületek vannak épp felmelegedve. Ha a teljesítménykijelzon a H szimbólum látható, a fozofelület még meleg. Használhatja például egy étel melegen tartására, illetve vaj vagy csokoládé megolvasztására. Ha a fozofelület

lehult, a teljesítménykijelzon a h szimbólum látható. Ha a fozofelület megfeleloen lehult, a kijelzo kialszik.

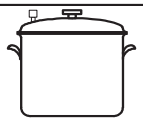
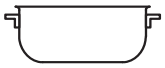
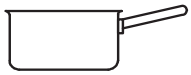
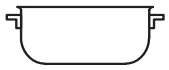
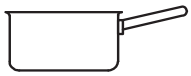
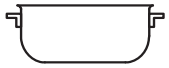
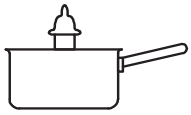
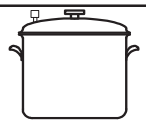
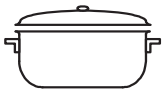
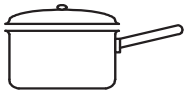
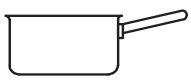
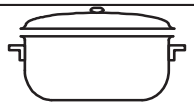
Túlmelegedés
Amennyiben az elektromos részek túlmelegednek, a fozolap automatikusan kikapcsol, a kijelzon pedig az „F” felirat és egy azt követo villogó szám jelenik meg. Ez az üzenet azonnal eltunik, és a fozolap ismét használhatóvá válik, ha a homérséklet elfogadható értékre süllyed.

Biztonsági kapcsoló
A készülék biztonsági kapcsolóval is rendelkezik, mely adott teljesítményszinteken történo használat esetén egy bizonyos használati ido elteltével automatikusan kikapcsolja a fozofelületeket. A biztonsági megszakító muködésbe lépésekor a kijelzon a „0” érték látható. Példa: A jobb hátsó fozolap 5-ös fokozatra van állítva, míg a bal elso 2-esre. A jobb hátsó fozofelület 5 órás muködés után kikapcsol, míg a bal elso 8 órás muködés után kapcsol ki.

Teljesítményszint	Működési időkorlát órában
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Hangjelzés
Egyes hibák, mint például:
- egy tárgy (edény, evoeszköz stb.) több mint 10 másodpercig maradt a vezérlogombok területén;
- folyadék ömlött a vezérlogombok területére;
- egy gomb túl sokáig lett lenyomva;
  hangjelzéssel járhatnak. A hangjelzés kikapcsolásához szüntesse meg a hiba okát. Amennyiben a hibát nem hárítja el, a hangjelzés folytatódik, a fozolap pedig kikapcsol.

Praktikus sütési tanácsok

Maximális teljesítményfokozat	9 8	 Főzés nyomás alatt Kukta  Grillezés  Olajban sütés  Forralás
Nagy teljesítmény fokozat	7 6	 Palacsinta  Nyílt lángon sütés és pirítás (sültek, sztékek, Scaloppine, halfilék)
Közepes teljesítményfokozat	5 4	  Gyors sűrítés (folyékony mártások) Vízforralás (tészta, rizs, zöldségek) Tej   Lassú sűrítés (sűrű mártások)  Vízfürdőben főzés  Kuktában főzés a fütyülés után
Kis teljesítményfokozat	3 2 1	 Főzés kis teljesítményfokozaton (párolt hús)  Ételmelegítés
Takarék teljesítmény fokozat	-	 Csokoládészósz  Melegen tartás

Óvintézkedések és tanácsok

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük, olvassa el figyelmesen.

CE A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek:

- 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és későbbi módosításai
- 2004.12.15-i 2004/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és későbbi módosításai
- 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és későbbi módosításai
- 2008.12.17-i 1275/2008/EK irányelv (készenléti és kikapcsolt üzemmód).

Általános biztonság

! Mindig ellenőrizze, hogy a szellőzőrács nincs-e akadályozva. A beépíthető főzőlaphoz ugyanis megfelelő szellőzést kell biztosítani, hogy az elektronikus alkatrészek lehűlhessenek.

- A készüléket otthoni, háztartási használtra tervezték.
- A készülék nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található utasításoknak megfelelően. Ne használja a főzőlapot tároló-, illetve vágófelületként.
- Az üvegkerámia felület mechanikai ütéseknek ellenáll, azonban ha éles tárgy, eszköz ütődik neki, megrepedhet (vagy akár össze is törhet). Ha ez előfordulna, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatból és forduljon a szervizhez.
- Amennyiben a főzőlap felülete megkarcolódna, az esetleges áramütések elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a főzőlap meleg részeihez.
- Ne feledje, hogy a főzőfelület hőmérséklete a kikapcsolás után még legalább harminc percig meglehetősen magas marad. A maradékhőt jelzőlámpa is jelzi (*lásd Bekapcsolás és használat*).
- Minden olyan tárgyat, mely megolvadhat, például műanyag, alumínium tárgyak vagy magas cukortartalmú készítmények, tegyen a főzőfelülettől kellő távolságba. Különösen ügyeljen a műanyag vagy alumínium csomagolóanyagokra és fóliákra: ha a még meleg vagy langyos felületen felejti azokat, súlyos kárt okozhatnak a felületnek!
- Győződjön meg arról, hogy az edények nyele mindig a főzőlap belseje felé néz, hogy azokat véletlenül se lökhesse meg.
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból.
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ha a főzőfelületek halogének, ne nézze sokáig a fényüket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel!
- Ne helyezzen fémtárgyakat (késeket, kanalakat, fedőket stb.) a főzőlapra, mert felforrósodhatnak!
- **A készülék nem úgy lett tervezve, hogy külső kapcsolóautomatával vagy különálló távvezérléssel legyen működtetve.**



Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag hulladékkezelése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
  A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Karbantartás és ápolás

HU

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A készülék tisztítása

! Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószerek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet.

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

- Normál karbantartáshoz, a sütőt elég nedves ronggyal lemosni, majd konyhai, nedvszívó törlőpapírral megszárítani.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg.
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést. A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek. A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízzel átitatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálas szivacsot.
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével.
- A tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Ezeket a műveleteket a készülék langyos vagy hideg állapotában tanácsos végrehajtani.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszárítani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor rákötheznek a főzőlapra.

Inox acél keret (csak a kerettel rendelkező modellek esetén)

Az inox acél elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel érintkezik, illetve ha foszfortartalmú tisztítószerrel érintkezik.
Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és gondosan törölje szárazra a főzőlapot. Vízkiömlés esetén a vizet gyorsan törölje föl, és gondosan törölje szárazra a főzőlapot.

! Egyes főzőlapok inox acélhoz hasonló alumíniumkerettel rendelkeznek. Ne használjon alumínium tisztítására és zsírtalanítására alkalmatlan tisztítószereket.

A főzőlap leszerelése

Amennyiben szükséges, a főzőlap leszereléséhez tegye a következőket:
1. Csavarozza ki az oldalakon található, középre állító rugókat rögzítő csavarokat.
2. Lazítsa meg a sarkoknál található rögzítőkampók csavarjait.
3. Vegye ki a főzőlapot a bútorban kiképzett mélyedésből.

! Javasoljuk, hogy ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket. Meghibásodás esetén forduljon a szervizhez.

A modellek műszaki leírása

Ezekből a táblázatokból modellenként le lehet olvasni az egyes főzőfelületek teljesítményfelvételi értékeit, fűtőszáluk típusát és átmérőjüket.

Főzőlap	**KRA 640 X S KRA 640 B S KRA 640 C (PL) S KRC 640 B KRC 640 X**		**KRC 641 D X KRC 641 D B KRC 741 D Z**	
Főzőfelület	**Teljesítmény (W)**	**Átmérő (mm)**	**Teljesítmény (W)**	**Átmérő (mm)**
Bal hátsó	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Jobb hátsó	H 1400	160	H 1400	160
Bal első	H 1200	145	H 1200	145
Jobb első	H 1800	180	H 1800	180
Teljes teljesítmény	6700		6600	

Főzőlap	**KRA 631 T C S KRC 631 T X KRC 631 T B**	
Főzőfelület	**Teljesítmény (W)**	**Átmérő (mm)**
Jobb hátsó	H 1400	160
Bal középső	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Jobb első	H 1800	180
Teljes teljesítmény	5900	

Jelmagyarázat:
H = egykörös Hilight
HO = ovális Hilight
HD = kétkörös Hilight
HT = háromkörös Hilight
A = egykörös halogén
AD = kétkörös halogén

Орнату

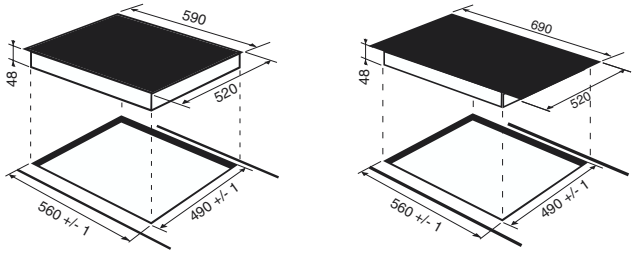
KZ

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.
! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

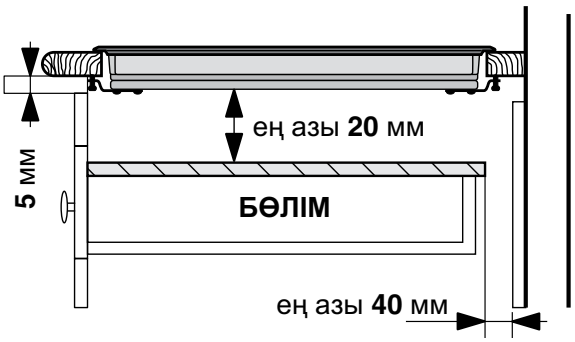
Орналастыру

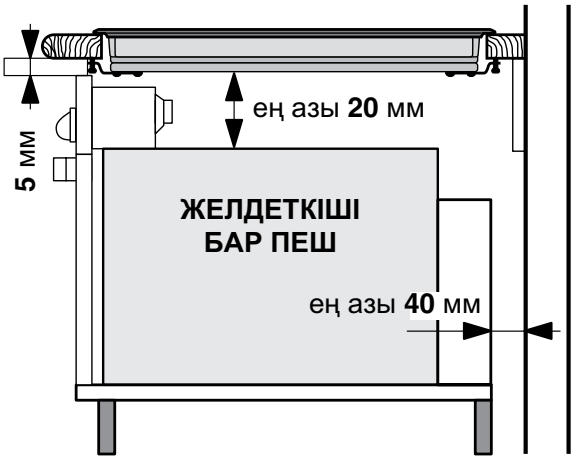
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тынысы тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін (*«Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз*).
! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

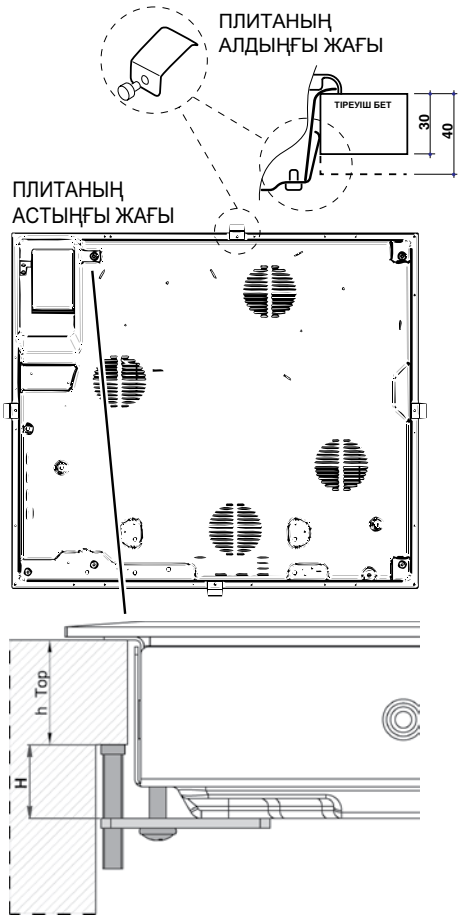
Бекітілген құрылғы
Құрылғының дұрыс жұмыс жасауын қамтамасыз ету үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.
- Құрылғы қойылатын бет шамамен 100°C-қа дейін қызуға төзімді болуы тиіс.
- Құрылғы пеш үстіне орнатылатын болса, ол мәжбүрлі желдеткіш салқындату жүйесімен жабдықталған болуы қажет.
- Плитаны ыдыс жуу машинасының үстіне орнатпаңыз: бұл мүмкін болмаса, екі құрылғы арасына оларды бөліп тұратын, су өткізбейтін құралды қойыңыз.
- Орнатылатын плитаға байланысты, шкаф мынадай өлшемдерге ие болуы тиіс (*суретті қараңыз*):



Желдету
Тиісті желдетудің болуын қамтамасыз ету және айналадағы беттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін плитаны төмендегідей орналастыру керек:
- Артқы қабырғадан кем дегенде 40 мм аралық болуы тиіс.
- Орнату қуысы мен астындағы шкаф арасында кем дегенде 20 мм аралық қалуы керек.
- Құрылғы маңында тұрған және плитаның үстіңгі жағына қарағанда биік ас үйі шкафтары плитаның шетінен кем дегенде 600 мм-ге алыс орналасуы тиіс.







Бекіту

Құрылғыны өте тегіс тіреуіш бетке орнату қажет. Дұрыс бекітпеу салдарынан туындаған кез келген деформациялар плитаның мүмкіндіктері мен жұмысына әсер етуі мүмкін.

Бекіту ілмектеріне бұралатын бұрандалардың ұзындығын таңдаған кезде тіреуіш беттің қалыңдығын ескеру қажет:

- 30 мм болса: 17,5 мм бұрандалар
- 40 мм болса: 7,5 мм бұрандалар

Плитаны төмендегідей бекітіңіз:

1. Плитаның әр бір жағының ортасындағы тесіктерге 4 туралау серіппелерін бекіту үшін қысқа, ұшы тегіс бұрандаларды қолданыңыз.
2. Плитаны қуысқа орналастырып, ол дәл ортада тұрғанына көз жеткізіңіз де, плита тіреуіш бетке бекітілгенше бар жағынан басыңыз.
3. Шеттері көтеріңкі плиталар үшін: Плитаны қуысына кіргізгеннен кейін, 4 бекіту ілмектерін (әрбірінің өз шегесі бар) плитаның төменгі жиектеріне кіргізіп, шыны тіреуіш бетке орныққанша, оларды ұзын әрі ұштары үшкір бұрандалармен орындарына бекітіңіз.

! Туралау серіппелерінің бұрандаларына қол жеткізу мүмкін болуы тиіс.

! Қауіпсіздік стандарттарын орындау үшін, орнатылғаннан кейін құрылғы электр бөліктерге тимеуі тиіс.

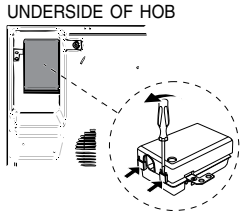
! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынатындай болуы тиіс.

Токқа жалғау

! Қауіпсіздік себептеріне сәйкес және пешті алу оңай болуы үшін плитаны және кез келген ендірілген пешті токқа жалғау бөлеу жасалуы керек.

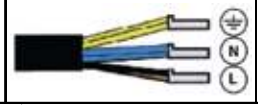
Контактілер тақтасы

Құрылғының астыңғы жағында әртүрлі ток желілеріне арналған жалғау қорабы бар (сурет тек нұсқау ретінде берілген және сатып алынған үлгінің дәл суреті емес).



Бір фазалық қосылым

Плитада алдын ала жалғанған ток кабелі бар, ол бір фазалық қосылымға арналған. Сымдарды төмендегі кесте мен сызбаларда берілген нұсқауларға сәйкес жалғаңыз:

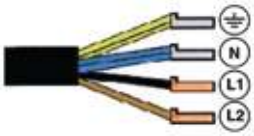
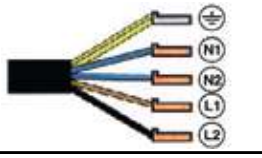
Кернеу мен электр желісінің жиілігі	Электр кабелі	Сымдарды жалғау
230-240 В 1+N ~ 220-240 В 1+N ~ 50/60 Гц		: сары/жасыл **N**: екі көк сым бірге **L**: қоңыр мен қара бірге

Қосылымдардың басқа түрлері

Ток желісі төмендегілердің біріне сәйкес келсе:
Кернеу мен электр желісінің жиілігі

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

Сымдарды бөліп, оларды төмендегі кесте мен сызбаларда берілген нұсқауларға сәйкес жалғаңыз:

Кернеу мен электр желісінің жиілігі	Электр кабелі	Сымдарды жалғау
400 В - 2+N ~ 50/60 Гц 230-240 В 3 ~ 220-240 В 3 ~ 50/60 Гц		: сары/жасыл; N: екі көк сым бірге L1: қара L2: қоңыр
400 В - 2+2N ~ 50/60 Гц		: сары/жасыл; N1: көк N2: көк L1: қара L2: қоңыр

Ток желісі төмендегілердің біріне сәйкес келсе:
Кернеу мен электр желісінің жиілігі

- 400 В 3 - N ~ 50/60 Гц

былай істеңіз:

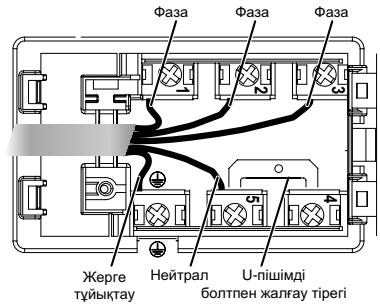
! Бірге берілетін кабель орнатудың мына түрлеріне жарамайды.

1. Тиісті ток кабелін қолданыңыз, H05RR-F немесе одан жоғары, өлшемдері дұрыс (кабельдің көлденең қимасы: 25 мм).
2. Контактілер тақтасын ашу үшін қақпақтың шеткі ілмектеріне бұрағыш салып көтеріңіз (*Контактілер тақтасының суретін қараңыз*).
3. Қажетті қосылым түріне сәйкес кабельдің қыспа бұрандасы мен контактілер тақтасының бұрандаларын босатып, жалғау тіректерін төмендегі кесте мен сызбаларда көрсетілгендей орналастырыңыз.
4. Төмендегі кесте мен сызбаларда берілген мәліметке сәйкес сымдарды орналастырып, серіппелердің барлық бұрандаларын мүмкін болғанша мықтап қатайту арқылы құрылғыны қосыңыз.

Кернеу мен электр желісінің жиілігі	Электр қосылымдары	Контактілер тақтасы
400 В 3-N ~ 50/60 Гц	1 L1, 2 L2, 3 L3, 4, 5 N, ⏚	Үш фазалық 400

5. Кабельдің қыспа бұрандасын қатайту арқылы ток кабелін бекітіңіз де, одан кейін қақпақты орнына салыңыз.

Үш фазалық 400



Электр кабелін желіге қосу

Құрылғы электр желіге тікелей қосылатын болса, контактілерінің арасында кем дегенде 3 мм аралығы бар жан-жақты айырып-қосқышты орнату қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын жасағанына және оның қауіпсіздік шараларына сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:
- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу негізгі деректер кестесінде көрсетілген мәндер ауқымында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

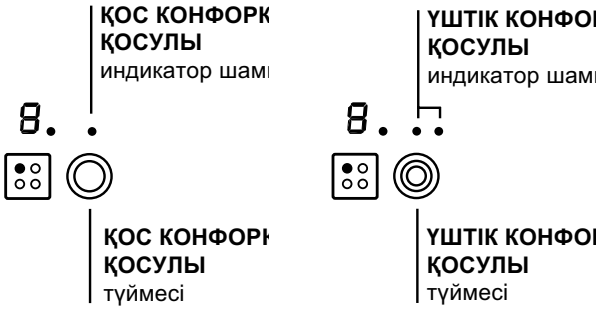
! Ток кабелін ешбір себепке байланысты ажыратпаңыз не ауыстырмаңыз. Оны ажырату немесе ауыстыру кепілдіктің және CE белгісінің күшін жояды. INDESIT компаниясы бастапқы ток кабелін ауыстырудан/ажыратудан туындаған жазатайым оқиғаларға немесе зақымдарға жауапты болмайды. Ауыстыруды тек INDESIT компаниясының өкілетті маманы жасаса және түпнұсқалық бөлшекті қолданса ғана жасауға болады.

KZ

Кеңейтілетін пісіру аймақтары

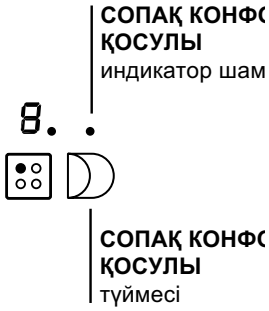
Кейбір үлгілер кеңейтілетін пісіру аймақтарымен жабдықталған. Олар дөңгелек немесе сопақ және әртүрлі кеңейтілуі мүмкін (олар екі немесе үш конфорка болуы мүмкін). Басқару элементтерінің тізімі төменде берілген (бұл басқару элементтері тек кеңейтілетін пісіру аймақтары опциясы бар үлгілерде болады).

Дөңгелек кеңейтілетін конфорка



- **ҚОС КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** түймесі қос конфорканы қосады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- **ҚОС КОНФОРКА ҚОСУЛЫ индикатор шамы қос конфорка қосылғанын көрсетеді.**
- **ҮШТІК КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** түймесі үштік конфорканы қосады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- **ҮШТІК КОНФОРКА ҚОСУЛЫ индикатор шамы үштік конфорка қосылғанын көрсетеді.**

Сопақ кеңейтілетін конфорка



- **СОПАҚ КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** түймесі сопақ конфорканы қосады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- **СОПАҚ КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** индикатор шамы сопақ конфорка қосылғанын көрсетеді.

Қосу және пайдалану

! Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

! Ток желісіне қосылғаннан бірнеше секундтан кейін сигнал беріледі. Енді плитаны қосуға болады.

! Егер **-** немесе **+** түймесі ұзақ басылса, дисплейде қуат деңгейлері және таймер минуттары тез өзгереді.

Плитаны қосу

Плитаны қосу үшін ⏻ түймесін шамамен бір секунд басып тұрыңыз.

Пісіру аймақтарын қосу

Әрбір пісіру аймағы таңдау түймесімен ⊡ басқарылады және қуатты реттеу құралы қос **-** пен **+** түймесінен тұрады.

- Пісіру аймағын қолдануды бастау үшін тиісті басқару түймесін басып, **-** пен **+** түймелерінің көмегімен қажетті қуат деңгейін (0 мен 9 арасында) орнатыңыз.

Қуат функциясы

Пісіру аймақтарының қуат функциясын қызу уақыттарын қысқарту үшін қолдануға болады. Алдыңғы параграфта айтылғандай қажетті пісіру аймағын ⊡ қосып, ол үшін қуат деңгейін орнатыңыз. Қажетті пісіру аймағына ⊡ тиісті таңдау түймесін басып, кем дегенде 2 секунд ұстап тұрыңыз. Қажетті қуат деңгейіне жеткенше қуат деңгейінің индикаторында «P» әрпі мен бұған дейін орнатылған қуат деңгейі ауысып көрсетіледі. Бұл деңгейге жеткеннен кейін дисплей орнатылған қуат деңгейін көрсетіп тұрады. Бұл функцияны өшіру үшін ⊡ функциясы қосылған пісіру аймағына сәйкес келетін таңдау түймесін кем дегенде 2 секунд басып, ұстап тұрыңыз; немесе, **-** пен **+** түймелерінің көмегімен басқа қуат деңгейін таңдаңыз.

Пісіру аймақтарын өшіру

Пісіру аймағын өшіру үшін оны тиісті таңдау түймесімен ⊡ таңдаңыз да:

- **-** түймесін басыңыз: пісіру аймағының қуаты өшкенше біртіндеп азаяды.

Қыздыру элементтері

Құрылғы үлгісіне байланысты екі түрлі қыздыру элементі орнатылуы мүмкін: галогендік және жылу жашқыш элементтер.
Галогендік элементтер ішіндегі галогендік шамдардан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады.
Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және орнатылған температураларға жылдам жетеді, солайша қуат деңгейін дереу көруге мүмкіндік береді.
Жылу жашқыш элементтер тағам пісірілетін ыдыстың түбінде қызудың бірқалыпты таралуын қамтамасыз ететін бірнеше шарғыдан тұрады, солайша баяу жалынмен пісіруді сәтті атқаруға болады, мысалы бұқтырылған тағамдар, соустар немесе қайта қыздырылатын тағамдар үшін.

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау

! Барлық пісіру аймақтарын 1 мен 99 минут аралығындағы мерзімге бір уақытта бағдарламалауға болады.

1. Тиісті таңдау түймесінің көмегімен пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Пісіру аймағының қуат деңгейін реттеңіз.
3. ⏲ бағдарламалау түймесін басыңыз. Таңдалған аймаққа сәйкес келетін индикатор шамы жыпылықтай бастайды.
4. **-** пен **+** түймелерінің көмегімен пісіру ұзақтығын орнатыңыз.
5. ⏲ түймесін басу арқылы растаңыз немесе 10 секундтан кейін автоматты түрде таңдау жасалады. Таймер дереу кері санай бастайды. Шамамен 1 минут сигнал беріліп тұрады да, орнатылған бағдарлама аяқталған кезде пісіру аймағы өшеді.

Бағдарламалағыңыз келетін әрбір конфорка үшін жоғарыдағы процедураны қайталаңыз.

Бірнеше бағдарламаны пайдалану және дисплей

Егер бір немесе бірнеше конфорка бағдарламаланса, дисплейде ең аз уақыты қалған конфоркаға қатысты деректер көрсетіледі және конфорканың орнына сәйкес келетін шам жыпылықтайды.
Бағдарламаланған басқа конфоркаларға сәйкес келетін шамдар жанып тұрады.

Бағдарламаланған басқа конфоркалардың қалған уақытын көрсету үшін ⏲ түймесін қайта-қайта басыңыз: конфоркалардың қалған уақыты алдыңғы сол жақ конфоркадан басталып, сағат тілі бағытымен бірінен кейін бірі көрсетіледі.



Бағдарламаны өзгерту

1. Өзгерткіңіз келетін ұзақтық көрсетілгенше ⏲ түймесін қайта-қайта басыңыз.
2. Жаңа ұзақтықты орнату үшін ⏲ түймелерін пайдаланыңыз.
3. ⏲ түймесін басу арқылы растаңыз.

Бағдарламадан бас тарту үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

2-қадамда, **−** түймесін басыңыз: ұзақтық біртіндеп азайып, 0-ге жетеді де, өшеді. Бағдарлама бастапқы қалпына келеді де, дисплей бағдарламалау режимінен шығады.

Таймер

Плита қосылған болуы тиіс.
Таймерді 99 минутқа дейінгі ұзақтықты орнату үшін қолдануға болады.

1. ⏲ бағдарламалау түймесін таймердің индикатор шамы жанғанша ⏲ басып тұрыңыз.
2. Қажетті ұзақтықты **−** пен **+** түймелерінің көмегімен орнатыңыз.
3. ⏲ түймесін басу арқылы растаңыз.

Таймер дереу кері санай бастайды. Уақыт біткенде дыбыс сигналы беріледі (бір минут).

Басқару тақтасының құлпы

Плита қосулы кезде, параметрлерге байқаусыз өзгеріс енгізуге (балалар енгізбеуі үшін, тазалау кезінде енгізбеу үшін және т.б.) жол бермеу үшін пештің басқару элементтерін құлыптауға болады.

Басқару тақтасын құлыптау үшін 🔒 түймесін басыңыз: түйменің үстіндегі индикатор шамы жанады. Басқару элементтерінің кез келгенін қолдану үшін (мысалы пісіруді тоқтату үшін) бұл функция өшіру қажет. 🔒 түймесін біраз басып тұрыңыз, сонда индикатор шамы өшеді де, құлып функциясы алынады.

Плитаны өшіру

Құрылғыны өшіру үшін ⏻ түймесін басыңыз.
Егер басқару тақтасының құлпы қосылған болса, плита қайта қосылған кезде де, басқару элементтері әлі құлыпталып тұрады. Плитаны қайтадан қосу үшін алдымен құлып функциясын өшіру керек.

«Demo» режимі

Плитаны демонстрация режиміне орнатуға болады, бұл кезде барлық басқару элементтері әдеттегідей жұмыс істейді, бірақ қыздыру элементтері қосылмайды. «Демо» режимді қосу үшін плитаны конфоркалардың барлығын өшіріп қосу керек.

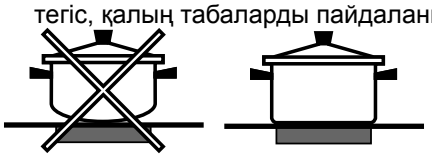
- **+** пен **−** түймелерін бір уақытта 6 секунд басып, ұстап тұрыңыз. 6 секунд өткеннен кейін ҚОСУ/ӨШІРУ және БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІ ҚҰЛЫПТАУЛЫ индикатор шамдары бір секунд жыпылықтайды. **+** пен **−** түймелерін жіберіп, ⏲ түймесін басыңыз;
- Дисплейде «DE» және «MO» мәтіні көрсетіледі де, плита өшеді.
- Плита қайтадан қосылғанда, ол «демо» режиміне орнатылады.

Бұл режимнен шығу үшін жоғарыдағы процедураны орындаңыз. Дисплейде «DE» және «OF» мәтіні көрсетіледі де, плита өшеді. Ол келесі рет қосылған кезде, плита әдеттегідей жұмыс істейді.

Құрылғыны пайдалану бойынша кеңестер

Плита көмегімен жақсы нәтиже алу үшін:

- Пісіру аймағын толығымен қолдану үшін асты тегіс, қалың табаларды пайдаланыңыз.



- Қызуды толық пайдалану үшін конфорканы толық жабатындай диаметрі үлкен табаны пайдаланыңыз.



- Толығымен пайдалану және пісіру аймақтары мен тағам пісіретін ыдыстың қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тағам пісіретін ыдыстың асты таза әрі құрғақ болуын әрдайым қамтамасыз етіңіз.
- Газ оттығында пайдаланылған ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпын бұзып, оның толық тимеуіне себеп болады.

Қауіпсіздік құрылғылары

Қалдық қызу индикаторлары

Әрбір пісіру аймағы қалдық қызу индикаторымен жабдықталған. Бұл индикатор қай пісіру аймақтарының температурасы әлі жоғары екенін білдіреді. Қуат дисплейінде H көрсетілсе, демек пісіру аймағы әлі ыстық. Мысалы, тағамды жылы ұстауға немесе май не шоколад ерітуге болады.

Пісіру аймағы суығанда қуат дисплейінде h көрсетіледі. Пісіру аймағы жеткілікті суығанда дисплей сөнеді.

Қызып кетуден қорғау

Егер электрондық элементтер қызып кетсе, плита автоматты түрде өшеді және дисплейде алдымен F әрпі, одан кейін жыпылықтаған сан көрсетіледі. Температура қолайлы деңгейге жеткенде бұл хабарлама өшеді де, плитаны қайта пайдалану мүмкін болады.

Қауіпсіздік айырып-қосқышы

Құрылғыда белгілі бір қуат деңгейінде, белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеп тұрған пісіру аймақтарын автоматты түрде өшіретін қауіпсіздік айырып-қосқышы бар. Қауіпсіздік айырып-қосқышы қосылған кезде, дисплейде «0» көрсетіледі.
Мысалы: артқы оң жақ конфорка 5-ке орнатылды және 5 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін өшеді, ал алдыңғы сол жақ конфорка 2-ге орнатылды және 8 сағаттан кейін өшеді.

Қуат деңгейі	Ең көп жұмыс істеу уақыты, сағат
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

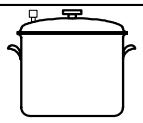
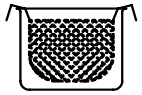
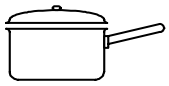
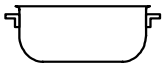
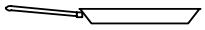
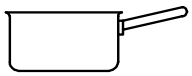
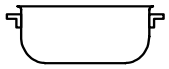
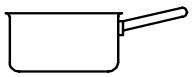
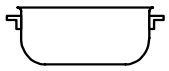
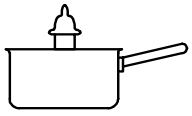
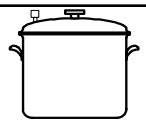
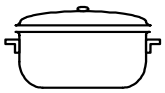
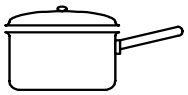
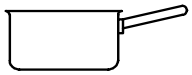
Сигнал

Бұл да бірнеше әдеттен тыс жағдайды білдіруі мүмкін:

- Бір зат (таба, ыдыс-аяқ, т.б.) басқару тақтасына 10 секундтан көп уақытқа қойылды.
- Басқару тақтасына бірдеңе төгілді.
- Бір түйме тым ұзақ басылып тұрды. Жоғарыдағы жағдайлардың барлығы сигналдың берілуіне себеп болуы мүмкін. Сигналды өшіру үшін ақаулықтың себебін жойыңыз. Ақаулықтың себебі жойылмаса, сигнал беріліп тұра береді де, плита өшеді.

KZ

Тағам дайындау бойынша кеңес

Өте қатты жалынмен пісіру	9 8	 Қысыммен пісіру Қысыммен пісіру ыдысы  Грильдеу  Қуыру  Қайнату
Қатты жалынмен пісіру	7 8	  Қатты жалынмен пісіру және қызарту (қуырылған ет, стейктер, эскалоптар, балық белдемелері, қуырылған жұмыртқалар)
Орташа жалынмен пісіру	6 7	  Тез қоюланатын (сұйық шырындар) Қайнап жатқан су (паста, күріш, көкөністер) Сүт
	5 6	  Баяу қоюланатын (қою шырындар)
	4 5	  Буға пісіру Ысқырықтан кейін қысыммен пісіру
Аз жалынмен пісіру	1 2 3 4	  Аз жалынмен пісіру (бұқтырылған тағамдар) Тағамдарды қайта қыздыру
Өте аз жалынмен пісіру	- 1	  Шоколад соусы Тамақты ыстық күйде ұстау

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

CE Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді:

- 2006 жылғы 12-сәуірдегі 73/95/EEC (төмен кернеу туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер;
- 2004 жылғы 15-желтоқсандағы 2004/108/EEC (электромагниттік үйлесімділік туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер;
-1993 жылғы 22-шілдедегі 93/68/EEC директивасы және одан кейінгі түзетулер;
- 1275/2008 күту/өшірулі режимге байланысты директива.

Жалпы қауіпсіздік

! Желдеткіш торының артындағы ауа кіретін жер ешқашан жабылмауын қамтамасыз етіңіз. Шынында, ендірілген плитаға, құрылғыда қолданылатын электрондық құрамдас бөліктерді суыту үшін қолайлы желдету берілуі тиіс.

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе қол-аяғыңыз ылғал болғанда ұстамаңыз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Плитаны үстелдің үстіңгі тақтайы немесе азық-түлік бөлетін тақтай ретінде пайдаланбаңыз.
- Шыны керамикалық плита соққыларға шыдамды, бірақ ол қатты істік затпен ұрғанда жарылып (тіпті сынып) кетуі мүмкін. Егер мұндай жағдай болса, құрылғыны дереу электр тоғынан суырып қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Басқа электр құрылғыларының электр кабельдері плитаның ыстық бөліктеріне жақындамайтынына көз жеткізіңіз.
- Пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін кемінде отыз минут салыстырмалы түрде ыстық болатынын есте сақтаңыз. Қалдық қызу бар болған кезде индикатор шамы ескерту береді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- Еритін заттарды плитадан алыс ұстаңыз, мысалы пластмасса, алюминий немесе құрамында көп қанты бар өнімдер. Пластикалық үлдірді, алюминий фольгасын немесе қаптамаларды қолданғанда аса мұқият болыңыз: егер оларды әлі ыстық беттерге қойсаңыз, олар плитаны қатты зақымдауы мүмкін.
- Байқаусыздықтан күйіп қалмау үшін табалардың тұтқаларын әрдайым плитаның ортасына қарай бұрып қойыңыз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Бар болса, пісіру аймақтарында галоген шамдарына ұзақ қарамаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Плитаға металдан жасалған заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылуға арналмаған.**



Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады.
  Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

! Қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды (мысалы, барбекю жасайтын құралдар мен пештерді тазалауға арналған спрейлер), дақ кетіргіштерді, тат кетіргіштерді, ұнтақ тазартқыш заттарды немесе қырғыш беттері бар губкаларды пайдаланбаңыз: олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита өте кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Сонда да кетпей қойған кірден тазалау үшін қолайлы қырғышты пайдаланыңыз. Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сүртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған, тот баспайтын болат сымдарынан жасалған губканы сабын суға малып жуу арқылы жақсы нәтижеге қол жеткізе аласыз.
- Егер плита үстінде пластикалық немесе құрамында қант бар заттар байқаусыз ерітілсе, ллита беті әлі ыстық кезде оларды қырғышпен дереу алып тастаңыз.
- Тазалағаннан кейін, плитаны арнайы қорғағыш күтім өнімімен өңдеуге болады: бұл өнім қалдыратын көзге көрінбейтін үлдір плитаның бетін пісіру кезінде таматын тамшылардан қорғайды. Бұл күтім процедурасын құрылғы жылы (ыстық емес) немесе суық кезде орындау керек.
- Құрылғыны таза сумен шайып, жақсылап кептіруді ұмытпаңыз: қалдықтар кейін пісірген кезде жабысып, қатып қалуы мүмкін.

Тот баспайтын жақтау (тек сыртқы жақтауы бар үлгілерде)

Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар тазалағыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Тазалағаннан кейін, бетті жақсылап шайып, кептірген жөн. Бетке су төгілсе, оны тез әрі жақсылап кептіріңіз.

! Кейбір плиталарда тот баспайтын болатқа ұқсас алюминийден жасалған жақтау болады. Алюминийге қолдануға келмейтін ешбір тазалағыш немесе май жоятын өнімдерді пайдаланбаңыз.

Плитаны бөлшектеу

Плитаны бөлшектеу қажет болса:
1. Әр жағында туралау серіппелерін ұстап тұрған бұрандаларды босатыңыз.
2. Әр бұрышында бекіту ілмектерін ұстап тұрған бұрандаларды босатыңыз.
3. Плитаны орнату қуысынан шығарып алыңыз.

! Құрылғыны өз басыңызбен жөндеуге тырыспаңыз. Құрылғы бұзылса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Үлгілердің техникалық сипаттамасы

Бұл кестеде барлық үлгілер үшін қуат сору мәндері, қыздыру элементтерінің түрі және әрбір пісіру аумақтарының диаметрі берілген.

Плиталар	**KRA 640 X S** **KRA 640 B S** **KRA 640 C (PL) S** **KRC 640 B** **KRC 640 X**		KRC 641 D X KRC 641 D B KRC 741 D Z	
Пісіру аймағы	**Қуат (Вт)**	**Диаметр (мм)**	**Қуат (Вт)**	**Диаметр (мм)**
Артқы сол жақ	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Артқы оң жақ	H 1400	160	H 1400	160
Алдыңғы сол жақ	H 1200	145	H 1200	145
Алдыңғы оң жақ	H 1800	180	H 1800	180
Толық қуат	6700		6600	

Плиталар	KRA 631 T C S KRC 631 T X KRC 631 T B	
Пісіру аймағы	**Қуат (Вт)**	**Диаметр (мм)**
Артқы оң жақ	H 1400	160
Ортаңғы сол жақ	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Алдыңғы оң жақ	H 1800	180
Толық қуат	5900	

Шартты белгілер:
H = бір конфорка
HO = сопақ конфорка
HD = қос конфорка
HT = үштік конфорка
A = бір галоген
AD = қос галоген

Installatie

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

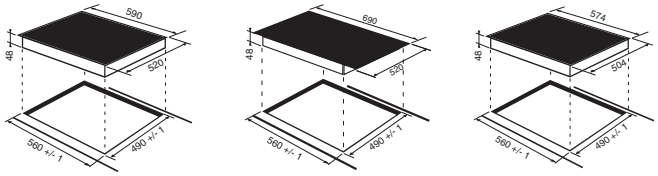
Plaatsing

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

Inbouw

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

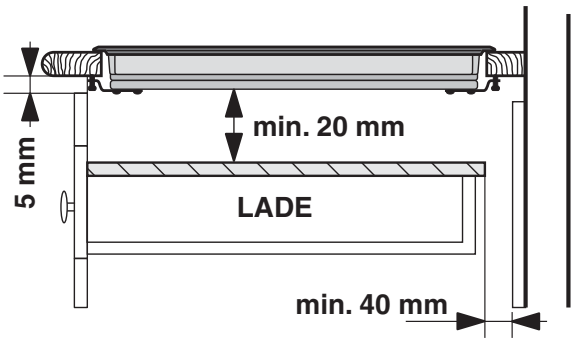
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: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

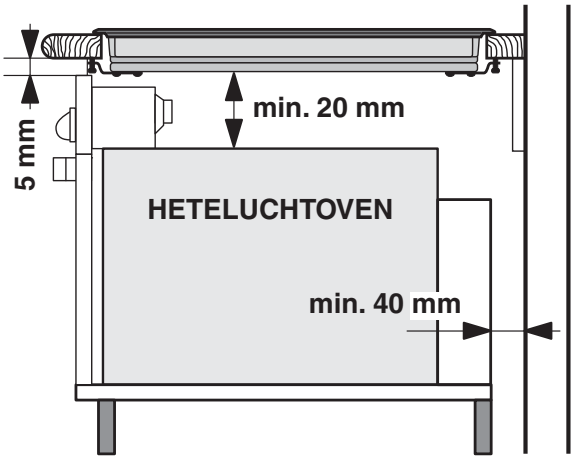


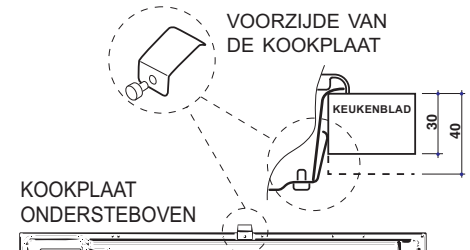
Ventilatie

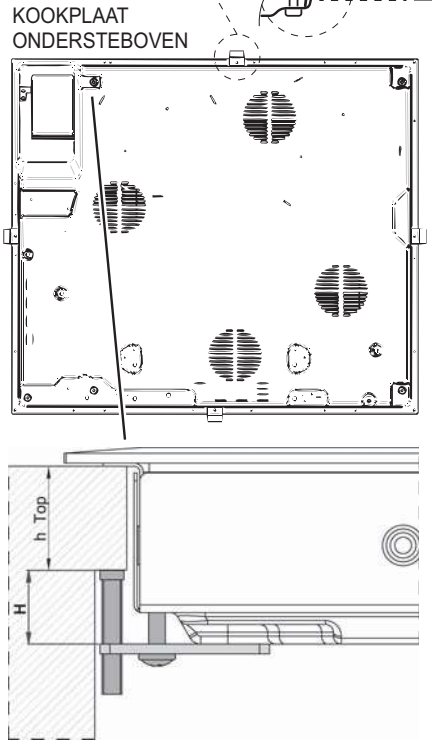
Teneinde een correcte ventilatie te bereiken en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden op:

- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.
- De meubels die direct naast de kookplaat staan en









hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.

Bevestigen

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

De lengte van de regelschroef van de bevestigingshaken moet op basis van de dikte van het keukenblad worden ingesteld voordat de haken worden gemonteerd:
- als de dikte 30 mm is: schroef 17,5 mm;
- als de dikte 40 mm is: schroef 7,5 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:
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.

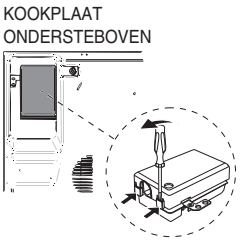
! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.

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

Elektrische aansluiting

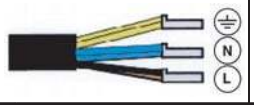
! De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de eventuele inbouwoven moeten apart worden uitgevoerd, zowel om elektrische veiligheidsredenen als om de oven eventueel eenvoudiger te kunnen verwijderen.

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



Eenfasige aansluiting

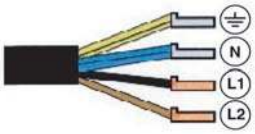
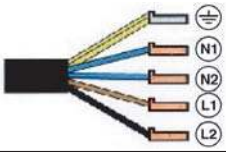
De kookplaat is voorzien van een voedingskabel bestemd voor een eenfasige aansluiting. Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏚ : 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 ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 230-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50/60 Hz

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

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⏚ : geel/groen; **N**: de 2 blauwe draden samen **L1**: zwart **L2**: bruin
400V - 2+2N ~ 50/60 Hz		⏚ : geel/groen; **N1**: blauw **N2**: blauw **L1**: zwart **L2**: bruin

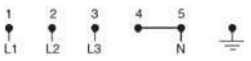
Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende karakteristieken:
Spanningstype en netfrequentie
- 400V 3 - N ~ 50/60 Hz

ga als volgt te werk:

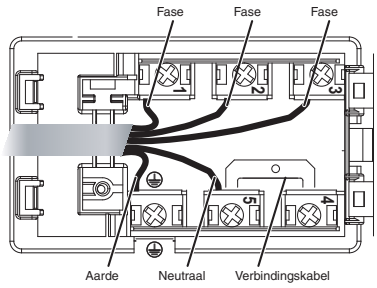
! De eventuele bijgeleverde kabel is niet geschikt voor dit type installatie.

1. Gebruik een geschikte voedingskabel, type H05RR-F of met een hogere waarde, met de juiste afmetingen (diameter kabel: 25 mm).
2. Licht de lippen aan de zijkant van het deksel van de klemmenstrook op met een schroevendraaier en open hem (zie afbeelding Klemmenstrook).

3. Draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de benodigde klemmetjes los en bevestig de verbindingskabels volgens de aanwijzingen van de volgende tabel en afbeeldingen.
4. Plaats de draden zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen en tabel en stel een verbinding tot stand door alle schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische aansluitingen	Klemmenbord
400V 3-N ~ 50/60 Hz		Driefasen 400

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



Driefase 400

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

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

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

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

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

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

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

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

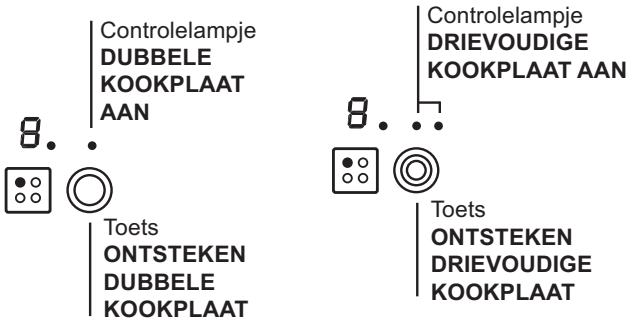
! Verwijder of vervang de voedingskabel voor geen enkele reden. De eventuele verwijdering of vervanging doet de garantie en de CE markering vervallen. INDESIT kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of schade die het resultaat zijn van de vervanging/verwijdering van de originele voedingskabel.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

NL

Verlengbare kookgedeeltes

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

Verlengbare kookplaat rond



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

Verlengbare kookplaat ovaal



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

Starten en gebruik

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

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

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

Inschakelen kookplaat

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

Inschakelen kookzones

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

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

Uitschakelen kookgedeeltes

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

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

Power functie

Voor het versnellen van de verwarmingstijd van de kookzones, is het mogelijk de power functie te activeren. Schakel de stroom van de gewenste kookzone in zoals beschreven in de voorgaande paragraaf. Houd de toets voor het selecteren van de kookzone minstens 2 seconden lang ingedrukt. Op het display zal de aanwijzer van de stroomsterkte worden afgewisseld met de letter “P” en de voordien ingestelde stroomsterkte, net zo lang totdat de gewenste stroomsterkte is bereikt. Zodra de temperatuur is bereikt zal het display de ingestelde stroomsterkte tonen. Om deze functie uit te schakelen houdt u de selectietoets van de kookzone waarop de functie actief is minstens 2 seconden lang ingedrukt. Als alternatief kunt u een verschillende stroomsterkte selecteren m.b.v. de selectietoetsen − en +.

De verwarmingselementen

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

Programmering kookduur

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

1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. 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 langzaamaan tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

De timer

De kookplaat moet aan zijn.
Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.

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

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

Blokkering van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd.
Het controlelampje boven de toets gaat aan.
Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ; het apparaat gaat uit.
Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

“Demo” modus

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

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

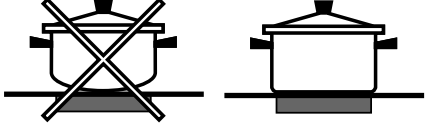
  Laat de toetsen + en − los en druk op de toets ;
- het display toont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat inschakelt zal hij zich in de “demo” modus bevinden.

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

Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

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



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



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

Veiligheidssystemen

Pannensensor

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

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

Aanwijzers van de resterende warmte

Ieder kookgedeelte is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Deze aanwijzer geeft aan welke kookzones nog heet zijn. Als het vermogensdisplay H toont dan is het kookgedeelte nog warm. Het is bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter of chocolade te laten smelten. Met het afkoelen van het kookgedeelte zal het vermogensdisplay h tonen. Het display gaat uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld.

Oververhitting

In het geval van oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt op het display 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.

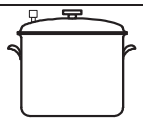
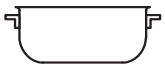
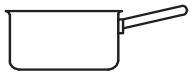
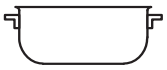
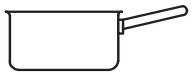
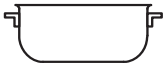
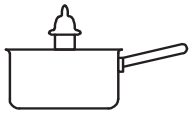
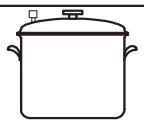
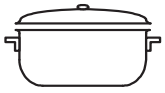
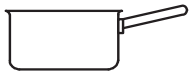
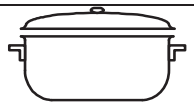
Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

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.

Praktische kooktips

VKoken op zeer hoog vuur	9 8	 Koken met een snel kookpanSnelkookpan  Frituren  Grillen  Koken
Koken op hoog vuur	8 7	 Crêpes  Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	7 6	  Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk
	6 5	  Langzaam indikken (gebonden sauzen)
	5 4	 Au bain-marie koken  Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	4 3 2 1	 Koken op laag vuur (stoofschotels)  Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	1	 Chocoladesaus  Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

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

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

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

Algemene veiligheidsmaatregelen

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

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet 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.
- Als de kookplaat halogene kookzones heeft moet u vermijden er lang naar te kijken.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden..
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**



Afvalverwijdering

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

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

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

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

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet 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

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

Kookplaten	**KRA 640 X S KRA 640 B S KRA 640 C (PL) S KRC 640 B KRC 640 X**		**KRC 641 D X KRC 641 D B KRC 741 D Z**	
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W**	**Diameter (in mm)**	**Vermogen (in W)**	**Diameter (in mm)**
Linksachter	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Rechtsachter	H 1400	160	H 1400	160
Linksvoor	H 1200	145	H 1200	145
Rechtsvoor	H 1800	180	H 1800	180
Totaal vermogen	6700		6600	

Kookplaten	**KRA 631 T C S KRC 631 T X KRC 631 T B**	
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W)**	**Diameter (in mm)**
Rechtsachter	H 1400	160
Centraal links	HT 2700/1950/1050	270/210/145
Rechtsvoor	H 1800	180
Totaal vermogen	5900	

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