

KIO 744 DD Z
KIO 644 DD Z

GB

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions, 1
WARNING, 2
Description of the appliance-Control Panel, 5
Installation, 8
Start-up and use, 10
Precautions and tips, 14
Care and maintenance, 15
Technical description of the models, 15

DK

Dansk

Brugsanvisning

KOGEPLADE

Indhold

Betjeningsvejledning, 1
ADVARSEL, 2
Beskrivelse af apparatet-Betjeningspanel, 5
Installation, 16
Ibrugtagning, 18
Forholdsregler og tips, 21
Pleje og vedligeholdelse, 22
Teknisk beskrivelse af modellerne, 22

SE

Svenska

Bruksanvisning

SPISHÄLL

Innehåll

Bruksanvisning, 1
VARNING, 3
Beskrivning av apparaten/kontrollpanelen, 6
Installation, 23
Första start och användning, 25
Rad och tips, 29
Skötsel och underhall, 30
Teknisk beskrivning av modellerna, 30

NO

Norsk

Bruksanvisning

PLATETOPP

Innholdsfortegnelse

Bruksanvisning, 1
ADVARSEL, 3
Beskrivelse av apparatet-Betjeningspanel, 6
Installasjon, 31
Oppstart og bruk, 33
Forholdsregler og nyttige tips, 37
Rengjøring og vedlikehold, 38
Teknisk beskrivelse av modellene, 38

FI

Suomi

Käyttöohjeet

KEITTOTASO

Sisältö

Käyttöohjeet, 1
VAROITUS, 4
Laitteen kuvaus-Ohjauspaneeli, 7
Asennus, 39
Valmistelu ja käyttö, 41
Varotoimet ja neuvoja, 45
Hoito ja huolto, 46
Mallien tekninen kuvaus, 46

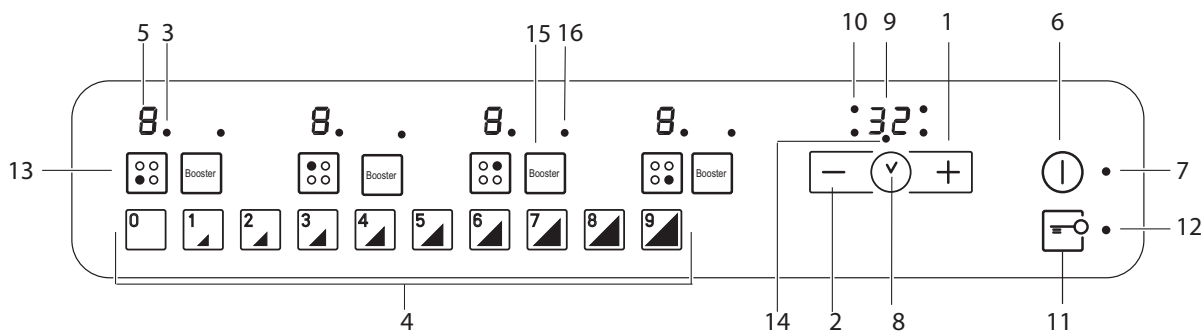
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons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

- **ADVARSEL:** Ovnens og dens tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Der skal udvises forsigtighed for at undgå at berøre varmeelementer.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Madlavning uden opsyn på et komfur med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og tildæk derefter flammen f.eks. med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på tilberedningsfladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis den glaskeramiske overflade er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug aldrig damprensere eller trykrensere på apparatet.
- Ovnens er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Anbring ikke metalgenstande (knive, skeer, grydelåg, osv.) på kogepladen, da de kan blive varme.
- Sluk for kogepladen efter brug og stol ikke på grydedektoren.

- VARNING! Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning.
- Var försiktig så att du inte vidrör de varma delarna.
- Barn under 8 år ska hållas på ett säkert avstånd från spisen eller övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre, samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet, under förutsättning att de övervakas av en vuxen eller har instruerats om en säker användning av apparaten och har förstått vilka risker som är förenade med användningen. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn om ingen vuxen finns närvarande.
- VARNING! Obevakad tillagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och resultera i brand.
- Försök ALDRIG att släcka eld med vatten. Stäng av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- VARNING! Brandfara: Ställ inte föremål på tillagningsytorna.
- VARNING! Om ytan av glaskeramik är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elchock.
- Använd aldrig ångrengörare eller högtryckstvättar för att rengöra produkten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Placera inte metallföremål (knivar, skedar, kastrullock o.s.v.) på spishällen. De blir heta.
- Efter användning, stäng av spishällen med dess reglage och lita inte på kastrulldetektorn.

- ADVARSEL: Komfyren og alle tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Barn under 8 år skal ikke oppholde seg i nærheten med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, på betingelse av at de passes på eller har fått instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en trygg måte, og at de forstår farene ved det. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet uten tilsyn.
- ADVARSEL: Det kan være farlig å la fett eller olje stå på kokeplaten uten tilsyn fordi det kan begynne å brenne.
- Forsøk ALDRI å slukke ilden med vann, men skru av platen og dekk deretter kokekaret med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på koketoppen.
- ADVARSEL: Hvis flaten har sprukket, må apparatet slås av slik at man ikke får elektrisk støt.
- Bruk aldri damprensere eller høytrykksspyler til rengjøringen av apparatet.
- Det er ikke meningen at apparatet skal betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller en egen fjernkontroll.
- Legg ikke metallgjenstander som kniver, skjeer, grytelokk o.l. på platetoppen. De kan bli varme.
- Etter bruk, slå av platetoppen med betjeningstasten, og stol ikke på grytesensoren.

- **VAROITUS:** Laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana.
- Huolehdi siitä, että vältetään koskettamista lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä etäällä ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkisiltä, fyysisiltä ja aistitoiminnoiltaan rajoittuneet henkilöt tai puutteellisella kokemuksella tai tiedoilla varustetut henkilöt, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Puhdistusta ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä eivät saa suorittaa lapset ilman valvontaa.
- **VAROITUS:** Valvomaton kypsennys keittotasolla rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- **VAROITUS:** Palovaara: älä säilytä mitään kypsennyspinnoilla
- **VAROITUS:** Jos lasikeraaminen pinta rikkoutuu, kytke laite pois päältä sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Älä koskaan käytä höyrypesureita tai painepesureita laitteen kanssa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä sijoita metallisia esineitä (veitset, lusikat, kannet, jne.) keittotasolle, koska ne voivat kumentua.
- Käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen ohjaimella äläkä luota ainoastaan kattilantunnistimeen.



GB

Description of the appliance Control panel

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

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

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

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

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

* Only available in certain models.

DK

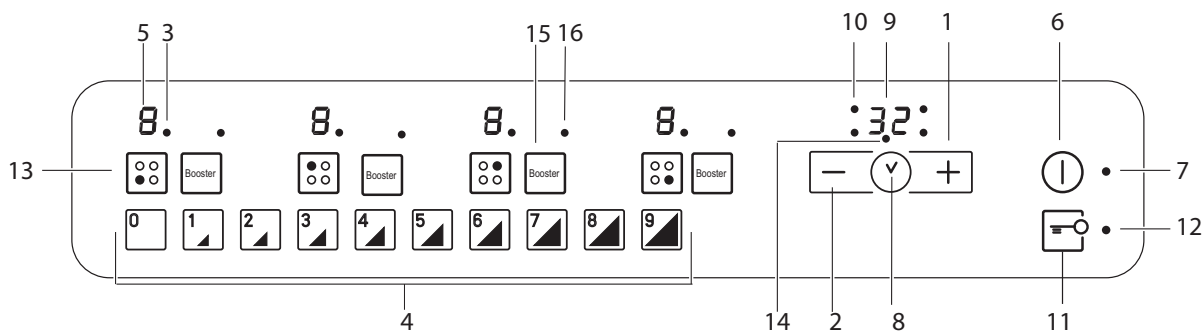
Beskrivelse af apparatet Betjeningspanel

Betjeningspanelet, der er beskrevet i denne vejledning, er kun et repræsentativt eksempel: Det svarer muligvis ikke præcist til panelet på dit apparat.

- 1 **FORØG TID**-knap øger den tid, der er indstillet på timeren (se Ibrugtagning).
- 2 **FORMINDSK TID**-knap mindsker den tid, der er indstillet på timeren (se Ibrugtagning).
- 3 **KOGEZONEVÆLGER**-knap viser at en bestemt kogezone er valgt og derfor er forskellige justeringer mulige.
- 4 **KOGEZONEVÆLGER**-knap bruges til at vælge den ønskede kogezone.
- 5 **EFFEKT**-indikator giver en visuel visning af det aktuelle varmeniveau.
- 6 **TÆND/SLUK**-knap tænder og slukker for apparatet.
- 7 **TÆND/SLUK**-indikatorlys viser, om apparatet er tændt eller slukket.
- 8 **PROGRAMTIMER**-knap styrer tilberedningsprogramtiderne (se Ibrugtagning).
- 9 **PROGRAMTIMER**-display viser, hvilket program der er valgt (se Ibrugtagning).
- 10 **KOGEZONE PROGRAMMERET**-indikatorlamper viser, hvilke kogezone, der bliver brugt under et tilberedningsprogram (se Ibrugtagning).
- 11 **BETJENINGSPANELLÅS**-knap forhindrer utilsigtede ændringer af kogepladeindstillingerne (se Ibrugtagning).
- 12 **BETJENINGSPANELLÅS**-indikatorlampe viser at betjeningspanelet er låst (se Ibrugtagning).
- 13 **KOGEZONEEFFEKT**-knapper tænder kogepladen og styrer effekten (se Ibrugtagning).
- 14 **TIMER**-indikatorlampe viser, at timeren er aktiveret
- 15 **BOOSTER**-knap aktiverer boosterfunktionen - 3000 W - for kogezone (*se Ibrugtagning*).
- 16 **BOOSTER**-indikatorlampe viser, at boosterfunktionen er aktiveret.

! Dette produkt lever op til kravene i det seneste EU-direktiv om begrænsning i strømforbruget i standbytilstand. Hvis der ikke udføres nogen betjening i et tidsrum på 2 minutter, efter arestvarmeindikatorlamperne slukkes og blæseren stopper (hvis til stede), skifter apparatet automatisk til slukket tilstand. Apparatet vender tilbage til driftstilstand, når der trykkes på TÆND/SLUK-knappen.

* Findes kun på visse modeller



SE

Beskrivning av produkten

Kontrollpanel

Kontrollpanelen som beskrives i denne bruksanvisning er endast ett exempel, den kan se lite annorlunda ut på din apparat.

- 1 **ÖKA TIDEN** Denna knapp ökar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 2 **MINSKA TIDEN** Denna knapp minskar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 3 **VÄRMEZONSVÄLJARE** Denna knapp visar en värmezona som har valts och för vilken man kan göra ändringar.
- 4 **VÄRMEZONSVÄLJARE** Denna knapp används för att välja önskad värmezona.
- 5 **EFFEKT** Denna indikator visar aktuell värmegrad.
- 6 **AV/PÅ** Denna sätter på och stänger av apparaten.
- 7 **AV/PÅ** Denna lampa visar om apparaten är på eller av.
- 8 **MINSKA TIDEN** Denna knapp minskar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 9 **MINSKA TIDEN** Denna knapp minskar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 10 **PROGRAMMERAD VÄRMEZON** Dessa lampor visar vilka värmezoner som används under ett tillagningsprogram (se Första start och användning).
- 11 **MINSKA TIDEN** Denna knapp minskar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 12 **MINSKA TIDEN** Denna knapp minskar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 13 **MINSKA TIDEN** Denna knapp minskar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 14 **TIMER** Denna lampa visar att timern är påslagen.
- 15 **MINSKA TIDEN** Denna knapp minskar tiden som är inställd på timern (se Första start och användning).
- 16 **BOOSTER** Denna lampa visar att boosterfunksjonen är påslagen.

! Denna produkt oppfyller kraven i det seneste EU-direktivet om begrænsning av strømförbrukningen i standbylæge. Om inga operationer utføres under en periode av 2 minutter, efter at restvarmeindikatorn har slækts og flækten stængts av (om sâdan finnes), væxlar apparaten automatisk over till frânlæge. Apparaten återupptar funksjonslæget nâr ON/OFF-knappen har tryckts ned.

* Finns endast på vissa modeller.

NO

Beskrivelse av apparatet

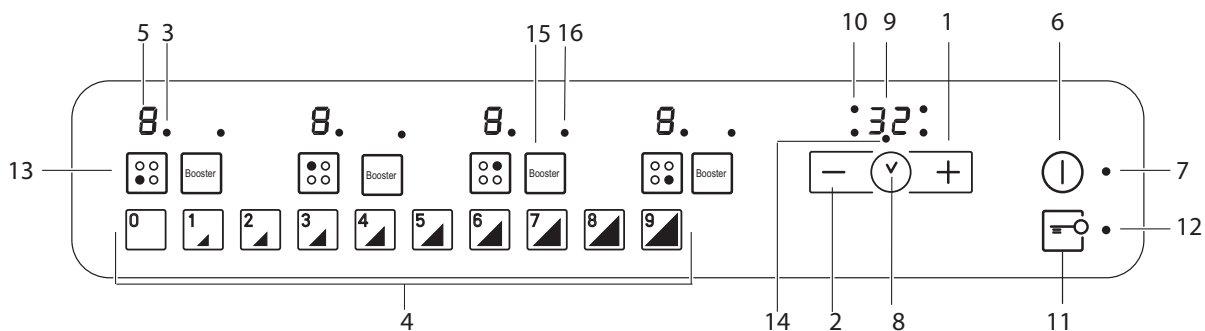
Betjeningspanel

Betjeningspanelet som beskrives i denne bruksanvisning er bare ment som et eksempel: det er ikke nødvendigvis helt likt panelet i ditt apparat.

- 1 **ØKE TIDEN** tast for å øke tidsurets tidsinnstilling (se *Oppstart og bruk*).
- 2 **REDUSERE TIDEN** tast for å redusere tidsurets tidsinnstilling (se *Oppstart og bruk*).
- 3 **KOKESONE VALG** tast som viser at en spesiell kokesone er blitt valgt og at forskjellige endringer er mulige.
- 4 **KOKESONE VALG** tast som brukes til å velge ønsket kokesone.
- 5 **EFFEKT** indikatoren viser et optisk display for det aktuelle varmetrinnet.
- 6 **PÅ/AV** tasten slår apparatet på og av.
- 7 **PÅ/AV** kontrollampen viser om apparatet står på eller er slått av.
- 8 **PROGRAMMERINGSUR*** tasten styrer kokeprogrammernes tider (se *Oppstart og bruk*).
- 9 **PROGRAMMERINGSUR** display som viser hvilket program som er valgt (se *Oppstart og bruk*).
- 10 **PROGRAMMERT KOKESONE** kontrollampe som viser hvilke kokesoner som er i bruk under kokeprogrammet (se *Oppstart og bruk*).
- 11 **BETJENINGSPANELLÅS** tast som hindrer at man gjør utilsiktede endringer i kokeplattens innstillinger (se *Oppstart og bruk*).
- 12 **BETJENINGSPANELLÅS** kontrollampe som viser at betjeningspanelet er låst (se *Oppstart og bruk*).
- 13 **EFFEKTVELGER KOKESONE** taster som slår på kokeplaten og kontrollerer varmeeffekten (se *Oppstart og bruk*).
- 14 **TIDSUR** kontrollampe som viser at tidsuret er aktivert.
- 15 **BOOSTER** tast som aktiverer kokesonens boosterfunksjon - 3000 W (se *Oppstart og bruk*).
- 16 **BOOSTER** kontrollampe som viser at boosterfunksjonen er aktivert.

! Dette produktet oppfyller kravene i det siste europeiske direktivet for begrensning av strømförbruk i standby. Hvis man ikke foretar noen inngrep i løpet av 2 minutter etter at restvarmeindikatorlyset er slått av og viften har stanset (hvis dette finnes), settes apparatet automatisk i av-modus. Apparaten går tilbake til driftsmodus så snart man trykker på AV/PÅ-tasten

* Finnes kun i noen modeller.



FI

Laitteen kuvaus Ohjauspaneeli

Tässä oppaassa kuvattu ohjauspaneeli on ainoastaan kuvaava esimerkki: se ei mahdollisesti ole täysin samanlainen kuin käytettävässä laitteessa.

- 1 **LISÄÄ AIKAA** -painike lisää ajastimeen asetettua aikaa (katso Valmistelu ja käyttö).
- 2 **VÄHENNÄ AIKAA** -painike vähentää ajastimeen asetettua aikaa (katso Valmistelu ja käyttö).
- 3 **KYSENNYSALUEEN VALITSIN** -painike osoittaa, että tietty kypsennysalue on valittu ja sen vuoksi erilaiset säädöt ovat mahdollisia.
- 4 **KYSENNYSALUEEN VALITSIN** -painiketta käytetään valittaessa haluttu kypsennysalue.
- 5 **TEHON** osoittimen avulla nähdään helposti tämänhetkinen lämpötaso.
- 6 **ON/OFF**-painike kytkee laitteen päälle ja pois päältä.
- 7 **ON/OFF**-osoitinvalo näyttää onko laite päällä vai pois päältä.
- 8 **OHJELMAN AJASTIN** -painike ohjaa kypsennysohjelman aikoja (katso Valmistelu ja käyttö).
- 9 **OHJELMAN AJASTIN** -näyttö osoittaa mikä ohjelma on valittu (katso Valmistelu ja käyttö).
- 10 **OHJELMOIDUN KYSENNYSALUEEN** osoitinvalot näyttävät mitä kypsennysalueita käytetään kypsennysohjelman aikana (katso Valmistelu ja käyttö).
- 11 **OHJAUSPANEELIN LUKITUSPAINIKE** estää vahingonomaiset muutokset keittotason asetuksiin (katso Valmistelu ja käyttö).
- 12 **OHJAUSPANEELIN LUKITUKSEN** osoitinvalo näyttää, että ohjauspaneeli on lukittu (katso Valmistelu ja käyttö).
- 13 **KYSENNYSALUEEN TEHON VALITSIMEN** painikkeet kytkevät keittolevyn päälle ja säätävät tehoa (katso Valmistelu ja käyttö).
- 14 **AJASTIMEN** osoitinvalo näyttää, että ajastin on kytketty päälle
- 15 **TEHOSTIMEN** painike kytkee päälle kypsennysalueen tehostintoiminnon - 3000 W (katso Valmistelu ja käyttö).
- 16 **TEHOSTIMEN** osoitinvalo näyttää, että tehostintoiminto kytketty päälle

! Tämä tuote täyttää viimeisimmän eurooppalaisen direktiivin vaatimukset virrankulutuksen rajoittamisesta valmiustilassa.

Jos ei suoriteta mitään toimenpiteitä 2 minuuttiin, sen jälkeen kun jälkilämmön osoitinvalot sammuvat ja tuuletin pysähtyy (jos olemassa), laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä tilaan.

Laite palautuu toimintatilaan heti, kun painetaan ON/OFF-painiketta.

* Saatavilla ainoastaan joissain malleissa.

Installation

GB

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

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

Positioning

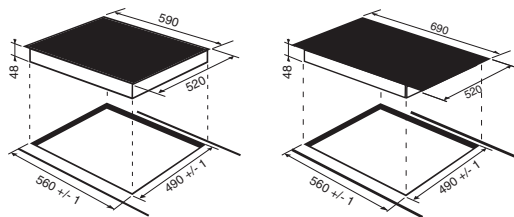
! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see **Precautions and tips**).

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

Built-in appliance

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

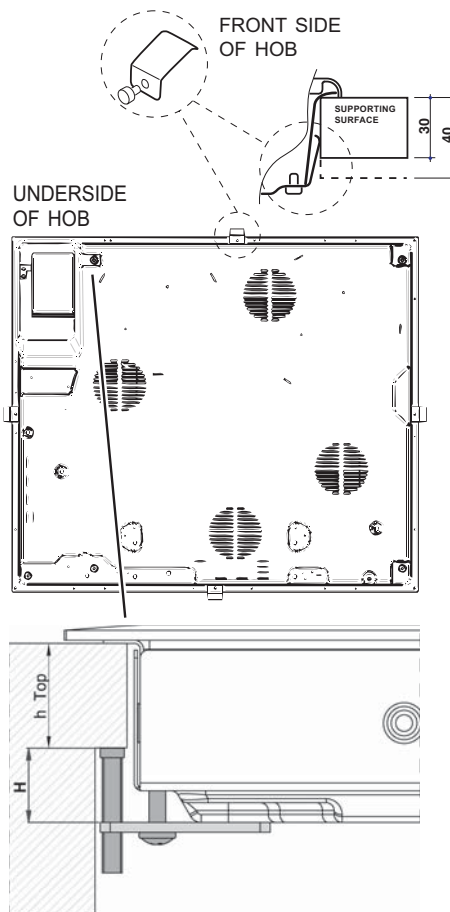
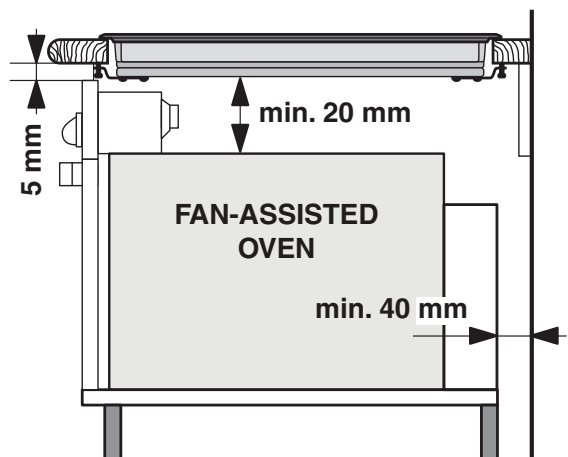
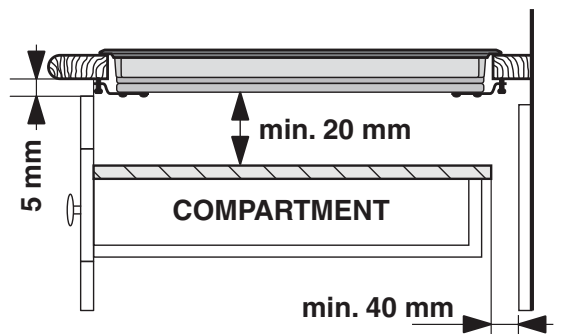
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof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



Ventilation

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

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



Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.
Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

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

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

Fix the hob as follows:

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

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

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


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

Electrical connection

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

Single-phase connection

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

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

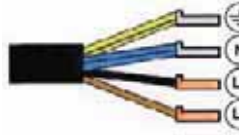
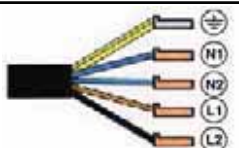
Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:

- Voltage and mains frequency
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
 - 220-240V 3 ~ 50 Hz

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

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

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

Connecting the electricity supply cable to the mains

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

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

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

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

Start-up and use

GB

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

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


Types of noise during normal hob operation:

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


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

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

Switching on the hob


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

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button  and a power adjustment device consisting of power level selector buttons between the values of 0 and 9.


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

Switching off the cooking zones

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


- Press power level selector button 0: this immediately returns the power setting to 0 and the cooking zone switches off.


Booster function

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the  button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the relevant cooking zone. The booster stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the **Technical description of the models**.


Programming the cooking duration

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

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.
3. Press the  programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.
4. Set the cooking duration using the **-** and **+** buttons.




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

Using multiple programmes and the display


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

Changing the programme








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

To cancel a programme, follow the above instructions.



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

Timer


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

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

Control panel lock



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



Switching off the hob

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

“Demo” mode

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

- Press and hold the  and  buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second.

Release the  and  buttons and press the  button;

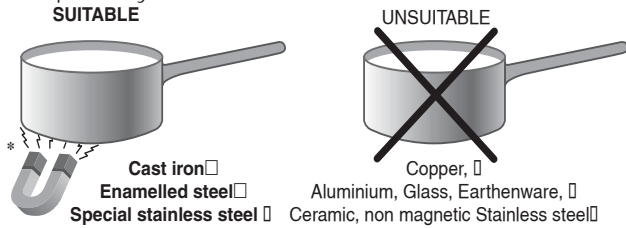
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

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

Practical advice on using the appliance

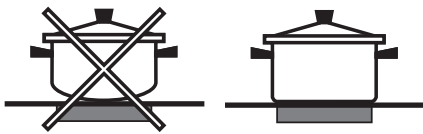
! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless

steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



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

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



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



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

Safety devices

Pan sensor

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

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

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches

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

Safety switch

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

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

Buzzer





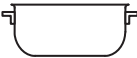




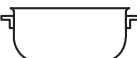
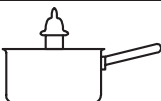




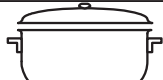
This can also indicate several irregularities:

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

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

Practical cooking advice

GB

Very high-flame cooking	9	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
	8	 Grilling	 Boiling
High-flame cooking	7	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	5	 Slow thickening (dense juices)	
	4	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	3	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	2	 Chocolate sauce	 Keeping food hot

Precautions and tips

GB

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

 This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

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

General safety

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

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

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

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

- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:
The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

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

Your induction hob generates short-range magnetic fields.

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

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

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



Disposal

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

Care and maintenance

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair. ! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use the scraper provided. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.

! The scraper provided is sharp: be careful when using it.

- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame) Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.

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

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

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

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

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

Technical description of the models

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

Hobs	KIO 644 DD Z KIO 744 DD Z
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400 - B 2000* - 600 if Front Left*
Back Right	I 2200 - B 3000* - 1600 if Front Right*
Front Left	I 2200 - B 3000* - 1600 if Back Left*
Front Right	I 1400 - B 2000* - 600 if Back Right*
Total power	7200

Key:

I = single induction cooking zone

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

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

Installation

DK

! Læs denne brugsanvisning omhyggeligt, før du betjener dit nye apparat. Den indeholder vigtige oplysninger om sikker funktion, installation og vedligeholdelse af apparatet.
! Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug. Videregive den til eventuelle nye ejere af apparatet.

Placering

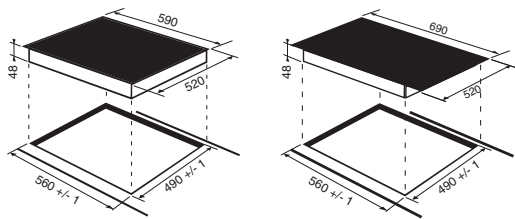
! Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Det kan udgøre en risiko for kvælning (se *Forholdsregler og tips*).

! Apparatet skal installeres af fagfolk i henhold til de medfølgende anvisninger. Forkert installation kan forårsage skade på mennesker eller dyr eller kan beskadige ejendommen.

Indbygget apparat

Brug et egnet skab for at sikre, at apparatet fungerer korrekt.

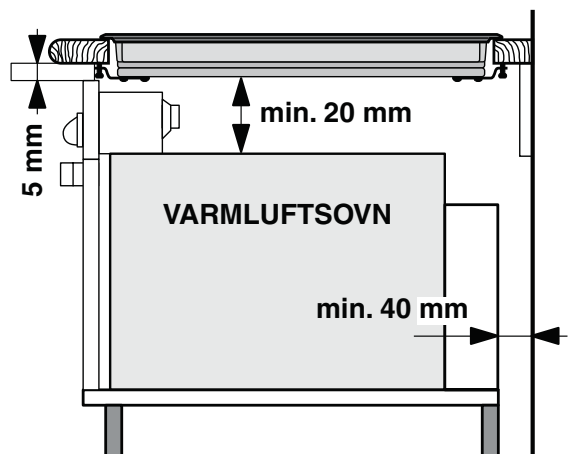
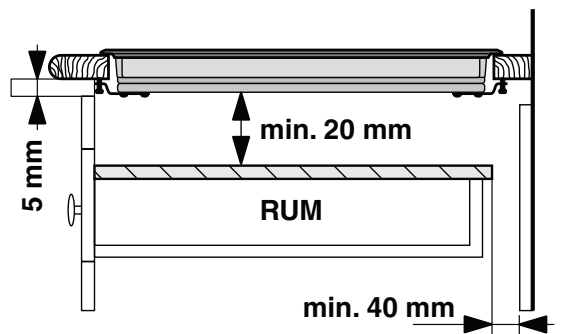
- Hvilefladen skal være varmebestandig op til en temperatur på cirka 100°C.
- Hvis apparatet skal installeres over en ovn, skal ovnen udstyres med et mekanisk ventilationskølesystem.
- Undgå at installere kogepladen over en opvaskemaskine: Hvis dette ikke kan undgås, skal du placere en vandtæt adskillelsesanordning mellem de to apparater.
- Afhængigt af kogepladen, du vil installere, skal skabet have følgende mål (se *tegningen*):



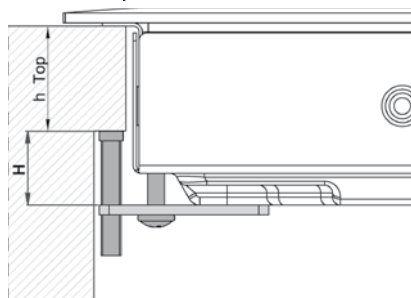
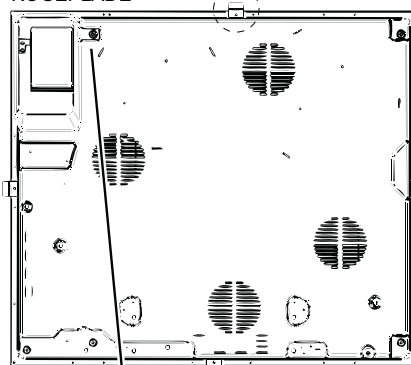
Ventilation

For at tillade tilstrækkelig ventilation og for at undgå overophedning af de omgivende overflader skal kogepladen placeres som følger:

- I en afstand på mindst 40 mm fra bagpladen eller andre lodrette flader.
- Således at der bevares en afstand på 20 mm mellem installationshulrummet og skabet nedenunder.
- Køkkenskabe, der støder op til apparatet og højere end toppen af kogepladen, skal være mindst 600 mm fra kanten af kogepladen.



UNDERSIDE AF KOGEPLADE



Fastgøring

Apparatet skal installeres på en helt plan hvileflade. Eventuelle deformiteter forårsaget af forkert fastgøring kan påvirke kogepladens funktioner og betjening.

Hvilefladens tykkelse skal tages i betragtning, når længden af skrueerne til fastgøringskroge vælges:

- 30 mm tyk: 23 mm skruer
- 40 mm tyk: 13 mm skruer

Fastgør kogepladen på følgende måde:

1. Brug korte fladbundede skruer til at fastgøre de 4 justeringsfjedre i hullerne på midterpunktet i hver side af kogepladen.
2. Anbring kogepladen i hulrummet, sørg for at den er i en central position og tryk ned på hele omkredsen, indtil kogepladen sidder fast på hvilefladen.
3. For kogeplader med hævede sider: Når kogepladen er placeret i sit hulrum, indsættes de 4 fastgøringskroge (hver har sin egen tap) i kogepladens nederste kanter ved hjælp af de lange spidse skruer til at fastgøre dem på plads, indtil glasset sidder fast på hvilefladen.

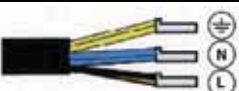
- ! Skrueerne til justeringsfjedrene skal være tilgængelige.
- ! For at overholde sikkerhedsstandarderne må apparatet ikke komme i kontakt med elektriske dele, når det er blevet installeret.
- ! Alle dele, der sikrer sikker funktion af apparatet, må ikke kunne fjernes uden brug af et værktøj.

Elektrisk tilslutning

! Den elektriske tilslutning for kogepladen og for enhver indbygningsovn skal foretages separat, både af sikkerhedsgrunde og for at gøre udtrækning af ovnen lettere.

Enfaset tilslutning

Kogepladen er udstyret med et forudtilsluttet strømforsyningskabel, der er designet til enfaset tilslutning. Tilslut ledningerne i overensstemmelse med anvisningerne i følgende tabel og diagrammer:

Spænding og strømfrekvens	Elektrisk kabel	Ledningsforbindelse
220-240V 1+N ~ 50 Hz		≡ : gul/grøn N: De to blå ledninger sammen L: Brun og sort sammen


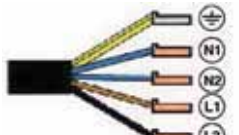
Andre tilslutningstyper

Hvis strømtilførslen svarer til en af følgende:

Spænding og strømfrekvens

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

Adskil ledningerne og tilslut dem i overensstemmelse med anvisningerne i følgende tabel og diagrammer:

Spænding og strømfrekvens	Elektrisk kabel	Ledningsforbindelse
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		≡ : gul/grøn; N: De to blå ledninger sammen L1: sort L2: brun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		≡ : gul/grøn; N1: blå N2: blå L1: sort L2: brown

Tilslutning af strømforsyningskablet til strømmettet

Hvis apparatet tilsluttes direkte til strømmettet skal der installeres en flerpolet afbryderkontakt med en minimal åbning på 3 mm mellem kontakterne.

- ! Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er udført, og at det er i fuld overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.

Inden apparatet tilsluttes strømforsyningen skal man kontrollere at:

- Apparatet har jordforbindelse og stikket opfylder lovkravene.
- Stikkontakten kan modstå apparatets maksimale effekt, som er angivet på typeskiltet, der sidder på apparatet.
- Spændingen falder inden for værdiområdet, der er angivet på typeskiltet.
- Stikkontakten passer til apparatets stik. Hvis stikkontakten ikke passer til stikket, skal man få det udskiftet af en elektriker. Brug ikke forlængerledninger eller multistikkontakter.

! Når apparatet er installeret, skal der være nem adgang til både strømkabel og stikkontakt.

! Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.

! Kablet skal efterses jævnligt og må kun udskiftes af en elektriker.

! Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes.

! Strømforsyningskablet må under ingen omstændigheder fjernes eller udskiftes. Dets fjernelse eller udskiftning medfører bortfald af garantien og CE-mærkning. INDESIT påtager sig intet ansvar for uheld eller skader som følge af udskiftning/fjernelse af det oprindelige strømforsyningskabel. Udskiftning kan kun accepteres, når den udføres af autoriseret personale af INDESIT og ved brug af en original reservedel.

Ibrugtagning

DK

! Limen på pakningerne efterlader spor af fedt på glasset. Inden apparatet tages i brug, anbefales det at fjerne limen med et specielt, ikke-slibende rengøringsprodukt. Når apparatet tages i brug første gang, kan der mærkes en lugt af gummi, som dog hurtigt vil forsvinde.


! Et par sekunder efter at kogepladen er tilsluttet til strømforsyningen, lyder der et lydsignal. Kogepladen kan nu tændes.

Typer af støj under normal kogepladedrift:

- **Brummelyd:** på grund af vibration af de metalliske dele, der udgør induktionselementet og gryden. Den genereres af det elektromagnetiske felt, der kræves til opvarmning og forøges, når induktionselementets effekt forøges.
- **Dæmpet fløjtelyd:** høres, når gryden, der er placeres på varmezonen er tom. Støjen forsvinder, når der puttes mad eller vand i gryden.
- **Knitren:** fremstillet ved vibration af materialer på bunden af gryden på grund af strømmen af parasitstrømme forårsaget af elektromagnetiske felter (induktion). Den kan være mere eller mindre intens afhængig af materialet, der udgør grydens bund, og aftager, når grydemålene er større.
- **Høj fløjtelyd:** høres, når to induktionselementer for den samme gruppe fungerer samtidig ved maksimal effekt og/eller når boosterfunktionen er indstillet på det største element, mens det andet justeres automatisk. Støj reduceres ved at reducere effektniveauet af det automatisk justerede induktionselement. Grydebundslag fremstillet af forskellige typer af materialer er blandt de vigtigste årsager til denne støj.
- **Blæserstøj:** en blæser er nødvendig for at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, og for at sikre den elektroniske enhed fra eventuel overophedning. Blæseren kører på maksimal effekt, når det store induktionselement er på maksimal effekt eller når boosterfunktionen er aktiveret. I alle andre tilfælde kører den på middeffekt afhængigt af den detekterede temperatur. Endvidere kan blæseren fortsætte med at køre, selv efter at kogepladen slukkes, hvis den detekterede temperatur er høj.


De typer af støj, der er anført ovenfor, skyldes induktionsteknologi og er ikke nødvendigvis driftsforstyrrelser.

Tænding af kogepladen

For at tænde for kogepladen skal du trykke på og holde knappen  inde i cirka et sekund.


* Findes kun på visse modeller.

Tænding af kogezoneerne

Hver kogezone styres ved hjælp af en vælgerknap  og en effektjusteringsanordning, der består af effektniveauvælgerknapper mellem værdierne 0 og 9.



- For at tænde en kogezone skal du trykke på den tilsvarende betjeningsknap og indstille det ønskede effektniveau ved hjælp af effektniveauvælgerknapperne mellem 0 og 9.

Slukning af kogezoneerne

For at slukke en kogezone skal du vælge den med den tilsvarende vælgerknap  og:





- Tryk på effektniveauvælgerknappen 0: Dermed vender effektindstillingen straks tilbage til 0, og kogezoneen slukkes.

Boosterfunktion

Boosterfunktionen for nogle af kogezoneerne kan anvendes til at forkorte opvarmningstider. Den kan aktiveres ved at trykke på   -knappen. Indikatorlampen direkte over knappen lyser. Denne funktion øger effekten til 2000 W eller 3000 W, afhængigt af størrelsen af den pågældende kogezone. Boosteren stopper automatisk efter 4 minutter. Mens booster for en af kogezoneerne er aktiv, vil den tilsvarende forreste eller bageste kogezone være tændt med nedsat effektniveau (f.eks. hvis booster for den bageste venstre kogeplade er aktiveret, nedsættes effektniveauet for den forreste venstre kogeplade). For yderligere information henvises til *Teknisk beskrivelse af modellerne*.

Programmering af tilberedningstiden

! Alle kogezoneerne kan programmeres samtidig, med en varighed på mellem 1 og 99 minutter.


1. Vælg kogezone med den tilsvarende vælgerknap.
2. Justér effektniveauet for kogezoneen.
3. Tryk på  -programmeringstasten. Indikatorlampen, der svarer til den valgte zone begynder at blinke.
4. Indstil tilberedningstiden ved hjælp af knapperne  og .
5. Bekræft ved at trykke på  -knappen ellers vælges der automatisk efter 10 sekunder.

Timeren begynder at tælle ned med det samme. Der lyder et lydsignal i cirka 1 minut og kogezone slukkes, når det indstillede program er færdigt. Gentag ovenstående procedure for hver kogezone, du ønsker at programmere.

Brug af flere programmer og displayet


Hvis en eller flere kogeplader er programmeret, viser displayet dataene for kogepladen med den korteste resterende tid, og lampen, der svarer til kogepladens position, blinker. Lamperne, der svarer til de øvrige programmerede kogeplader, tændes.

For at vise den resterende tid for de andre

programmerede kogeplader, skal du trykke på  -knappen gentagne gange: Den resterende tid for hver kogeplade vises sekventielt i urets rækkefølge, startende fra forreste venstre kogeplade.

Ændring af programmet


1. Tryk på  -knappen gentagne gange, indtil den varighed, du ønsker at ændre, vises.

2. Brug  -knapperne til at indstille den nye varighed.

3. Bekræft ved at trykke på  -knappen.



For at annullere et program, skal du følge ovenstående


instruktioner. I trin 2 skal du trykke på  -knappen: Varigheden sænkes gradvist, indtil den når 0 og slukker. Programmet nulstilles og displayet går ud af programmeringsfunktionen.

Timer

Kogepladen skal tændes.

Timeren kan bruges til at indstille en varighed på op til 99 minutter.

1. Tryk på  -programmeringsknappen, indtil timer-

indikatoren lyser .


2. Indstil den ønskede varighed ved hjælp af

knapperne  og .


3. Bekræft ved at trykke på  -knappen.

Timeren begynder at tælle ned med det samme. Når tiden er gået, lyder der et lydsignal (i et minut).


Betjeningspanellås

Når kogepladen er tændt, er det muligt at låse ovnens betjeningsknapper for at undgå at der foretages utilsigtede ændringer i indstillingerne (af børn, under rengøring, osv.). Tryk på knappen  for at låse betjeningspanelet: Indikatoren over knappen tændes.

Hvis du vil bruge nogen af betjeningsknapperne (f.eks. for at stoppe tilberedningen), skal du slukke for denne funktion.






Tryk på knappen  i et par sekunder, indikatoren slukkes og låsefunktionen fjernes.

Slukning af kogepladen

Tryk på  for at slukke for apparatet - stol ikke alene på grydesensoren. Hvis betjeningspanellåsen er aktiveret, vil betjeningsknapperne stadig være låst, selv efter at kogepladen tændes igen. For at tænde for kogepladen igen, skal du først fjerne låsefunktionen.

"Demo"-tilstand

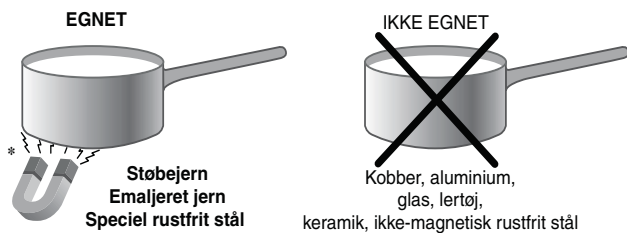
Det er muligt at indstille kogepladen til en demonstrationstilstand, hvor alle betjeningsknapper fungerer normalt, men varmeelementerne tændes ikke. For at aktivere "demo"-tilstanden skal kogepladen tændes, med alle kogepladerne slukket.

- Tryk på og hold knapperne  og  inde samtidig i cirka 6 sekunder. Når de 6 sekunder er gået, vil indikatorerne for TÆND/SLUK og BETJENINGSKNAPPER LÅST blinke i et sekund. Slip knapperne  og  og tryk på knappen .
- Displayet viser teksten DE og MO og kogepladen slukkes.
- Når kogepladen tændes igen vil den blive indstillet til "demo"-tilstand.

For at gå ud af denne tilstand skal du følge proceduren, der er beskrevet ovenfor. Displayet viser teksten DE og OF og kogepladen slukkes. Når den tændes næste gang, vil kogepladen fungere normalt.

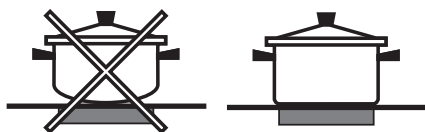
Praktiske råd vedrørende brug af apparatet

! Brug kogegrej, som er fremstillet af materialer, der er forenelige med induktionsprincippet (ferromagnetisk materiale). Vi anbefaler især gryder og pander fremstillet af: støbejern, belagt stål eller specielt rustfrit stål beregnet til induktion. Brug en magnet til at teste kogegrejets kompatibilitet.



Desuden, for at opnå de bedste resultater fra din kogeplade:

- Brug gryder og pander med en tyk, flad bund for fuldt ud at udnytte kogezone.



- Brug altid gryder og pander med en diameter, der er stor nok til at dække kogepladen helt, så al varmen udnyttes.



- Sørg for, at kogegrejets bund altid er ren og tør, for fuldt ud at udnytte og forlænge levetiden af både kogezone og kogegrej.
- Undgå brug af kogegrej, der er blevet anvendt på gaskomfur: Varmekoncentrationen fra gaskomfuret kan have deformeret bunden af gryden/panden, så den ikke slutter tæt til overfladen.

Sikkerhedsanordninger

Grydesensor

Hver kogezone er udstyret med en grydesensor. Kogepladen afgiver kun varme, når der står en gryde/pande med passende mål for kogezone på den. Hvis effektniveauindikatoren blinker, kan det være på grund af:

- En inkompatibel gryde/pande
- En gryde/pande, hvis diameter er for lille
- Gryden/panden er blevet fjernet fra kogepladen.

Beskyttelse mod overophedning

Hvis de elektroniske elementer overopheder, slukkes

kogepladen automatisk og **F** vises på displayet, efterfulgt af et blinkende tal. Når temperaturen har nået et passende niveau, forsvinder denne meddelelse og kogepladen kan anvendes igen.

Sikkerhedsafbryder

Apparatet har en sikkerhedsafbryder, som automatisk slukker kogezoneerne efter at de har været i drift i et vist stykke tid på et bestemt effektniveau. Når sikkerhedsafbryderen er blevet aktiveret, viser displayet "0".

For eksempel: Den bageste højre kogeplade er indstillet til 5, og slukker efter 7 og en halv timers kontinuerlig drift, mens den forreste venstre kogeplade er indstillet til 2, og slukker efter 9 og en halv time.

Effektniveau	Maksimal driftstid i timer
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1
















Lydsignal

Dette kan også indikere flere uregelmæssigheder:

- En genstand (en gryde/pande, bestik, osv.) er blevet placeret på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder.
- Der er blevet spildt noget på betjeningspanelet.
- Der er blevet trykket for længe på en knap. Alle ovennævnte situationer kan forårsage at lydsignalet går i gang. Afhjælp årsagen til fejlen for at stoppe lydsignalet. Hvis årsagen til problemet ikke afhjælpes, vedvarer mydsignalet og kogepladen slukker.

Forholdsregler og tips

Praktiske råd vedrørende tilberedning

Madlavning ved meget høj varme	6		
	9	Trykkogning Trykkogner	Stegning
Madlavning ved høj varme	8		
	7	Grillning	Kogning
Madlavning ved høj varme	8		Madlavning ved høj varme og bruning (stege, bøffer, schnitzler, fiskefileter, spejlæg)
	7	Crêpes	
Madlavning ved middel varme	7		
	6	Hurtig fortykkelse (flydende væsker) Kogende vand (pasta, ris, grøntsager) Mælk	
	6		
	5	Langsom fortykkelse (tætte væsker)	
Madlavning ved middel varme	5		
	4	Madlavning i vandbad	Trykkogning efter fløjtesignal
Lav varme	4		
	3	Madlavning ved lav varme (gryderetter)	Genopvarmning af retter
	2		
Meget lav varme	2		
	1	Chokoladesauce	Holde maden varm

! Dette apparat er blevet udviklet og fremstillet i overensstemmelse med internationale sikkerhedsstandarder. Følgende advarsler anføres af sikkerhedsmæssige hensyn og skal læses omhyggeligt.

 Dette apparat stemmer overens med følgende EU-direktiver:

- 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspænding) og efterfølgende ændringer;
- 2004/108/EØF af 15.12.04 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og efterfølgende ændringer;
- 93/68/EØF af 22/07/93 og efterfølgende ændringer.
- 1275/2008 standby/slukket tilstand.

Generel sikkerhed

! Sørg for, at luftindtaget bag ventilatorristen aldrig er blokeret. Den indbyggede kogeplade skal faktisk være forsynet med passende ventilation til køling af de elektroniske komponenter, der anvendes i apparatet.

! Vi fraråder installation af en induktionskogeplade over et køleskab, der er installeret under bordpladen, (varme) eller over en vaskemaskine (vibrationer). Der ville rent faktisk ikke være tilstrækkelig plads til ventilation af elektroniske komponenter.

- Apparatet er udviklet til husholdningsbrug i hjemmet og ikke beregnet til kommerciel eller industriel brug.
- Apparatet må ikke installeres udendørs, heller ikke på overdækkede steder. Det er yderst farligt at udsætte ovnen for regn eller stormvejr.
- Undlad at berøre ovnen mens du har bare fødder eller mens du har våde eller fugtige hænder og fødder.
- Apparatet må kun anvendes af voksne til tilberedning af mad i overensstemmelse med anvisningerne i denne

brugsanvisning. Brug ikke kogepladen som køkkenbord eller skærebæret.

- Den glaskeramiske kogeplade er modstandsdygtig over for mekaniske stød, men den kan revne (eller endda gå i stykker), hvis den rammes med en skarp genstand, såsom en værktøj. Hvis dette sker, skal du straks afbryde apparatet fra strømnettet og kontakte et servicecenter.
- Sørg for, at strømforsyningskabler fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med kogepladens varme dele.
- Husk, at kogezoneerne forbliver relativt varme i mindst tredive minutter efter de er blevet slukket. En indikatorlampe giver en advarsel, når restvarmen er til stede (se *Ibrugtagning*).
- Hold alle genstande, der kan smelte, væk fra kogepladen, f.eks. plast- og aluminiumsgenstande eller produkter med et højt sukkerindhold. Vær især forsigtig, når du bruger plastfolie og aluminiumsfolie eller emballage: Hvis det placeres på overflader, som stadig er varme, kan det forårsage alvorlige skader på kogepladen.
- Sørg altid for at grydehåndtagene er vendt mod midten af kogepladen for at undgå utilsigtede forbrændinger.
- Når apparatet frakobles strømnettet, skal du altid trække i selve stikket og ikke kablet.
- Udfør aldrig rengøring eller vedligeholdelse uden først at have koblet apparatet fra strømnettet.
- Apparatet bør ikke betjenes af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, af mennesker uden erfaring eller uden den nødvendige viden om produktet. Som mindstemål bør sådanne personer overvåges af en ansvarlig voksen, som påtager sig ansvaret for deres sikkerhed samt giver dem en indføring i, hvordan apparatet skal betjenes.
- **For personer, som bærer pacemaker eller andre aktive implantater:**
Kogepladen overholder alle gældende normer for elektromagnetisk interferens. Din induktionskogeplade er dermed helt i overensstemmelse med lovgivningens krav (89/336/EØF-direktiver). Den er designet til ikke at skabe interferens på nogen andre elektriske apparater, der anvendes, forudsat at det pågældende apparat også er i overensstemmelse med denne lovgivning. Din induktionskogeplade genererer kortrækkende magnetiske felter.
For at undgå eventuel interferens mellem induktionskogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være konstrueret i overensstemmelse med gældende regler.
I denne forbindelse kan vi kun garantere, at vores produkt overholder gældende regler. Konsultér din læge eller producenten af pacemakere angår dens overensstemmelse eller eventuel inkompatibilitet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Anbring ikke metalgenstande (knive, skeer, grydelåg, osv.) på kogepladen, da de kan blive varme.
- **Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.**

DK

Pleje og vedligeholdelse

DK



Bortskaffelse

- Ved bortskaffelse af emballagemateriale: Overhold den lokale lovgivning, således at materialerne kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EF vedrørende affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) fastsætter, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes sammen med almindelig husholdningsaffald. Udtjente apparater skal indsamles separat for optimering af omkostningerne til genbrug og genvinding af materialerne i maskinen samt hindre potentiel skade på miljøet og den offentlige sundhed. Affaldssymbolet mærket på alle produkter skal minde ejeren om forpligtelsen vedrørende separat affaldsindsamling. For yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af udtjente husholdningsapparater, kan ejerne kontakte de offentlige myndigheder eller den lokale forhandler.

Sådan slukkes apparatet

Frakobl altid apparatet fra strømnettet, inden der udføres arbejde på det.

Rengøring af apparatet

! Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. produkter på spraydåse til rengøring af grill og ovn), pletfjerningsmiddel, rustbeskyttelse, pulverrengøringsmidler eller svampe med slibende overflade. Disse produkter kan ridse overfladen, så den ikke kan repareres.

! Brug aldrig damprensere eller trykrensere på apparatet.

- Det er normalt tilstrækkeligt blot at vaske kogepladen af med en fugtig svamp og tørre efter med køkkenrulle.
- Hvis kogepladen er særligt snavset, skal man skrubbe den ren med et specielt glaskeramisk rengøringsmiddel og tørre omhyggeligt efter.
- For at fjerne fastsiddende snavs skal du bruge den medfølgende skraber. Fjern spildte væsker og mad med det samme uden at vente på at apparatet køler ned for at undgå dannelsen af hårde aflejringer. Du kan opnå fremragende resultater ved brug af en rustfri stålsvamp - specielt udviklet til glaskeramiske flader - opvædet i sæbevand.

! Den medfølgende skraber er skarp: Vær forsigtig, når du bruger den.

- Hvis der ved et uheld er kommet smeltet plastik eller sukkerholdige pletter på kogepladen, skal de straks fjernes med skraber, mens fladen stadig er varm.
- Når kogepladen er ren, skal den eventuelt behandles med et specielt beskyttende vedligeholdelsesprodukt. Den usynlige film i dette produkt beskytter overfladen mod spildte væsker og mad under madlavning. Denne vedligeholdelse skal udføres, mens apparatet stadig er varmt (ikke brændvarmt) eller koldt.

- Husk altid at rengøre apparatet omhyggeligt med rent vand og tørre grundigt efter. Madrester kan brænde fast under efterfølgende madlavning.

Rustfri stålramme (kun i modeller med yderramme)

Rustfri stål kan blive plettet af hårdt vand, der efterlades på overfladen i længere tid, eller af fosforholdige rengøringsmidler.

Efter rengøring anbefales det at skylle overfladen godt og tør den grundigt. Hvis der spildes vand på overfladen, skal det tørres af hurtigt og grundigt.

! Nogle kogeplader har en aluminiumsramme, der svarer til rustfrit stål. Brug ikke rengørings- eller affedtningsmidler, som ikke er egnet til brug med aluminium.

Afmontering af kogepladen

Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen:

1. Løsn skruerne, der fastgør justeringsfjedrene på hver side.
2. Løsn skruerne, der holder fastgøringskroge i hvert hjørne.
3. Tag kogepladen ud af sit installationshulrum.

! Forsøg ikke at reparere apparatet selv. Hvis apparatet går i stykker, skal du kontakte en servicecenter.

Teknisk beskrivelse af modellerne

Induktionssystemet er den hurtigste eksisterende måde at lave mad på. I modsætning til traditionelle kogeplader, hvor kogezone varmer op, genereres varmen med induktionssystemet inde i gryder og pander, som har ferromagnetiske bunde.

Kogeplader	KIO 644 DD Z KIO 744 DD Z
Kogezone	Effekt (W)
Bagest venstre	I 1400 - B2000* - 600 Hvis forrest venstre*
Bagest højre	I 2200 - B 3000* - 1600 hvis forrest højre*
Forrest venstre	I 2200 - B 3000* - 1600 hvis bagest venstre*
Forrest højre	I 1400 - B 2000* - 600 hvis bagest højre*
Samlet effekt	7200

Tast:

I = enkelt induktionskogezone

B = booster: kogezonens effekt kan boostes til 3000 W

* = det maksimale effektniveau er begrænset, når booster er aktiveret for den pågældende bageste kogezone (se Ibrugtagning).

Installation

! Innan du använder din nya apparat ska du läsa den här bruksanvisningen noggrant. Den innehåller viktig information om säker drift, installation och underhåll av apparaten.

! Spara denna bruksanvisning för framtiden. Överlåt den till eventuell ny ägare av apparaten.

Placering

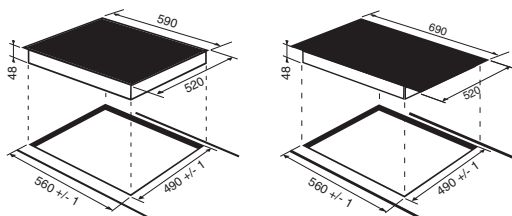
! Förvara allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det kan finnas en risk för kvävning (se *Råd och tips*).

! Produkten ska installeras av behörig fackman i enlighet med anvisningarna som följer med. En felaktig installation kan skada människor, djur eller egendom.

Apparat som ska byggas in

Köksskåpet ska vara av lämplig typ för att garantera att apparaten fungerar korrekt.

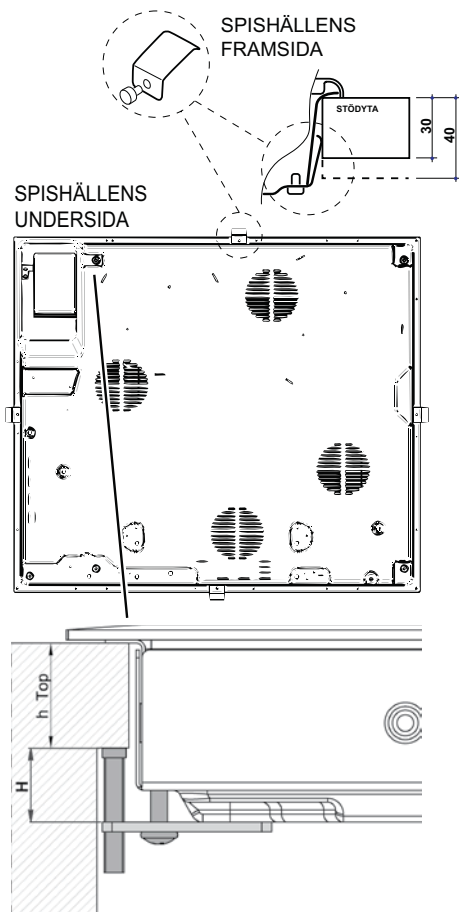
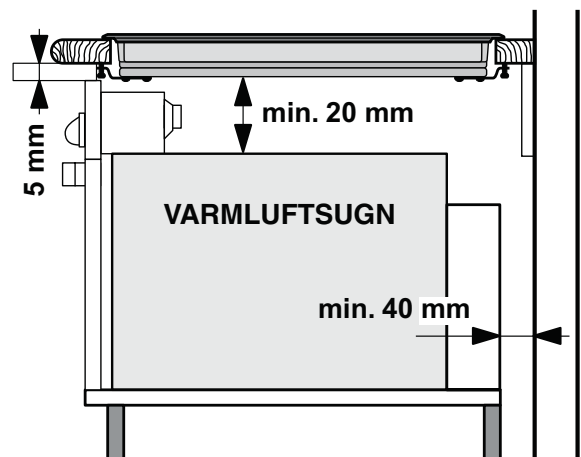
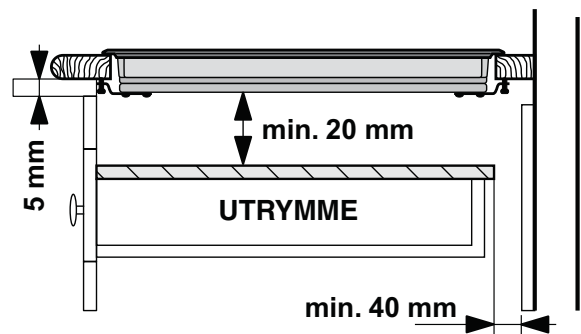
- Den bärande ytan måste vara värmebeständig upp till en temperatur på ca 100 °C.
- Om apparaten ska installeras ovanför en ugn, måste ugnen vara utrustad med ett mekaniskt ventilationssystem.
- Undvik att installera hällen ovanför en diskmaskin. Om detta inte kan undvikas, placera en vattentät separationsanordning mellan de två apparaterna.
- Beroende på spishällen som du ska installera, måste köksskåpet ha följande dimensioner (se *figur*):



Ventilation

För att garantera en lämplig ventilation och undvika att omgivande ytor överhettas, ska spishällen placeras på följande sätt:

- På ett minimiavstånd på 40 mm från den bakre panelen eller andra vertikala ytor.
- Så att ett minimiavstånd på 20 mm upprätthålls mellan installationens hålrum och köksskåpet under.
- Köksskåp intill apparaten och som är högre än hällens ovansida måste vara minst 600 mm från spishällens kant.



SE

Fastsättning

Apparaten måste installeras på en helt jämn stödyta. Eventuella ojämnheter som beror på en felaktig fastsättning kan påverka spishällens funktioner och drift.

Ta hänsyn till stödytans tjocklek vid val av längden på skruvarna för fästhakarna:

- 30 mm tjock: 23 mm skruvar
- 40 mm tjock: 13 mm skruvar

Fäst spishällen på följande sätt:

1. Använd korta flatbottnade skruvar för att fästa de 4 justerfjädrarna i hålen vid den centrala punkten vid varje sida av spishällen.
2. Placera spishällen i hålrummet, kontrollera att den är centralt placerad och tryck ned runt om hela spishällen tills den har fastnat i stödytan.
3. För spishällar med upphöjda sidor: Efter att spishällen har satts i hålrummet, sätt i de 4 fästhakarna (var och en har sin egen sprint) i spishällens nederkanter. Använd långspetsade skruvar för att fästa dem på plats tills glaset sitter fast på stödytan.


- ! Skruvarna för justerfjädrarna måste vara åtkomliga.
- ! För att uppfylla gällande säkerhetsstandard, får inte apparaten komma i kontakt med elektriska delar efter att den har installerats.
- ! Inga delar som garanterar att apparaten fungerar på ett säkert sätt ska kunna tas bort utan hjälp av ett verktyg.

Elanslutning

! Elanslutningen av spishällen och eventuell inbyggnadsugn måste utföras separat, både av säkerhetsskäl och för att underlätta utdragning av ugnen.

Enfasanslutning

Hällen är försedd med en föransluten nätkabel som är avsedd för enfasanslutning. Anslut kablarna i enlighet med instruktionerna i följande tabell och diagram:

Spänning och nätfrekvens	Elkabel	Trådanslutning
220-240V 1+N ~ 50 Hz		<p>⊕ : gulgrön</p> <p>N: de två blå trådarna tillsammans</p> <p>L: brun och svart tillsammans</p>

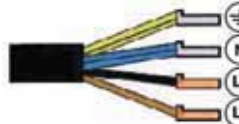
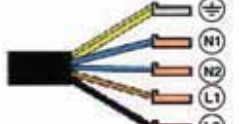
Andra typer av anslutning

Om nätspänningen överensstämmer med något av följande:

Spänning och nätfrekvens

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

Separera trådarna och anslut dem enligt instruktionerna i följande tabell och diagram:

Spänning och nätfrekvens	Elkabel	Trådanslutning
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		<p>⊕ : gulgrön</p> <p>N: de två blå trådarna tillsammans</p> <p>L1: svart</p> <p>L2: brun</p>
400V - 2+2N ~ 50 Hz		<p>⊕ : gulgrön</p> <p>N1: blå</p> <p>N2: blå</p> <p>L1: svart</p> <p>L2: brun</p>

Anslut nätkabeln till elnätet

Om apparaten ansluts direkt till elnätet ska en allpolig brytare installeras med en minimiöppning på minst 3 mm mellan kontakterna.

! Installatören måste garantera att elanslutningen har utförts på ett korrekt sätt och att den överensstämmer med gällande säkerhetsföreskrifter.

Innan produkten ansluts till elnätet ska du försäkra dig om att:

- Apparaten är jordad och att kontakten överensstämmer med gällande säkerhetsföreskrifter.
- Eluttaget motstår apparatens max. effekt, som anges på märkskylten på själva apparaten.
- Spänningen ligger inom värdena som anges på märkskylten.
- Eluttaget är jordat och kompatibelt med apparatens stickkontakt. Om eluttaget inte är kompatibelt med stickkontakten, be en behörig elektriker byta ut det. Använd inte för förlängningsladdar eller grenuttag.

! När produkten har installerats ska det vara enkelt att komma åt nätkabeln och eluttaget.

! Kabeln får inte böjas eller klämmas.

! Kabeln ska kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig elektriker om det är nödvändigt.

! Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om dessa säkerhetsföreskrifter inte respekteras.

! Ta inte bort eller byt ut nätkabeln av någon anledning. Om den tas bort gäller inte längre garantin eller CE-märkningen. INDESIT tar inget ansvar för olyckor eller skador till följd av byte/borttagning av originalnät-kabeln. Byte kan endast accepteras när de utförs av personal som har auktoriserats av INDESIT och som använder originalreservdelar.

Första start och användning

SE

! Limmet som har applicerats på packningarna lämnar rester av fett på glaset. Det rekommenderas att ta bort dessa fettrester med en särskild icke slipande rengöringsprodukt innan produkten används. Under de första användningstimmarna kan en gummilukt förekomma, men den försvinner mycket snabbt.


! Några sekunder efter att spishällen har anslutits till elnätet hörs en summer. I detta läge bör spishällen vara påslagen.

Olika ljud som kan höras vid normal användning av spishällen:

- **Surr:** På grund av vibrationer från metalldelarna som finns på induktionselementet och kastrullen. Dessa genereras från det elektromagnetiska fältet som krävs för uppvärmningen och ökar när effekten i induktionselementet ökar.
- **Svag vissling:** Hörs när kastrullen som placeras på värmezonen är tom. Ljudet försvinner när kastrullen fylls med mat eller vatten.
- **Sprakljud:** Genereras av vibrationer från material på kastrullbotten på grund av flödet av parasitströmmar som orsakas av elektromagnetiska fält (induktion). Dessa kan vara mer eller mindre intensiva beroende på kastrullbottens materialet och minskar ju större kastrullen är.
- **Stark vissling:** Hörs när två induktionselement i samma grupp fungerar samtidigt med maximal effekt och/eller när boosterfunktionen är inställd på det större elementet medan det mindre justeras automatiskt. Bullret minskas när effektläget för det automatiskt justerade induktionselementet minskas. Kastrullbottnar med skikt av olika material är en av de viktigaste orsakerna till detta ljud.
- **Fläktbuller:** En fläkt är nödvändig för att spishällen ska fungera korrekt och för att säkerställa att den elektroniska enheten inte överhettas. Fläkten går på högsta effekt när det stora induktionselementet är inställt på högsta effekt eller när boosterfunktionen är på. I alla andra fall går den på medeffekt beroende på den uppmätta temperaturen. Dessutom kan fläkten fortsätta att fungera även efter att spishällen har stängts av, om den uppmätta temperaturen är hög.


Typen av ljud som anges ovan beror på induktionstekniken och är nödvändigtvis inte ett funktionsfel.

Sätta på spishällen

För att sätta på spishällen, tryck in knappen  i minst 1 sekund.


* Finns endast på vissa modeller.

Sätta på värmezonen

Varje värmezon styrs med en väljarknapp  och en effektjusteringsanordning som består av effektväljarknappar mellan värdena 0 och 9.

- För att sätta på en värmezon, tryck på respektive kontrollknapp och ställ in önskat effektläge med effektväljarknapparna mellan 0 till 9.

Stänga av värmezonen

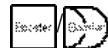
För att stänga av en värmezon, välj den med respektive väljarknapp  och:

- Tryck på effektväljarknappen 0: Effektläget ställs omedelbart in på 0 och värmezonen stängs av.

Booster-funktion

Booster-funktion kan användas för några av värmezonen för att förkorta uppvärmningstiderna.

Den kan aktiveras genom att trycka på knappen








Lampan som sitter ovanför knappen tänds.

Denna funktion ökar effekten till 2 000 W eller 3 000 W, beroende på värmezonen storlek.


Boosterfunktionen stängs av automatiskt efter 4 minuter. När boosterfunktionen är aktiv för en av värmezonen, fungerar respektive främre eller bakre värmezon med reducerad effekt (t.ex. om boosterfunktionen för den bakre vänstra värmezonen har aktiverats, minskas effektnivån för den främre vänstra värmeplattan). För ytterligare information hänvisas till *Teknisk beskrivning för modellerna*.

Programmering av tillagningstid




! Alla värmezoner kan programmeras samtidigt för en tillagningstid på mellan 1 och 99 minuter.

1. Välj värmezon med respektive väljarknapp.
2. Ställ in effektnivån för värmezonen. 
3. Tryck på programmeringsknappen . Lampan för vald värmezon börjar blinka.
4. Ställ in tillagningstiden med knapparna  och .
5. Bekräfta genom att trycka på knappen . I annat fall görs ett automatiskt val efter 10 sekunder. Timern börjar att räkna ned omedelbart. När det inställda programmet är klart hörs en summer i ca 1 minut och värmezonen stängs av. Upprepa proceduren ovan för varje värmeplatta du vill programmera.

Använda flera program och displayen


Om en eller flera värmeplattor programmeras visar displayen information om värmeplattan som har minst tid kvar och lampan som motsvarar värmeplattans position blinkar. Lamporna för de andra programmerade värmeplattorna tänds dessutom. För att visa den återstående tiden för de övriga programmerade värmeplattorna, tryck på knappen  flera gånger. Den återstående tiden för varje värmeplatta visas i följd i medurs ordning, med början från den vänstra främre plattan.

Ändra program

1. Tryck upprepade gånger på knappen  tills tidslängden visas som du vill ändra.
2. Använd knapparna  för att ställa in den nya tidslängden.
3. Bekräfta genom att trycka på knappen .






För att avbryta ett program, följ instruktionerna ovan. Vid steg 2 trycker




du på knappen . Tidslängden minskar gradvis tills den når 0 och stängs av. Programmet nollställs och displayen lämnar programmeringsläget.


Timer

Spishällen måste vara påslagen. Timern kan användas för att ställa in en tidslängd på upp till 99 minuter.


1. Tryck på programmeringsknappen  tills timerlampan tänds .
2. Ställ in önskad tidslängd med knapparna  och .
3. Bekräfta genom att trycka på knappen . Timern börjar att räkna ned omedelbart. När tiden har gått ut hörs en summer (i en minut).

Kontrollpanelens lås

När spishällen är påslagen, kan kontrollpanelen låsas för att undvika oavsiktlig ändring av inställningarna (av barn, vid rengöring o.s.v.). Tryck på knappen  för att låsa kontrollpanelen. Lampan ovanför knappen tänds.






För att använda något av reglagen (t.ex. avsluta tillagning) måste du stänga av denna funktion. Tryck ned knappen  en stund. Lampan släcks och låsfunktionen inaktiveras.

Stänga av spishällen

Tryck på  för att stänga av apparaten och förlita dig inte på bara kastruldetektorn. Om kontrollpanelens lås har aktiverats, fortsätter reglagen att vara låsta även efter att spishällen har satts på igen. Du måste först ta bort låsfunktionen innan spishällen kan användas igen.

Demoläge

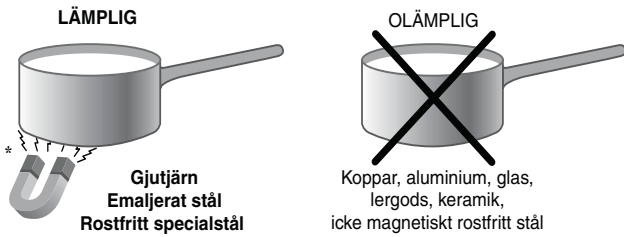
Det går att ställa in spishällen på demonstrationsläge så att alla reglagen fungerar normalt, men värmeelementen sätts inte på. För att aktivera demoläget måste spishällen vara påslagen och alla värmeplattor avstängda.

- Tryck ned knapparna  och  samtidigt i 6 sekunder. När de 6 sekunderna har gått ut blinkar lamporna AV/PÅ och LÅSTA REGLAGE i en sekund. Släpp upp knapparna  och  och tryck ned knappen .
- Displayen visar texten DE och MO, och spishällen stängs av.
- När spishällen sätts på igen är den fortfarande inställd på demoläge.

För att lämna detta läge, följ proceduren ovan. Displayen visar texten DE och OF, och spishällen stängs av. Nästa gång som spishällen sätts på fungerar den normalt.

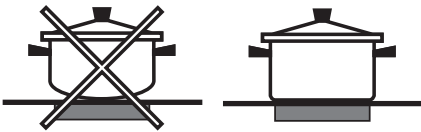
Praktiska råd om hur du använder spishällen

! Använd kokkärl tillverkade av material som är kompatibla med induktionsprincipen (ferromagnetiskt material). Vi rekommenderar i synnerhet kastruller gjorda av gjutjärn, belagt stål eller rostfritt specialstål anpassat för induktion. Använd en magnet för att testa kokkärlens kompatibilitet.



För att erhålla bästa möjliga resultat från din spishåll ska du dessutom:

- Använda kastruller med en tjock och plan botten så att de ligger an perfekt mot värmezonen.



- Alltid använda kastruller med en diameter som är tillräckligt stor så att värmeplattan täcks fullständigt, för att utnyttja all värme som produceras.



- Kontrollera att kokkårlens botten alltid är ren och torr för att till fullo utnyttja och förlänga livslängden för både värmezonen och kokkåret.
- Undvik att använda samma kokkärl som har använts på gasbrännare. Gasbrännarnas värmekoncentration kan ha snedvridit kastrullens botten så att den inte ligger an korrekt.

Säkerhetsanordningar

Kastrulldetektor

Varje värmezon är försedd med en kastrulldetektor. Värmeplattan avger endast värme när en kastrull med lämpliga mått för värmezonen placeras på den. Om effektlägesindikatorn blinkar kan detta bero på följande:

- Kastrullen är inkompatibel
- Kastrullens diameter är för liten
- Kastrullen har tagits bort från värmeplattan

Överhettningsskydd

Om de elektroniska elementen överhettas stängs

spishållen automatiskt av och **F** visas på displayen, följt av ett blinkande nummer. När temperaturen har nått en lämplig nivå, försvinner detta meddelande och spishållen kan användas igen.

Säkerhetsbrytare

Apparaten har en säkerhetsbrytare som automatiskt stänger av värmezonen efter att de har varit i drift en viss tid och på ett visst effektläge. När säkerhetsbrytaren har löst ut visar displayen "0". Exempel: Den bakre högra värmeplattan är inställd på 5 och stängs av efter 7 och en halv timmes kontinuerlig användning, medan den främre vänstra värmeplattan är inställd på 2 och stängs av efter 9 och en halv timme.

Ljudeffektsnivå	Max. drifttid i timmar
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Summer

Summern kan även indikera olika felfunktioner:

- Ett föremål (en kastrull, bestick o.s.v.) har placerats på kontrollpanelen i mer än 10 sekunder.
- Något har spillts ut på kontrollpanelen.
- En knapp har tryckts ned för länge. Alla dessa situationer ovan kan göra att summern aktiveras. Åtgärda orsaken till felfunktionen för att stänga av summern. Om orsaken till problemet inte åtgärdas fortsätter summern att ljuda och spishållen stängs av.

Praktiska matlagningstips

Tillagning med mycket hög värme			
		Tryckkokning Tryckkokare	Fritering
Tillagning med hög värme			
		Grillning	Kokning
Tillagning med medelhög värme			
		Pannkakor	Matlagning på hög värme och bryning (stekar, biffar, escaloper, fiskfiléer, stekt ägg)
Tillagning med medelhög värme		Snabb redning (tunna såser) Kokande vatten (pasta, ris, grönsaker) Mjök	
		Långsam redning (tjocka såser)	
Tillagning med låg värme			
		Tillagning med vattenbad	Tryckkokning efter att tryckkokaren har vislat
Tillagning med mycket låg värme			
		Tillagning med låg värme (gryta)	Återuppvärmning av rätter
Tillagning med mycket låg värme			
		Chokladsås	Varmhållning av mat

Råd och tips

! Denna apparat har konstruerats och tillverkats i enlighet med internationella säkerhetsstandard. Följande varningar anges av för säkerhetsskäl och måste läsas noga.

 Denna apparat överensstämmer med följande europeiska ekonomiska direktiv:

2006/95/EEG av den 061212 (lågspänning) och senare ändringar.

2004/108/EEG av den 041215 (elektromagnetisk kompatibilitet) och senare ändringar.

93/68/EEG av den 930722 och senare ändringar.
– 1275/2008 standby- och frånläge

Allmän säkerhet

! Se till att luftintaget bakom fläktgrillen aldrig blockeras. Den inbyggda spishällen bör i själva verket förses med lämplig ventilation för kylning av de elektroniska komponenter som finns i apparaten.

! Vi avråder från att installera en induktionshäll ovanför ett kylskåp som sitter under en köksbänk (värme) eller ovanför en tvättmaskin (vibrationer). I annat fall finns det inte tillräckligt med utrymme för ventilation av de elektroniska komponenterna.

- Apparaten är avsedd för privat bruk i hemmet och inte för kommersiellt eller industriellt bruk.
- Apparaten får inte installeras utomhus. Det räcker inte med att apparaten står under tak. Det är mycket farligt att lämna apparaten exponerad för väder och vind.
- Vidrör inte produkten med bara fötter eller med våta eller fuktiga händer och fötter.
- Apparaten ska användas av vuxna personer och endast för tillagning av maträtter, enligt anvisningarna i denna bruksanvisning. Använd inte spishällen som en arbetsbänk eller skärbräda.
- Glaskeramikhällen är motståndskraftig mot mekaniska stötar, men den kan spricka om den träffas av ett vasst föremål, som t.ex. ett verktyg. Om detta händer, koppla omedelbart från apparaten från elnätet och kontakta en serviceverkstad.
- Se till att nätkablar för andra elektriska apparater inte kommer i kontakt med de varma delarna på spishällen.
- Kom ihåg att värmezonen fortsätter att vara varma i minst 30 minuter efter att de har stängts av. En lampa tänds för att varna att värmezonen fortfarande är varma (se *Första start och användning*).
- Se till att inga objekt som kan smälta hamnar på spishällen, t.ex. plast eller aluminiumföremål eller produkter med hög sockerhalt. Var särskilt försiktig med plastfilm och aluminiumfolie eller förpackningsmaterial. Om de läggs på ytor som fortfarande är varma, kan de orsaka allvarliga skador på spishällen.
- Se alltid till att kastrullhandtag är vända mot mitten av spishällen för att undvika brännskador.

- När apparatens stickkontakt dras ur vägguttaget, ta alltid tag i stickkontakten. Dra inte i kabeln.
- Utför aldrig rengörings- eller underhållsarbeten utan att först ha kopplat från apparaten från elnätet.
- Apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av oerfarna personer eller av någon som inte känner till denna typ av apparat. Undantag kan göras om dessa personer övervakas av en person som tar ansvar för att användningen sker på ett säkert sätt och att instruktioner ges angående användningen av apparaten.

Information för bärare av pacemakers eller andra aktiva implantat:

Spishällen överensstämmer med alla gällande standarder för elektromagnetisk störning.

Din induktionshäll är därför helt i överensstämmelse med lagstadgade bestämmelser (89/336/EEG-direktiv). Den är konstruerad för att inte skapa störningar på någon annan elektrisk apparat som används, under förutsättning att apparaten i fråga även överensstämmer med dessa bestämmelser. Din induktionshäll genererar ett magnetfält med kort räckvidd.

För att undvika störningar mellan din induktionshäll och en pacemaker, måste pacemakern vara konstruerad i enlighet med gällande bestämmelser. Endast under sådana förutsättningar kan vi garantera vår egen produkts överensstämmelse. Kontakta tillverkaren av pacemakern eller din läkare angående dess överensstämmelse eller eventuell inkompatibilitet.

- Låt inte barn leka med apparaten.
- Placera inte metallföremål (knivar, skedar, kastrullock o.s.v.) på spishällen. De blir heta.
- **Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.**



Kassering

- Kassering av förpackningsmaterial: Följ lokal lagstiftning så att förpackningsmaterialet återanvänds.
- Det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE) anger att hushållsapparater inte ska kasseras bland de normala fasta hushållssoporna. Förbrukade produkter ska samlas in separat för att optimera kostnaderna för återanvändning och återvinning av material inuti maskinen, samtidigt som eventuella skador på atmosfären och människors hälsa förhindras. Den överkorsade soptunnan finns på alla produkter för att påminna ägaren om dennes skyldigheter när det gäller separerade sophämtning. För ytterligare information om korrekt kassering av förbrukade hushållsapparater kan ägaren kontakta kommunen eller den lokala återförsäljaren.

Skötsel och underhåll

SE

Slå från apparaten

Koppla från apparaten från elnätet innan något arbete utförs på den.

Rengöra apparaten

! Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex. produkter i sprejflaskor för rengöring av grillar och ugnar), fläckborttagningsmedel, rostskyddsmedel, rengöringsmedel eller svampar med slipande ytor:

! Använd aldrig ångrengörare eller högtryckstvättar för att rengöra produkten.

- Det är oftast tillräckligt att tvätta spishällen med en fuktig svamp och torka den med hushållspapper.
- Om spishällen är särskilt smutsig, gnugga den med ett särskilt glaskeramikrengöringsmedel. Skölj sedan väl och torka ordentligt.
- För att ta bort mer envist smuts, använd skrapan som följer med apparaten. Ta bort spill så fort som möjligt, utan att vänta på att produkten svalnar. På detta sätt undviks att förhårdnade rester bildas. Du kan få utmärkt resultat med hjälp av ett rostfritt stålull (särskilt avsett för glaskeramikytor) indränkt i tvålatten.

! Skrapan som följer med apparaten är vass. Var försiktig när du använder den.

- Om plast eller sockerhaltiga ämnen har smält av misstag på spishällen, ska det tas bort omedelbart med skrapan medan ytan fortfarande är varm.
- När spishällen är ren, kan den behandlas med en speciell skyddande produkt. Den osynliga filmen som denna produkt lämnar kvar skyddar ytan från droppar under tillagningen. Denna produkt ska appliceras medan apparaten fortfarande är varm (inte het) eller kall.
- Kom alltid ihåg att skölja apparaten ordentligt med rent vatten och torka den ordentligt: Rester som lämnas kvar kan hårdna vid nästföljande tillagning.

Rostfri stålram (endast på modeller med yttre ram)

Rostfritt stål kan få märken av hårt vatten som lämnas kvar på ytan en längre tid eller från starka rengöringsmedel som innehåller fosfor. Efter rengöringen rekommenderas att skölja ytan ordentligt och torka av den noggrant. Om du spiller vatten på ytan, torka av snabbt och noggrant.

! Vissa spishällar har en aluminiumram som liknar rostfritt stål. Använd inte rengöringsmedel eller avfettningsprodukter som inte är lämpliga för användning med aluminium.

Nedmontering av spishällen

Om det är nödvändigt att nedmontera spishällen.

1. Lossa skruvarna som fäster justerfjädrarna på varje sida.
2. Lossa skruvarna som fäster fästhakarna i varje hörn.
3. Ta ur spishällen ur sitt hålrum där det sitter installerat.

! Försök inte att reparera apparaten på egen hand. Om ett fel uppstår på apparaten, kontakta en serviceverkstad.

Teknisk beskrivning av modellerna

Induktionssystemet är det snabbaste sättet att laga mat. Till skillnad från traditionella kokplattor där värmezonen värms upp, genereras värmen direkt inuti kastruller som har ferromagnetiska botten.

Spishällar	KIO 644 DD Z KIO 744 DD Z
Värmezon	Effekt (W)
Vänster bak	I 1400 - B2000* - 600 om vänster fram*
Höger bak	I 2200 - B 3000* - 1600 om höger fram*
Vänster fram	I 2200 - B 3000* - 1600 om vänster bak*
Höger fram	I 1400 - B 2000* - 600 om höger bak*
Total effekt	7200

Betydelser:

I = Enkel induktionsvärmezon

B = Boosterfunktion. Värmezonen effekt kan ökas tillfälligt till 3 000 W

* = Det maximala effektläget är begränsat medan boosterfunktionen är aktiverad för respektive värmezon (se *Första start och användning*).

Installasjon

! Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke dette apparatet. Den inneholder viktige informasjon for trygg bruk, installasjon og vedlikehold av apparatet.

! Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted for senere bruk. Bruksanvisningen må følge med apparatet dersom det får ny eier.

Plassering

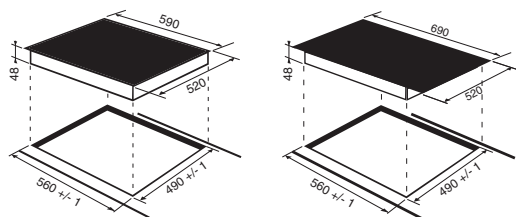
! Hold innpakningsmaterialet utenfor barns rekkevidde da de kan sette det i halsen eller bli kvalt (se *Forholdsregler og nyttige råd*).

! Apparatet må installeres av en kvalifisert faglært person i samsvar med vedlagte instruksjoner. Feilaktig installasjon kan føre til skader på mennesker, dyr eller eiendom.

Integrert apparat

Benytt et passende skap slik at du kan være trygg på at apparatet fungerer korrekt:

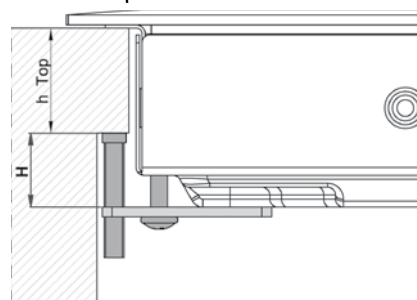
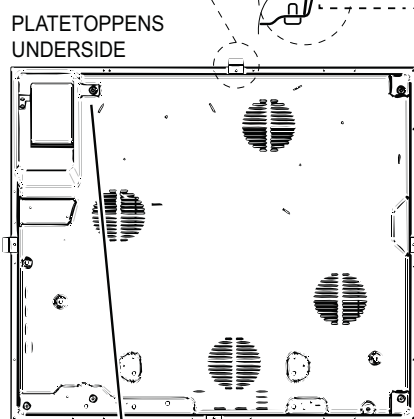
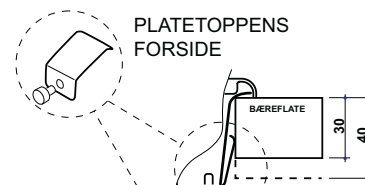
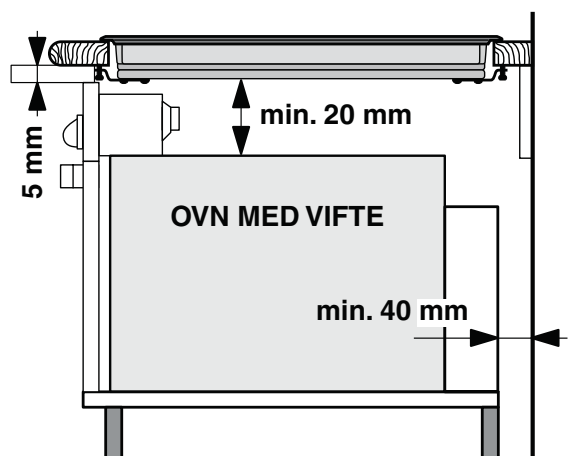
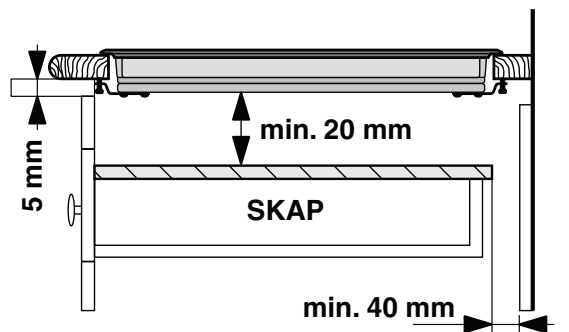
- Bæreflaten må være varmebestandig opptil ca. 100 °C
- Hvis apparatet skal installeres over en ovn, må ovnen utstyres med et kjølesystem med sugevifte.
- Installere helst ikke platetopp over oppvaskmaskinen. Hvis dette ikke kan unngås, må det monteres et vanntett skille mellom de to apparatene.
- Avhengig av hva slags platetopp du skal installere, skal skapet ha følgende mål (se *figuren*):



Ventilasjon

For at man skal få tilstrekkelig ventilasjon og unngå at flatene rundt platetoppen overopphetes, må den plasseres som følger:

- I en avstand av min. 40 mm fra bakveggen eller eventuelle andre loddrette flater.
- Slik at man beholder en minste avstand på 20 mm mellom installasjonsrommet og skapet under.
- Eventuelle kjøkkenskap ved siden av apparatet, som er høyere enn platetoppens øverste kant, må ikke befinne seg nærmere enn maks. 600 mm fra platetoppens kant.



NO

Feste

Apparatet skal installeres på en helt vannrett bæreflate. Eventuelle defekter som skyldes uriktig feste, kan påvirke platetoppens egenskaper og funksjon.

Man må ta hensyn til bæreflatens tykkelse når man velger lengden på skruene til festekrokene:

- 30 mm tykkelse: 23 mm skruer
- 40 mm tykkelse: 13 mm skruer

Montere platetoppen som forklart:

1. Bruk korte flathodede skruer til å feste de 4 strekkfjærene i hullene i midtpunktet på hver side av platetoppen.
2. Plassere platetoppen slik at den blir liggende midt i utskjæringen, og trykk ned rundt hele kanten slik at den sitter godt fast i bæreflaten.
3. For platetopper med opphøyde kanter: Etter at du har satt platetoppen på plass i utskjæringen, setter du de 4 festekrokene (med hver sin stift) i de nederste kantene av platetoppen, og skrur dem fast med de lange spisse skruene til glasset er forsvarlig festet til bæreflaten.


- ! Skruene til strekkfjærene må være lett tilgjengelige.
- ! Sikkerhetsforskriftene krever at apparatet ikke skal kunne komme i berøring med noen elektriske deler når det endelig er installert.
- ! Det skal ikke være mulig å fjerne noen av delene som garanterer apparatets driftssikkerhet uten å bruke verktøy.

Elektrisk tilkobling

! Den elektriske tilkoblingen av platetoppen og en eventuell innbyggingsovn skal utføres separat, både av sikkerhetshensyn og for å gjøre det enklere å ta ovnen ut.

Enfasetilkobling

Platetoppen er utstyrt med en forhåndsmontert strømforsyningskabel for enfasetilkobling. Koble ledningene som beskrevet i følgende tabell og skjemaer:


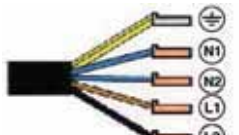
Nettspenning og -frekvens	Strømkabel	Ledningstilkobling
220-240V 1+N ~ 50 Hz		≡ : gul/grønn N : de to blå ledningene sammen L : brun og svart sammen

Andre typer tilkoblinger

Hvis strømmettet har én av følgende: Nettspenning og frekvens

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

Skill ledningene og koble dem som beskrevet i følgende tabell og skjemaer:

Nettspenning og -frekvens	Strømkabel	Ledningstilkobling
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		≡ : gul/grønn; N : de to blå ledningene sammen L1 : svart L2 : brun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		≡ : gul/grønn; N1 : blå N2 : blå L1 : svart L2 : brun

Koble strømledningen til strømmettet

Hvis apparatet skal kobles direkte til strømmettet, må man montere en flerpolet bryter med min. 3 mm kontaktåpning.

! Installatøren må forsikre seg om at strømtilkoblingen er blitt utført korrekt, og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.

Før apparatet kobles til strømmen, kontroller følgende:

- Apparatet er jodet, og støpslet er i samsvar med lovforskriftene.
- Stikkkontakten tåler apparatets maks. effekt som er oppgitt på typeskiltet på apparatet.
- Spenningen ligger mellom verdiene oppgitt på typeskiltet.
- Stikkkontakten er kompatibel med apparatets støpsel. Hvis stikkkontakten ikke er kompatibel med støpslet, må den skiftes ut av en autorisert tekniker. Ikke bruk skjøteledninger eller grenuttak.

! Når apparatet er installert, skal strømkabelen og stikkkontakten være lett tilgjengelige.

! Strømledningen må ikke være bøyd eller i klem.

! Strømledningen må kontrolleres jevnlig og skal kun skiftes ut av en autorisert tekniker.

! Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis disse sikkerhetsforholdsreglene ikke blir fulgt.

! Strømkabelen må under ingen omstendigheter fjernes eller skiftes ut. I så fall vil garantien bortfalle og CE-merkingen vil være ugyldig. INDESIT påtar seg ikke ansvar for ulykker eller skader som måtte oppstå dersom den originale strømkabelen blir skiftet ut eller fjernet. Utskifting godtas bare dersom den utføres av en autorisert INDESIT-tekniker og med originale reservedeler.

Oppstart og bruk

! Limet som er påført pakningene etterlater fettflekker på glasset. Før apparatet tas i bruk anbefaler vi å fjerne disse flekkene med et spesielt rengjøringsprodukt som ikke riper. I løpet av de første timene apparatet brukes vil man kunne kjenne lukt av gummi. Dette forsvinner veldig raskt.


! Noen få sekunder etter at platetoppen er blitt koblet til strømmettet, vil man høres en lydalarm. Nå kan platetoppen skrues på.

Lyder som kan oppstå når man bruker platetoppen:

- **Summing:** Skyldes vibrasjoner fra metalldelene i induksjonsplaten og gryten. Lyden fremkalles av det elektromagnetiske feltet som blir varmt, og øker samtidig med at induksjonsplatenes effekt øker.
- **Dempet plystrelyd:** Kan høres når man har satt en tom gryte på varmesonen. Lyden opphører når gryten fylles med mat eller vann.
- **Knitring:** Frembringes av materialene i bunnen av gryten som vibrerer, på grunn av parasittstrømninger som fremkalles av de elektromagnetiske feltene (induksjon). Kan være mer eller mindre sterk, avhengig av hva slags materiale grytebunnen er laget av, og minsker jo større gryten er.
- **Høy plystrelyd:** Kan høres når to induksjonsplater i samme gruppe fungerer samtidig på maks. styrke, og/eller når boosterfunksjonen i den største platen er koblet inn, mens de andre selvreguleres. Lyden reduseres ved å minske effektnivået i den selvregulerende induksjonsplaten. Grytebunnebeleggene som er laget av forskjellige typer materialer er blant hovedårsakene til at denne lyden oppstår.
- **Viftestøy:** For at platetoppen skal kunne fungere korrekt, og for å beskytte den elektroniske enheten fra overoppheting, trenger man en vifte. Viften går med maks. hastighet når den største induksjonsplaten står på maksimum eller når boosterfunksjon er slått på. I alle andre tilfeller går den med middels hastighet, avhengig av hvor høy temperaturen som blir påvist er. Dessuten kan viften fortsette å gå, selv om platetoppen er slått av, hvis temperaturen som blir påvist er høy.


Den typen lyder vi har forklart ovenfor skyldes induksjonsteknologien, og er ikke nødvendigvis driftsfeil.

Slå på platetoppen

For å slå på platetoppen, trykker du på  tasten og holder den i ca. ett sekund.

* Finnes kun i noen modeller.

Slå på kokesonene

Alle kokesonene styres av en valgtast  og en effektreguleringsanordning som består av taster for å velge effektnivå mellom 0 og 9.

- For å starte å bruke en kokeseone, trykk på den tilhørende betjeningstasten og innstill det ønskede effektnivået med valgtastene for effektnivå mellom 0 og 9.

Slå av kokesonene

For å slå av en kokeseone, velg den med den tilsvarende valgtasten  og:

- Trykk på valgtasten for effektnivå 0: det gjør at effekten øyeblikkelig reduseres til 0 og kokesonen slås av.

Boosterfunksjon





Boosterfunksjonen kan brukes på noen av kokesonene for å korte ned oppvarmingstiden. Den aktiveres

ved å trykke på  tasten. Kontrollampen rett over tasten lyser. Denne funksjonen øker styrken til 2000 W eller 3000 W, avhengig av den angjeldende kokesonens størrelse.

Boosteren stanser automatisk etter fire minutter. Når booster i én av kokesonene er aktivert, fungerer den tilsvarende kokesonen foran eller bak med redusert styrke (dvs. hvis man har aktivert booster i den venstre platen bak, vil styrkenivået i den venstre platen foran være redusert). For ytterligere informasjon, se *Teknisk beskrivelse av modellene*.

Programmere koketiden

! Alle kokesonene kan programmeres samtidig, fra 1 til 99 minutter.

1. Velg kokeseone med den tilhørende valgtasten.
2. Regulere kokesonens styrkenivå.
3. Trykk på  programmeringstasten. Kontrollampen for den valgte sonen begynner å blinke.
4. Innstill koketiden ved hjelp av  og  tastene.
5. Bekreft ved å trykke på  tasten, ellers bekreftes valget automatisk etter 10 sekunder. Klokken starter straks nedtelling. Når det innstilte programmet er avsluttet, høres en lydalarm i ca. 1 minutt og kokesonen slukkes.

Gå frem på samme måte for hver kokeplate du ønsker å programmere.

Bruke flerprogrammer og displayet

Hvis man har programmert én eller flere kokeplater, viser displayet dataene for den av kokeplatene som først vil bli avsluttet, og posisjonslyset for denne platen blinker. Lysene som tilsvarer de andre programmerte kokeplatene tennes.

For å se hvor lang tid som står igjen for de andre programmerte kokeplatene, trykker du flere ganger på



tasten: Gjenstående tid for hver kokeplate vises i rekkefølge, i retning med urviserne, først fra venstre kokeplate foran.

Endre programmet

1. Trykk flere ganger på tasten til koketiden du vil endre vises.
2. Bruk tastene til å innstille den nye koketiden.
3. Bekreft ved å trykke på tasten.



Følg forklaringen ovenfor for å slette

et program. I trinn 2, trykk på tasten: koketiden reduseres gradvis til 0, hvorefter den blir slått av. Programmet tilbakestilles og displayet går ut av programmeringsmodusen.

Tidsur

Platetoppen må være skrudd på.

Tidsuret kan brukes til å innstille koketiden til inntil 99 minutter.

1. Trykk på programmeringstasten til kontrollampen for tidsuret begynner å lyse .

2. Innstill den ønskede koketiden ved hjelp av og tastene.

3. Bekreft ved å trykke på tasten. Klokken starter straks nedtelling. Når tiden er utløpt, høres et lydsignal (i ett minutt).

Kontrollpanelets lås

Når platetoppen er slått på, er det mulig å låse komfyrens betjeningspanel slik at man ikke utilsiktet kommer til å endre innstillingene (ved barns lek, under rengjøring osv.). Trykk på tasten for å låse panelet: Kontrollampen over tasten tennes.

For å kunne bruke noen av betjeningstastene (f.eks. stoppe koking), må du først slå av denne funksjonen. Trykk på



tasten noen få øyeblikk, kontrollampen slukker og låsefunksjonen er annullert.

Slå av platetoppen

Trykk på for å slå av apparatet - stol ikke utelukkende på grytesensoren. Hvis låsen til betjeningspanelet har blitt aktivert, vil betjeningstastene fortsatt være låst, også når platetoppen slås på igjen. For å kunne slå platetoppen på igjen, må du først fjerne låsefunksjonen.

Demofunksjon

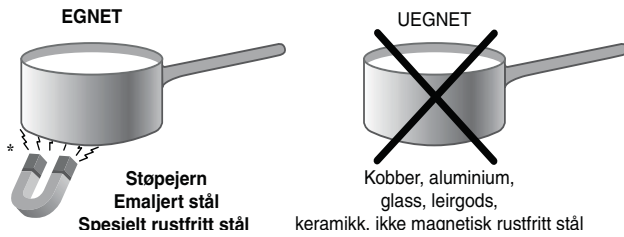
Platetoppen kan innstilles i demofunksjon. Alle betjeningstastene fungerer som normalt, men varmeplatene slås ikke på. For å aktivere demofunksjonen, må platetoppen være slått på, mens alle varmeplatene skal være slått av.

- Trykk samtidig på og tastene og hold dem i 6 sekunder. Når det har gått 6 sekunder, vil kontrollampene for PÅ/AV og BETJENINGSTASTER LÅST blinke i ett sekund. Slipp og tastene og trykk på tasten.
- På displayet vises DE og MO, og platetoppen blir slått av.
- Når platetoppen blir slått på igjen, vil den bli satt i demofunksjon.

Følg forklaringen ovenfor for å gå ut av denne funksjonen. På displayet vises DE og OF, og platetoppen blir slått av. Når den blir slått på igjen neste gang, vil platetoppen fungere som normalt.

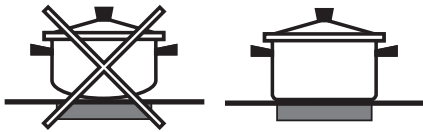
Praktiske råd for bruk av apparatet

! Bruk kokekar som er laget av materialer som er kompatible med induksjonsprinsippet (ferromagnetisk materiale). Vi anbefaler spesielt gryter som er laget av: støpejern, belagt stål eller spesiell rustfri stål for induksjon. Bruk en magnet for å sjekke om kokekaret er kompatibelt.



For å få best mulig resultater med platetoppen din, bør du dessuten:

- Bruke tykk- og flatbunnede gryter som dekker hele kokesonen.



- Alltid bruke gryter som har så stor diameter at de dekker kokeplaten helt, slik at all varmen utnyttes.



- Passe på at kokekarets bunn alltid er ren og tørr, slik at både kokesonene og kokekarene utnyttes best mulig og levetiden deres forlenges.
- Unngå å bruke de samme grytene som har vært brukt på gassbrennere: gassbrennernes varmekonsentrasjon kan bøye grytebunnen, slik at den ikke hviler stødig på platetoppen.

Sikkerhetsanordninger

Grytesensor

Alle kokesonene er utstyrt med grytesensor. Kokeplaten avgir varme bare når man har satt en gryte som har en passende størrelse for kokesonen. Hvis effektnivålampen blinker på displayet kan dette skyldes:

- Gryten er ikke kompatibel
- Gryten har for liten diameter
- Gryten har blitt tatt av kokeplaten.

Overopphetingsbeskyttelse

Hvis de elektroniske elementene overopphetes, slår

platetoppen seg automatisk av og på displayet vises **F**, fulgt av et blinkende tall. Når temperaturen har sunket til et passende nivå, forsvinner denne meldingen og man kan bruke platetoppen igjen.

Sikkerhetsbryter

Dette apparatet har en sikkerhetsbryter som automatisk slår av kokesonene etter at de har vært i drift en viss tid, på et bestemt effektnivå. Når sikkerhetsbryteren har blitt utløst, viser displayet "0".

For eksempel: Den høyre kokeplaten bak er satt på 5 og vil slå seg av etter 7,5 timers kontinuerlig drift, mens den venstre kokeplaten foran er satt på 2 og vil slå seg av etter 9,5 time.

Effektnivå	Maks. driftstid i timer
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Varselsignal

Dette kan også bety forskjellige ting:


- En gjenstand (en gryte, et kjøkkenredskap osv.) har blitt liggende på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder.
- Betjeningspanelet er tilsølt.
- Man har trykket for lenge på én av tastene. Alt dette kan gjøre at varselsignalet utløses. Fjern årsaken til feilfunksjonen for å stanse varselsignalet. Hvis man ikke fjerner årsaken til problemet, vil varselsignalet fortsette og platetoppen blir slått av.

Praktiske stekeråd

Tillagning med mycket hög värme			
		Tryckkokning Tryckkokare	Fritering
Grillning			Kokning
Tillagning med hög värme			
Pannkakor			Matlagning på hög värme och bryning (stekar, biffar, escaloper, fiskfiléer, stekt ägg)
Tillagning med medelhög värme			
		Snabb redning (tunna såser) Kokande vatten (pasta, ris, grönsaker) Mjök	
Långsam redning (tjocka såser)			
Tillagning med vattenbad			Tryckkokning efter att tryckkokaren har visslat
Tillagning med låg värme			
Tillagning med låg värme (gryta)			Återuppvärmning av rätter
Tillagning med mycket låg värme			
Chokladsås			Varmhållning av mat

Forholdsregler og nyttige tips

! Apparatet er utviklet og produsert i samsvar med internasjonale sikkerhetsstandarder. Av sikkerhetsmessige årsaker ber vi deg om å lese nøye følgende advarsler.

 Dette apparatet er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

- 2006/95/EØF av 12/12/06 (Lavspenningsdirektivet) og etterfølgende endringer.
- 2004/108/EØF av 15/12/04 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og etterfølgende endringer.
- 93/68/EØF av 22/07/93 og etterfølgende endringer.
- forordning 1275/2008 om standby- og avmodus

Generell sikkerhet

! Forsikre deg om at luftinntaket bak viftegitteret aldri blir tilstoppet. Den integrerte platetoppen skal nemlig være utstyrt med hensiktsmessig ventilasjon for avkjøling av de elektroniske komponentene i apparatet.

! Vi fraråder å installere induksjonstoppen over et kjøleskap under benkeskapet (varme) eller over vaskemaskinen (vibrasjoner). Det vil nemlig ikke være plass nok for ventilasjonen av de elektroniske komponentene.

- Apparatet er utviklet for husholdningsbruk, og er ikke ment for kommersiell eller industriell bruk.
- Apparatet må ikke installeres utendørs, selv om det står under tak. Det er meget farlig å la apparatet stå ute i regn og vind.
- Ikke rør apparatet når du er barbert, eller har våte eller fuktige hender eller føtter.
- Apparatet skal brukes av voksne, og kun til matlaging, i overensstemmelse med bruksanvisningen. Bruk ikke platetoppen som benkeplate eller hakke-/skjære Brett.
- Den glasskeramiske platetoppen er støtfast, men den kan sprekke, eller til og med gå i stykker, hvis man slår den med et skarp gjenstand som f.eks. et redskap. Skulle dette skje, må man straks koble apparatet fra strømmettet og kontakte et servicesenter.
- Pass på at andre elektriske apparaters strømledninger ikke kommer i berøring med noen av platetoppens varme deler.
- Husk at kokesonene vil være nokså varme i minst tretti minutter etter at de er blitt slått av. En varmeindikator viser om det fremdeles er restvarme igjen (se *Oppstart og bruk*).
- Hold alle gjenstander som kan smelte (f.eks. plast- og aluminiumsgjenstander eller produkter med høyt sukkerinnhold) unna platetoppen. Vær spesielt forsiktig når du bruker plast- eller aluminiumsfolie eller -innpakning: hvis man legger dem på flater som fremdeles er varme, kan de føre til alvorlige skader på platetoppen.
- Pass alltid på at grytehåndtakene vender innover mot midten av platetoppen slik at man ikke kommer i skade for å brenne seg.
- Trekk ikke i strømledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.

- Rengjør eller vedlikehold ikke apparatet uten at det er koblet fra strømmen.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, av uerfarne personer eller av noen som ikke er kjent med produktet. Vedkommende må i så fall holdes under oppsyn av noen som tar ansvar for deres sikkerhet, eller ha fått opplæring i bruk av apparatet.
- **For personer som bærer pacemaker eller andre aktive implantater:**
Platetoppen oppfyller alle gjeldende forskrifter for elektromagnetisk interferens.
Induksjonstoppen oppfyller derfor alle lovbestemte forskrifter (89/336/EØS direktiver). Den er utviklet med tanke på at den ikke skal interferere med noen andre elektriske apparater, forutsatt at også disse oppfyller forskriftene.
Induksjonstoppen din genererer magnetiske felt innenfor en kort rekkevidde.
For å unngå forstyrrelser mellom induksjonstoppen og pacemakeren, må sistnevnte være utviklet i samsvar med gjeldende retningslinjer.
Av denne grunn kan vi kun garantere at vårt eget produkt er i samsvar med forskriftene. Har du spørsmål angående pacemakerens konformitet, bør du kontakte din lege eller de som produserer pacemakeren.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Legg ikke metallgjenstander som kniver, skjær, grytelokk o.l. på platetoppen. De kan bli varme.
- **Det er ikke meningen at apparatet skal betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller en egen fjernkontroll.**



Avfallshåndtering

- Avfallshåndtering av emballasjen: Følg de lokale forskriftene for gjenvinning av emballasjen.
- Europaparlamentets og Rådsdirektiv 2002/96/EF om avfall fra elektronisk og elektrisk utstyr (WEEE) fastslår at husholdningsapparater ikke skal kastes som kommunalt avfall. Utbrukte apparater skal kildesorteres slik at man reduseres kostnadene for gjenvinning og gjenbruk av materialene i apparatet, og samtidig forebygger potensielle miljø- og helseskader. Søppelkassesymbolet med kryss over skal minne eieren om at kildesortering er påbudt.
For ytterligere informasjon om korrekt avhending av utbrukte husholdningsmaskiner, kan eieren kontakte den lokale miljøstasjonen eller forhandleren.

Rengjøring og vedlikehold

NO

Slå av apparatet

Koble apparatet fra strømmen før man foretar noen inngrep.

Rengjøre apparatet

! Bruk ikke rengjøringsmidler som riper eller etser (f.eks. produkter på sprayboks til rengjøring av grill og stekeovn), flekkfjerningsmidler, rusthemmende produkter, skurepulver eller skrubbesvamper. De kan lage riper som er umulige å utbedre.

! Bruk aldri damprensere eller høytrykksspyler til rengjøringen av apparatet.

- Vanligvis er det nok å vaske platetoppen med en fuktig svamp og tørke den med kjøkkenpapir.
- Hvis platetoppen er veldig skitten, kan den rengjøres med et spesialprodukt for glasskeramikktopper. Skyll deretter med vann og tørk godt av.
- For å fjerne mer gjenstridige flekker, kan du bruke skrapen som følger med. Fjern søl straks, uten å vente til apparatet er blitt avkjølt, for å unngå at det stivner. Du får best resultat hvis du bruker en rustfri stålullsvamp - spesielt laget for glasskeramikktopper - dyppet i såpevann.

! Skraperen som følger med er skarp: vær forsiktig når du bruker den.

- Hvis plast eller søtstoffer har smeltet på platetoppen, må det fjernes straks med skrapen mens platetoppen fremdeles er varm.
- Når platetoppen er rengjort, kan den behandles med et spesielt beskyttende vedlikeholdsprodukt. Den usynlige hinnen som dannes beskytter platetoppen mot matsøl. Vedlikeholdet skal utføres mens apparatet er varmt (ikke glovarmt) eller kaldt.
- Husk alltid å skylle apparatet med vann og tørke godt av: ellers kan restene størkne neste gang du lager mat.

Rustfri stålramme

(kun i modeller med utvendig ramme)

Vanndråper (dersom vannet er hardt) og rengjøringsprodukter som inneholder fosfor, kan sette flekker på rustfritt stål.

Vi anbefaler at du skyller og tørker godt av platetoppen etter rengjøring. Hvis du søler vann på platetoppen, tørk det godt av med én gang.

! Noen platetopper har en aluminiumsramme som ligner på rustfritt stål. Bruk ikke rengjørings- eller avfettingsprodukter som ikke er egnet for aluminium.

Demontere platetoppen

Hvis det er nødvendig å demontere platetoppen:

1. Skru opp skruene som holder strekkfjærene på hver side.
2. Skru opp skruene som holder festekrokene i hvert hjørne.
3. Ta platetoppen ut av utskjæringen hvor den er montert.

! Prøv aldri å reparere platetoppen selv. Kontakt servicesenteret hvis platetoppen har gått i stykker.

Teknisk beskrivelse av modellene

Induksjonssystemet er den raskeste måten man kan lage mat på i dag. I motsetning til tradisjonelle kokeplater, hvor kokesonene varmes opp, genererer induksjonssystemet varmen innvendig i kokekar med ferromagnetisk bunn.

Platetopper	KIO 644 DD Z KIO 744 DD Z
Kokesone	Effekt (W)
Venstre bak	I 1400 - B2000* - 600 hvis foran Venstre*
Høyre bak	I 2200 - B 3000* - 1600 hvis foran Høyre*
Venstre foran	I 2200 - B 3000* - 1600 hvis bak Venstre*
Høyre foran	I 1400 - B 2000* - 600 hvis bak Høyre*
Total effekt	7200

Tegnforklaring:

I = enkel induksjonskokesone

B = booster: effekten i kokesonen kan økes til 3000 W

* = det maksimale effektnivået er begrenset når boosterens aktiveres for den angjeldende kokesonen bak (se *Oppstart og bruk*).

Kiinnitys

Laite on asennettava täysin tasaiselle vaakasuoralle tukitasolle.

Mitkä tahansa sopimattoman kiinnityksen aiheuttamat muutokset voivat vaikuttaa keittotason ominaisuuksiin ja toimintaan.

Muista huomioida tukipinnan paksuus valittaessa kiinnityskoukkujen ruuvien pituutta:

- 30 mm paksu: 23 mm:n ruuvit
- 40 mm paksu: 13 mm:n ruuvit

Kiinnitä keittotaso seuraavasti:

1. Käytä lyhyitä leveäkantaisia ruuveja kiinnittääksesi 4 sovitejousta aukkoihin, jotka sijaitsevat keittotason jokaisen reunan keskipisteessä.
2. Aseta keittotaso tilaan ja varmista, että se on keskellä, sekä työnnä se alas koko reuna-alueen osalta, kunnes keittotaso asettuu kunnolla tukipinnalle.
3. Keittotasolle nostetuilla laidoilla: Kun keittotaso on laitettu sen tilaan, työnnä 4 kiinnityskoukku (jokaisella oma tappi) keittotason alempiin reunoihin ja käytä pitkiä teräväkärkisiä ruuveja niiden kiinnittämiseksi paikalleen, kunnes lasi kiinnittyy tukipinnalle.

! Huolehdi siitä, että sovitejousien ruuvit ovat saavutettavissa myös asennuksen jälkeen.

! Turvamääräysten noudattamiseksi laite ei saa joutua kosketuksiin sähköisten osien kanssa sen jälkeen, kun se on asennettu.


! Laitteen turvallista käyttöä takaavia osia ei saa poistaa muuten kuin asianmukaista työkalua käyttämällä.

Sähköliitäntä

! Keittotason ja minkä tahansa kalustepeitteisen uunin sähköliitäntä on suoritettava erikseen, molemmat turvallisuussyistä ja jotta uunin poistaminen on helpompaa.

Yksivaiheinen liitäntä

Keittotaso on varustettu esiliitetyllä sähkön syöttöjohdolla, joka on suunniteltu yksivaiheista liitäntää varten. Yhdistä johtimet seuraavan taulukon ja kuvien ohjeiden mukaisesti:


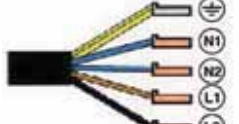
Jännite ja taajuus	Sähköjohto	Johtimien liitäntä
220-240V 1+N ~ 50 Hz		— : keltavihreä N : kaksi sinistä johdinta yhteen L : ruskea ja musta yhteen

Muun tyyppiset liitännät

Jos sähköverkon tiedot vastaavat yhtä seuraavista: Jännite ja taajuus

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

Erota johtimet ja liitä ne seuraavan taulukon ja kuvien ohjeiden mukaisesti:

Jännite ja taajuus	Sähköjohto	Johtimien liitäntä
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		— : keltavihreä; N : kaksi sinistä johdinta yhteen L1 : musta L2 : ruskea
400V - 2+2N ~ 50 Hz		— : keltavihreä; N1 : sininen N2 : sininen L1 : musta L2 : ruskea

Sähkön syöttöjohdon liittäminen sähköverkkoon

Jos laite yhdistetään suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen kytkin, jonka kontaktien välinen aukeama on vähintään 3mm.

! Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä suoritetaan oikein ja että se on kaikkien turvamääräysten vaatimusten mukainen.

Ennen laitteen liittämistä virransyöttöön varmista seuraavat kohdat:

- Laite on maadoitettu ja pistoke on lain vaatimusten mukainen.
- Pistorasia kestää laitteen enimmäistehon, joka ilmoitetaan itse laitteessa olevassa arvokilvessä.
- Jännite on arvokilvessä ilmoitettujen arvojen mukainen.
- Pistorasia on yhteensopiva laitteen pistokkeen kanssa. Jos pistorasia ei ole yhteensopiva pistokkeen kanssa, vaihdata se valtuutetulla ammattilaisella. Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.

! Laitteen asennuksen jälkeenkin virransyöttöjohdon ja sähköpistorasian on oltava helposti saavutettavissa.

! Johto ei saa taittua tai jäädä puristuksiin.

! Johto on tarkistettava säännöllisin väliajoin ja vaihdattava ainoastaan ammattitaitoisella teknikolla.

! Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä varotoimia ei noudateta.

! Älä poista tai vaihda virransyöttöjohtoa mistään syystä. Sen poisto tai vaihto mitätöi takuun ja CE-merkinnän. INDESIT ei vastaa onnettomuuksista tai vahingoista, jotka aiheutuvat alkuperäisen virransyöttöjohdon vaihdosta/poistamisesta. Vaihto voidaan hyväksyä ainoastaan, jos sen suorittaa INDESITin valtuuttama henkilökunta ja käytetään alkuperäisiä varaosia.

Valmistelu ja käyttö

! Tiivisteissä käytettävä liima jättää rasvajäämiä lasiin. Ennen laitteen käyttöä suosittelemme poistamaan nämä erityisellä hankaamattomalla puhdistusaineella. Muutaman ensimmäisen käyttötunnin aikana voidaan havaita kumin hajua, joka häviää nopeasti.


! Muutama sekunnin kuluttua keittotason sähkönsyöttöön liittämisen jälkeen kuuluu äänimerkki. Nyt keittotasoa voidaan kytkeä päälle.

Keittotason normaalitoiminnan aikana kuuluvat äänityypit:

- **Surina:** johtuu induktioelementin ja kattilan metallisten osien tärinästä; sen aiheuttaa sähkömagneettinen kenttä, jota tarvitaan kuumennukseen, ja se lisääntyy, kun induktioelementtien teho lisääntyy.
- **Hiljainen viheltävä ääni:** kuuluu, kun kuumennusalueelle laitettu kattila on tyhjä; ääni häviää heti, kun ruoka laitetaan kattilaan.
- **Ritinä:** kattilan alla olevien materiaalien tärinän aikaansaama ääni; tärinä aiheutuu sähkömagneettisten kenttien (induktio) aikaansaamista loisivirroista; sen voimakkuus vaihtelee kattilan pohjamateriaalin mukaan ja se vähenee kattilan koon lisääntyessä.
- **Voimakas viheltävä ääni:** kuuluu, kun saman ryhmän kaksi induktioelementtiä toimivat samanaikaisesti enimmäisteholla ja/tai kun tehostointiminto asetetaan suuremmalle elementille samalla, kun toista säädetään automaattisesti. Äänen voimakkuus vähenee, kun pienennetään automaattisesti säädetyn induktioelementin tehotasoa; erityyppisistä materiaaleista tehdyt kattilan pohjakerrokset ovat yksi pääsiallisin tämän äänen syy.
- **Tuulettimen ääni:** tuuletin on välttämätön, jotta taataan keittotason kunnollinen toiminta ja suojataan elektroninen yksikkö ylikuumentumiselta. Tuuletin toimii enimmäisteholla, kun suuri induktioelementti on enimmäisteholla tai kun tehostointiminto on päällä; kaikissa muissa tapauksissa se toimii keskiteholla havaitun lämpötilan mukaan. Lisäksi tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa jopa keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos havaittu lämpötila on korkea.


Yllä luetellut äänityypit johtuvat induktiotekniikasta ja ne eivät välttämättä ole toiminnallisia virheitä.

Keittotason päälle kytkeminen

Keittotason päälle kytkemiseksi paina jatkuvasti painiketta  noin yhden sekunnin ajan.


* Saatavilla ainoastaan joissain malleissa.

Kypsennysalueiden päälle kytkeminen

Jokaista kypsennysaluetta ohjataan valitsinpainikkeella  ja tehonsäätölaitteella, joka muodostuu tehotason valintapainikkeista välillä 0 - 9.

- Kypsennysalueen käytön aloittamiseksi paina vastaavaa ohjauspainiketta ja aseta haluttu tehotaso käyttämällä tehotason valintapainikkeita välillä 0 - 9.



Kypsennysalueiden pois päältä kytkeminen

Kypsennysalueen pois päältä kytkemiseksi valitse se vastaavalla valintapainikkeella  ja:

- Paina tehotason valintapainiketta 0: tämä palauttaa tehon asetuksen asentoon 0 välittömästi ja kypsennysalue kytketään pois päältä.

Tehostointiminto





Joidenkin kypsennysalueiden tehostointimintoa voidaan käyttää lämmitysaikojen lyhentämiseen. Se

voidaan kytkeä päälle painamalla painiketta  . Painikkeen yläpuolella oleva osoitinvalo syttyy. Tämä toiminto nostaa tehoksi 2000 W tai 3000 W kyseisen kypsennysalueen koosta riippuen.

Tehostin pysähtyy automaattisesti 4 minuutin kuluttua. Kun yhden kypsennysalueen tehostin on päällä, vastaava etu- tai takakypsennysalue toimii alennetulla tehotasolla (esim. jos takavasemman keittolevyn tehostin kytketään päälle, etuvasemman keittolevyn tehotasoa alennetaan). Jos haluat lisätietoja, katso kohtaa *Mallien tekninen kuvaus*.

Kypsennyksen keston ohjelmointi


! Kaikki kypsennysalueet voidaan ohjelmoida samanaikaisesti ja kestoksi voidaan asettaa aika välillä 1-99 minuuttia.

1. Valitse kypsennysalue vastaavalla valintapainikkeella.
2. Säädi kyseisen kypsennysalueen tehotaso.
3. Paina ohjelmointipainiketta  Valittua aluetta vastaava osoitinvalo alkaa vilkkua.
4. Aseta kypsennyksen kesto painikkeilla  ja .
5. Vahvista painamalla painiketta  tai tapahtuu automaattinen valinta 10 sekunnin kuluttua. Ajastimen vähenevä ajanlasku alkaa välittömästi. Äänimerkki soi noin 1 minuutin kuluttua ja kypsennysalue sammuu, kun asetettu ohjelma päättyy.

Toista edellä mainittu menettelytapa kullekin ohjelmoitavalle keittolevyille.




Useiden ohjelmien ja näytön käyttö

Jos ohjelmoidaan yksi tai useampia keittolevyjä, näyttö näyttää tiedot keittolevyille, jonka jäljellä oleva aika on lyhin, ja kyseisen keittolevyn asentoa vastaava valo vilkkuu. Muita ohjelmoituja keittolevyjä vastaavat valot kytketään päälle.

Muiden ohjelmoitujen keittolevyjen jäljellä olevan ajan tarkistamiseksi, paina painiketta  toistuvasti: kunkin keittolevyn jäljellä oleva aika näytetään peräkkäin myötäpäivään alkaen etuvasemmasta keittolevystä.


Ohjelman muuttaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytetään kesto-aika, jota haluat muuttaa.

2. Aseta uusi kesto-aika painikkeilla  ja . 



3. Vahvasta painamalla painiketta .



Ohjelman peruuttamiseksi noudata yllä olevia ohjeita. Vaiheessa 2 paina


painiketta : kesto vähenee asteittain, kunnes saavutetaan 0, ja se kytketään pois päältä. Ohjelma nollautuu ja näyttö poistuu ohjelmointitilasta.

Ajastin



Keittotason on oltava päälle kytketty. Ajastimella voidaan asettaa jopa 99 minuutin kesto.

1. Paina ohjelmointipainiketta , kunnes ajastimen osoitinvalo syttyy .


2. Aseta haluttu kesto painikkeilla  ja .

3. Vahvasta painamalla painiketta . Ajastimen vähenevä ajanlasku alkaa välittömästi. Kun aika on kulunut loppuun, sumneri soi (yhden minuutin).

Ohjauspaneelin lukitus






Kun keittotaso kytketään päälle, voidaan lukita uunin ohjaimet, jotta vältetään vahingonomainiset muutokset asetuksiin (lapset, puhdistuksen aikana, ym.). Paina painiketta  ohjauspaneelin lukitsemiseksi: painikkeen yllä oleva osoitinvalo syttyy. Minkä tahansa ohjaimen käyttämiseksi (esim. kypsennyksen lopettamiseksi) sinun on kytkettävä pois päältä tämä toiminto. Paina painiketta  hetken aikaa, osoitinvalo sammuu ja lukitustoiminto poistetaan.

Keittotason pois päältä kytkeminen

Paina painiketta  laitteen sammuttamiseksi - älä luota ainoastaan kattilantunnistimeen. Jos ohjauspaneelin lukitus on kytketty käyttöön, ohjaimet pysyvät lukittuina jopa silloin, kun keittotaso kytketään päälle uudelleen. Keittotason kytkemiseksi päälle uudelleen sinun on poistettava ensin lukitustoiminto.

Esittelytila "Demo"

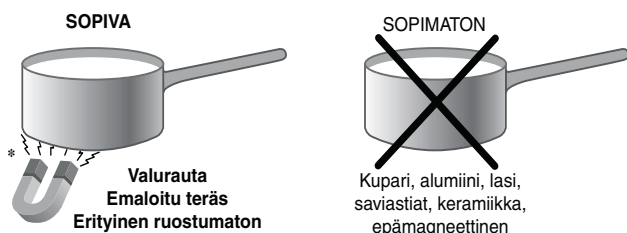
Keittotaso voidaan asettaa esittelytilaan, jossa kaikki ohjaimet toimivat normaalisti, mutta lämmityselementit eivät kytkedy päälle. Demotilan aktivoimiseksi keittotason on oltava päällä ja kaikkien keittolevyjen on oltava pois päältä.

- Paina jatkuvasti painikkeita  ja  samanaikaisesti vähintään 6 sekuntia. Kun 6 sekuntia on kulunut, ON/OFF ja OHJAIMET LUKITTU -osoitinvalot vilkkuvat yhden sekunnin. Vapauta painikkeet  ja  sekä paina painiketta ;
- Näyttö näyttää tekstin DE sekä MO ja keittotaso kytketään pois päältä.
- Kun keittotaso kytketään päälle uudelleen, se asetetaan demotilaan.

Tästä tilasta poistuaksesi noudata yllä kuvattua menettelytapaa. Näyttö näyttää tekstin DE sekä OF ja keittotaso kytketään pois päältä. Kun se kytketään päälle seuraavan kerran, keittotaso toimii normaalisti.

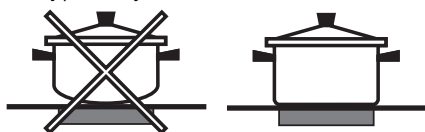
Käytännöllisiä neuvoja laitteen käyttöön

! Käytä keittoastioita, jotka ovat yhteensopivia induktioperiaatteen kanssa (ferromagneettinen materiaali). Suosittelemme erityisesti seuraavista materiaaleista valmistettuja kattiloita: valurauta, pinnoitettu teräs tai erityinen ruostumaton teräs, joka on mukautettu induktiolle. Käytä magneettia testataksesi keittoastian yhteensopivuus.



Lisäksi parhaan tuloksen takaamiseksi keittotasolla:

- Käytä paksuja tasapohjaisia kattiloita hyödyntääksesi kypsennysalue kokonaan.



- Käytä aina kattiloita, joiden halkaisija on riittävän suuri keittolevyn peittämiseksi kokonaan, jotta voidaan käyttää kaikki saatavilla lämpö.



- Varmista, että keittoastian pohja on aina puhdas ja kuiva, jotta voidaan pidentää sekä kypsennysalueiden että astioiden käyttöikä ja hyödyntää molempia täydellisesti.

- Vältä käyttämästä astioita, joita on käytetty kaasuliedellä: kaasupolttimien voimakas lämpö saattaa vääristää kattilan pohjaa aikaansaaden sen, että se ei asetu tiiviisti pinnalle.

Turvalaitteet

Kattilantunnistin

Kukin kypsennysalue on varustettu kattilantunnistulaitteella. Keittolevy lähettää lämpöä ainoastaan silloin, kun kypsennysalueen päälle laitetaan sopivankokoinen kattila. Jos tehotason osoitinnäyttö vilkkuu, tämä voi johtua seuraavista syistä:

- Yhteensopimaton kattila
- Halkaisijaltaan liian pieni kattila
- Kattila on nostettu pois keittolevyltä.

Ylikuumenemissuoja

Jos elektroniset osat ylikuumentuvat, keittotaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja näytölle

tulee näkyviin **F** ja vilkkuva numero. Kun lämpötila saavuttaa sopivan tason, tämä viesti häviää ja keittotasoa voidaan käyttää uudelleen.

Turvakytkin

Laitteessa on turvakytkin, joka kytkee kypsennysalueet automaattisesti pois päältä sen jälkeen, kun ne ovat olleet käytössä tietyn ajan tietyllä tehotasolla. Kun turvakytkin on kytkeytynyt päälle, näytöllä näkyy "0". Esimerkiksi oikea takalevy on asetettu asentoon 5 ja se kytkeytyy pois päältä 7 ja puolen tunnin jatkuvan käytön jälkeen; vasen etulevy on asetettu asentoon 2 ja se kytkeytyy pois päältä 9 ja puolen tunnin kuluttua.


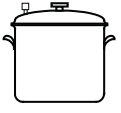

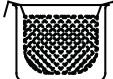


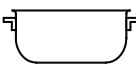
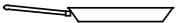

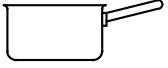
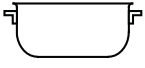

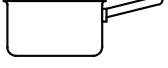
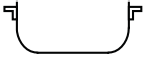

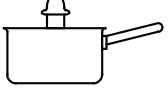


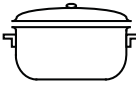
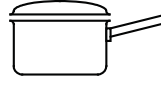

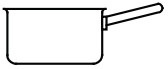

Tehotaso	Enimmäistoiminta-aika tunneissa
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Tehostin

Tämä voi osoittaa myös vakavia epäsäännöllisyyksiä:

- Ohjauspaneelin päälle on jätetty esine (kattila, ruokailuväline, ym.) yli 10 sekunnin ajaksi.
- Ohjauspaneelin päälle on kaatunut jotain.
- Painiketta on painettu liian pitkään. Kaikki yllä olevat tilanteet voivat aiheuttaa summerin soimisen. Poista toimintahäiriön syy summerin sammuttamiseksi. Jos ongelman syytä ei poisteta, summeri jatkaa soimista ja keittotaso sammutetaan.

Käytännöllisiä kypsennysohjeita

<p>Kypsennys erittäin kuumalla lämmöllä</p>		 Kypsennys painekattilassa Painekattila  Grillaaminen	 Uppopaistaminen  Keittäminen
<p>Kypsennys kuumalla lämmöllä</p>		 Letut	 Paisto kuumalla liedellä ja ruskistus (paistit, pihvit, leikkeet, kalafileet, paistetut munat)
<p>Kypsennys keskitheholla</p>		 Nopea sakeutus (nestemäiset mehut) Kiehuva vesi (pasta, riisi, vihannekset) Maito	
		 Hidas sakeutus (sakeat mehut)	
		 Kypsennys vesihautteessa	 Kypsennys painekattilassa vihellyksen jälkeen
<p>Kypsennys matala lämmöllä</p>		 Kypsennys miedolla lämmöllä (pataruuat)	 Ruokien lämmitys
<p>Kypsennys hyvin matala lämmöllä</p>		 Suklaakastike	 Ruokien säilytys lämpimänä

Varotoimet ja neuvoja

! Tämä laite on suunniteltu ja valmistettu kansainvälisten turvamääräysten vaatimusten mukaisesti. Seuraavat varoitukset annetaan turvallisuuden takaamiseksi ja ne on luettava huolellisesti.

CE Tämä laite on seuraavien eurooppalaisten direktiivien vaatimusten mukainen:

- 2006/95/ETY päiväyksellä 12/12/06 (Pienjännite) ja sitä seuraavat muutokset;
- 2004/108/ETY päiväyksellä 15/12/04 (Sähkömagneettinen yhteensopivuus) ja sitä seuraavat muutokset;
- 93/68/ETY päiväyksellä 22/07/93 ja sitä seuraavat muutokset.
- 1275/2008 valmiustila/pois päältä tila.

Yleinen turvallisuus

! Varmista, että ilmanottoaukko tuulettimen ritilän takana ei ole koskaan tukittuna. Kalustepeitteinen keittotaso olisikin varustettava sopivalla tuuletuksella laitteessa olevien elektronisten osien jäähdyttämiseksi.

! Suosittelemme, ettet asenna induktiokeittotasoa työtason alle asennettavan jääkaapin yläpuolelle (lämpö) tai pesukoneen yläpuolelle (täriä). Itse asiassa tällöin ei jäisikään riittävästi tilaa elektronisten osien tuuletukselta varten.

- Laite on suunniteltu kotitalouskäyttöön kodeissa ja sitä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.
- Laitetta ei saa asentaa ulos edes katoksen alle. On erittäin vaarallista jättää laite sateelle tai myrskyille alttiiksi.
- Älä kosketa laitetta, kun olet paljain jaloin tai kun kätesi tai jalkasi ovat märät tai kosteat.
- Laitetta saavat käyttää ainoastaan aikuiset henkilöt ruuan valmistukseen tämän ohjekirjan kuvaamien ohjeiden mukaisesti. Älä käytä keittotasoa työtasona tai leikkuulautana.
- Lasikeraaminen keittotasosta kestää mekaanisia iskuja, mutta se saattaa säröytyä (tai jopa rikkoutua), jos siihen osuu isku terävällä esineellä kuten työkalulla. Jos näin tapahtuu, kytke laite välittömästi irti sähköverkosta ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Varmista, etteivät muiden sähkölaitteiden virransyöttöjohdot joudu kosketuksiin keittotason kuumien osien kanssa.
- Muista, että kypsennysalueet pysyvät suhteellisen kuumina ainakin kolmekymmentä minuuttia niiden pois päältä kytkemisen jälkeen. Osoitinvalo varoittaa sinua, kun jälkilämpöä on jäljellä (*katso Valmistelu ja käyttö*).
- Säilytä kaukana keittotasosta kaikki sulavat esineet kuten muoviset ja alumiiniset astiat sekä runsaasti sokeria sisältävät tuotteet. Ole erityisen varovainen, kun käytetään muovikalvoa ja alumiinifoliota tai pakkauksia: jos ne laitetaan vielä kuumille pinnoille, ne voivat vaurioittaa vakavasti keittotasoa.
- Varmista aina, että kattilan kädensijat on käännetty keittotason keskiosaa kohti, jotta vältetään vahingot ja palovammat.
- Kun irrotat laitteen sähköverkon pistorasiasta, vedä aina itse pistokkeesta, älä koskaan vedä johdosta.

- Älä koskaan suorita mitään puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Laitetta eivät saa käyttää fyysisiltä, henkisiltä tai aistitoiminnoiltaan rajoittuneet henkilöt (mukaan lukien lapset) tai kokemattomat henkilöt tai kuka tahansa laitetta ja sen toimintaa tuntematon henkilö. Vähintään kyseisten henkilöiden on oltava heidän turvallisuudestaan vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai heille on annettava alustavat ohjeet laitteen toiminnasta.

• Sydämentahdistimen tai muiden aktiivisten implanttien käyttäjille:

Keittotasoa täyttää kaikkien tämänhetkisten sähkömagneettisia häiriöitä koskevien standardien vaatimukset.

Tämä induktiokeittotasoa on sen vuoksi täydellisesti voimassa olevan lainsäädännön vaatimusten mukainen (89/336/ETY direktiivit). Se on suunniteltu siten, ettei se aikaansaa häiriöitä mihinkään muuhun käytettävään sähkölaitteeseen sillä edellytyksellä, että myös kyseinen laite täyttää tämän lainsäädännön vaatimukset.

Induktiokaittasoa aikaansaa lyhyen etäisyyden magneettikenttiä.

Vältä äläkä kaikki mahdolliset häiriöt induktiokeittotason ja sydämentahdistimen välillä, jälkimmäisen on oltava suunniteltu asianmukaisten määräysten vaatimusten mukaisesti.

Tässä suhteessa me voimme taata ainoastaan oman tuotteen vaatimustenmukaisuuden. Ota yhteyttä sydämentahdistimen valmistajaan tai lääkäriisi vaatimustenmukaisuuden tai mahdollisen yhteensopimattomuuden varmistamiseksi.

- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä sijoita metallisia esineitä (veitset, lusikat, kannet, jne.) keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- **Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.**



Hävittäminen

- Kun hävitetään pakkausmateriaaleja: noudata paikallista lainsäädäntöä siten, että pakkausmateriaalit voidaan käyttää uudelleen.
- Sähkö- ja elektroniikkaromuun (WEEE) liittyvä eurooppalainen direktiivi 2002/96/EY määrää, että kodinkoneita ei saa hävittää normaalin kaupunkijätteen mukana. Hävitettävät laitteet tulee kerätä erikseen, jotta voidaan optimoida laitteen sisältämien materiaalien uudelleenkäyttöön ja kierrätykseen liittyvät kustannukset ja jotta estetään mahdolliset vahingot ympäristölle ja terveydelle. Rastitettu roskasäiliö merkitään kaikkiin tuotteisiin muistuttamaan omistajaa hänen velvollisuudesta huolehtia erillisestä jätteiden keräyksestä. Jos haluat lisätietoja käytettyjen kodinkoneiden oikeasta hävittämisestä, ota yhteyttä julkiseen palveluntarjoajaan tai paikalliseen jälleenmyyjään.

Hoito ja huolto

FI

Laitteen sammuttaminen

Irrota laite sähköverkosta ennen kuin suoritetaan mitään toimenpiteitä siihen.

Laitteen puhdistus

! Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä pesuaineita (esimerkiksi suihkepulloissa olevat grillin ja uunin puhdistusaineet), tahranpoistoaineita, ruosteenestoaineita, jauhemaisia pesuaineita tai hankaavapintaisia sieniä: ne voivat naarmuttaa pinnan korjauskelvottomaksi.

! Älä koskaan käytä höyrypesureita tai painepesureita laitteen kanssa.

- Yleensä riittää, että keittotasoa pestään yksinkertaisesti kostealla sienellä ja kuivataan imevällä keittiöpyyhkeellä.
- Jos keittotasoa on huomattavan likainen, hankaa sitä erityisellä lasikeraamisten pintojen puhdistusaineella, huuhtelee sitten hyvin ja kuivaa huolellisesti.
- Pinttyneemmän lian poistamiseksi käytä toimitettua kaavinta. Poista roiskeet mahdollisimman nopeasti odottamatta, että laite jäähtyy välttääksesi sen, että jäämät muodostavat kovan kerrostuman. Saat parhaan tuloksen käyttämällä ruostumattomasta teräksestä valmistettua, erityisesti lasikeraamisille pinnoille suunniteltua teräsvillaa, jota on liotettu saippuvedessä.

! Toimitettu kaavin on terävä: ole varovainen sitä käytettäessä.

- Jos keittotasolle sulaa muovia tai sokeria sisältäviä aineita, poista ne välittömästi kaapimella silloin, kun pinta on vielä kuuma.
- Kun keittotasoa on puhdas, se voidaan käsitellä erityisellä suoja-aineella: tuotteen aikaansaama näkymätön kalvo suojaa pintaa roiskeilta kypsennyksen aikana. Tämä huolto olisi suoritettava silloin, kun laite on lämmin (ei kuuma) tai kylmä.
- Muista aina huuhdella laite hyvin puhtaalla vedellä ja kuivaa se huolellisesti: jäämät voivat karstaantua seuraavien kypsennysten aikana.

Kehys ruostumatonta terästä

(ainoastaan mallit ulkokehikolla)

Ruostumattomaan teräkseen voi jäädä jälkiä pitkään pinnalle jääneestä kovasta vedestä tai pesuaineista, jotka sisältävät fosforia.

Puhdistuksen jälkeen suositellaan huuhtelemaan pinta kunnolla sekä kuivaamaan se huolellisesti. Jos vettä kaatuu pinnalle, kuivaa se nopeasti ja huolellisesti.

! Joissain keittotasosissa on alumiinikehikko, joka muistuttaa ruostumatonta terästä olevaa kehikkoa. Älä käytä mitään puhdistus- tai rasvanpoistotuotteita, jotka eivät sovi alumiinille.

Keittotason purkaminen

Jos on purettava keittotasoa:

1. Löystytä sovitejousien kiinnitysruuvit molemmilla puolilla.
2. Löystytä ruuvit pitäen kiinnityskoukuista jokaisessa kulmassa.
3. Ota keittotasoa pois sen asennustilasta.

! Älä yritä korjata laitetta itse. Jos laite rikkoutuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.

Mallien tekninen kuvaus

Induktiöjärjestelmä on nopein olemassa oleva kypsennystapa. Perinteisissä keittolevyissä kypsennysalue lämpiää, kun sen sijaan induktiojärjestelmässä lämpö aikaansaadaan suoraan ferromagneettisen kattilan sisällä.

Keittotasot	KIO 744 DD Z KIO 644 DD Z
Kypsennysalue	Teho (W)
Takavasen	I 1400 - B2000* - 600, jos etuvasen*
Takaoikea	I 2200 - B 3000* - 1600, jos etuoikea*
Etuvasen	I 2200 - B 3000* - 1600, jos takavasen*
Etuoikea	I 1400 - B 2000* - 600, jos takaoikea*
Kokonaisteho	7200

Merkit:

I = yksittäinen induktiokypsennysalue

B = tehostin: kypsennysalueen tehotasoksi voidaan nostaa 3000 W

* = enimmäistehotaso on rajoitettu, kun tehostin kytketään päälle vastaavalle takakypsennysalueelle (katso Valmistelu ja käyttö).

