



Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
WARNING,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Installation,3
Start-up and use,5
Precautions and tips,10
Care and maintenance,11
Technical description of the models,11



Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA

Sommario

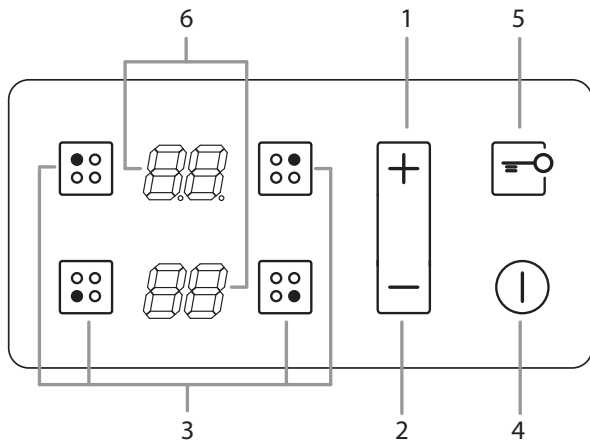
Istruzioni per l'uso,1
ATTENZIONE,12
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,13
Installazione, 13
Avvio e utilizzo,15
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,21
Descrizione tecnica dei modelli,21

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.

Description of the appliance

Control panel



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

When using the touch control panel:

- Do not use gloves
 - Use a clean finger
 - Touch the glass smoothly
- 1 **INCREASE(+)/REDUCE(-) POWER** button - controls the power level on every individual cooking zone
 - 2 **INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME** button -controls the time of cooking on the cooking zones.
 - 3 **COOKING ZONE POWER** displays -show the power level selected for every individual cooking zone
 - 4 **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
 - 5 **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings and shows the control panel has been locked
 6. **TIMER** display -shows the cookig time selected .

! For detailed information on the control panel functions refer to "Start-up and use" section.

! 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.

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.

Ventilation

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

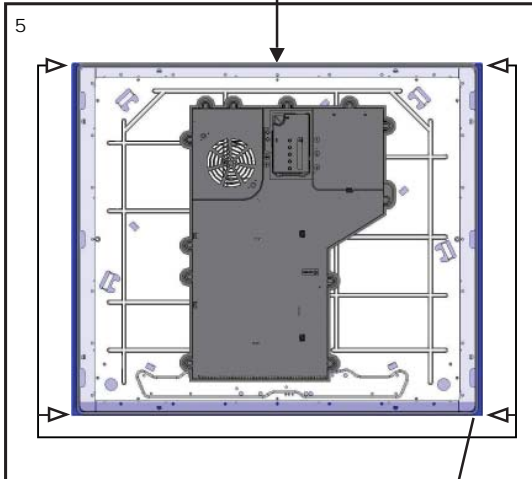
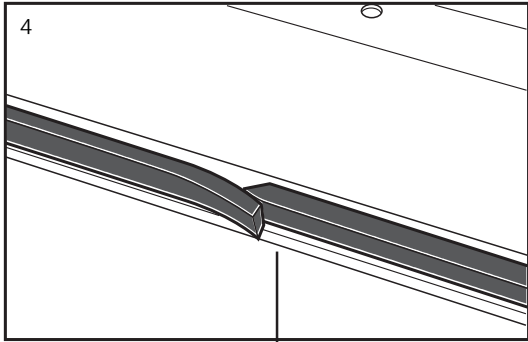
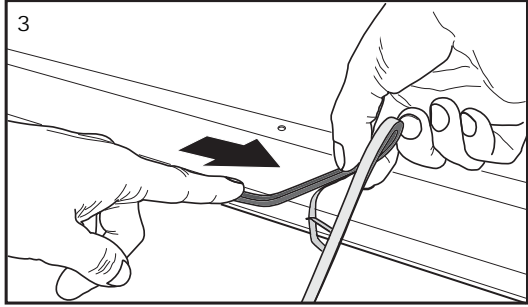
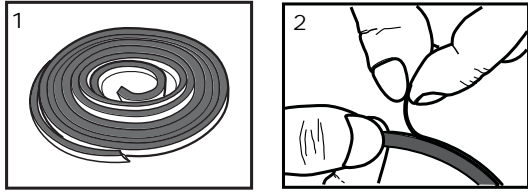
- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 450 mm from the edge of the hob.

Fixing

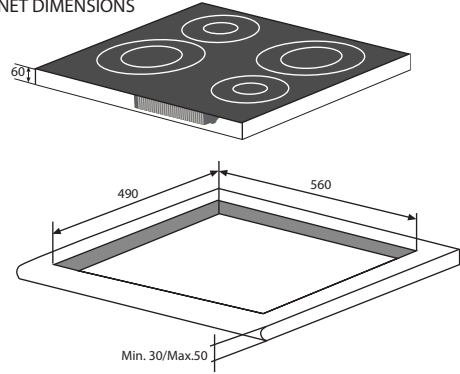
The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface. Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob. The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 3,5 mm thick: 9,5 mm screws

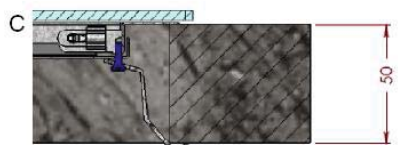
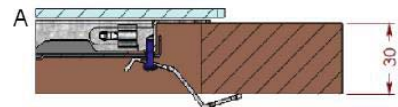
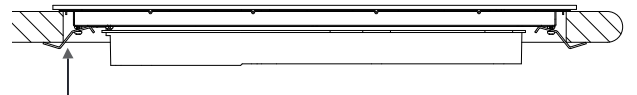
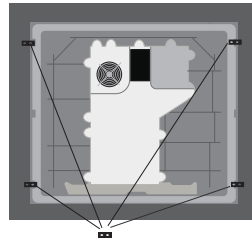
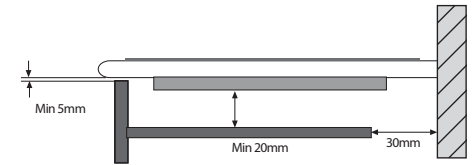
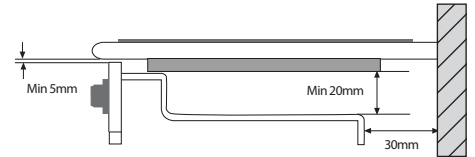
Installation of the safety washer



CABINET DIMENSIONS



SAFETY DISTANCES WITH FURNITURE



Start-up and use

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.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

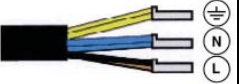



! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

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

Electrical connection

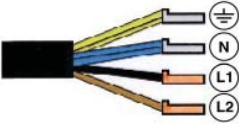




! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
220-240V 1+N - 50/60 Hz		 : yellow/green  : the two blue wires together  : brown and black together

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:

Other types of connection

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		 : yellow/green;  : the two blue wires together  : black  : brown

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz

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

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.

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

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

Types of noise during normal hob operation:

- Buzz: due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- Soft whistle: heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- Crackle: produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.

- Loud whistle: heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- Fan noise: a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

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

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

Initial Light Conditions

When power is initially applied to the Cooktop, the touch control conducts a calibration process for the touch keys, which requires a low level of ambient light in the area of the touch keys.

If during this calibration process excessive ambient lighting is detected the User Interface displays „FL” (Infrared Ambient Light Error) and the control calibration process is suspended. In order to rectify the process any lighting that could effect the calibration process should be switched off (e.g. halogen cooker hood lighting). The error will disappear when satisfactory ambient lighting is detected and the touch control calibration procedure will now complete satisfactorily.


-The „FL” error can only be generated within approx 3s of initial power being applied to the cooktop.


-We recommend that the user switches off all cooker hood lighting and lighting directed towards the cooktop when power is initially applied to the cooktop.

-After the touch control has conducted its initial calibration process, (approx 3s) any cooker hood or other lighting can be switched on as normal and will not affect the operation of the touch control.


Switching on the hob

When power is initially applied to the Cooktop, the touch control conducts a calibration process for the touch keys, which requires a low level of ambient light in the area of the touch keys. If excessive ambient lighting is detected, the User Interface displays „FL” error and the calibration is suspended. The error will disappear when satisfactory ambient lighting is detected and the touch control calibration procedure will now complete satisfactorily.

After connecting the hob to the electricity mains, the touch pannel might be automatically locked. To unlock the pannel press and hold the Control Panel Lock button .

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

The cooktop is switched On when a beep sound is emitted and all the cooking zones displays show the digit point.

When the cooktop is OFF, after 5 sec the control  switches off the KEYLOCK LED to reduce the power consumption.

As soon as we touch a key, the KEYLOCK LED goes ON and we can continue to use the cooktop, unlocking the keyboard.

Switching off the cooktop is signalled by 3 beep sound

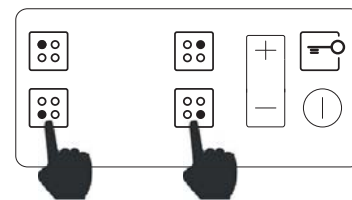
Setting the Power Management

The Cooktop maximum power limit (2800W) can be reduced by the user to 2200W, 1600W or 1000W.

! Power limit selection is possible only during the first 30 seconds after connection of the appliance to the mains, with the childlock function unlocked, and with all the cooking zones switched off.

The sequence to set a new Cooktop Power Limit is:

1. Press and hold simultaneously the buttons corresponding to the front-left and the front-right cooking zones:



2. Select the desired power level by pressing the (+) and (-) buttons,

3. Save the selected power level by pressing simultaneously the buttons corresponding to the aforementioned cooking zones.

• Once this is done, new Cooktop Power Limit is recorded and there is a system reset.

• If during 60 seconds there is no action, changes are not recorded and there is a system reset.

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 (-) or (+)

Press and hold the (-) button to set the power level immediately at "9"

Press and hold (+) and (-) buttons simultaneously to return to power level "0"

If the power level is "0" press and hold the (+) button to increase the power level quickly

The choice of a cooking zone is signalled by a beep sound, and then the power level is shown on the display

If the selection of a heater is not done in 10 seconds, the cooktop will be turned off automatically.

Fast Boil- "Booster" function

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times.

It may be activated by pressing the (+) button over level 9. This function boosts the power to 1600 W or 2000 W, depending on the size of the relevant cooking zone.

The activation of the booster is signalled by a beep sound, and the letter 'P' appearing on the display.

The booster works for max 10 minutes. After these 10 minutes a beep sounds and the cooking zone will return to level "9"

With the heater at Booster level, if the [+] key is Touched an error beep sounds and the cookset doesn't change. With the heater at Booster level, if the [-] key is Touched a beep sounds and the cookset is reduced to 9.

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.

Once the cooking zone is selected, the heater can also be switched off by touching the [-] and [+] keys simultaneously. A beep

sounds and the corresponding display shows "0".

Using the Timer

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

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.

2. Adjust the power level of the cooking zone.

3. When required power level is selected, touching again the corresponding heating zone selector button, a beep sounds and a 't' letter with dot point appears on the heater display. The remaining time will be displayed in the opposite part of timed heater. If timed heating zone is, for example, in the down part, timed time will appear in up displays.

4. Set the cooking duration using the (-) and the(+) buttons

The (-) and the(+) buttons touched simultaneously result in returning to the 0 value.

If the time is not selected before 10 seconds, or if the selected time is 0 after 10 seconds the last touch over the (-)or the (+) button, the timer is switched off.

Starting Timer countdown.

The countdown starts when the timer visualization is finished touching any cooking zone key or automatically 10 seconds after the last touch over the [+] or [-] keys. A beep sounds and the heater display will show the power level and the dot point showing that the heater is timed.

! To change the time for a timed heater, repeat the process explained above.

! Pressing and holding the + and - keys increases the speed of time selection


End of Timer countdown.


When the remaining time has run out, the timed heater is switched off, the heater display shows a blinking '0' and the timer alarm beeps for one minute

The alarm will be cancelled by pressing any key of the touch control.

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 icon will illuminate and an audible beep sound will be emitted. 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 icon will stop illuminating and the lock function will be removed.

All the keys on the cooking zone selection will be locked if :the cooktop is off,, if the Control Panel Lock is activated or if an error on a cooktop occurs.

Switching off the hob

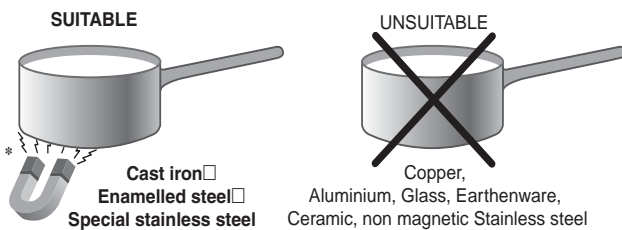
Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.

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.

Practical advice on using the appliance

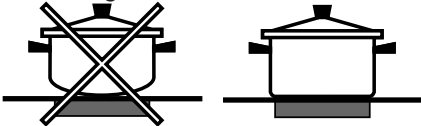
! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.

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



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

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



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



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

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it.

The "u" sign on the display appears if after selecting the cooking zone the pan is not placed on a heater, or in case of:

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

After 10 sec. with no pan on the heating zone, a warning beep signal is emitted.

After 60 sec. with no pan on the heating zone, the heater switches off.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the number signaling the power level starts flashing, and the letter "c" appears on the display. 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. When one or more keys are activated for more than 10 sec. the touch control switches off.

A warning beep sounds is emitted every 10 sec., while the key/s is/are activated.

With all heaters at zero power during 10 sec. the Cooktop is switched off.

If the switching off is due to an accidental activation of keys, the touch control actuates as above.

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.







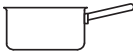

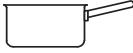

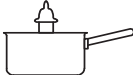



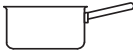
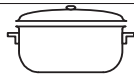
Errors and Alarms

When an error is detected, the whole appliance or the heater/s are switched off, a beep sounds (only if one or more heaters are active) and all displays show a 'F' letter and the error code (an index number or a letter) alternately.

If the problem does not disappear by itself, please contact the Technical Service.

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

Practical cooking advice

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

Precautions and tips

GB

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

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

Hobs	KIB 644 C E IT
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1200 - B1600
Back Right	I 1500 - B 2000
Front Left	I 1500 - B 2000
Front Right	I 1200 - B1600
Total power	2800

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

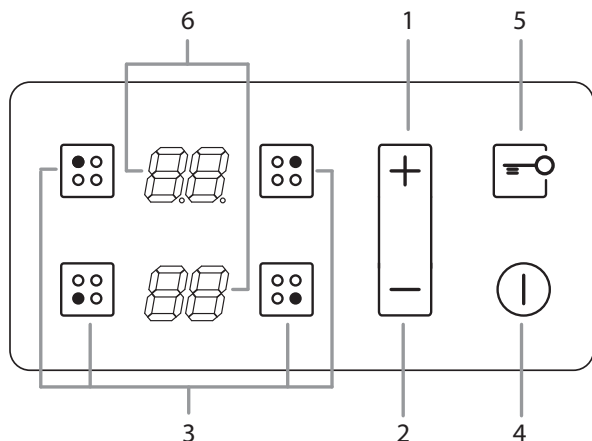
B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted

ATTENZIONE!

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

Descrizione dell'apparecchio

Manopole del piano di cottura



Il pannello di controllo descritto nel presente manuale è solo un esempio rappresentativo: potrebbe non corrispondere esattamente al pannello del proprio dispositivo.

Quando viene usato il pannello di controllo:

- Non indossare guanti
- Usare dita pulite
- Toccare il vetro con delicatezza

- 1 Il pulsante **INCREASE(+)/REDUCE(-) POWER** controlla il livello di potenza su ogni singola zona di cottura
- 2 Il pulsante **INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME** controlla il tempo di cottura sulle zone di cottura.
- 3 **COOKING ZONE POWER** visualizza il livello di potenza selezionato per ogni singola zona di cottura
- 4 Il pulsante **ON/OFF** accende e spegne il dispositivo.
- 5 Il pulsante **CONTROL PANEL LOCK** evita modifiche accidentali sulle impostazioni del pannello di cottura e indica che il pannello di controllo è stato bloccato.
6. **TIMER** visualizza il tempo di cottura selezionato.

! Per informazioni dettagliate sulle funzioni del pannello di controllo rimandiamo alla sezione **“Avvio e uso”**.

! Questo prodotto è conforme ai requisiti dell'ultima direttiva europea sulla limitazione del consumo energetico mentre il dispositivo si trova in modalità standby. Nel caso in cui non vengano eseguite operazioni per un periodo di 2 minuti, dopo che la spia di indicazione calore residuo si spegne e la ventola si ferma (ove presente), il dispositivo passa automaticamente in modalità OFF. Il dispositivo riprende il suo normale funzionamento alla pressione del pulsante ON/OFF.

Installazione

IT

! Prima di usare il nuovo dispositivo leggere con attenzione questo libretto di istruzioni. Contiene informazioni importanti relativamente al corretto funzionamento, alla giusta installazione e alla buona manutenzione del dispositivo.

! Conservi le presenti istruzioni per una futura consultazione. In caso di trasferimento dell'apparecchiatura, consegnarle ai futuri proprietari.

Posizionamento

! Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Vi potrebbe essere rischio di soffocamento (cfr. Precauzioni e Suggestimenti).

! Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato conformemente alle istruzioni fornite in dotazione. Un'installazione sbagliata potrebbe provocare danni a persone e animali o danneggiare il prodotto.

Dispositivo integrato

Servirsi di un armadietto adeguato per garantire che le funzioni del dispositivo operino correttamente.

- La superficie di supporto deve essere resistente al calore, fino a una temperatura di circa 100°C.
- Nel caso in cui il dispositivo venga installato sopra a un forno, il forno stesso deve essere dotato di un sistema di raffreddamento con ventilazione forzata.
- Evitare di installare il piano cottura sopra a una lavatrice: Nel caso in cui ciò non sia possibile, installare un dispositivo di separazione impermeabile fra i due dispositivi.

Ventilazione

Per consentire una ventilazione adeguata e per evitare il surriscaldamento delle superfici limitrofe, il piano di cottura va posizionato come segue:

- A una distanza minima di 40 mm dal pannello posteriore o da altre superfici verticali.
- Di modo che venga mantenuta una distanza minima di 20 cm fra la cavità di installazione e il mobiletto sotto.
- I mobiletti della cucina vicini al dispositivo e più alti della parte più alta del piano cottura devono essere ad almeno 450 mm dall'estremità del piano cottura.

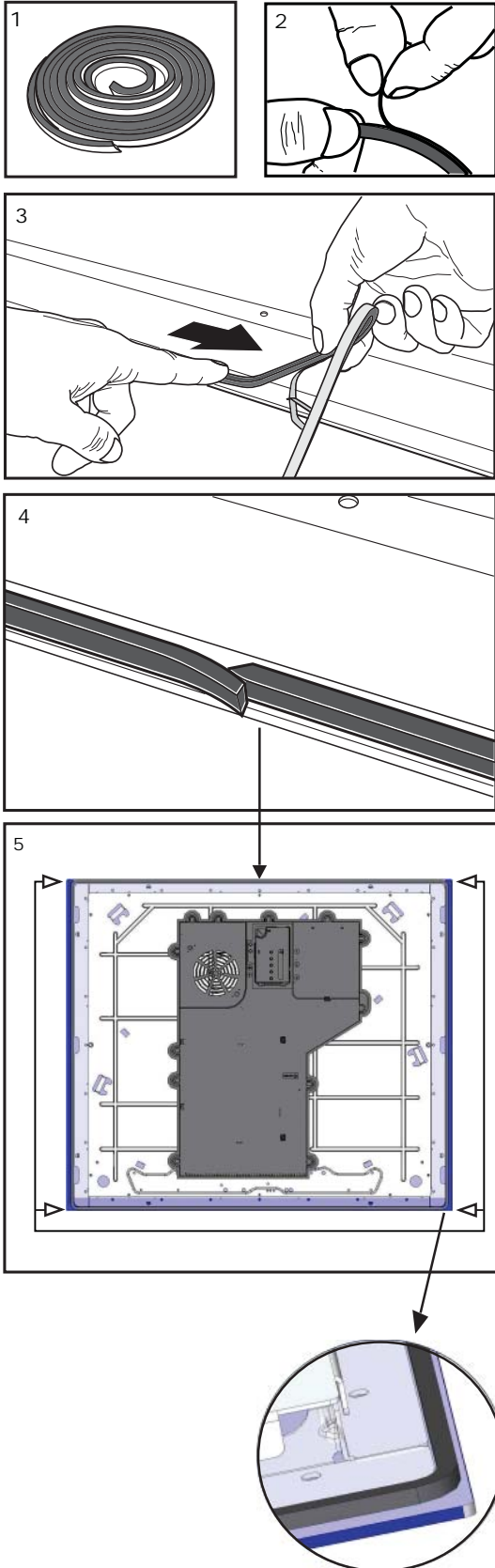
Installazione

Il dispositivo deve essere installato su una superficie perfettamente in piano. Eventuali deformità causate da un'installazione scorretta potrebbero influire sulle caratteristiche e sul funzionamento del piano cottura.

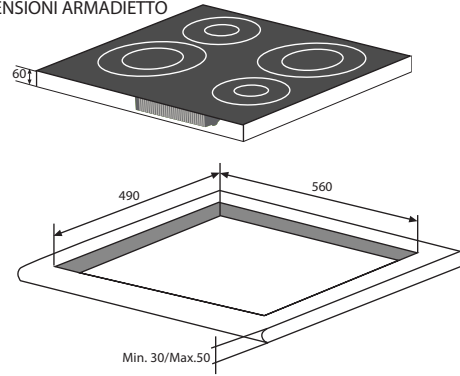
Lo spessore della superficie di supporto dovrebbe essere preso in considerazione al momento della scelta della lunghezza delle viti per i ganci di fissaggio:

- 3,5 mm spessore: 9,5 mm viti

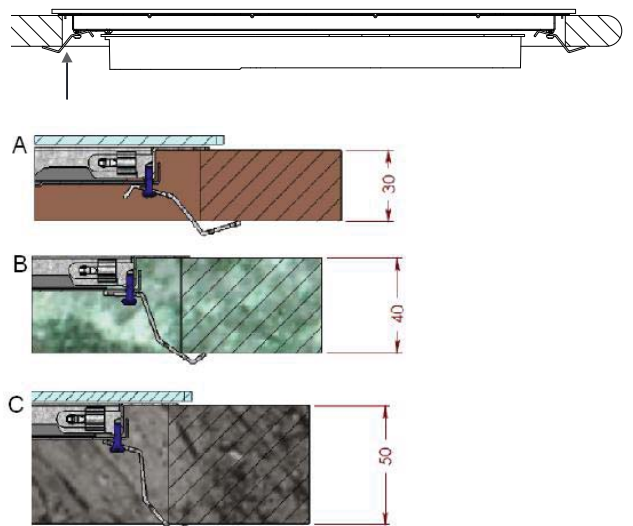
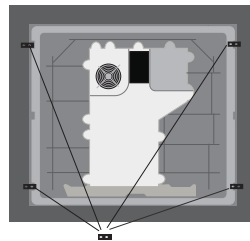
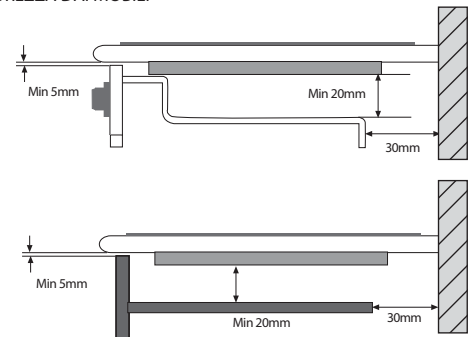
Installazione della rondella di sicurezza



DIMENSIONI ARMADIETTO



DISTANZE DI SICUREZZA DAI MOBILI



Installare il piano cottura come segue:

1. Usare delle viti a testa piatta per fissare le 4 molle di allineamento nei fori al centro di ogni lato del piano cottura.
2. Mettere il piano cottura nella cavità, verificare che sia centrato, quindi premerlo verso il basso lungo tutto il perimetro, fino a che il piano cottura non sarà bloccato alla superficie di supporto.

! Le viti delle molle di allineamento devono restare accessibili.

! Per uniformarsi agli standard di sicurezza, il dispositivo non deve entrare in contatto con componenti elettriche dopo che è stato installato.

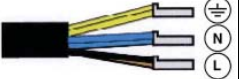
! Tutte le componenti che garantiscono il corretto funzionamento del dispositivo devono poter essere rimosse senza ricorrere ad attrezzi

Collegamento elettrico

! Il collegamento elettrico del piano cottura e dell'eventuale forno integrato va eseguito separatamente, sia per ragioni di sicurezza che per semplificare il procedimento di estrazione del forno.

Collegamento monofase

Il piano cottura è dotato di un cavo di alimentazione pre-collegato, progettato per un collegamento mono-fase.

Tensione e frequenza corrente	Cavo elettrico	Collegamento cavi
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⚡ : giallo/verde N: i due cavi blu insieme L: marrone e nero insieme

Collegare i cavi in conformità con le istruzioni fornite nella seguente tabella e nei seguenti schemi:

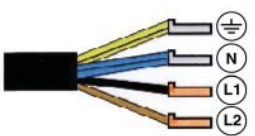
Altri tipi di connessione

Se la tensione della corrente corrisponde a uno dei seguenti parametri:

Tensione e frequenza di corrente

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz

Separare i cavi in conformità con le istruzioni fornite nella seguente tabella e nei seguenti schemi:

Tensione e frequenza corrente	Cavo elettrico	Collegamento cavi
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⚡ : giallo/verde N: i due cavi blu insieme L1: nero L2: marrone

Collegamento della fornitura elettrica ai cavi della corrente

Se il dispositivo viene collegato direttamente alla presa elettrica, sarà necessario installare un interruttore omnipolare con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti.

! L'installatore deve garantire che sia stato realizzato il collegamento elettrico e che lo stesso sia pienamente conforme alle normative di sicurezza.

Prima di collegare il dispositivo alla sorgente di alimentazione, verificare che:

- Il dispositivo sia dotato di messa a terra e che la presa sia conforme alla legge.

Avvio e uso

Prima di collegare il dispositivo alla sorgente di alimentazione, verificare che:

- Il dispositivo sia dotato di messa a terra e che la presa sia conforme alla legge.
- La presa supporti la potenza massima del dispositivo, indicata sulla targhetta fissata al dispositivo.
- La tensione rientri nei valori indicati sulla targhetta dei dati.
- La presa sia compatibile con la spina del dispositivo. Nel caso in cui fossero incompatibili, rivolgersi a un tecnico autorizzato per la sostituzione. Non usare prese multiple o prolungh.

! Dopo aver installato il dispositivo, il cavo di alimentazione e la presa elettrica devono restare prontamente accessibili. ! Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.

! Il cavo va verificato a intervalli regolari e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.

! Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non siano rispettate le norme di sicurezza

! Non rimuovere o sostituire il cavo di alimentazione per nessun motivo. La rimozione o la sostituzione dello stesso invaliderà la garanzia e la marcatura CE. INDESIT non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dalla sostituzione/rimozione del cavo di alimentazione originale. La sostituzione può essere accettata unicamente se eseguita da personale autorizzato da INDESIT e usando pezzi di ricambio originali.

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia delle tracce di grasso sul vetro. Prima di usare il dispositivo consigliamo di rimuoverle con un apposito prodotto detergente non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzo vi potrebbe essere odore di gomma. Ciò durerà solo alcuni minuti.

! Dopo alcuni secondi che il piano cottura sarà stato collegato alla corrente, verrà emesso un rumore tipo segnale acustico. Ora è possibile accendere il piano cottura.

Tipi di rumore durante il normale funzionamento del piano cottura:

- Segnale acustico: a causa delle vibrazioni delle parti metalliche che costituiscono l'elemento di induzione e la pentola; questo rumore viene generato dal campo elettromagnetico necessario per produrre il calore e aumenta mano a mano che la potenza dell'elemento di induzione aumenta.
- Fischio delicato: si sente quando la pentola collocata sulla zona di cottura è vuota; il rumore scompare non appena nella pentola viene messa acqua o vengono messi degli alimenti.
- Crepitio: prodotto dalla vibrazione dei materiali sulla parte inferiore della pentola a causa del flusso di correnti parassitiche causato dai campi elettromagnetici

(induzione); può essere più o meno intenso a seconda del materiale di cui è composta la parte inferiore della pentola, e diminuisce con l'aumentare delle dimensioni della pentola.

- **Fischio forte:** si sente quando due elementi di induzione dello stesso gruppo funzionano insieme a potenza massima e/o quando la funzione booster è impostata sull'elemento più grande mentre l'altro viene regolato automaticamente. Il rumore è ridotto diminuendo il livello di potenza dell'elemento di induzione autoregolato; gli strati inferiori delle pentole fatti con vari tipi di materiali sono fra i principali responsabili di questo rumore.
- **Rumore della ventola:** una ventola è necessaria per garantire il corretto funzionamento del forno oltre che per proteggere l'unità elettronica da un eventuale surriscaldamento. La ventola funziona a potenza massima quando il grande elemento di induzione è a potenza massima o quando la funzione booster è attiva; in tutti gli altri casi, funziona a potenza media, a seconda della temperatura selezionata. La ventola potrebbe inoltre continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura rilevata è alta.

I tipi di rumore che ci sentono sono dovuti alla tecnologia dell'induzione e non sono per forza di cose anomalie di funzionamento del dispositivo.

! Nel caso in cui il pulsante (-) o (+) venga premuto a lungo, il display scorre rapidamente su tutti i livelli di potenza e i minuti del timer.

Condizioni di luce iniziali

Quando al piano cottura viene inizialmente data potenza, il controllo touch esegue un processo di calibrazione per i pulsanti touch che richiede un basso livello di luce ambientale nell'area dei tasti touch.

Nel caso in cui durante il processo di calibrazione venga rilevata una luce ambientale troppo elevata, sull'interfaccia utente compare „FL” (Errore luce ambiente infrarossi) e il processo di controllo della calibrazione viene sospeso. Per modificare il processo, consigliamo di spegnere le eventuali luci che potrebbero interferire col processo di calibrazione (ad esempio illuminazione alogena della cappa della cucina). L'errore scomparirà non appena vengono trovate condizioni di illuminazione ambientale soddisfacenti e non appena la procedura di calibrazione verrà eseguita in modo soddisfacente.

-L'errore "FL" può essere generato solo dopo 3s dall'accensione iniziale del piano cottura.

-Consigliamo di spegnere tutte le fonti di illuminazione della cappa della cucina nonché tutte le luci puntate sul piano di cottura prima della prima accensione dello stesso.

-Dopo che il controllo touch ha eseguito il processo di calibrazione iniziale (circa 3s) sarà possibile riaccende-


re le eventuali cappe come si fa normalmente. Questa operazione non influirà sul funzionamento del controllo touch.

Accendere il piano cottura

Quando al piano cottura viene inizialmente data potenza, il controllo touch esegue un processo di calibrazione per i pulsanti touch che richiede un basso livello di luce ambientale nell'area dei tasti touch. Nel caso in cui venga rilevato un livello eccessivo di illuminazione ambientale, l'interfaccia Utente visualizza l'errore „FL” e il processo di calibrazione viene sospeso. L'errore scomparirà non appena vengono trovate condizioni di illuminazione ambientale soddisfacenti e non appena la procedura di calibrazione verrà eseguita in modo soddisfacente.

Dopo aver collegato il piano di cottura alla presa di corrente, il pannello touch potrebbe venire automaticamente bloccato. Per sbloccare il pannello premere e tenere premuto il pulsante di Blocco del Pannello di


Controllo .

Per accendere il piano cottura, premere e tenere premuto il pulsante  per circa 1 secondo.

Il piano cottura si accende, e quando viene emesso un bip, tutte le zone di cottura visualizzano un puntino con una cifra.

Quando il piano cottura è SPENTO, dopo 5 sec, il controllo, non appena

tocchiamo un tasto, fa ACCENDERE IL LED KEYLOCK

 e sarà possibile continuare a usare il dispositivo come al solito, sbloccando la tastiera per ridurre il consumo energetico.

Lo spegnimento del piano cottura viene segnalato da un bip della durata di 3 secondi.

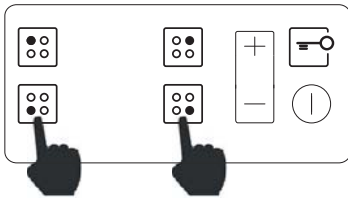
Configurazione della gestione energetica

Il limite di potenza massimo del piano di cottura 2800W può essere ridotto dall'utente a 2200W, 1600W o 1000W

! L'impostazione della potenza e' possibile solo durante i primi 30 secondi dall'alimentazione del prodotto, dopo aver sbloccato il childlock e con tutte le zone di cottura-spente.

La sequenza per impostare un nuovo limite di potenza per il piano cottura è:

1. Premi contemporaneamente i tasti delle due zone di cottura: anteriore sinistra ed anteriore destra:




2. Seleziona la potenza che vuoi utilizzare con i tasti (+) e (-),
3. Registra la potenza selezionata premendo contemporaneamente i tasti delle zone indicate sopra.

• Quindi, il nuovo limite di potenza del piano cottura viene registrato e avviene un reset del sistema.

• Se per 60 secondi non viene eseguita nessuna azione, le modifiche non vengono registrate e c'è un reset di sistema.

Accensione delle zone di cottura

Ogni zona di cottura viene controllata servendosi di

un pulsante selettore  e con un dispositivo di regolazione della potenza che consiste in un pulsante (-) e in un pulsante (+).

- Per avviare il funzionamento di una zona di cottura, premere il pulsante di comando corrispondente e impostare il livello di potenza desiderato (fra 0 e 9) servendosi dei pulsanti (-) o (+)

Premere e tenere premuto il pulsante (-) per impostare immediatamente il livello di potenza a "9"

Premere e tenere premuti i pulsanti (+) e (-) contemporaneamente per tornare al livello di potenza "0"

Se il livello di potenza è impostato su "0", premere e tenere premuto il pulsante (+) per aumentare rapidamente il livello di potenza

La scelta di una zona di cottura viene segnalata da un bip poi il livello di potenza viene visualizzato sul display

Se la selezione del riscaldatore non avviene entro 10 secondi, il piano di cottura si spegnerà automaticamente.

Funzione di ebollizione rapida "Booster"


La funzione booster per alcune delle zone cottura può essere usata per ridurre i tempi di riscaldamento.

Può essere attivata premendo il pulsante (+) oltre al livello 9. Questa funzione porta la potenza a 1600 W o 2000 W, a seconda delle dimensioni della zona di cottura rilevante. L'attivazione del booster viene segnalata da un bip, e la lettera 'P' compare sul display.

Il booster funziona per 10 minuti massimo. Dopo questi 10 minuti viene emesso un bip e la zona cottura torna al livello "9"

Col riscaldatore sul livello Booster, se viene toccato il pulsante [+], si sente un suono simile a un bip di errore e il livello di potenza non cambia. Col riscaldatore sul livello Booster, se viene toccato il pulsante [-], si sente un suono simile a un bip e il livello di potenza viene portato a 9.

Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla usando il pulsante selettore corrispondente  e:

- Premere il pulsante (-) : la potenza della zona di cottura verrà progressivamente ridotta fino a spegnersi.

Dopo aver selezionato la zona di cottura, il riscaldatore può anche essere spento toccando simultaneamente i tasti [-] e [+]. Viene emesso un

bip e sul display corrispondente compare la dicitura "0".

Uso del timer

! Tutte le zone cottura possono essere programmati simultaneamente, per una durata compresa fra 1 e 99 min.

1. Selezionare la zona cottura servendosi del pulsante selettore corrispondente.

2. Regolare il livello di potenza della zona di cottura.

3. Dopo aver selezionato il livello di potenza necessario, toccando ancora la zona di riscaldamento o il selettore corrispondente, viene emesso un bip e compare la lettera "t" con un puntino sul display del riscaldatore. Il tempo restante verrà visualizzato nella parte opposta del riscaldatore con timer. Se la zona di riscaldamento con timer si trova ad esempio nella parte inferiore, il conteggio compare nei display superiori .

4. Definire la durata di cottura usando i pulsanti (-) e (+) | I pulsanti (-) e (+) toccati simultaneamente | portano al valore 0.

Se il tempo non viene selezionato entro 10 secondi, oppure se il tempo selezionato è 0 dopo 10 secondi, l'ultima volta che vengono toccati i tasti (-) o (+) , il timer viene spento.

Avvio del conto alla rovescia del timer.

Il conto alla rovescia inizia quando la visualizzazione del timer si è conclusa toccando qualche tasto zona cottura, oppure

automaticamente 10 secondi dopo l'ultima volta che sono stati toccati i tasti [+] o [-]. Viene emesso un bip, e sul display compare il livello di potenza e un puntino, a indicare che il riscaldatore è sottoposto a timer.

! Per modificare il tempo di un riscaldatore con timer, ripetere il summenzionato processo.

!Premendo e tenendo premuti i tasti + e - viene aumentata la velocità di selezione del tempo


Fine del conto alla rovescia del timer.

Quando il tempo restante è scaduto, il riscaldatore con timer viene spento, il display del riscaldatore visualizza '0' lampeggiante e l'allarme del timer emette dei bip per un minuto


L'allarme verrà annullato premendo un qualsiasi tasto del controllo touch.

Blocco del pannello di controllo

Quando il piano cottura viene acceso, sarà possibile bloccare i comandi del forno per evitare modifiche accidentali alle impostazioni (bambini, in fase di pulizia, ecc.).

Premere il pulsante  , per bloccare il pannello di controllo: -l'icona si illumina e viene emesso un bip.

Per usare uno dei controlli (ad esempio per interrompere la cottura), sarà necessario disattivare questa funzione.

Premere il pulsante  , per alcuni secondi; l'icona si spegnerà e verrà rimossa la funzione di blocco.


Tutti i tasti sulla selezione della zona di cottura saranno bloccati

se il piano cottura è spento,

se il blocco del pannello di controllo è attivato o

se si verifica un errore sul piano cottura

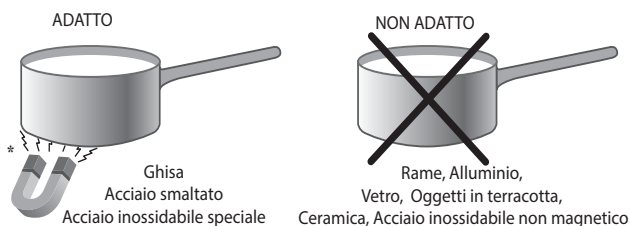
Spegnere il piano cottura

Premere il pulsante  per spegnere il dispositivo, non fare affidamento unicamente sul sensore pentole.

Se il blocco del pannello di controllo è stato attivato, i controlli continueranno a essere bloccati anche alla riaccensione del piano cottura. Per riaccendere il piano cottura, sarà come prima cosa necessario rimuovere la funzione di blocco.

Consiglio pratico per l'uso del dispositivo

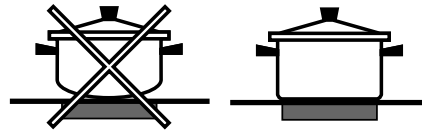
! Usare pentolame realizzato con materiali compatibili col principio dell'induzione (materiali ferromagnetici). Consigliamo nello specifico pentole fatte di: ghisa, acciaio rivestito o acciaio inossidabile speciale adatto all'induzione. Servirsi di un magnete per testare la compatibilità della pentola.



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

Inoltre, per ottenere i risultati migliori dal proprio piano cottura:

- Usare pentole con una base spessa e piatta per utilizzare al meglio la zona di cottura.



- Usare sempre pentole con un diametro sufficientemente largo per coprire completamente la piastra, per sfruttare tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che la base della pentola sia pulita e secca per utilizzarla al meglio e per estendere la durata di vita sia delle zone di cottura che del pentolame.
- Evitare di usare le stesse pentole usate su bruciatori a gas: la concentrazione del calore sui bruciatori a gas può rovinare la base della pentola, causandone un'adesione scorretta.

Dispositivi di sicurezza

Sensore pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un dispositivo che rileva la presenza della pentola. La piastra riscaldante emette calore solo quando viene posizionata una pentola delle dimensioni giuste.

Il simbolo "u" sul display compare se dopo aver selezionato la zona di cottura la pentola non viene posizionata o in caso di:



- Pentole incompatibili
 - Una pentola il cui diametro è troppo piccolo
 - Se la pentola è stata rimossa dalla piastra
- Dopo 10 secondi senza pentole sulla zona di cottura viene emesso un bip di avvertimento.
- Dopo 60 secondi senza pentole sulla zona di cottura viene, il riscaldatore si spegne.

Protezione da surriscaldamento

Se gli elementi elettronici si surriscaldano, il numero che indica il livello di potenza inizia a lampeggiare, e la lettera " compare sul display. Quando la temperatura ha raggiunto un livello adeguato, questo messaggio scompare e sarà possibile iniziare a usare nuovamente il piano cottura.

Interruttore di sicurezza

Il dispositivo ha un interruttore di sicurezza che disattiva automaticamente le zone di cottura dopo che sono state in funzione per un po' di tempo a una determinata potenza. Quando l'interruttore di sicurezza viene avviato, sul display compare "0".

Per esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5 e si spegnerà dopo 5 ore di funzionamento continuo, mentre la piastra anteriore sinistra è impostata su 2 e si spegnerà dopo 8 ore.

Quando uno o più tasti vengono attivati per più di 10 secondi, il controllo touch si spegne

Viene emesso un bip ogni sec., mentre il tasto / i tasti viene / vengono attivato / attivati.

Con tutti i riscaldatori a zero per 10 secondi il piano cottura viene spento.

Se lo spegnimento è causato da un'attivazione casuale dei tasti, il controllo touch si attiva come sopra descritto.

Segnale Acustico

Ciò indica varie irregolarità

- Un oggetto (pentola, posata, ecc.) è stato posizionato sul pannello di controllo per più di 10 secondi.
- È stato rovesciato qualcosa sul pannello di controllo.
- Un pulsante è stato premuto troppo a lungo. Tutte queste situazioni possono causare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Nel caso in cui il problema non venga rimosso, il segnale acustico continuerà a suonare e il piano cottura verrà spento.

Errori e Allarmi















Quando viene rilevato un errore, tutto il dispositivo o i riscaldatori vengono spenti, viene emesso un bip (solo se uno o

più riscaldatori sono attivi) e tutti i display visualizzano la dicitura "F" e il codice di errore (un numero di indice o una lettera) in alternanza.

Nel caso in cui il problema non sparisca da solo, contattare l'Assistenza Tecnica.

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

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	00	 Cottura a Pressione Pentola a Pressione	 Frittura
	08	 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	07	 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
	Cottura a fuoco medio	16	 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte
05		 Addensamento lento (Sughi consistenti)	
05		 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento	05	 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
	Cottura a fuoco lentissimo	02	 Salsa al cioccolato

Precauzioni e consigli

IT

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

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

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

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.

! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.

- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**

Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche.

Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative. Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.

Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**



Smaltimento

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

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

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

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

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

protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.

- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

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

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

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

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

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

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

Descrizione tecnica dei modelli

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

Piani cottura	KIB 644 C E IT
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1200 - B1600
Posteriore dx	I 1500 - B 2000
Anteriore sx	I 1500 - B 2000
Anteriore dx	I 1200 - B1600
Potenza totale	2800

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice
B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata

IT