

KIC 644 C
KIC 633 C

GB English

Operating Instructions

HOB

Contents

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

FR Français

Mode d'emploi Manutenção e cuidados

TABLE DE CUISSON

Sommaire

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

IT Italiano

Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA

Sommario

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

PL Polski

Instrukcja obsługi

PŁYTA GRZEJNA

Spis treści

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

RS Русский

Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

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

KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы ПЛИТА

Мазмұны

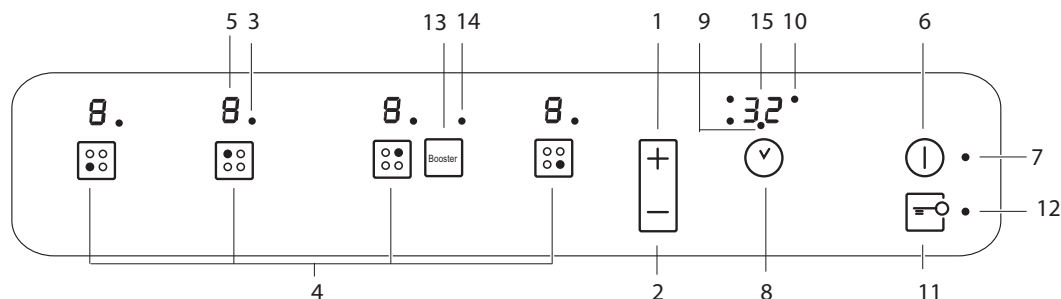
Пайдалану нұсқаулығы, 1
ЕСКЕРТУ, 4
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы, 7
Орнату, 49
Қосу және пайдалану, 51
Сақтандырулар мен кеңестер, 55
Күтім көрсету және техникалық қызмет көрсету, 56
Модельдерді техникалық сипаттамасы, 56

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

системы дистанционного управления.

- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- После использования выключите варочную панель при помощи специальной рукоятки, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

- **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.



RS Описание изделия Панель управления

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

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

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

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

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

* Имеется только в некоторых моделях.

KZ Құрылғы сипаттамасы Басқару тақтасы

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

- 1 **ҚАУАТТЫ АРТТЫРУ** түймесі конфорканы қосады және қуатты басқарады («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 2 **ҚАУАТТЫ АЗАЙТУ** түймесі қуатты басқарады және конфорканы өшіреді («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 3 **ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ** индикаторы таңдалған белгілі бір пісіру аймағын көрсетеді және сондықтан әртүрлі реттеу мүмкін.
- 4 **ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ** түймесі қажетті пісіру аймағын таңдау үшін пайдаланылады.
- 5 **ҚАУАТ** индикаторы ағымдағы қызу деңгейін көрсетеді.
- 6 **ҚОСУ/ӨШІРУ** түймесі құрылғыны қосады және өшіреді.
- 7 **ҚОСУ/ӨШІРУ** индикатор шамы құрылғы қосылғанын немесе өшірілгенін көрсетеді.
- 8 **БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ*** түймесі пісіру бағдарламаларының уақыттарын басқарады («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 9 **БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ*** дисплейі қай бағдарлама таңдалғанын көрсетеді («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 10 **БАҒДАРЛАМАЛАНҒАН ПІСІРУ АЙМАҒЫ*** индикатор шамдары пісіру бағдарламасы барысында қай пісіру аймағы қолданыста екенін көрсетеді («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 11 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ** түймесі плита параметрлеріне байқаусыз өзгеріс енгізуге жол бермейді («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 12 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ** индикатор шамы басқару тақтасының құлыпталғанын көрсетеді («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 13 **КҮШЕЙТКІШ** түймесі* пісіру аймағының күшейткіш функциясын қосады - 3000 Вт («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 14 **КҮШЕЙТКІШ** индикатор шамы* күшейткіш функциясы қосылғанын көрсетеді.
- 15 **ТАЙМЕР*** индикатор шамы таймер қосылғанын көрсетеді

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

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

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

* Тек кейбір модельдерде болады.

Монтаж

RS

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

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

Расположение

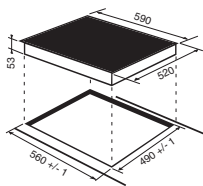
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

Встроенный монтаж

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

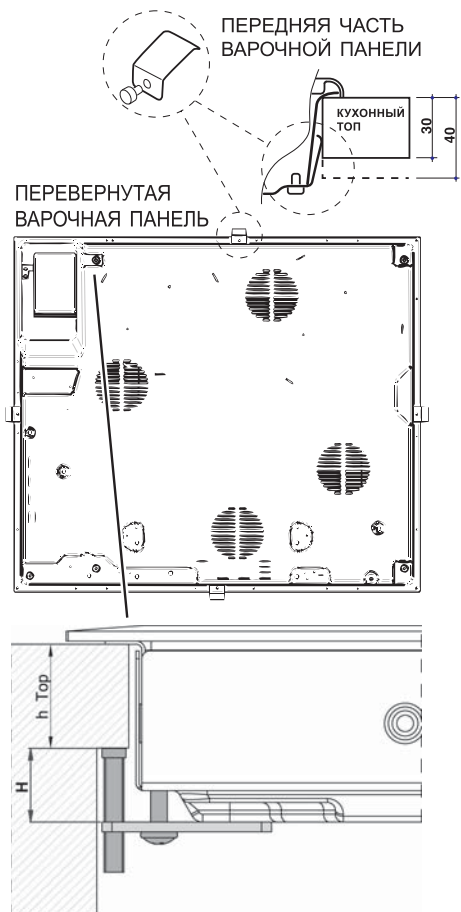
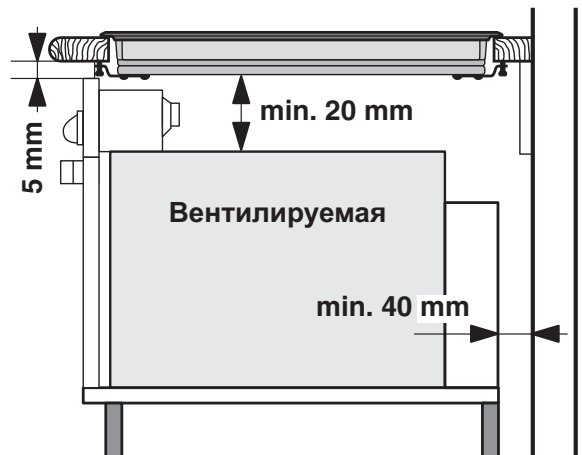
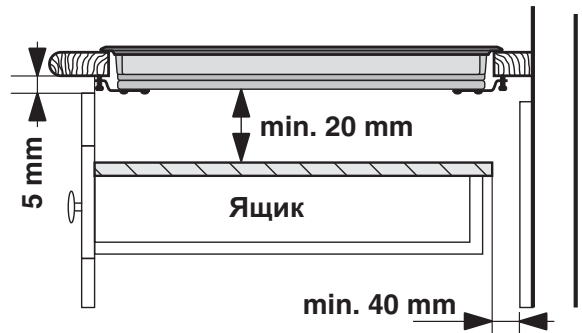
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: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



Вентиляция

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

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки или от любой вертикальной поверхности;
- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 450 мм от края варочной панели.



Крепление

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

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

Порядок крепления изделия:

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

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

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

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

Электрическое подключение

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

Монофазное соединение

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

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

Другие типы соединений

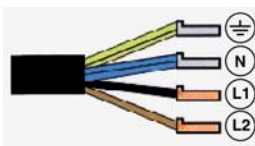
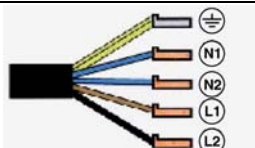
Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

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

- 400В 3 - N ~ 50 Hz
- 400В - 2+2N ~ 50 Гц

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

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

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

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

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

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

Включение и эксплуатация

RS

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

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

Нормальный шумовой уровень варочной панели:

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


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

! При длительном нажатии на кнопки $-$ и $+$ происходит

* Имеется только в некоторых моделях.


быстрая смена уровней мощности и минут таймера.

Включение варочной панели

Включите варочную панель, нажав кнопку  примерно на одну секунду.

Включение варочных зон

Каждая зона варочной панели включается при помощи

кнопки  и регулятора мощности, состоящего из


двоинной кнопки $-$ и $+$.

- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную

мощность при помощи кнопок $-$ и $+$.

Вольтодобавочное устройство booster*

Для ускорения нагрева некоторых варочных зон можно включить вольтодобавочное устройство при помощи

кнопки . Включается индикатор на кнопке. Эта функция добавляет мощности до 2000 Вт или 3000 Вт в зависимости от размера данной варочной зоны.

Вольтодобавочное устройство автоматически отключается через 4 минуты. До тех пор, пока будет включено вольтодобавочная функция одной из варочных зон, соответствующая передняя или задняя варочная зона будет работать с сокращенной мощностью (например, если включено вольтодобавочное устройство левой задней варочной зоны, понижается мощность левой передней варочной зоны). Более подробные разъяснения смотрите в Техническом описании моделей.


Выключение варочных зон

Для отключения варочной зоны выберите ее при помощи соответствующей кнопки  и затем:


- Нажмите кнопку $-$: мощность варочной зоны постепенно понизится вплоть до выключения.

Программирование продолжительности приготовления

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

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

при помощи кнопок **-** и **+**.

5. Подтвердить настройки при помощи кнопки , или переключение происходит автоматически через 10 секунды.

Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По завершении заданного приготовления раздается звуковой сигнал (в течение 1 минуты), и варочная зона выключается.


Повторите вышеописанную операцию для каждой варочной зоны, которую требуется запрограммировать.

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон


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

Для визуализации оставшегося времени приготовления остальных запрограммированных варочных зон



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

Изменение программирования

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

2. При помощи кнопок **-** и **+** задайте новую продолжительность.


3. Подтвердите настройку при помощи кнопки .


Для отмены программирования выполните описанные

выше операции. В пункте 2 нажмите кнопку **-**: продолжительность станет постепенно убывать вплоть до выключения 0. Программирование будет обнулено, и дисплей выйдет из режима программирования.


Таймер

Варочная панель должна быть включена. Таймер служит для настройки продолжительности приготовления вплоть до 99 минут.

1. Нажмите кнопку программирования  до тех пор,


пока не загорится индикатор таймера .
2. Настройте нужную продолжительность приготовления


при помощи кнопок **-** и **+**.

3. Подтвердите настройку при помощи кнопки . Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал (на 1 минуту).


Блокировка управлений

В процессе функционирования варочной панели можно заблокировать ее управления во избежание случайного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.).

При помощи кнопки  управления блокируются, и индикатор над этой кнопкой загорается.

Для разблокировки управления (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать кнопку  на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели


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

Режим «demo»

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

• Нажмите и держите одновременно нажатыми кнопки

+ и **-** в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ замигают на одну секунду. Отпустите

- кнопки **+** и **-** и нажмите кнопку ;
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем включении варочная панель включается в режиме "demo".

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

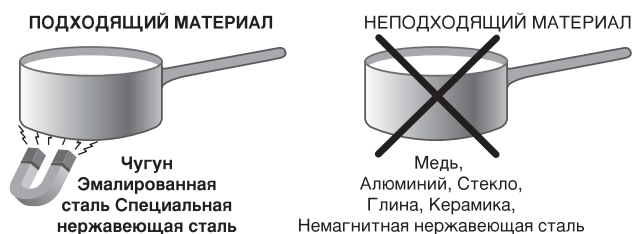
Практические советы по эксплуатации изделия

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

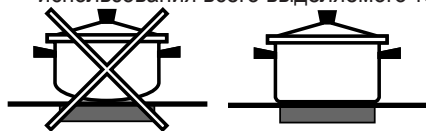
! Не используйте на варочных зонах переходники, диффузоры или металлические пластины. Они могут оказать отрицательное воздействие на производительность варочной панели и испортить ее эстетический вид.

Кроме того для больше эффективности варочной 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 используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды.



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

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

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

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

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и

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

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварийного отключения на дисплее появляется «0».

Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часа работы, передняя левая через 8 часов.

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

Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

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

Практические советы по приготовлению блюд


RS

| | | | |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Приготовление на большом огне | | Приготовление под давлением Скороварка | Фритюр |
| | | Бифштексы | Варка |
| Приготовление на среднем огне | | Блины | Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница) |
| Приготовление на умеренном огне | | Быстрое загустение (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока | Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока |
| | | Постепенное загустение (густые соусы) | |
| | | Приготовление на пару | Продолжение приготовления в скороварке после первого выпуска пара |
| Приготовление на малом огне | | Приготовление на малом огне (рагу) | Разогревание готовых блюд |
| Приготовление на самом малом огне | | Шоколадный соус | Поддержание блюд в горячем состоянии |

Предосторожности и рекомендации

RS

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

 Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европейского Сообщества:

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

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытой. Встраиваемая варочная панель требует эффективной вентиляции для охлаждения электронных компонентов.

! Не рекомендуется устанавливать индукционную варочную панель над холодильником, встроенным под кухонным топом (тепло) или над стиральной машиной (вибрации). Зазор, необходимый для вентиляции электронных компонентов в этих случаях будет недостаточным.

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

могли случайно задеть их.

- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Предупреждение для носителей электрокардиостимуляторов или других медицинских имплантированных аппаратов:** Варочная панель полностью соответствует всем действующим нормативам по электромагнитным помехам. Поэтому данное изделие полностью отвечает всем требованиям закона (директивы 89/336/CEE). Изделие было изготовлено таким образом, чтобы не создавать помех электрическим приборам, при условии, что эти приборы также соответствуют вышеуказанным нормативам. Индуктивная варочная панель образует электромагнитные поля малого диапазона. Во избежание помех между варочной панелью и электрокардиостимулятором последний должен соответствовать действующим нормативам. Поэтому мы можем гарантировать соответствие нормативам только нашего изделия. За информацией о соответствии и о возможных проблемах из-за несовместимости обращайтесь к вашему лечащему врачу или к производителю электрокардиостимулятора.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**



Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рециперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

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

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

остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Структура из нержавеющей стали (только в моделях с рамкой)

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

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

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:

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

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

Техническое описание моделей

RS

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



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

Условные обозначения:

I = варочная зона с простой индукцией

В = вольтодобавочное устройство: индукционная варочная зона может иметь дополнительное электропитание

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

| | |
|--|--|
| Изделие: | Электрическая рабочая поверхность |
| Торговая марка: |  |
| Торговый знак изготовителя: | |
| Модель: | KIC 644 C KIC 633 C |
| Изготовитель: | Indesit Company |
| Страна-изготовитель: | Польша |
| Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения | 220-240/400V 3N~ |
| Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока | 50 |
| Класс защиты от поражения электрическим током | Класс защиты I |
|  | <p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CEE с последующими изменениями -1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |
| В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com . | |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом: | <ul style="list-style-type: none"> - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года. |
| Производитель: | Indesit Company Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия |
| Импортер: | ООО "Индезит РУС" |
| С вопросами (в России) обращаться по адресу: | до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 |