KIC 644 C
KIC 633 C

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

FR **Français**

Mode d'emploi Manutenção e cuidados

TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d'emploi,1
ATTENTION,2
Description de l'appareil-Tableau de bord, 5
Installation,16
Mise en marche et utilisation,18
Précautions et conseils, 22
Nettoyage et entretien,23
Description technique des modeles,23

IT **Italiano**

Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
ATTENZIONE,3
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,6
Installazione, 24
Avvio e utilizzo,26
Precauzioni e consigli,30
Manutenzione e cura,31
Descrizione tecnica dei modelli,31

PL **Polski**

Instrukcja obsługi

PŁYTA GRZEJNA

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
UWAGA,3
Opis urządzenia-Panel sterowania,6
Instalacja,32
Uruchomienie i użytkowanie,34
Zalecenia i środki ostrożności,38
Konserwacja i utrzymanie,39
Opis Techniczny,39

RS Русский

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
ВНИМАНИЕ,4
Описание изделия-Панель управления,7
Монтаж,40
Варочная панель,42
Предосторожности и рекомендации,46
Техническое обслуживание и уход,47
Техническое обслуживание,48

KZ **Қазақша**

Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
ЕСКЕРТУ, 4
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы, 7
Орнату, 49
Қосу және пайдалану, 51
Сақтандырулар мен кеңестер, 55
Күтім көрсету және техникалық қызмет көрсету, 56
Модельдерді техникалық сипаттамасы, 56

GB WARNING!

- 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.

FR ATTENTION !

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

IT ATTENZIONE!

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

PL UWAGA !

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

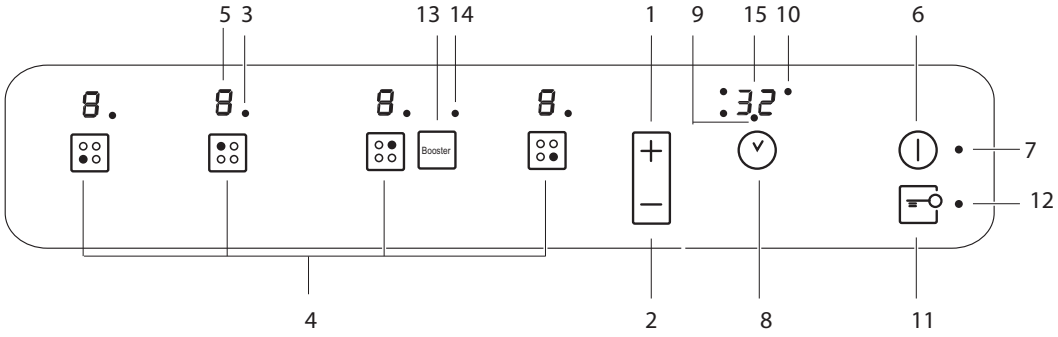
RS **ВНИМАНИЕ**

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

KZ **Қазақша**

ЕСКЕРТУ!

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.
- Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.
- 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек.
- Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.
- ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.
- Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін плитаны басқару элементінің көмегімен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.



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 panelon your appliance.

1 **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (see Start-up and use).
2 **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (see Start-up and use).
3 **COOKING ZONE SELECTOR** indicator 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 **BOOSTER** button* activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (see Start-up and use).
14 **BOOSTER** indicator light* shows that the booster function has been activated.
15 **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated

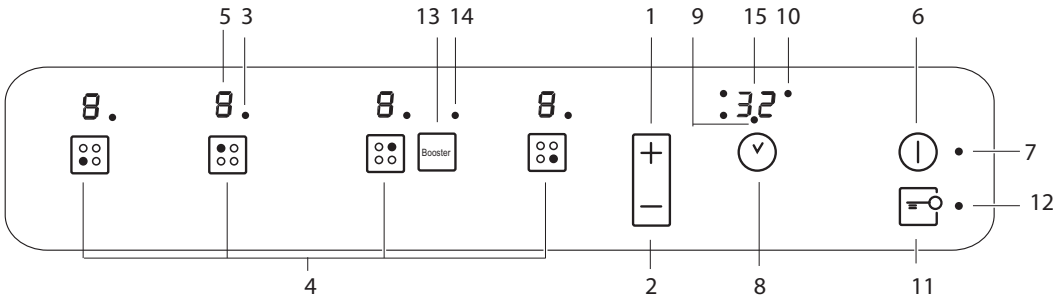
! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the .off mode..
The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

FR Description de l'appareil
Tableau de bord

Le tableau de bord qui est
décrit n.a qu.une valeur d.exemple :
il peut ne pas correspondre au modèle acheté.

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

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



IT Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

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

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

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.
Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, dopo lo spegnimento delle spie di calore residuo e della ventola (ove presenti), l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità "off mode".
L'apparecchio ritorna in modalità operativa agendo sul tasto ON/OFF.

***** Presente solo in alcuni modelli.

PL Opis urządzenia

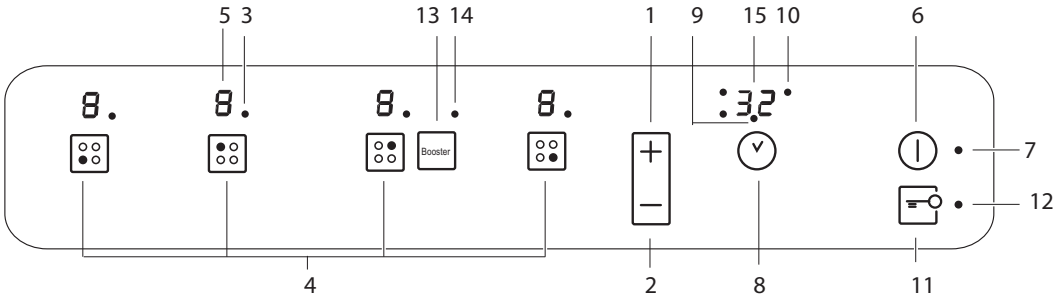
Panel sterowania

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

1 Przycisk ZWIEKSZENIA MOCY do wlaczania plyty i do regulacji mocy (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
2 Przycisk ZMNIEJSZENIA MOCY do regulacji mocy i do wylaczania plyty (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
3 Kontrolka WYBRANEGO POLA GRZEJNEGO wskazuje, ze dane pole grzejne zostalo wybrane, a wiec mozliwe sa rózne regulacje
4 Przycisk WYBORU POLA GRZEJNEGO do wybrania zadanego pola grzejnego.
5 Wskaźnik MOCY: wizualnie sygnalizuje osiągnięty poziom ciepła.
6 Przycisk ON/OFF do wlaczania i wylaczania urzadzenia.
7 Kontrolka ON/OFF: sygnalizuje, czy urzadzenie jest wlaczone, czy wylaczone.
8 Przycisk REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA* do regulacji programowania czasu trwania gotowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
9 Wyswietlacz REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA*: wyswietla dane dotyczace programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
10 Kontrolki ZAPROGRAMOWANEGO POLA GRZEJNEGO*: wskazuja pola grzejne przy rozpoczynaniu programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
11 Przycisk BLOKADY STEROWANIA do zapobiegania przypadkowym zmianom parametrów przy regulacji plyty grzejnej (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
12 Kontrolka BLOKADY STEROWANIA : sygnalizuje zablokowanie sterowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
13 Przycisk **BOOSTER*** służy aby dojść do doładowania – 3000 W – strefy gotowania *(patrz Uruchomienie i użytkowanie)*.
14 Wskaźnik **BOOSTER*** wskazuje, że włączona jest funkcja doładwania booster.
15 Kontrolka MINUTNIKA* wskazuje, ze minutnik jest wlaczony

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.
Jeśli przez 2 minuty nie są wykonywane żadne operacje, po wyłączeniu wskaźnika ciepła resztkowego i wentylatora (jeśli obecne), urządzenie automatycznie przechodzi w tryb „off mode".
Urządzenie powraca do trybu aktywnego po naciśnięciu przycisku ON/OFF.

***** Znajduje siê tylko w niektórych modelach.



RS Описание изделия

Панель управления

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

1 Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для включения варочнои зоны и регуляции мощности нагрева (*см. Включение и эксплуатация*).

2 Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для регуляции мощности и выключения варочнои зоны (*см. Включение и эксплуатация*).

3 Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настроики ее функции.

4 Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для выбора нужнои варочнои зоны.

5 Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.

6 Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.

7 Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.

8 Кнопка **ТАИМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ*** служит для настроики продолжительности приготовления (*см. Включение и эксплуатация*).

9 Дисплеи **ТАИМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ***: показывает различные настроики программирования (*см. Включение и эксплуатация*

10 Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ***: показывают варочные зоны после запуска программирования (*см. Включение и эксплуатация*).

11 Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ** служит для защиты управлении варочнои панели от случаиных измнении (*см. Включение и эксплуатация*).

12 Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (*см. Включение и эксплуатация*).

13 Кнопка **BOOSTER*** служит для включения дополнительного электропитания – 3000 Вт – индукционной конфорки *(см. Включение и эксплуатация)*

14 Индикатор **BOOSTER*** показывает, что функция вольтодобавочного устройства включена.

15 Индикатор **ТАИМЕР*** показывает, что таимер включен

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Если в течение 2-х минут не производится никаких действий после выключения индикаторов остаточного тепла и вентилятора (если они присутствуют), изделие автоматически переходит в режим «ВЫКЛ.».

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

***** Имеется только в некоторых моделях.

KZ Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

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

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

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

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

4 **ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ** түймесі қажетті пісіру аймағын таңдау үшін пайдаланылады.

5 **ҚУАТ** индикаторы ағымдағы қызу деңгейін көрсетеді.

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

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

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

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

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

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

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

13 **КҮШЕЙТКІШ** түймесі* пісіру аймағының күшейткіш функциясын қосады - 3000 Вт *(«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз)*.

14 **КҮШЕЙТКІШ** индикатор шамы* күшейткіш функциясы қосылғанын көрсетеді.

15 **ТАЙМЕР*** индикатор шамы таймер қосылғанын көрсетеді

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Если в течение 2-х минут не производится никаких действий после выключения индикаторов остаточного тепла и вентилятора (если они присутствуют), изделие автоматически переходит в режим «ВЫКЛ.».

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

***** Тек кейбір модельдерде болады.

Installation

GB

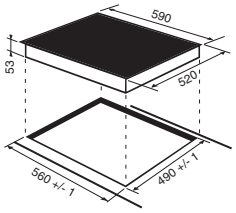
! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

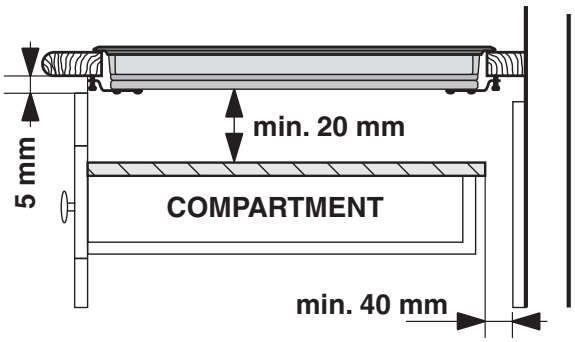
Built-in appliance
Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

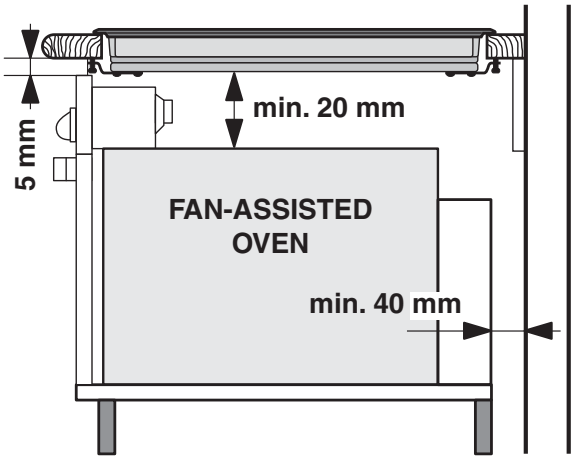
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof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

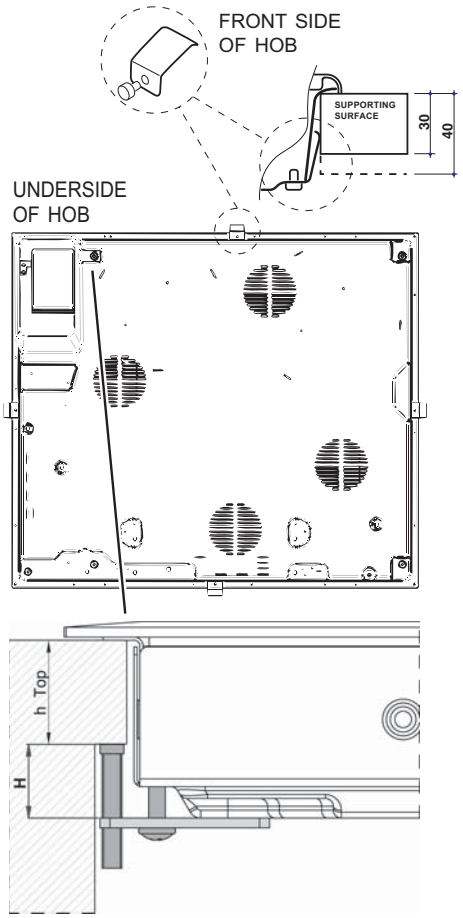


Ventilation
To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel 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 450 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:

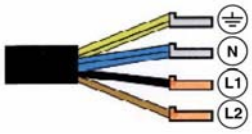
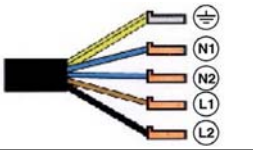
Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⏚ : yellow/green **N**: the two blue wires together **L**: brown and black together

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		⏚ : yellow/green; **N**: the two blue wires together **L1**: black **L2**: brown
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏚ : yellow/green; **N1**: blue **N2**: blue **L1**: black **L2**: brown

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 though the power levels and timer minutes.

* Only available in certain models.

Switching on the hob

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

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button and a power adjustment device consisting of a double − and + button.

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

Booster function*

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

Switching off the cooking zones

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

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

Programming the cooking duration

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

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.

3. Press the programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.

4. Set the cooking duration using the − and + buttons.

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

Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.



To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.

Changing the programme

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

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the − button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on.
The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.
1. Press the programming button until the timer indicator light is illuminated .
2. Set the desired duration using the − and + buttons.
3. Confirm by pressing the button.
The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

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

Switching off the hob

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

“Demo” mode

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

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

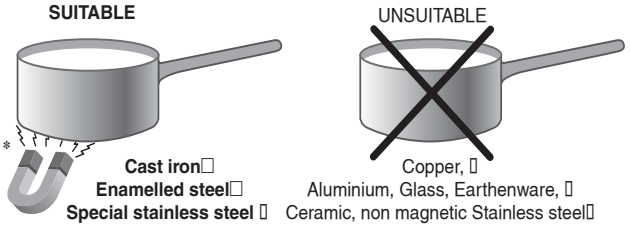
To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

GB

Practical advice on using the appliance

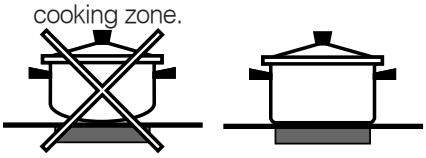
! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.

! Do not use adapters, diffusers, or metal plates on the cooking zones .They may have a detrimental effect upon the hob's performance, and might damage the hob's aesthetics.

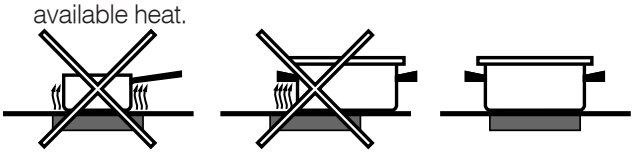


In addition, to obtain the best results from your hob:

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



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



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.

- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

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

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

Overheating protection

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

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".
For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.

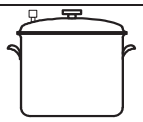
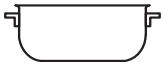
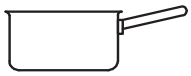
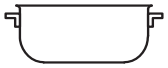
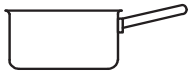
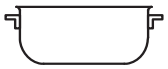
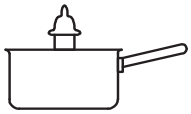
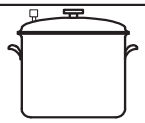
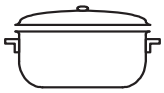
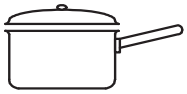
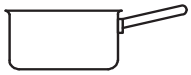
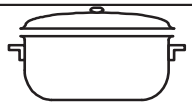
Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been 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.

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	9 8	 Pressure cooking Pressure cooker  Grilling  Frying  Boiling
High-flame cooking	7 8	 Crêpes Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6 7	  Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk
	5 6	  Slow thickening (dense juices)
	4 5	 Bain-marie cooking  Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	2 3 4	 Low-flame cooking (stews)  Reheating dishes
Very low-flame cooking	1 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.

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

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

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.
! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see Start-up and use).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:
  The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
  Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.
  Your induction hob generates short-range magnetic fields.
  To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
  In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.
- Do not let children play with the appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



Disposal

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

Care and maintenance

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

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

Stainless steel frame (only in models with outer frame)
Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

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

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:
1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

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

Technical description of the models

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

Hobs	KIC633C	KIC644C
Cooking zone	**Power (W)**	**Power (W)**
Back Left	I 1400 - B 2000* - 600 if Front 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*	I 2200 - B 3000* - 1600 if Back Left*
Front Right	3000 - B 4000	I 1400 - B 2000* - 600 if Back Right*
Total power	7600	7200

Key:
I = single induction cooking zone
B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted to 3000 W
* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see Start-up and use).

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.
! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

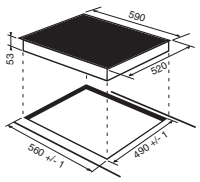
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

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

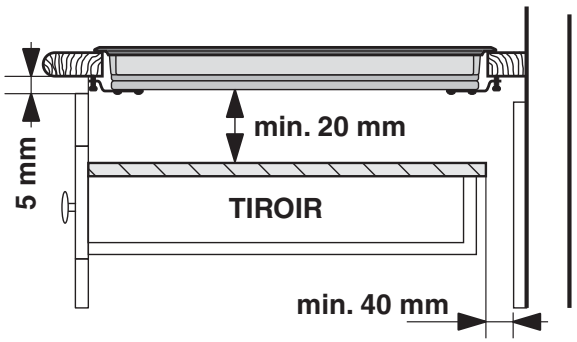
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C ;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus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

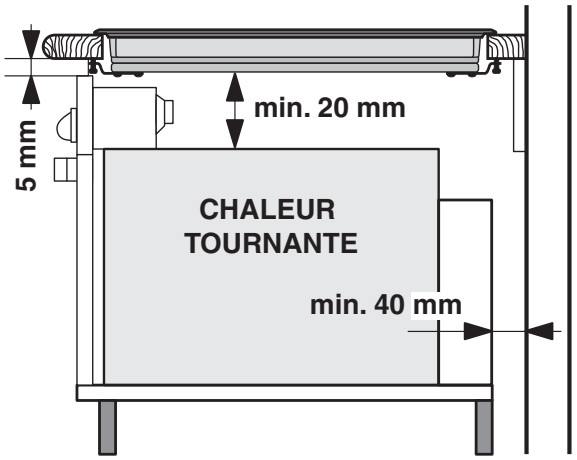


Aération

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

- à au moins 40 mm de distance du mur arrière ou de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.
- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 450 mm du bord du plan.





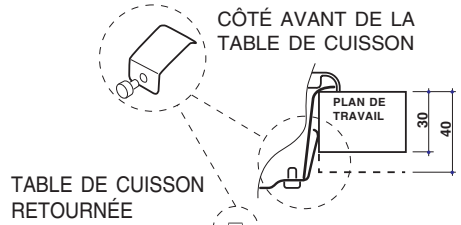
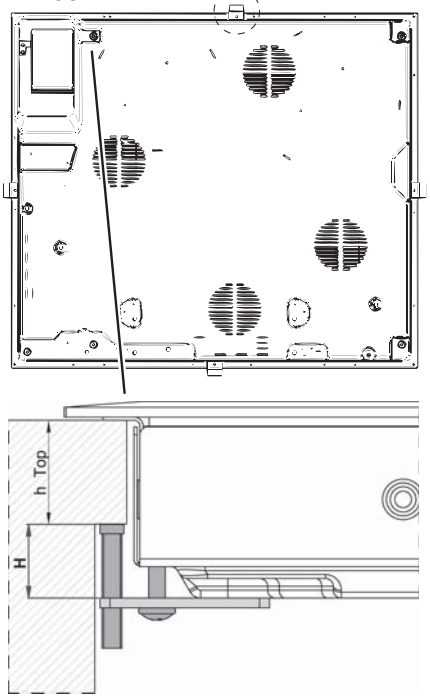


TABLE DE CUISSON
RETOURNÉE



Fixation
Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat.
Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.

La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :
- épaisseur 30 mm : vis 23 mm;
- épaisseur 40 mm : vis 13 mm.

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

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

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

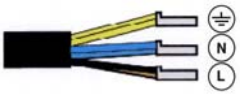
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

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

Raccordement monophasé

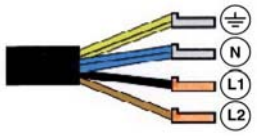
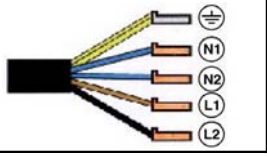
La table est fournie déjà équipée d'un cordon d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

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

Autres types de branchement

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :
Tension type et fréquence réseau
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

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

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

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

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

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

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.
! Ne retirer ou ne remplacer en aucun cas le câble d'alimentation. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommages dérivants de l'enlèvement ou du remplacement du câble d'alimentation original. Seul le remplacement effectué par un technicien agréé INDESIT utilisant une pièce détachée originale est autorisé.

Mise en marche et utilisation

FR

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

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

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

Les bruits énumérés sont rattachés à la technologie de l'induction et ne signalent pas forcément des défauts de fonctionnement.
! Une pression prolongée sur les touches − et + accélère l'avancement rapide des niveaux de puissance et des minutes du minuteur.

***** N'existe que sur certains modèles

Mise sous tension de la table de cuisson

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

Allumage des foyers

Chaque foyer est activé par une touche de sélection et par un dispositif de réglage de la puissance à double touche − et +.

- Pour mettre en marche un foyer, appuyer sur la commande correspondante et sélectionner la puissance voulue à l'aide des touches − et +.

Fonction booster*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer appuyer sur la touche Booster. Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné.
Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter Description technique des modèles.

Extinction des foyers

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

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

Programmation de la durée de cuisson

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

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Régler le niveau de puissance du foyer.
3. Appuyer sur la touche de programmation ⏲. Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.
4. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches − et +.
5. Valider en appuyant sur la touche ⏲, sinon la

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

Affichage en cas de programmation multiple

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

Modifier la programmation

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



3. Appuyer sur la touche pour valider.

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

Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée.
Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation .

Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume .
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches − et +.
3. Appuyer sur la touche pour valider.
Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt.
Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.
Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche pour éteindre l'appareil. Ne pas se fier au détecteur de casserole.
Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Mode Démonstration (demo)

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

- Appuyer simultanément sur les touches + et – et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher les touches + et — et appuyer sur la touche ;
- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

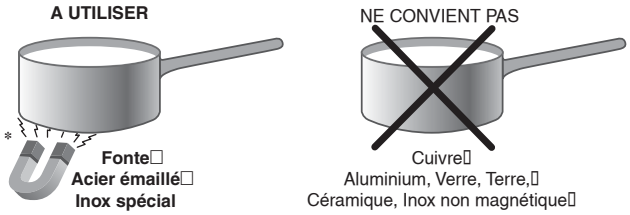
Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

Conseils d'utilisation de l'appareil

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

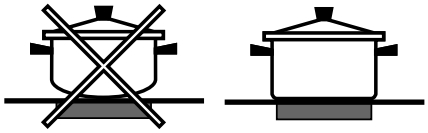
de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.

! L'utilisation des adaptateurs, des diffuseurs ou des plaques métalliques sur les zones de cuisson est déconseillée. Cela pourrait se révéler préjudiciable pour la performance de la plaque de cuisson et en endommager l'esthétique.

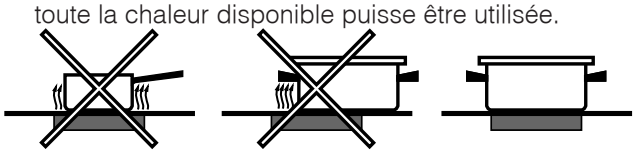


Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

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



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



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.

- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

Les sécurités

Détection de récipient

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

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

Surchauffe

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

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

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 8 heures.

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

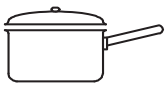
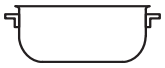
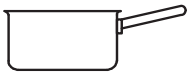
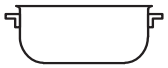
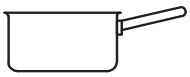
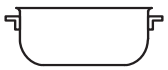
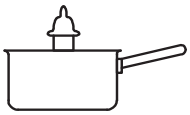
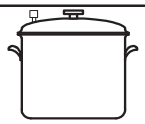
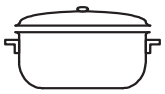
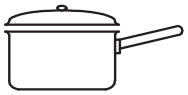
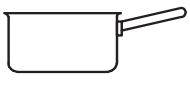
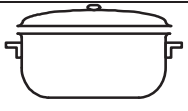
Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche,

peuvent déclencher un signal sonore. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Conseils utiles pour la cuisson

Cuiccon très vive	9 8	 Mise en pression Autocuisser  Grillade  Friture  Ebullition
Cuisson vive	7 6	 Crêpes  Saise et coloration (Rotis, Steack, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	5 4	  Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait
	3 2	  Réduction lente (Sauce épaisses)
	1	 Cuisson au bain-marie  Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	4 3 2 1	 Mijotage (Ragouts)  Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	2 1	 Sauce chocolat  Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

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

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

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

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.
! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**
  La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.
  Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur. A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**



Mise au rebut

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

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

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

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)
Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.
Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.
! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :
1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.

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

Description technique des modèles

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

Tables de cuisson	KIC633C	KIC644C
Foyers	**Puissance (en W)**	**Puissance (en W)**
Arrière gauche	I 1400 - B 2000* - 600 si avant gche*	I 1400 - B 2000* - 600 si avant gche*
Arrière droit		I 2200 - B 3000* - 1600 si avant drt*
Avant gauche	I 2200 - B 3000* - 1600 si arrière gche*	I 2200 - B 3000* - 1600 si arrière gche*
Avant droit	3000 - B 4000	I 1400 - B 2000* - 600 si arrière drt*
Puissance totale	7600	7200

Légende :
I = foyer à induction simple
B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W
* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir Mise en marche et Utilisation).

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

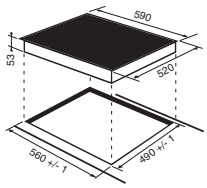
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

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

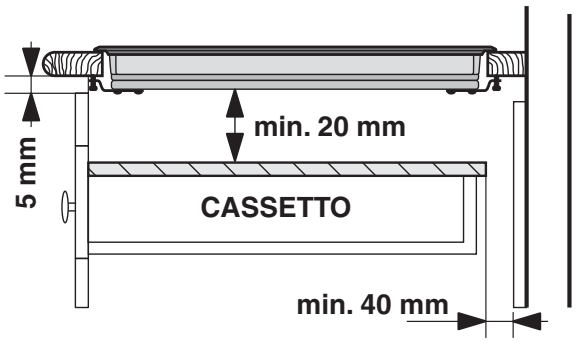
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: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

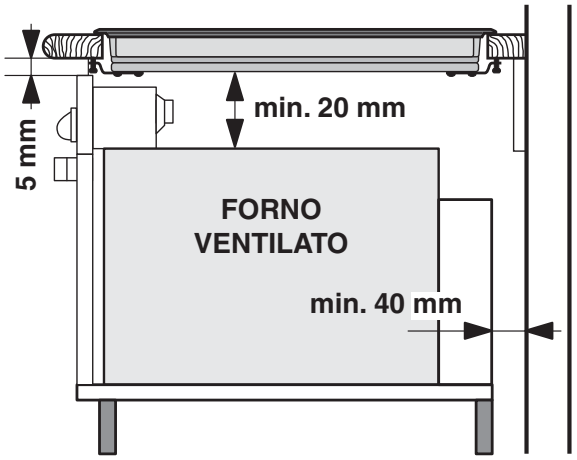


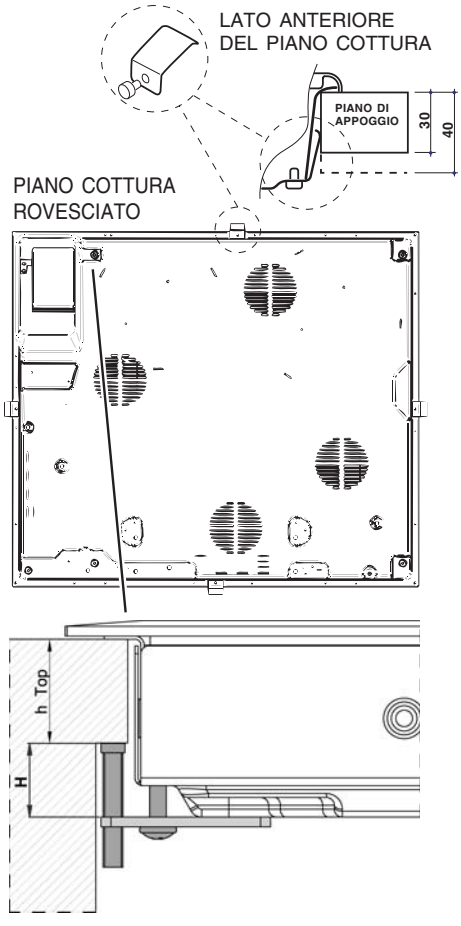
Aerazione

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

- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante o da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.
- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 450 mm dal bordo del piano stesso.







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

La lunghezza della vite di regolazione dei ganci di fissaggio va impostata prima del loro montaggio, in base allo spessore del piano d'appoggio:
- spessore di 30 mm: vite 23 mm;
- spessore di 40 mm: vite 13 mm.

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

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

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

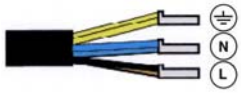
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

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

Collegamento monofase

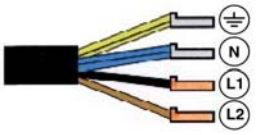
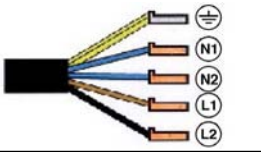
Il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato e predisposto per il collegamento monofase. Effettuare l'allaccio dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

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

Altri tipi di collegamento

Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:
Tensione tipo e frequenza di rete
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

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

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

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

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

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.
! Non rimuovere o sostituire per nessun motivo il cavo di alimentazione. L' eventuale rimozione o sostituzione fa' decadere la garanzia e il marchio CE. INDESIT non si assume alcuna responsabilita' per incidenti o danni derivanti dalla sostituzione/rimozione del cavo di alimentazione originale. E' ammessa solo la sostituzione con un ricambio originale ed effettuata da personale autorizzato INDESIT.

Avvio e utilizzo

IT

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.
! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, dopo acuni secondi viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile accendere il piano cottura.

Rumori di normale funzionamento del piano cottura:

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

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

***** Presente solo in alcuni modelli.

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

Accensione del piano cottura

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

Accensione delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di selezione e un dispositivo di regolazione della potenza composto da un doppio tasto − e +.

- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza desiderata tramite i tasti − e +.

Funzione booster*

Per accelerare i tempi di riscaldamento, su alcune zone di cottura è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto Booster. Si accende la spia posta sopra al tasto. Questa funzione sovralimenta la potenza a 2000W o 3000W a seconda della grandezza della zona di cottura interessata.
Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura è attivo, la zona di cottura corrispondente anteriore o posteriore avrà potenza limitata (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra). Per ulteriori chirimenti vedere Descrizione tecnica dei modelli.

Spegnimento delle zone di cottura

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

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

Programmazione della durata di una cottura

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

1. Selezionare la zona di cottura tramite il tasto di selezione corrispondente.

2. Regolarne il livello di potenza.

3. Premere il tasto di programamzione .
Lampeggia la spia corrispondente alla zona scelta.
4. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti − e +.

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

Visualizzazione in caso di programmazione multipla

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



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

Modificare la programmazione

1. Premere ripetutamente il tasto finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.

2. Agire sui tasti − e + per impostare il nuovo tempo.

3. Confermare premendo il tasto .

Per cancellare una programmazione, agire come sopra. Al punto 2 premere il tasto −: la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0.
La programmazione si azzera e il display esce dalla modalità programmazione.

Il contaminuti

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

1. Premere il tasto di programamzione . finchè la spia contaminuti non si accende .

2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti − e +.

3. Confermare premendo il tasto .
Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

Blocco dei comandi

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

Spegnimento del piano cottura

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

Modalità "demo"

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

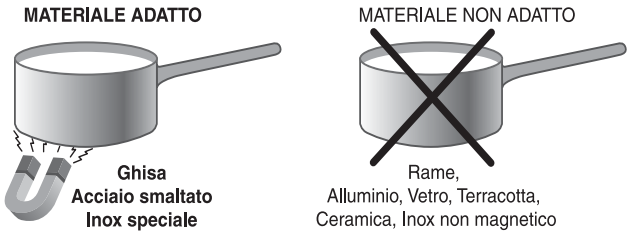
- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti + e − per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI lampeggiano per un secondo. Rilasciare i tasti + e − e premere il tasto ;
- il display visualizza la scritta DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione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

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

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

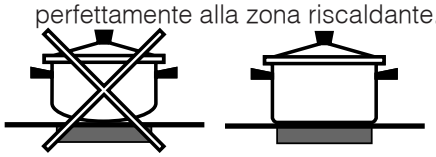
! Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l'uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare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

! Non utilizzare adattatori, diffusori, piastre metalliche in quanto influenzano negativamente le performance del prodotto e possono anche causare danni estetici al piano.



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

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



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



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

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

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

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

Surriscaldamento

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

Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".
Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 5 ore di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 8 ore.

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

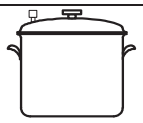
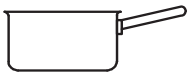
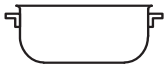
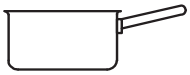
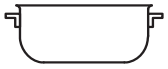
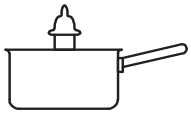
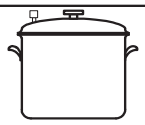
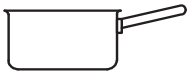
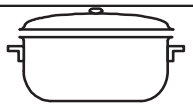
Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto,

possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	8 9	 Cottura a Pressione Pentola a Pressione	 Frittura
		 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	7 8	 Crêpe	Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio	6 7	  Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte	
	5 6	  Addensamento lento (Sughi consistenti)	
	4 5	 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento	2 3 4	 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo	1 2	 Salsa al cioccolato	 Mantenimento al caldo

Precauzioni e consigli

IT

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

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

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

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.
! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (vedi Avvio e utilizzo).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**
  Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche. Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare inferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.
  Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.
  Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.
  A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**



Smaltimento

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

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

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

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

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

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo.

Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

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

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

Descrizione tecnica dei modelli

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

Piani cottura	KIC633C	KIC644C
Zone di cottura	**Potenza (in W)**	**Potenza (in W)**
Posteriore sx	I 1400 - B 2000* - 600 se Ant. Sx*	I 1400 - B 2000* - 600 se Ant. Sx*
Posteriore dx		I 2200 - B 3000* - 1600 se Ant. Dx*
Anteriore sx	I 2200 - B 3000* - 1600 se Post. Sx*	I 2200 - B 3000* - 1600 se Post. Sx*
Anteriore dx	3000 - B 4000	I 1400 - B 2000* - 600 se Post. Dx*
Potenza totale	7600	7200

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

B = booster: la zona di cottura puo essere sovralimentata

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

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim, aby nowy właściciel płyty grzejnej mógł się zapoznać z jej działaniem i z właściwymi ostrzeżeniami.
! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

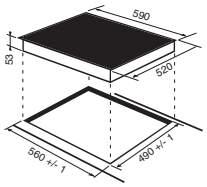
Ustawienie

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

Zabudowa

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

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



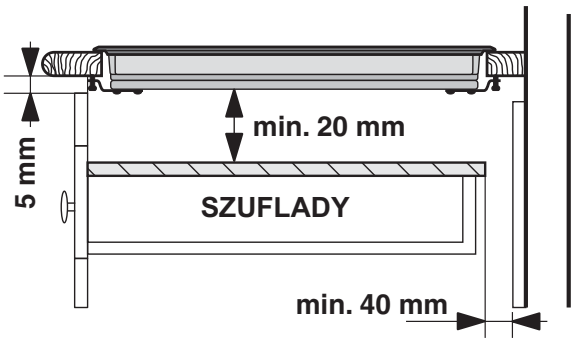
Obieg powietrza

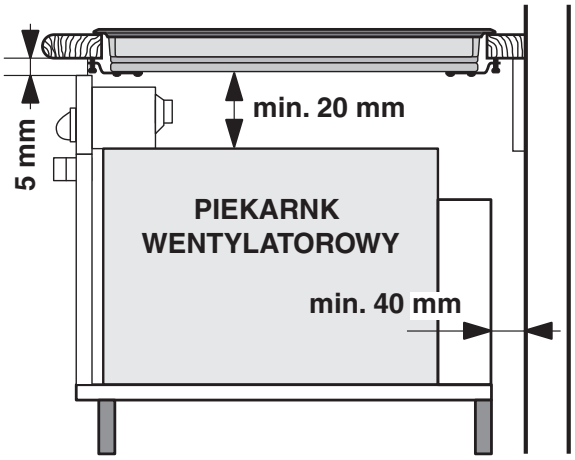
Aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół urządzenia, płyta grzejna powinna być umieszczona:

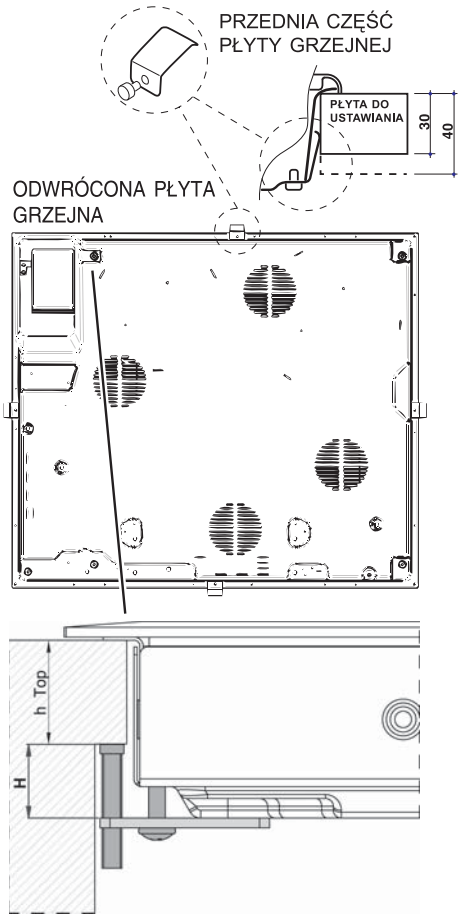
- w odległości co najmniej 40 mm od tylnej ściany lub od każdej innej pionowej powierzchni;
- w taki sposób, aby zachować odległość minimum 20 mm pomiędzy przestrzenią do zabudowy a znajdującym się pod nią meblem.
- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 450 mm od krawędzi płyty roboczej.

Mocowanie

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







konsekwencji, wpływając niekorzystnie na jego pracę. Długość śruby regulacyjnej uchwytów mocujących należy ustawić przed ich zamontowaniem, na podstawie grubości blatu:

- grubość 30 mm: śruba 23 mm;
- grubość 40 mm: śruba 13 mm.

W celu zamocowania urządzenia należy wykonać następujące czynności:

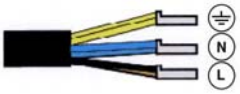
1. Przy pomocy krótkich śrub bez łba przykręcić 4 sprężyny centrujące do otworów umieszczonych w środkowej części każdego boku płyty;
2. umieścić płytę grzejną w meblu, wyśrodkować ją i wywrzeć odpowiedni nacisk na cały jej obwód, tak aby płyta dobrze przylegała do blatu.
3. w przypadku płyt z profilami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

! Śruby sprężyn centrujących muszą pozostać dostępne.
! Zgodnie z normami bezpieczeństwa, po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego elementami elektrycznymi.
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

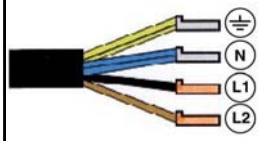
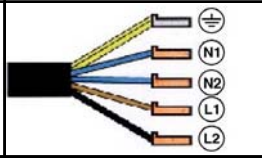
! Podłączenie do sieci elektrycznej płyty grzejnej oraz ewentualnego pieca do zabudowy powinno być wykonane oddzielnie, zarówno ze względów bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia czynności związanych z wyjmowaniem pieca.

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

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

Inne typy podłączeń
Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:
Typowe napięcie i częstotliwość sieci
• 400V - 2+N ~ 50 Hz
• 220-240V 3 ~ 50 Hz
• 400V 3 - N ~ 50 Hz
• 400V - 2+2N ~ 50 Hz

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

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

Podłączenie kabla zasilającego do sieci

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci pomiędzy urządzeniem a siecią, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym otwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.
! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.
Przed podłączeniem urządzenia, należy się upewnić czy:
- gniazdko posiada uziemienie i jest zgodne z obowiazujacymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymac maksymalne obciazenie mocy urzadzenia wskazane na tabliczce znamionowej plyty;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.
! Kabel elektryczny musi byc okresowo sprawdzany i wymieniany wylacznie przez autoryzowany personel techniczny.
! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.
! Nie usuwać ani zamieniać przewodu zasilającego z jakiego kolwiek powodu. Usunięcie lub wymiana będzie powodem utracenia gwarancji i znaku CE. INDESIT zwolniony jest z jakiejkolwiek odpowiedzialności za wypadki lub szkody wynikające z usunięcia lub wymiany oryginalnego przewodu zasilającego. Dozwolona jest tylko wymiana przewodu na oryginalny, a wymiany ma dokonać upoważniony personel z INDESIT.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

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

! Kiedy płyta grzejna zostanie podłączona do zasilania elektrycznego, po kilku sekundach włącza się krótki sygnał dźwiękowy. Dopiero po tym sygnale można włączyć płytę grzejną.
Hałaśliwość podczas normalnej pracy płyty grzejnej:

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

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

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

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Włączanie płyty grzejnej

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

Włączanie pól grzejnych

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

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

Funkcja booster*

Aby przyśpieszyć czas podgrzewania, w niektórych strefach gotowania należy włączyć funkcję booster przyciśnięciem przycisku Booster. Zaświeci się wskaźnik nad przyciskiem. Ta funkcja dopełnia moc z 2000W do 3000W w zależności od wielkości strefy gotowania.
Booster przerywa się automatycznie po 4 minutach. Dopóki booster jednej ze stref gotowania jest aktywny, wówczas właściwa strefa gotowania przednia lub tylnia będzie miała moc ograniczoną (np. Jeśli booster płyty tylniej lewej jest aktywny, obniża się moc płyty przedniej lewej). Dodatkowe informacje znajdują się w Opisie technicznym modeli.

Wyłączanie pól grzejnych

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

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

Programowanie czasu trwania gotowania

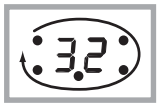
! Można zaprogramować równocześnie wszystkie pola grzejne na czas od 1 do 99 minut.

1. Wybrać pole grzejne za pomocą właściwego przycisku wyboru.
2. Wyregulowac poziom mocy pola grzejnego.
3. Nacisnąć przycisk programowania ⏲. Wyregulowac poziom mocy pola grzejnego.
4. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków − i +.
5. Potwierdzić naciskając przycisk ⏲, lub w przeciwnym

razie wybór zostanie dokonany automatycznie po upływie 10 sekund.
Odliczanie wsteczne regulatora czasowego rozpoczyna się natychmiast. Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania włącza się sygnał dźwiękowy (na 1 minutę), a pole grzejne wyłącza się.
Wyżej opisaną procedurę należy powtórzyć dla wszystkich pól grzejnych, które mają być zaprogramowane.

Wyświetlanie w przypadku zaprogramowania większej liczby pól

W przypadku zaprogramowania jednego pola lub ich większej liczby, na wyświetlaczu pokazany jest pozostały czas dla pola, którego zaprogramowany czas działania kończy się najwcześniej. Pozycja tego pola jest wskazana poprzez pulsowanie jego kontrolki. Kontrolki pozostałych zaprogramowanych będą świeciły się.
Aby wyświetlić pozostały czas innych zaprogramowanych pól, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk : zostaną wyświetlone kolejno w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara czasy minutnika i wszystkich zaprogramowanych pól, poczynając od przedniego lewego.



Zmiana zaprogramowanych ustawień

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

Aby usunac zaprogramowane ustawienia, nalezy wykonac wyzej opisane czynnosci. W punkcie 2 nacisnac przycisk −: Czas stopniowo sie zmniejsza az do wylaczenia 0. Zaprogramowane ustawienia zostaja wyzerowane i wyswietlacz wychodzi z trybu programowania.

Minutnik

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

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

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

Blokada sterowania

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

Wyłączanie płyty grzejnej

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

Tryb „demo”

Mozna ustawic tryb demonstracyjny, w którym panel sterowania dziala w normalny sposób (w tym komendy zwiazane z programowaniem), ale elementy grzejne nie wlaczaja sie. Aby aktywowac tryb „demo”, plyta musi byc wlaczona, a wszystkie pola grzejne musza byc wylaczone:

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

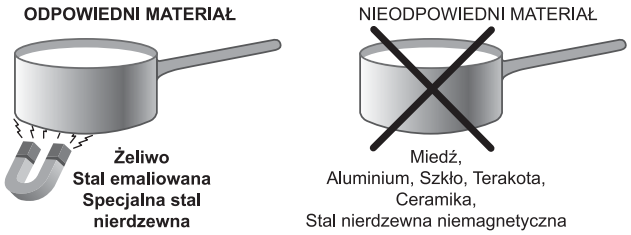
Aby wyjsc z tego trybu, nalezy wykonac wyzej opisane czynnosci. Na wyswietlaczu pojawi sie napis DE i MO, a plyta wylaczy sie. Po kolejnym wlaczeniu plyta bedzie dzialac normalnie.

Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

! Używane do gotowania naczynia powinny być wykonane

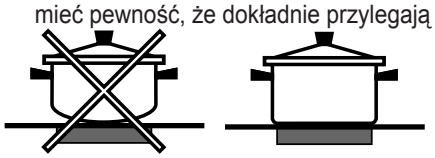
z materiału nadającego się do stosowania na płytach indukcyjnych (z materiału ferromagnetycznego). Zaleca się używanie garnków z: żeliwa, stali emaliowanej lub specjalnej stali nierdzewnej dostosowanej do płyt indukcyjnych. Aby upewnić się, czy naczynie jest odpowiednie, wystarczy przeprowadzić próbę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

! Nie należy używać adapterów, dyfuzorów,metalowych przekładek do płyt indukcyjnych, ponieważ mogą zakłócać działanie płyty oraz negatywnie wpływać na wygląd urządzenia.

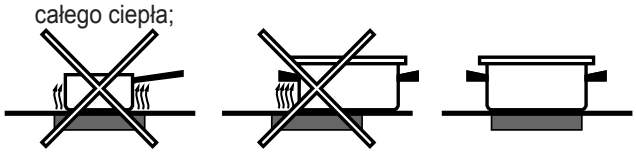


Ponadto, aby uzyskać jak najlepsze wyniki użytkowania płyty grzejnej:

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



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



- Upewnić się czy dno garnka jest zawsze dokładnie osuszone i czyste, aby zagwarantować dokładne przyleganie i długotrwałość użytkowania zarówno pól grzejnych, jak i garnków.

- Unikać stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegać;

Urządzenia zabezpieczające

Rozpoznawanie naczyń

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

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

Przegrzanie

W przypadku przegrzania elementów elektronicznych płyta grzejna wyłącza się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawia się symbol F, po którym następuje pulsująca cyfra. Komunikat ten znika i płyta grzejna może być znowu użytkowana zaraz jak tylko temperatura spadnie do akceptowalnego poziomu.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza pola grzejne, kiedy zostanie osiągnięty graniczny czas ich użytkowania na danym poziomie mocy. W przypadku zadziałania wyłącznika bezpieczeństwa wyświetlacz wskazuje „**0**”.
Przyklad: prawe tylne pole grzejne jest ustawione na 5, natomiast lewe przednie pole grzejne na 2. Prawe tylne pole wylaczy sie po 5 godzinach dzialania, lewe przednie po 8 godzinach.

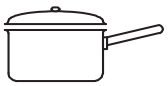
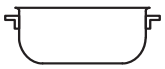
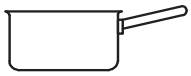
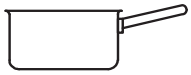
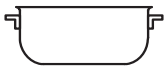
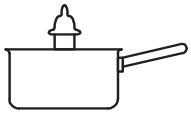
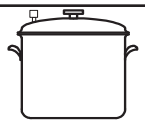
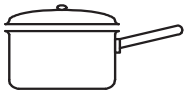
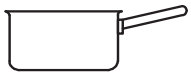
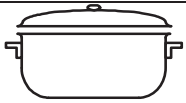
Poziom mocy	Graniczny czas działania w godzinach
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Sygnał dźwiękowy

Niektóre anomalie, takie jak:

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

Praktyczne porady dotyczące gotowania

Gotowanie na dużym ogniu	8 9 10	 Gotowanie pod ciśnieniem Garnek ciśnieniowy	 Smażenie
		 Grilowanie	 Gotowanie
Gotowanie na dużym ogniu	7 8	 Naleśniki	 Gotowanie na dużym ogniu i przysmażanie (Pieczenie, Befsztyki, Zrazy, Filety rybne, Smażone jajka)
Gotowanie na średnim ogniu	6 7	 Szybkie zagęszczenie (Płynne sosy) Woda gorąca (Makarony, Ryż, Warzywa) Mleko	
	5 6	 Wolne zagęszczanie (Sosy gęste)	
	4 5	 Gotowanie na wodzie	 Gotowanie pod ciśnieniem po gwizdku
Gotowanie na wolnym ogniu	2 3 4	 Gotowanie na wolnym ogniu (mięso duszone)	 Podgrzewanie potraw
Gotowanie na bardzo wolnym ogniu	1 2	 Czekolada rozpuszczona	 Utrzymywanie potraw w temperaturze

Zalecenia i środki ostrożności

PL

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

CE Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

! Sprawdzać, czy wlot powietrza poprzez kratkę wentylatora nigdy nie jest zatkany. Zabudowana płyta grzejna wymaga dobrego obiegu powietrza dla zapewnienia chłodzenia elementów elektronicznych.
! Odradza się instalację indukcyjnej płyty grzejnej na lodówce podblatowej (ciepło) lub na pralce (wibracje). Przestrzeń do wentylacji elementów elektronicznych byłaby niewystarczająca.

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu, ponieważ wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykac urzadzenia stojac przy nim boso lub majac mokre albo wilgotne rece badz stopy.
- Urządzenie służy do gotowania potraw i powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji. Nie używać płyty w funkcji półki lub deski do krojenia.
- Plyta szklano-ceramiczna jest odporna na uderzenia, moze jednak ulec uszkodzeniu (lub ewentualnie peknieciu), jesli zostanie uderzona ostrym przedmiotem, np. jakims narzedziem. W takim przypadku nalezy natychmiast odlaczyc urzadzenie od zasilania elektrycznego i wezwac Serwis Techniczny.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzanymi elementami płyty grzejnej.
- Nie nalezy zapominac, ze temperatura pól grzejnych pozostaje wysoka przez co najmniej trzydziesci minut po ich wylaczeniu. Cieplo szczatkowe jest równiez sygnalizowane przez odpowiedni wskaznik (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Utrzymywać w odpowiedniej odległości od płyty grzejnej każdy przedmiot, który może się stopić, np. przedmioty plastikowe, aluminiowe lub produkty z dużą zawartością cukru. Szczególnie uważać na wszelkie opakowania i taśmy plastikowe lub aluminiowe: ich pozostawienie na jeszcze gorących lub ciepłych powierzchniach może spowodować poważne uszkodzenie płyty.
- Należy się upewniać, czy uchwyty garnków są zawsze zwrócone w kierunku wewnętrznej części płyty grzejnej, aby uniknąć ich przypadkowego potrącenia.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel - należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Nie jest przewidziane, aby urządzenie było używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, jak również przez osoby, które nie zostały zapoznane ze wstępnymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia.
- **Ostrzeżenia dla osób z pacemaker lub innych urządzeń czy implantów medycznych aktywnych:**
  Strefa gotowania spełnia wszelkie aktualnie obowiązujące normy związane z interferencjami elektromagnetycznymi.
  Produkt ten więc spełnia wszelkie wymagania prawne (dyrektywy 89/336CEE). Zostało zaprojektowane w taki sposób, aby nie tworzyć zakłóceń w innych urządzeniach elektrycznych używanych, pod warunkiem, że i te urządzenia spełniają wymagania takich norm.
  Płyta grzejna indukcyjna wytwarza pola magnetyczne o małym zasięgu.
  Aby uniknąć jakiekolwiek zagrożenie zakłócenia pomiędzy płytą grzejną i pacemaker, to pacemaker ma być wykonany w myśl aktualnie obowiązujących norm. W tym więc przypadku możemy zagwarantować jedynie zgodność naszego produktu z normami. Aby uzyskać informacje związane ze zgodnością z normami i ewentualnymi problemami niezgodności należy zwrócić się do lekarza lub do producenta pacemakera.
- Zabronić dzieciom bawienia się z urządzeniem.
- Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek itp.), ponieważ mogą się nagrzewać.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**



Utylizacja

- Utylizacja opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutylizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów.
  W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

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

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

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywać płytę wilgotną gąbką i osuszać ją papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką. Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie ostygnie, tak aby resztki żywności nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej - specjalną do szklano-ceramicznych płyt grzejnych - nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je usunąć przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: jego niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności, gdy urządzenie jest letnie lub zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

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

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

Demontaż płyty

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

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

Opis techniczny modeli

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

Płyty grzejne	KIC633C	KIC644C
Pola grzejne	**Moc (in W)**	**Moc (in W)**
Tylne lewe	I 1400 – B 2000* – 600 jeœli Prz. Lewe*	I 1400 – B 2000* – 600 jeœli Prz. Lewe*
Tylne prawe		I 2200 – B 3000* - 1600 jeœli Prz. Prawe*
Przednie lewe	I 2200 – B 3000* - 1600 jeœli Tylne Lewe*	I 2200 – B 3000* - 1600 jeœli Tylne Lewe*
Przednie prawe	3000 - B 4000	I 1400 – B 2000* – 600 jeœli Tylne Prawe*
Moc całkowita	7600	7200

Legenda:
I = strefa gotowania z indukcją prostą
B = booster: Strefa gotowania może być dopełniana

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

Монтаж

RS

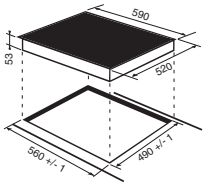
! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими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

Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).
! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

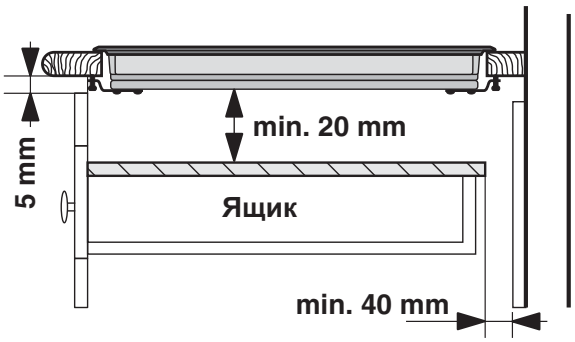
Встроенный монтаж
Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

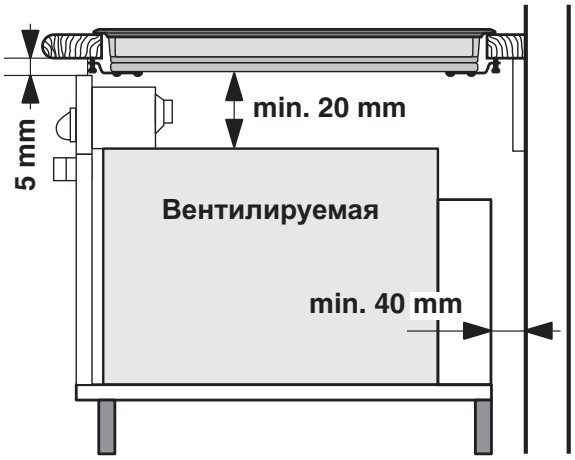
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: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

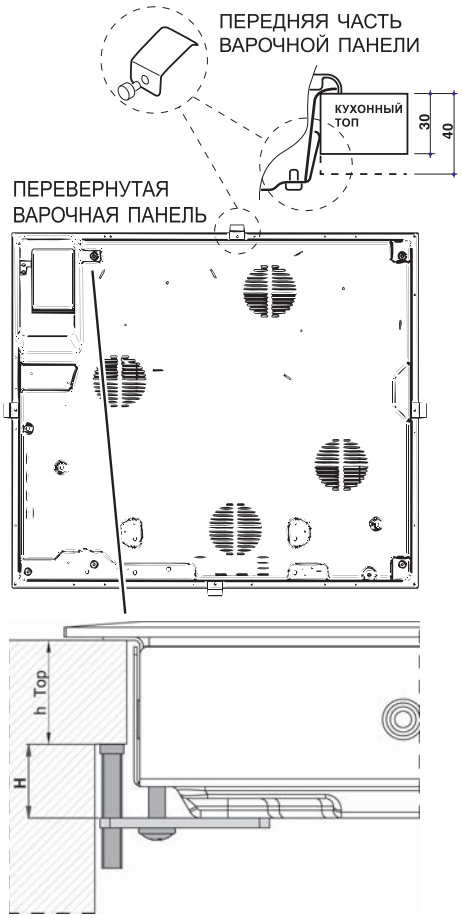


Вентиляция
Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание перегрева прилегающих поверхностеи варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от заднеи стенки или от любои вертикальнои поверхности;
- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстояние не менее450 мм от края варочной панели.







Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровнои поверхности. Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочнои панели. Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

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

Порядок крепления изделия:

1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочнои панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняите и слегка нажмите в центр вплодь до идеального прилегания варочнои панели к поверхности кухонного топа.
3. для варочных панелеи с боковыми профилями: вставив варочную панели в нишу кухонного модуля, вставьте 4 крепежных крюка (каждыи со своим штифтом) по нижнему периметру варочнои панели, закручивая их длинными острыми болтами до тех пор, пока стекло не будет плотно прилегать к кухонному топу.

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонныи модуль должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

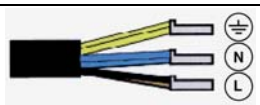
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

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

Монофазное соединение

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

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

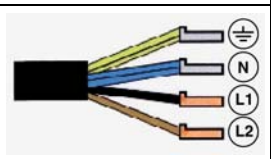
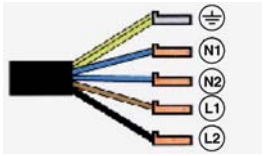
Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует однои из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

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

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

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

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть расчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортнои табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

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

! Сетевои кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

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

Включение и эксплуатация

RS

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

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

Нормальный шумовой уровень варочной панели:

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

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

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

Включение варочной панели

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

Включение варочных зон

Каждая зона варочнои панели включается при помощи кнопки ⠿ и регулятора мощности, состоящего из двоинои кнопки − и +.

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

Вольтодобавочное устройство booster*

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

Выключение варочных зон

Для отключения варочнои зоны выберите ее при помощи соответствующеи кнопки ⠿ и затем:

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

Программирование продолжительности приготовления

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

1. Выбрать варочную зону при помощи соответствующеи кнопки выбора.
2. Отрегулируйте уровень мощности варочной зоны.
3. Нажать кнопку ⏲. Мигает индикатор, соответствующий выбранной зоне.
4. Настроить нужную продолжительность приготовления

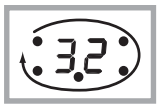
***** Имеется только в некоторых моделях.

при помощи кнопок − и +.

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

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон

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



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

Изменение программирования

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

2. При помощи кнопок − и + задаите новую продожительность.

3. Подтвердите настроику при помощи кнопки .

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

Таймер

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

1. Нажмите кнопку программирования до тех пор, пока не загорится индикатор таимера .
2. Настроите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок − и +.

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

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочнои панели можно заблокировать ее управления во избежание случаиного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.).
При помощи кнопки управления блокируются, и индикатор над этои кнопкои загорается.
Для разблокировки управлении (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать кнопку на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели

При нажатии кнопки изделие выключается, не обращайте внимание на сенсор наличия кастрюль.
Если управления варочнои панели были заблокированы, они останутся заблокированными также после повторого включения варочнои панели. Для повторого включения варочнои панели необходимо сначала разблокировать управления.

Режим «demo»

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

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

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

RS

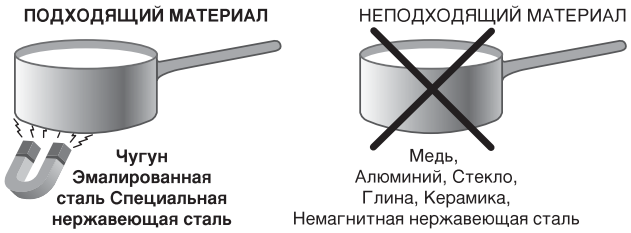
Практические советы по эксплуатации изделия

! Используите посуду из материала, подходящего для индукционного нагревания (ферромагнитныи материал). Рекомендуется использовать посуду из: чугуна, эмалированнои стали или специальнои стали для индукционного нагревания. Для проверки пригодности посуды достаточно использовать магнит

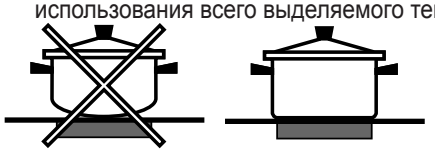
! Не используйте на варочных зонах переходники, диффузоры или металлические пластины. Они могут оказать отрицательное воздействие на производительность варочной панели и испортить ее эстетический вид.

Кроме того для больше эффективности варочнои панели следует:

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



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



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



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

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на неи посуды с размерами, соответствующими даннои конфорке. Мигающии индикатор может означать:

- неподходящая посуда
- посуда неподходящего диаметра
- посуда снята с варочной зоны

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и

на дисплее появляется F с мигающим кодом. Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочии режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе авариного отключения на дисплее появляется «**0**».
Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часа работы, передняя левая через 8 часов.

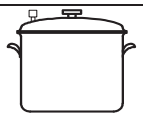
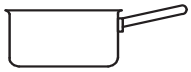
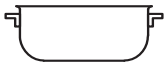
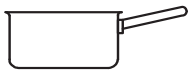
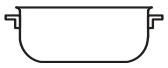
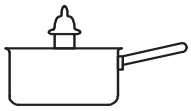
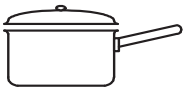
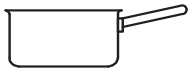
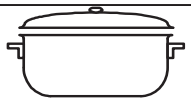
Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

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

Практические советы по приготовлению блюд

Приготовление на большом огне	9 10	 Приготовление под давлением Скороварка  Фритюр  Бифштексы  Варка
Приготовление на среднем огне	7 8	 Блины  Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)
Приготовление на умеренном огне	6 7	  Быстрое загустени (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока
	5 6	  Постепенное загустение (густые соусы)
	4 5	 Приготовление на пару  Продолжение приготовление в скороварке после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	2 3 4	 Приготовление на малом огне (рагу)  Разогревание готовых блюд
Приготовление на самом малом огне	1 2	 Шоколадный соус  Поддержание блюд в горячем состоянии

Предосторожности и рекомендации

RS

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

CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европеиского Сообщества:

- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытои. Встраиваемая варочная панель требует эффективнои вентлияции для охлаждения электронных компонентов.
! Не рекомендуется устанавливать индукционную варочную панель над холодильником, встроенным под кухонным топом (тепло) или над стиральнои машинои (вибрации). Зазор, необходимыи для вентиляции электронных компонентов в этих случаях будет недостаточным.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Не используите варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устоичива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегаите касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочнои панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокои в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (*см. Включение и эксплуатация*).
- Держите на безопасном расстоянии от варочнои панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминии или изделия из сахара. Обращаите особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячеи или теплои поверхности, они могут серьезно повредить варочую панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детеи) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Предупреждение для носителей электрокардиостимуляторов или других медицинских имплантированных аппаратов:** Варочная панель полностью соответствует всем действующим нормативам по электромагнитным помехам.
  Поэтому данное изделие полностью отвечает всем требованиям закона (директивы 89/336/CEE).
  Изделие было изготовлено таким образом, чтобы не создавать помех электрическим приборам, при условии, что эти приборы также соответствуют вышеуказанным нормативам.
  Индуктивная варочная панель образует электромагнитные поля малого диапазона.
  Во избежание помех между варочной панелью и электрокардиостимулятором последний должен соответствовать действующим нормативам.
  Поэтому мы можем гарантировать соответствие нормативам только нашего изделия. За информацией о соответствии и о возможных проблемах из-за несовместимости обращайтесь к вашему лечащему врачу или к производителю электрокардиостимулятора.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**



Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья.
  Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  За более подробнои информациеи о правильнои утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживани и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

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

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

Структура из нержавеющеи стали (только в моделях с рамкои)

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

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

Порядок демонтажа варочной панели

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

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

Техническое описание моделей

RS

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

Модели варочных панелей	KIC633C	KIC644C
Варочные зоны	**Мощность (Вт)**	**Мощность (Вт)**
Задняя левая	I 1400 – B 2000* – 600 если Передняя Левая*	I 1400 – B 2000* – 600 если Передняя Левая*
Задняя правая		I 2200 – B 3000* - 1600 если Передняя Правая*
Передняя левая	I 2200 – B 3000* - 1600 если Задняя Левая*	I 2200 – B 3000* - 1600 если Задняя Левая*
Передняя правая	3000 - B 4000	I 1400 – B 2000* – 600 если Задняя Правая*
Общая мощность	7600	7200

Условные обозначения:
I = варочная зона с простой индукцией
B = вольтодобавочное устройство: индукционная варочная зона может иметь дополнительное электропитание
* = максимальная мощность будет ограничена до тех пор, пока включено вольтодобавочное устройство соответствующей задней индукционной варочной зоны (см. Включение и эксплуатация).

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка:	Hotpoint ARISTON
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	**KIC 644 C** **KIC 633 C**
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	- *Италия, ** - Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240/400V 3N~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50
Класс зашиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96CEE с последующими изменениями -1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AN), Италия
Импортер:	**ООО "Индезит РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46
	с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

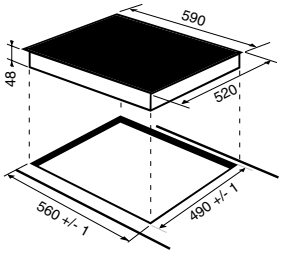
Орнату

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

Орналастыру

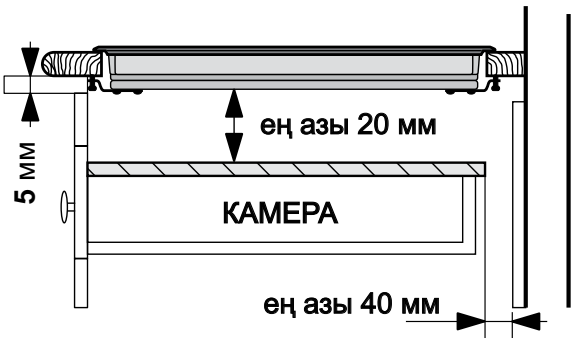
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тынысы тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін (*«Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз*).
! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар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

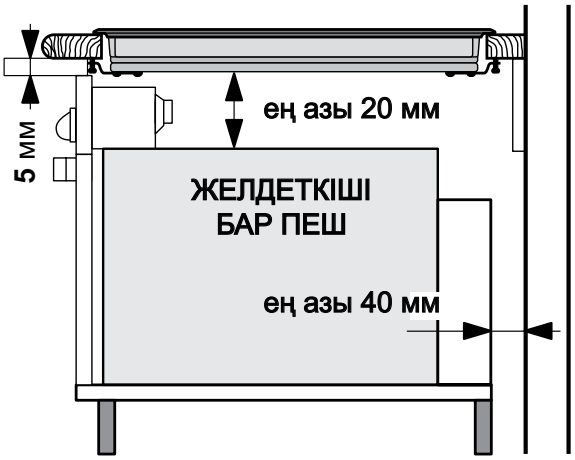
Бекітілген құрылғы
Құрылғының дұрыс жұмыс жасауын қамтамасыз ету үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.
- Құрылғы қойылатын бет шамамен 100°C-қа дейін қызуға төзімді болуы тиіс.
- Құрылғы пеш үстіне орнатылатын болса, ол мәжбүрлі желдеткіш салқындату жүйесімен жабдықталған болуы қажет.
- Плитаны ыдыс жуу машинасының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

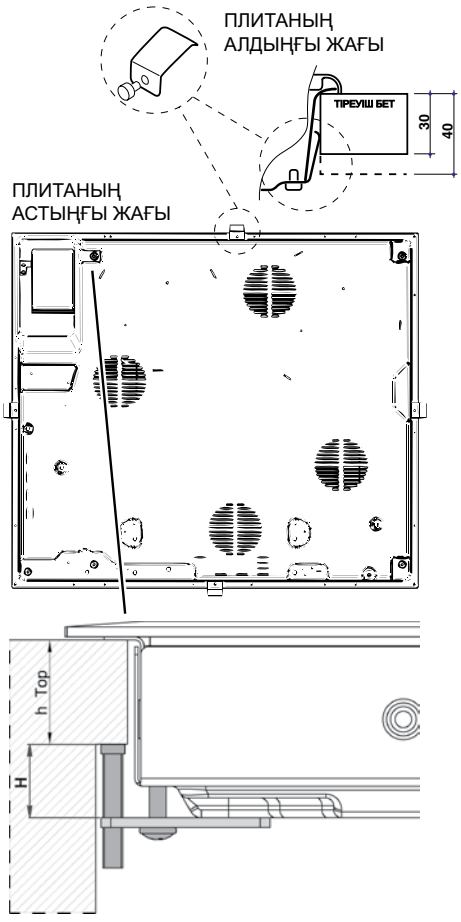


Желдету
Тиісті желдетудің болуын қамтамасыз ету және айналадағы беттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін плитаны төмендегідей орналастыру керек:

- Артқы қабырғадан кем дегенде 40 мм аралық болуы тиіс.
- Орнату қуысы мен астындағы шкаф арасында кем дегенде 20 мм аралық қалуы керек.
- Құрылғы маңында тұрған және плитаның үстіңгі жағына қарағанда биік ас үйі шкафтары плитаның шетінен кем дегенде 450 мм-ге алыс орналасуы тиіс.







KZ

Бекіту
Құрылғыны өте тегіс тіреуіш бетке орнату қажет. Дұрыс бекітпеу салдарынан туындаған кез келген деформациялар плитаның мүмкіндіктері мен жұмысына әсер етуі мүмкін. Бекіту ілмектеріне бұралатын бұрандалардың ұзындығын таңдаған кезде тіреуіш беттің қалыңдығын ескеру қажет:

- 30 мм болса: 23 мм бұрандалар
- 40 мм болса: 13 мм бұрандалар

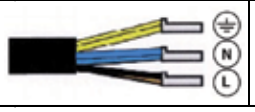
Плитаны төмендегідей бекітіңіз:
1. Плитаның әр бір жағының ортасындағы тесіктерге 4 туралау серіппелерін бекіту үшін қысқа, ұшы тегіс бұрандаларды қолданыңыз.
2. Плитаны қуысқа орналастырып, ол дәл ортада тұрғанына көз жеткізіңіз де, плита тіреуіш бетке бекітілгенше бар жағынан басыңыз.
3. Шеттері көтеріңкі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

! Туралау серіппелерінің бұрандаларына қол жеткізу мүмкін болуы тиіс.
! Қауіпсіздік стандарттарын орындау үшін, орнатылғаннан кейін құрылғы электр бөліктерге тимеуі тиіс.
! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

Тоққа жалғау

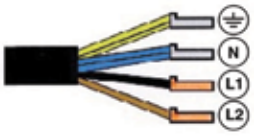
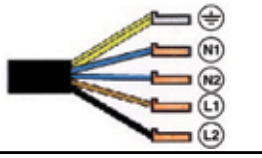
! Қауіпсіздік себептеріне сәйкес және пешті алу оңай болуы үшін плитаны және кез келген ендірілген пешті тоққа жалғау бөлеу жасалуы керек.

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

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

Қосылымдардың басқа түрлері
Ток желісі төмендегілердің біріне сәйкес келсе:
Кернеу мен электр желісінің жиілігі
• 400 В - 2+N ~ 50 Гц
• 220-240 В 3 ~ 50 Гц
• 400 В 3 - N ~ 50 Гц
• 400 В - 2+2N ~ 50 Гц

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

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

Электр кабелін желіге қосу
Құрылғы электр желіге тікелей қосылатын болса, контактілерінің арасында кем дегенде 3 мм аралығы бар жан-жақты айырып-қосқышты орнату қажет.
! Орнатушы дұрыс ток байланысын жасағанына және оның қауіпсіздік шараларына сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

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

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.
! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.
! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.
! Ток кабелін ешбір себепке байланысты ажыратпаңыз не ауыстырмаңыз. Оны ажырату немесе ауыстыру кепілдіктің және CE белгісінің күшін жояды. INDESIT компаниясы бастапқы ток кабелін ауыстырудан/ажыратудан туындаған жазатайым оқиғаларға немесе зақымдарға жауапты болмайды. Ауыстыруды тек INDESIT компаниясының өкілетті маманы жасаса және түпнұсқалық бөлшекті қолданса ғана жасауға болады.

Қосу және пайдалану

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

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

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

Плитаны қосу

Плитаны қосу үшін ⏻ түймесін шамамен бір секунд басып тұрыңыз.

Пісіру аймақтарын қосу

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

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

Пісіру аймақтарын өшіру

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

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

Қыздыру элементтері

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

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау

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

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

Бірнеше бағдарламаны пайдалану және дисплей

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

KZ

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



Бағдарламаны өзгерту

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

Бағдарламадан бас тарту үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

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

Таймер

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

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

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

Басқару тақтасының құлпы

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

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

Плитаны өшіру

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

«Demo» режимі

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

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

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

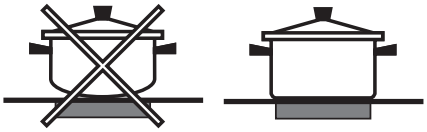
Құрылғыны пайдалану бойынша кеңестер

! Индукция принцибімен үйлесімді материалдардан (ферромагниттік материал) жасалған ыдыстарды қолданыңыз. Әсіресе, келесі материалдардан жасалған табаларды қолданған жөн: шойын, қапталған болат немесе индукцияға бейімделген арнайы тот баспайтын болат. Ыдыстың үйлесімділігін тексеру үшін магнитті қолданыңыз.



! Бұл адаптерлерді, бүріккіштерді немесе темір тақтайшаларды пісіру аймақтарында қолданбаңыз. Олардың зиянды әсерлері бар, плитаның өнімділігіне зиянды әсер етуі және плитаның көрінісін зақымдауы мүмкін.

Оған қоса, плита көмегімен жақсы нәтиже алу үшін:
- Пісіру аймағын толығымен қолдану үшін асты тегіс, қалың табаларды пайдаланыңыз.



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



- Толығымен пайдалану және пісіру аймақтары мен тағам пісіретін ыдыстың қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тағам пісіретін ыдыстың асты таза әрі құрғақ болуын әрдайым қамтамасыз етіңіз.

- Газ оттығында пайдаланылған ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпын бұзып, оның толық тимеуіне себеп болады.

Қауіпсіздік құрылғылары

Таба сенсоры

Әрбір пісіру аймағы таба сенсоры құралымен жабдықталған. Пісіру аймағына өлшемі тиісті таба қойылған кезде ғана конфорка қызу шығарады.

Индикатор шамы жыпылықтап тұрса, ол келесі жағдайларды білдіруі мүмкін:
- Сәйкес келмейтін таба
- Диаметрі тым кіші таба
- Таба конфоркадан алынған.

Қызып кетуден қорғау

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

Қауіпсіздік айырып-қосқышы

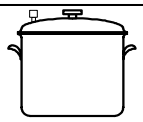
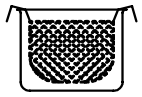
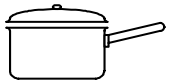
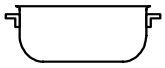
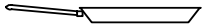
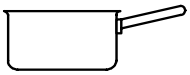
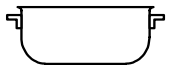
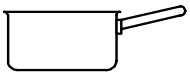
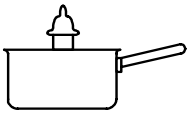
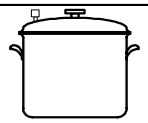
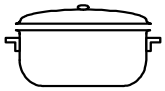
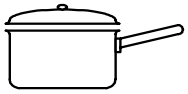
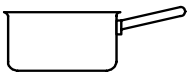
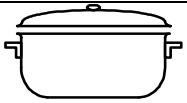
Құрылғыда белгілі бір қуат деңгейінде, белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеп тұрған пісіру аймақтарын автоматты түрде өшіретін қауіпсіздік айырып-қосқышы бар. Қауіпсіздік айырып-қосқышы қосылған кезде, дисплейде «**0**» көрсетіледі.
Мысалы: артқы оң жақ конфорка 5-ке орнатылды және 5 сағат үзіліссіз жұмыс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

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

Сигнал

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

Тағам дайындау бойынша кеңес

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

Сақтандырулар мен кеңестер

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

CE Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді:

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

Жалпы қауіпсіздік

! Желдеткіш торының артындағы ауа кіретін жер ешқашан жабылмауын қамтамасыз етіңіз. Шынында, ендірілген плитаға, құрылғыда қолданылатын электрондық құрамдас бөліктерді суыту үшін қолайлы желдету берілуі тиіс.
! Индукциялық плитаны шағын тоңазытқыш (жылу) немесе кір жуғыш машина (дірілдеу) үстіне орнату дұрыс емес. Шынында, электрондық құрамдас бөліктерді желдетуге жеткілікті бос орын қалмайды.

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе қол-аяғыңыз ылғал болғанда ұстамаңыз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Плитаны үстелдің үстіңгі тақтайы немесе азық-түлік бөлетін тақтай ретінде пайдаланбаңыз.
- Шыны керамикалық плита соққыларға шыдамды, бірақ ол қатты істік затпен ұрғанда жарылып (тіпті сынып) кетуі мүмкін. Егер мұндай жағдай болса, құрылғыны дереу электр тоғынан суырып қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Басқа электр құрылғыларының электр кабельдері плитаның ыстық бөліктеріне жақындамайтынына көз жеткізіңіз.
- Пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін кемінде отыз минут салыстырмалы түрде ыстық болатынын есте сақтаңыз. Қалдық қызу бар болған кезде индикатор шамы ескерту береді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- Еритін заттарды плитадан алыс ұстаңыз, мысалы пластмасса, алюминий немесе құрамында көп қанты бар өнімдер. Пластикалық үлдірді, алюминий фольгасын немесе қаптамаларды қолданғанда аса мұқият болыңыз: егер оларды әлі ыстық беттерге қойсаңыз, олар плитаны қатты зақымдауы мүмкін.
- Байқаусыздықтан күйіп қалмау үшін табалардың тұтқаларын әрдайым плитаның ортасына қарай бұрып қойыңыз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- **Электрокардиостимуляторлары немесе басқа белсенді имплантанттары бар адамдардың назарына:**
  Плита электромагниттік кедергі жөніндегі барлық ағымдағы стандарттарға сәйкес келеді.
  Сондықтан, индукциялық пеш заң талаптары сәйкес келеді (89/336/CEE директивалары). Ол қолданылатын басқа ешбір электр құралына кедергі жасамайтындай жасалған, бірақ бұл құрал да осы заңға сәйкес келуі тиіс.
  Индукциялық плита жақын аумақ магниттік өрістерін түзеді.
  Индукциялық плита мен электрокардиостимулятор арасында ешбір қайшылық болмауы үшін стимулятор тиісті заңдарға сәйкес жасалған болуы тиіс.
  Сондықтан, тек өніміміздің сәйкестігіне ғана кепілдік бере аламыз. Сәйкестігі немесе кез келген қайшылықтары туралы мәлімет алу үшін электрокардиостимулятор өндірушісіне немесе дәрігеріңізбен ақылдасыңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.**



Қоқысқа тастау

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

Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

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

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

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

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

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

Плитаны бөлшектеу

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

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

Үлгілердің техникалық сипаттамасы

Индукциялық жүйе тағам пісірудің ең жылдам жолы болып табылады. Пісіру аймағы қызатын дағдылы конфоркаларға қарағанда индукциялық жүйе жылуды тікелей түбі ферромагнитті материалдан жасалған таба ішінде түзеді.

Шартты белгілер:
I = бір индукциялық пісіру аймағы
B = күшейткіш: пісіру аймағының қуат деңгейін 3000 Вт-қа дейін арттыруға болады
* = тиісті артқы пісіру аймағы үшін күшейткіш қосылған кезде максималды қуат деңгейі шектеледі (*Іске қосу және пайдалану* бөлімін қараңыз).

Плиталар	KIC633C	KIC644C
Пісіру аумағы	**Мощность (Вт)**	**Мощность (Вт)**
Артқы сол жақ	I 1400 – B 2000* – 600 если Передняя Левая*	I 1400 – B 2000* – 600 если Передняя Левая*
Артқы оң жақ		I 2200 – B 3000* - 1600 если Передняя Правая*
Алдыңғы сол жақ	I 2200 – B 3000* - 1600 если Задняя Левая*	I 2200 – B 3000* - 1600 если Задняя Левая*
Алдыңғы оң жақ	3000 - B 4000	I 1400 – B 2000* – 600 если Задняя Правая*
Толық қуат	7600	7200