SIO 6 RFH

GB English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
WARNING,2
Description of the appliance-Control Panel,4
Installation,6
Start-up and use,8
Precautions and tips,12
Care and maintenance,13
Technical description of the models,13

RS Русский

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
ВНИМАНИЕ,2
Описание изделия-Панель управления,4
Монтаж,14
Варочная панель,16
Предосторожности и рекомендации,20
Техническое обслуживание и уход,21
Техническое обслуживание,22

KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
ЕСКЕРТУ, 3
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы, 5
Орнату,23
Қосу және пайдалану, 25
Сақтандырулар мен кеңестер, 30
Күтім көрсету және техникалық қызмет көрсету, 31
Модельдерді техникалық сипаттамасы,31

GB English

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.

RS Русский

ВНИМАНИЕ !

- ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
- Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
- ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.
- НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/ пожар водой. Прежде всего

выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

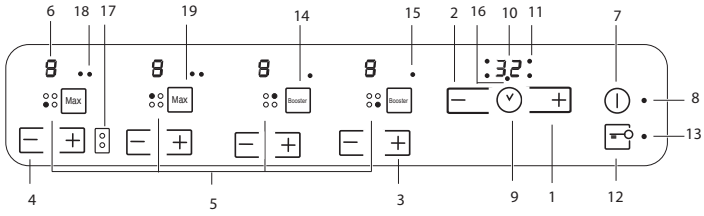
- ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.
- ВНИМАНИЕ: Еслстеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- После использования выключите варочную панель при помощи специальной рукоятки, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

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

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

RS Описание изделия

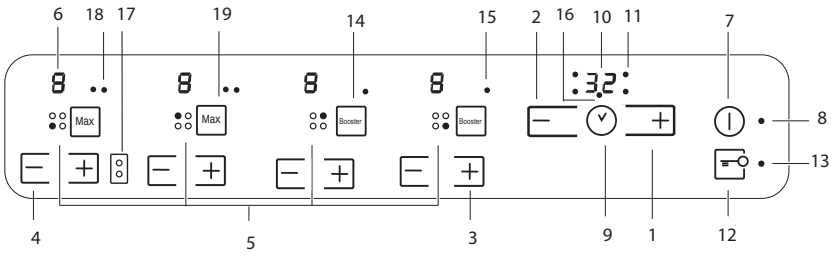
Панель управления

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

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

14 Кнопка **BOOSTER** служит для включения дополнительного электропитания – 3000 Вт – индукционной конфорки *(см. Включение и эксплуатация)*.
15 Индикатор **BOOSTER** показывает, что функция вольтодобавочного устройства включена.
16 Индикатор **ТАИМЕР** показывает, что таимер включен
17 Кнопка **FLEXI ZONE-**Для использования варочной зоны FLEXI ZONE
18 Индикатор **FLEXI ZONE** показывает, что FLEXI ZONE включен
19 Кнопка **MAX-** для включения варочной зоны на максимальном уровне мощности 9

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



KZ

Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

Бұл нұсқаулықта сипатталған басқару тақтасы тек мысал ретінде берілген: ол сіздің құрылғыңыздың тақтасына дәл сәйкес келмеуі мүмкін.

1 УАҚЫТТЫ КӨБЕЙТУ түймесі таймерде орнатылған уақыт мәнін арттырады *(«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз)*.
2 УАҚЫТТЫ АЗАЙТУ түймесі таймерде орнатылған уақыт мәнін азайтады *(«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз)*.
3 ҚУАТТЫ АРТТЫРУ түймесі конфорканы қосады және қуатты басқарады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
4 ҚУАТТЫ АЗАЙТУ түймесі қуатты басқарады және конфорканы өшіреді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
5 ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ индикаторы белгілі бір пісіру аймағы таңдалғанын көрсетеді және сондықтан әр түрлі реттеу мүмкін.
6 ҚУАТ индикаторы ағымдағы қызу деңгейін көрсетеді.
7 ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі құрылғыны қосады және өшіреді.
8 ҚОСУ/ӨШІРУ индикатор шамы құрылғы қосылғанын немесе өшірілгенін көрсетеді.
9 БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ* түймесі пісіру бағдарламаларының уақыттарын басқарады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
10 БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ* дисплейі қай бағдарлама таңдалғанын көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
11 БАҒДАРЛАМАЛАНҒАН ПІСІРУ АЙМАҒЫ* индикатор шамдары пісіру бағдарламасы барысында қай пісіру аймағы қолданыста екенін көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
12 БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ түймесі плита параметрлеріне байқаусыз өзгеріс енгізуге жол бермейді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
13 БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ индикатор шамы басқару тақтасының құлыпталғанын көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
14 КҮШЕЙТКІШ түймесі* пісіру аймағының күшейткіш функциясын қосады - 3000 Вт *(«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз)*.
15 КҮШЕЙТКІШ индикатор шамы* күшейткіш функциясы қосылғанын көрсетеді.
16 ТАЙМЕР* индикатор шамы таймер қосылғанын көрсетеді
17 ИКЕМДІ АЙМАҚ түймесі ИКЕМДІ АЙМАҚ режимін қосады
18 ИКЕМДІ АЙМАҚ индикатор шамы ИКЕМДІ АЙМАҚ функциясы қосылғанын көрсетеді
19 МАКС түймесі - пісіру аймағын бірден максималды қуат деңгейінде қосуға мүмкіндік береді: 9

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

Installation

GB

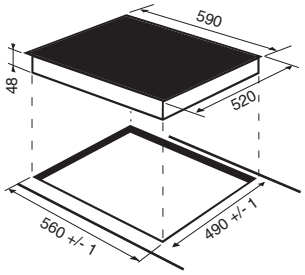
! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the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

Positioning

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

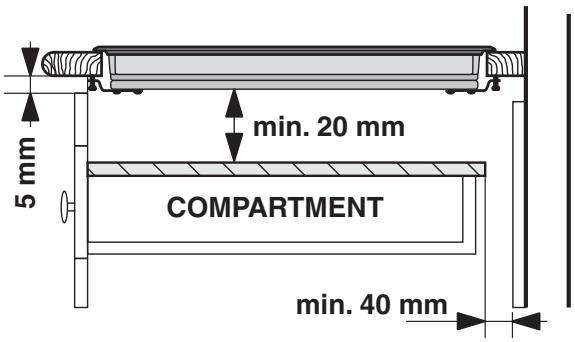
Built-in appliance
Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

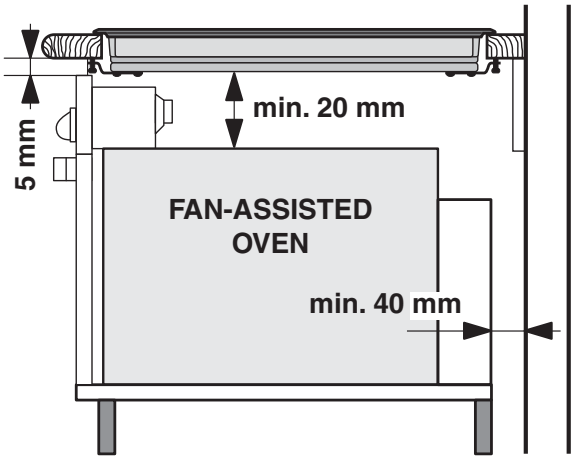
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof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

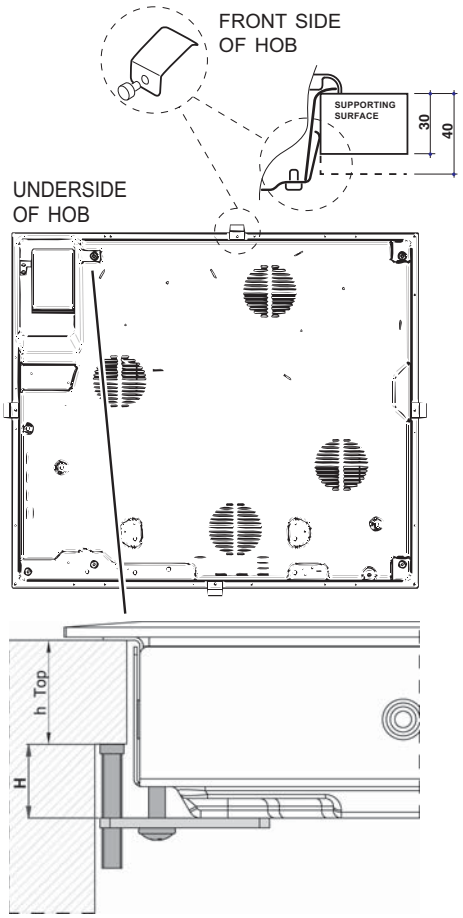


Ventilation
To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

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







Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.
Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.
The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

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

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

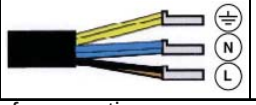
! The screws for the alignment springs must remain accessible.
! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

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

Single-phase connection

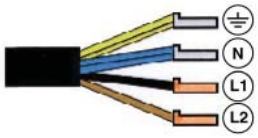
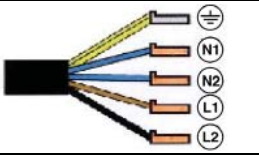
The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cableW	ire 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 cabl eW	ire connectio n
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.

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.

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

GB

The FlexiZONE mode

The FLEXI Zone can be used to set the power of two „interconnected" hotplates to the same level. It can be activated if the two hotplates are OFF, by pressing the FLEXI ZONE button
The FLEXI ZONE can be activated while the hob is on by pressing the FLEXI ZONE button once; the LEDs corresponding to both linked hotplates light up.
The 2 LEDs remain lit as long as the hotplates are linked (if FLEXI ZONE button is pressed again, the hotplates are disconnected and are both set to power level 0).
Pressing the +, - or Max buttons for one of the two Flexi hotplates also affects the display corresponding to the other hotplate.
To deactivate the FLEXI ZONE, press the button
A timer may be set for the FLEXI zone; this appears on the display and both LEDs corresponding to the linked hotplates light up. When the Timer button is pressed, the two linked hotplates are treated as if they were a single zone.

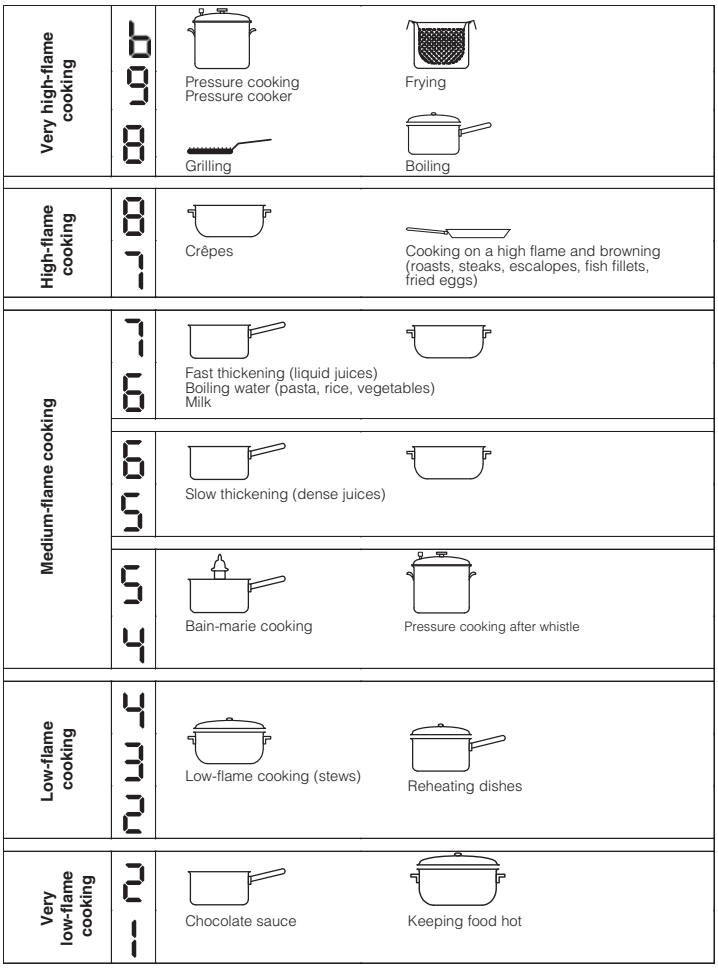
Selecting and using FLEXI ZONE
To begin using the FLEXI ZONE, press the button.
To set the power level (see above).

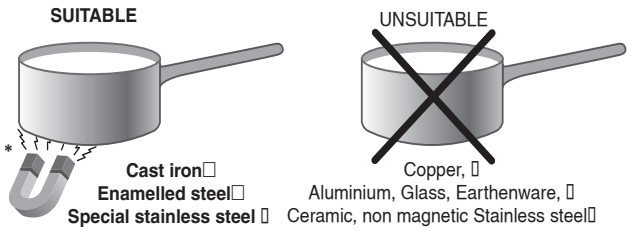
FLEXI ZONE operation
Once you have selected FLEXI ZONE by pressing the button, the 2 LEDs corresponding to the FLEXI ZONE for both hotplates light up; it will then be possible to control both as if they were a single zone. The power level will appear on both displays. If only the upper or lower part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

! Once activated, the FLEXI ZONE can also be programmed, using the same procedure as described for the individual hotplates.
! Accessories
For optimal FLEXI ZONE performance, we recommend the use of pans with an elliptical or elongated base and a major diameter of at least 250 mm; if using pans with a smaller diameter, we recommend positioning them in the upper or lower part as indicated by the X symbol.

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

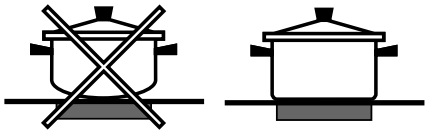
Practical cooking advice



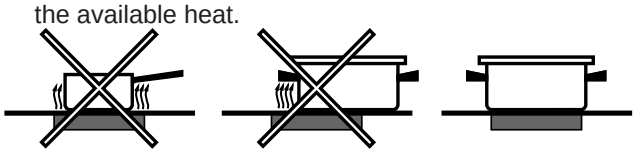


In addition, to obtain the best results from your hob:

- 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.

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.

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

Hobs	**SIO 6 RFH**
Cooking zone	**Power (W)**
Back Left	I 1400
Back Right	I 2200 – B 3000* - 1600 if Front Right*
Front Left	I 1400
Front Right	I 1400 – B 2000* – 600 if Back Right*
Total power	6400

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.

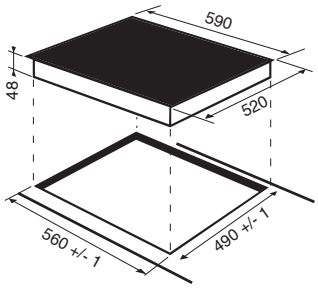
Расположение

! 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:

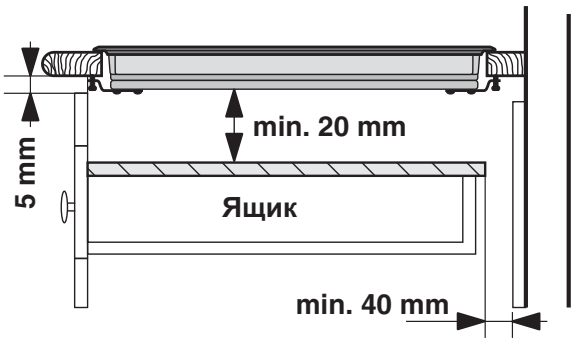
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: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

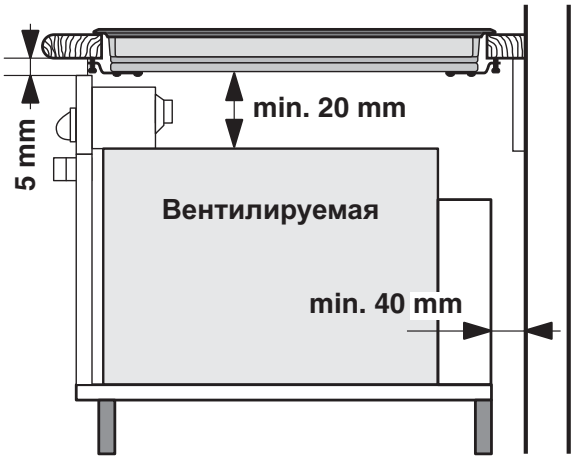


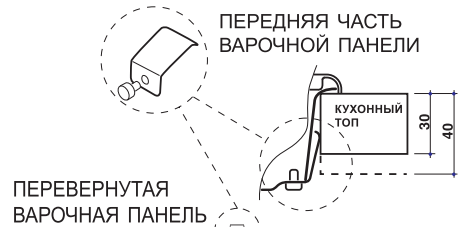
Вентиляция

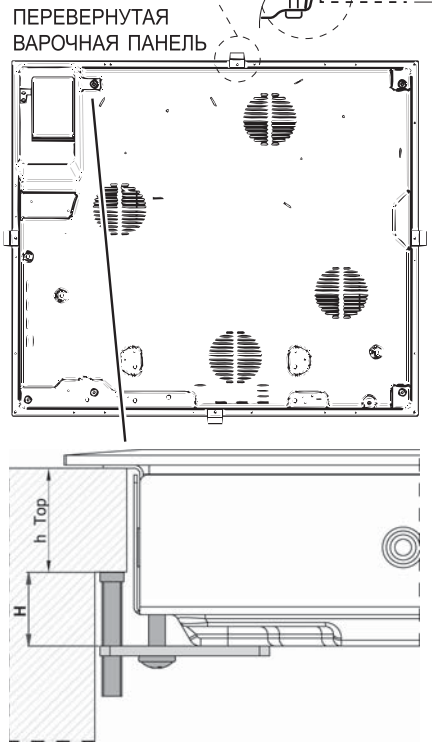
Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание перегрева прилегающих поверхностеи варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки;
- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстояние не менее 600 мм от края варочной панели.









Крепление

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

Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

- толщина 30 мм: длина винта 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.

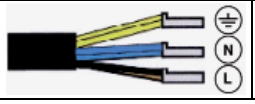
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

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

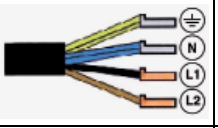
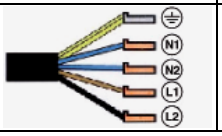
Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание. Подсоедините провода в соответствии с таблицеи и приведенным ниже схемам:

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 Гц
• 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 при помощи кнопок − и +.

* Имеется только в некоторых моделях.

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

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон

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

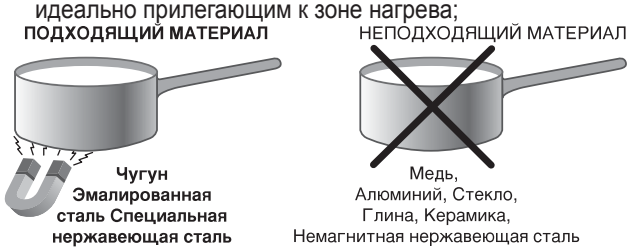
Для отмены этого режима выполните операции в описанном выше порядке. На дисплее появится надпись DE и OF, и варочная панель выключится. При последующем включении варочная панель включается в рабочем режиме.

RS

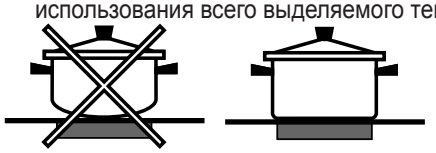
Практические советы по эксплуатации изделия

! 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.
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.

Варочная зона FlexiZONE

Варочная зона FlexiZONE **позволяет регулировать тот же уровень мощности на двух конфорках, соединенных между собой. Она включается, если две конфорки находятся в состоянии OFF (ВЫКЛ.), нажав кнопку (⊙⊙)** FlexiZONE**.**
Можно включить FlexiZONE **на включенной варочной панели, нажав один раз кнопку** FlexiZONE**, после чего загораются индикаторы обеих соединенных конфорок.**
2 индикатора остаются включенными до тех пор, пока конфорки соединены (если нажать кнопку FlexiZONE **еще раз, они разъединяются, и мощность снижается до 0 на обеих конфорках).**
При нажатии кнопок +, - или max на одной из двух конфорок FlexiZONE **можно визуализировать и другую.**
Для отключения варочной зоны FlexiZONE**нажмите кнопку** FlexiZONE**.**
Можно настроить таймер для варочной зоны FlexiZONE**, которая показывается на дисплее посредством включения обоих индикаторов соединенных конфорок. Одно нажатие кнопки "timer" относится к обеим соединенным конфоркам, как к одной.**

Выбор и использование FLEXI ZONE
Для использования варочной зоны FLEXI ZONE нажмите кнопку (⊙⊙).
Порядок настройки мощности (см. выше).

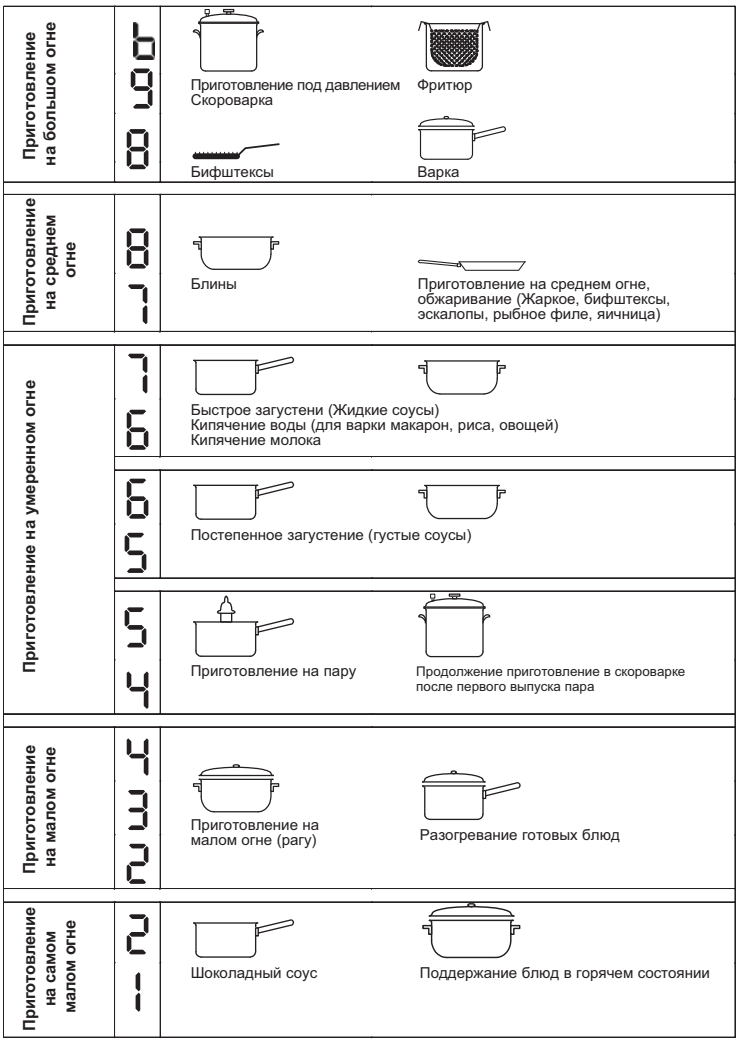
ФункционированиеFLEXI ZONE
Выбрав варочную зону FLEXI ZONE, нажав кнопку (⊙⊙), включаются 2 индикатора варочной зоны FLEXI ZONE обеих конфорок, после чего можно настроить обе конфорки, как одну. Уровень мощности показывается на обоих дисплеях. Если используется только верхняя или нижняя часть, дисплей неиспользуемой зоны будет мигать, и через 3 мин. приготовление автоматически переключится в стандартный режим. (не FlexiZONE**).**

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

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

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

Практические советы по приготовлению блюд



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.

Условные обозначения:

I = варочная зона с простой индукцией

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

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

Модели варочных панелей	**SIO 6 RFH**
Варочные зоны	**Мощность (Вт)**
Задняя левая	I 1400
Задняя правая	I 2200 – B 3000* - 1600 если Передняя Правая*
Передняя левая	I 1400
Передняя правая	I 1400 – B 2000* – 600 если Задняя Правая*
Общая мощность	6400

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка:	Hotpoint ARISTON
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	SIO 6 RFH
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240/400 3N~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50
Класс 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 S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AH), Италия
Импортер:	**ООО "Индезит РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46
	с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

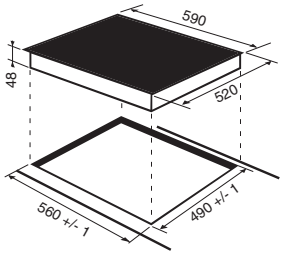
Орнату

! 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

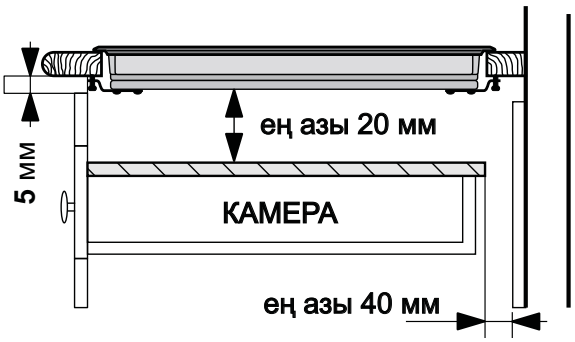
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тынысы тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін (*«Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз*).
! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар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

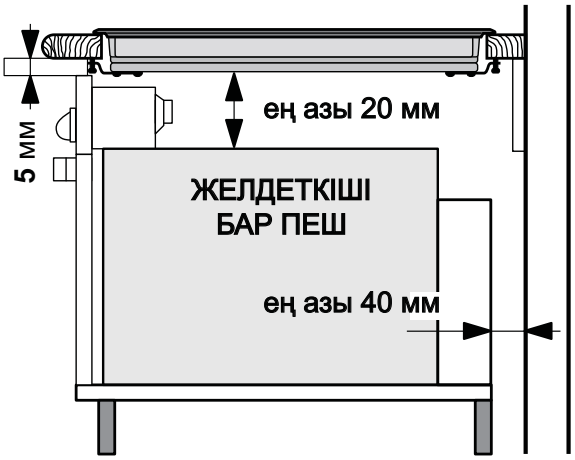
Бекітілген құрылғы
Құрылғының дұрыс жұмыс жасауын қамтамасыз ету үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.
- Құрылғы қойылатын бет шамамен 100°C-қа дейін қызуға төзімді болуы тиіс.
- Құрылғы пеш үстіне орнатылатын болса, ол мәжбүрлі желдеткіш салқындату жүйесімен жабдықталған болуы қажет.
- Плитаны ыдыс жуу машинасының 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*):

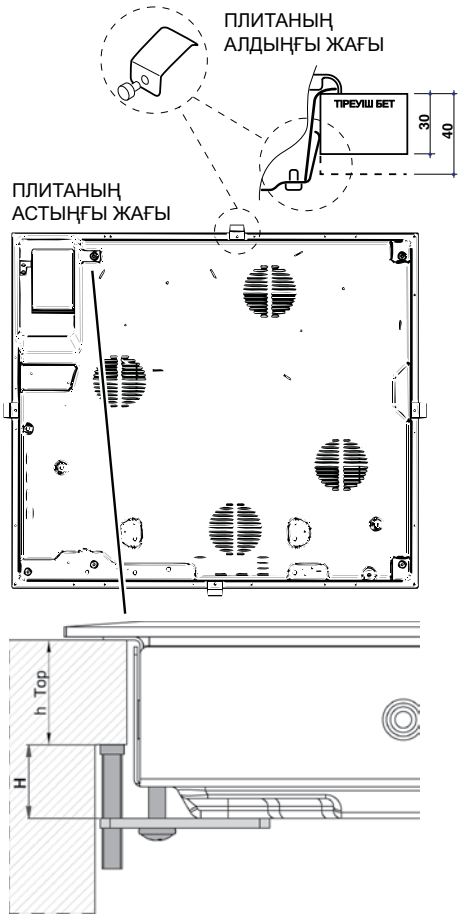


Желдету
Тиісті желдетудің болуын қамтамасыз ету және айналадағы беттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін плитаны төмендегідей орналастыру керек:

- 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 600 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

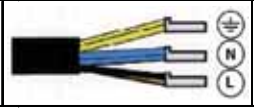
Плитаны төмендегідей бекітіңіз:
1. Плитаның әр бір жағының ортасындағы тесіктерге 4 туралау серіппелерін бекіту үшін қысқа, ұшы тегіс бұрандаларды қолданыңыз.
2. Плитаны қуысқа орналастырып, ол дәл ортада тұрғанына көз жеткізіңіз де, плита тіреуіш бетке бекітілгенше бар жағынан басыңыз.
3. Шеттері көтеріңкі 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.

Токқа жалғау

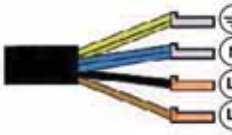
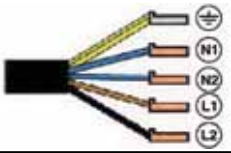
! Қауіпсіздік себептеріне сәйкес және пешті алу оңай болуы үшін плитаны және кез келген ендірілген пешті токқа жалғау бөлеу жасалуы керек.

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 токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

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

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

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.
Плита әдеттегідей жұмыс істеген кезде байқалатын шуыл түрлері:

- **Сигнал:** индукциялық элементтің металдан жасалған құрамдастары мен кастрөлдің дірілдеуінен туындайды; оны қыздыруға қажетті электромагниттік өріс шығарады және индукциялық элементтің қуаты өскенде ол да артады.
- **Әлсіз ысқырық:** қыздыру аймағына бос кастрөл қойылған кезде естіледі; кастрөлге тағам салғаннан немесе су құйғаннан кейін шықпайды.
- **Шыртылдау:** электромагниттік өрістер (индукция) түзетін паразиттік токтардың ағынына байланысты кастрөл түбіндегі материалдардың дірілдеуінен пайда болады; кастрөл түбінің материалдар құрамына байланысты күшті я әлсіз болады және кастрөл түбі неғұрлым үлкен болса, оның күші соғұрлым төмен болады.
- **Қатты ысқырық:** бір топтағы екі индукциялық элемент бір уақытта максималды қуатпен жұмыс істеген кезде немесе үлкен элементте күшейткіш функциясы қосылып, екіншісі автоматты түрде реттелген кезде естіледі. Автоматты түрде реттелетін индукциялық элементтің қуат деңгейін төмендету арқылы шуылды азайтуға болады; әр түрлі материалдан жасалған кастрөл түбінің қабаттары бұл шуылдың негізгі себептерінің бірі болып табылады.
- **Желдеткіш шуылы:** плита дұрыс жұмыс істеуі және электрондық жабдықты қызып кетуден қорғау үшін желдеткіш қажет. Үлкен индукциялық элемент максималды қуатта жұмыс істеген кезде немесе күшейткіш функциясы қосылған кезде желдеткіш қосылады; басқа жағдайлардың барлығында ол анықталған температураға байланысты орташа қуатпен жұмыс істейді. Оған қоса, анықталған температура жоғары болса, плита өшірілгеннен кейін де желдеткіш жұмыс істеуін жалғастыруы мүмкін.

Жоғарыда келтірілген шуыл түрлері индукциялық технологияға байланысты және құрылғы ақаулығын білдірмеуі мүмкін.

! 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 ⁘ және қос **-** пен **+** түймесінен тұратын қуатты реттеу құралымен басқарылады.

- 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.

Күшейткіш функциясы*

Пісіру аймақтарының кейбіреуінің күшейткіш функциясын қызу уақыттарын қысқарту үшін қолдануға болады. Оны Booster түймесін басып қосуға болады. Дәл түйменің үстіндегі индикатор шамы жанады. Тиісті пісіру аймағының көлеміне байланысты бұл функция қуатты 2000 Вт-қа немесе 3000 Вт-қа өсіреді.
4 минуттан кейін күшейткіш автоматты түрде тоқтайды. Пісіру аймақтарының бірі үшін күшейткіш қосылып тұрған кезде тиісті алдыңғы немесе артқы пісіру аймағы төмен қуат деңгейінде жұмыс істейді (мысалы, артқы сол жақ конфорканың күшейткіші қосылған болса, алдыңғы сол жақ конфорканың қуат деңгейі төмендетіледі). Қосымша ақпарат алу үшін *Модельдердің техникалық сипаттамасы* бөлімін қараңыз.

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау

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

1. Тиісті таңдау түймесінің көмегімен пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Пісіру аймағының қуат деңгейін реттеңіз.
3. ⏲ бағдарламалау түймесін басыңыз.
Таңдалған аймаққа сәйкес келетін индикатор шамы жыпылықтай бастайды.
4. **-** пен **+** түймелерінің көмегімен пісіру ұзақтығын орнатыңыз.
5. ⏲ түймесін басу арқылы растаңыз немесе 10 секундтан кейін автоматты түрде таңдау жасалады.

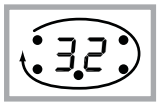
Таймер дереу кері санай бастайды. Шамамен 1 минут сигнал беріліп тұрады да, орнатылған бағдарлама аяқталған кезде пісіру аймағы өшеді. Бағдарламалағыңыз келетін әрбір конфорка үшін жоғарыдағы процедураны қайталаңыз.

Бірнеше бағдарламаны пайдалану және дисплей

Егер бір немесе бірнеше конфорка бағдарламаланса, дисплейде ең аз уақыты қалған конфоркаға қатысты деректер көрсетіледі және конфорканың орнына сәйкес келетін шам жыпылықтайды. Бағдарламаланған басқа конфоркаларға сәйкес келетін шамдар жанып тұрады.
Бағдарламаланған басқа конфоркалардың қалған уақытын көрсету үшін ⏲ түймесін қайта-қайта басыңыз: конфоркалардың қалған уақыты алдыңғы сол жақ конфоркадан басталып, сағат тілі бағытымен бірінен кейін бірі көрсетіледі.

Бағдарламаны өзгерту

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



Бағдарламадан бас тарту үшін жоғарыдағы

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

Таймер

Плита қосылған болуы тиіс.
Таймерді 99 минутқа дейінгі ұзақтықты орнату үшін қолдануға болады.
1. ⏲ бағдарламалау түймесін таймердің индикатор шамы жанғанша ☼ басып тұрыңыз.
2. − пен + түймелерінің көмегімен қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
3. ⏲ түймесін басу арқылы растаңыз.
Таймер дереу кері санай бастайды. Уақыт біткенде дыбыс сигналы беріледі (бір минут).

Басқару тақтасын құлыптау

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 - толығымен таба сенсорына сенуші болмаңыз.
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.

«Демо» 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.

Икемді аймақ режимі

Икемді аймақ режимін бір-біріне «тәуелді» екі конфорканың қуатын бір деңгейге орнату үшін қолдануға болады. Оны екі конфорка ӨШІП тұрғанда ИКЕМДІ АЙМАҚ түймесін ⊡ басу арқылы қосуға болады.
Конфорка қосылып тұрғанда ИКЕМДІ АЙМАҚ түймесін бір рет басу арқылы ИКЕМДІ АЙМАҚ режимін қосуға болады; байланысқан екі конфорканың диодтары жанады.
Конфоркалар байланысып тұрғанша 2 диод жанып тұрады (ИКЕМДІ АЙМАҚ түймесі қайтадан басылса, конфоркалар ажыратылып, екеуінің қуаты 0 деңгейіне орнатылады).
Икемді конфоркалардың бірі үшін +, - немесе Макс түймелері басылса, басқа конфорканың дисплейіне де әсер етіледі.
ИКЕМДІ АЙМАҚ режимін өшіру үшін ⊡ түймесін басыңыз.
ИКЕМДІ аймақ үшін таймерді орнатуға болады; ол дисплейде көрсетіліп, байланысқан конфоркалардың диодтары жанады. Таймер түймесі басылған кезде байланысқан екі конфорка бір аймақ сияқты қолданылады.

ИКЕМДІ АЙМАҚ режимін таңдау және қолдану
ИКЕМДІ АЙМАҚ режимін қолдана бастау үшін ⊡ түймесін басыңыз. Қуат деңгейін орнату үшін (жоғарыда берілген ақпаратты қараңыз).

ИКЕМДІ АЙМАҚ жұмысы

⊡ түймесін басып, ИКЕМДІ АЙМАҚ режимін таңдағаннан кейін, ИКЕМДІ АЙМАҚТЫҢ екі конфоркасының тиісті диодтары жанады; екеуін бір конфорка сияқты басқару мүмкін болады. Екі дисплейде қуат деңгейі пайда болады. Тек жоғарғы немесе төменгі жағы қолданылса, қолданылмаған аймақтың дисплейі жыпылықтай бастайды да, тағам пісіру 3 минуттан кейін автоматты түрде стандартты режимге (ИКЕМДІ емес) оралады.

! Қосылғаннан кейін ИКЕМДІ АЙМАҚТЫ да бағдарламалауға болады, оны бөлек конфоркалар үшін сипатталған процедураны қолдану арқылы орындауға болады.
! Керек-жарақтар.
ИКЕМДІ АЙМАҚ режимінің жұмысы оңтайлы болуы үшін диаметрі кем дегенде 250 мм болатын, асты эллипс түріндегі немесе созылған табаларды қолданған жөн; диаметрі одан кіші табалар қолданатын болсаңыз, оларды X таңбасымен көрсетілген жоғарғы немесе төменгі жаққа қойған жөн.

Таба экранда көрсетілген аумақтың ортасында болмаса, ысқырған немесе бықылдаған дыбыс естуіңіз мүмкін; ол плитаның дұрыс жұмыс істемей тұрғанын білдірмейді. Табаны ИКЕМДІ АЙМАҚТЫҢ ортасына қойғанды жөн санаймыз.

KZ

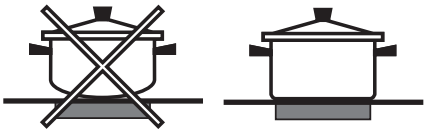
Құрылғыны пайдалану бойынша кеңестер

! 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.



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 жылылықтаған 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.

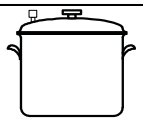
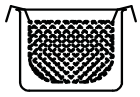
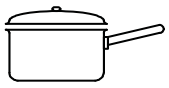
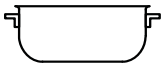
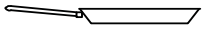
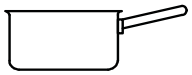
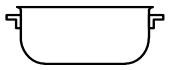
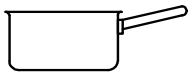
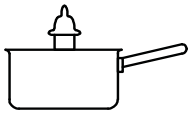
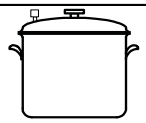
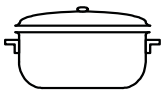
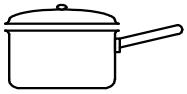
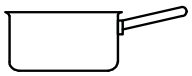
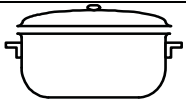
Қуат деңгейі	Ең көп жұмыс істеу уақыты, сағат
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

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

Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

! 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

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.

Плиталар	**SIO 6 RFH**
Пісіру аумағы	**Қуат (Вт)**
Артқы сол жақ	I 1400
Артқы оң жақ	I 2200 – B 3000* - 1600 алдыңғы сол жақпен*
Алдыңғы сол жақ	I 1400
Алдыңғы оң жақ	I 1400 – B 2000* – 600 артқы сол жақпен*
Жалпы қуат	6400

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).