




Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for INDESIT VIB 633 CE. You'll find the answers to all your questions on the INDESIT VIB 633 CE in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual INDESIT VIB 633 CE
User guide INDESIT VIB 633 CE
Operating instructions INDESIT VIB 633 CE
Instructions for use INDESIT VIB 633 CE
Instruction manual INDESIT VIB 633 CE

| | | |
|---|--|--|
| <p>VIB 644 C E VIB 633 C E</p> <p>GB English</p> <p>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 model, 11</p> <p>FR Français</p> <p>Mode d'emploi Manutenção e cuidados</p> <p>TABLE DE CUISSON Sommaire Mode d'emploi, 1 ATTENTION, 2 Description de l'appareil-Tableau de bord, 13 Installation, 13 Mise en marche et utilisation, 15 Précautions et conseils, 20 Entretien et entretien, 21 Description technique des modèles, 21</p> <p>ES Español</p> <p>Manual de instrucciones ENCUERA Sumario Manual de instrucciones, 1 ATENCIÓN, 2 Descripción de la parte-Panel de control, 23 Instalación, 23 Puesta en funcionamiento y uso, 25 Precauciones y consejos, 30 Mantenimiento y cuidados, 31 Descripción técnica de los modelos, 31</p> <p>PT Português</p> <p>Instruções para a utilização PLANO Índice Instruções para a utilização, 1 ATENÇÃO, 2 Descrição do aparelho-Panel de comandos, 33 Instalação, 33 Início e utilização, 35 Precauções e conselhos, 40 Manutenção e cuidados, 41 Descrição técnica dos modelos, 41</p> |  | <p>NL Nederland</p> <p>Gebruiksaanwijzing KOOKPLAAT Inhoud Gebruiksaanwijzing, 1 PAG. OP, 42 Beschrijving van het apparaat- Bedieningspaneel, 43 Installatie, 43 Starten en gebruik, 45 Voorzorgsmaatregelen en advies, 50 Onderhoud en verpakking, 51 Technische beschrijving van de modellen, 51</p> <p>DE Deutsch</p> <p>Bedienungsanleitung KOCHELD Inhaltsverzeichnis Bedienungsanleitung, 1 ZUR BEACHTUNG, 32 Beschreibung des Gerätes- Bedienfeld, 33 Installation, 33 Inbetriebsetzung und Gebrauch, 35 Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 41 Reinigung und Pflege, 42 Technische Beschreibung der Modelle, 42</p> <p>PL Polski</p> <p>Instrukcja obsługi PEYTA GRZEWA Spis treści Instrukcja obsługi, 1 UWAGA, 33 Opis urządzenia-Panel sterowania, 34 Instalacja, 34 Uruchomienie i użytkowanie, 35 Zalecenia i ostrzeżenia, 41 Kolekcja i utrzymanie, 42 Opis Techniczny, 42</p> <p>RS Русский</p> <p>Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ Содержание Руководство по эксплуатации, 1 ВНИМАНИЕ, 33 Описание модели-Панель управления, 34 Монтаж, 34 Варочная панель, 35 Предостережения и рекомендации, 40 Техническое обслуживание и уход, 41 Техническое обслуживание, 41</p> |
|---|--|--|



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB 633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)
<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

Manual abstract:

? @ @ ? @ @ 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 glassceramic 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. 2 Description of the appliance Control panel Installation 5 ! 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. GB 6 1 Positioning ! Keep all packaging material out of the reach of children. 3 2 4 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 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 100C. ? 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: 1 INCREASE POWER/ TIME button - controls the power and time 2 REDUCE POWER/ TIME button controls the power and time. 3 COOKING ZONE SELECTOR button is used to select the desired 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 HEATER DISPLAY -shows the cooking zone selected, power level, preset time of cooking, booster function activated.

! 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. ! Depending on the number of heaters/cooking zones on the hob the COOKING ZONE SELECTOR BUTTONS may vary between 3 and 4 ? At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces. ? So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath. ? Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob. Fixing The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.

Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob. The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks: ? 3,5 mm thick: 9,5 mm screws 3 GB Installation of the safety washer 1 2 CABINET DIMENSIONS 60 490 560 3 Min. 30/Max.50 SAFETY DISTANCES WITH FURNITURE Min 5mm Min 20mm 30mm 4 Min 5mm Min 20mm 30mm 5 4 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.

Start-up and use 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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

[633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

? 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. GB 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 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz Electrical cable Wire connection : yellow/green N: the two blue wires together L: 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 400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz Electrical cable Wire connection : yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: 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. 5 GB ? Loud whistle: heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise. ? Fan noise: a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high. The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults. ! If the (-) or (+) button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly though the power levels and timer minutes. ?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 panel might be automatically locked. To unlock the panel press and hold the Control Panel Lock button . bt 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. GB 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. 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 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? 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. 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.

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.). button to lock the control panel: -the icon Press the will illuminate and an audible beep sound will be emitted. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you button for a must switch off this function. Press the 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 cooking zones To switch off a cooking zone, select it using the corresponding and: selector button ? 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. 7 GB 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.

? 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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB 633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)
<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

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.

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. **SUITABLE UNSUITABLE** * Cast iron Enamelled steel Special stainless steel Copper, Aluminium, Glass, Earthenware, Ceramic, non magnetic Stainless steel 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.

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. ? 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: 8 Power level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Maximum operating time in hours 9 8 7 6 5 4 3 2 1 **GB Practical cooking advice** Very high-flame cooking ? ? S S ? ? Pressure cooking Pressure cooker Frying Grilling Boiling High-flame cooking Crpes Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs) Medium-flame cooking Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk Slow thickening (dense juices) Bain-marie cooking Pressure cooking after whistle Low-flame cooking Low-flame cooking (stews) Reheating dishes Very low-flame cooking Chocolate sauce Keeping food hot 9 **Precautions and tips** **GB !** This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully. This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 1275/2008 stand-by/off mode. General safety 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. ! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never ? 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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB 633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)
<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

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 remotecontrol 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. 10 Care and maintenance Switching the appliance off Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it. ? 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 GB 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. 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 VIB 644 C E Power (W) I 1200 - B1600 I 1500 - B 2000 I 1500 - B 2000 I 1200 - B1600 VIB 633 C E Power (W) Cooking zone Back Left Back Right Front Left Front Right Total power I 1500 - B 2300 I 1500 - B 2300 I 1200 - B1600 7200 6200 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 11 FR VIB 644 C E VIB 633 C E ATTENTION ! ? ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent trs chauds pendant leur fonctionnement. ? Il faut faire attention de ne pas toucher les lments chauffants.

? Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. ? Le prsent appareil peut tre utilis par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes prsentant des capacit physiques, sensorielles ou mentales rduites ou n'ayant pas l'exprience ou les connaissances ncessaires, condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reu les instructions ncessaires pour une utilisation de l'appareil en toute scurit et condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les oprations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas tre effectues par des enfants non surveills. ? ATTENTION : laisser un ripient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entrainer un incendie ? Il ne faut JAMAIS essayer d'teindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut teindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

? ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson. ? ATTENTION : si la surface vitroceramique est fle, teindre l'appareil afin d'viter tout risque d'lectrocution. ? Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression. ? Cet appareil ne peut pas tre allum au moyen d'un temporisateur extrieur ou d'un systme de commande distance spar. ? Ne pas poser d'objets mtalliques (couteaux, cuillres, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brlants. ? Aprs utilisation, teindre la table de cuisson l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement son dtecteur de casserole. 12 Description de l'appareil Bandeau de commande Installation 1 5 ! Veuillez lire attentivement ces instructions, avant d'utiliser votre nouvel appareil. Elles contiennent des conseils importants sur la scurit, l'installation et l'entretien de cet appareil. ! Veuillez conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter tout moment.

Passez-le aux nouveaux propritaires de l'appareil. FR 6 Positionnement ! Conservez tous les emballages hors de la porte des enfants. Il peuvent prsenter un risque d'touffement ou de suffocation (voir Prcautions et conseils). ! L'installation de l'appareil doit tre effectue par un professionnel quali?, conformment aux instructions du fabricant.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB](#)

[633 CE user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

Une mauvaise installation peut causer des dommages des personnes, des animaux ou des biens. 3 2 4 Le bandeau de commande décrit dans le présent manuel n'est qu'un exemple représentatif : il peut ne pas correspondre exactement au bandeau de votre appareil. Lorsque vous utilisez le bandeau de commande tactile : N'utilisez pas les gants Utilisez un doigt propre Touchez le verre en douceur 1 La touche d'AUGMENTATION DU TEMPS/DE PUISSANCE - augmente la puissance et le temps 2 La touche de REDUCTION DU TEMPS/DE PUISSANCE - diminue la puissance et le temps 3 La touche de SLECTION du FOYER permet de sélectionner le foyer correspondant 4 La touche ON/OFF pour allumer ou teindre l'appareil. 5 La touche de VERROUILLAGE DES BANDEAUX DE COMMANDES pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson et pour signaler le verrouillage des bandeaux de commande. 6 Le VOYANT DE CHAUFFAGE -indique le foyer correspondant, le niveau de puissance, le temps prévu de cuisson, la fonction booster active. ! Pour plus d'informations sur les fonctions du bandeau de commande, voir Mise en marche et utilisation .

! Ce produit est conforme aux exigences de la dernière Directive européenne sur la limitation de consommation d'énergie en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée pendant 2 minutes, après que les voyants d'indication de chaleur résiduelle soient désactivés et que le ventilateur s'arrête (si disponible), l'appareil s'arrête automatiquement. L'appareil est de nouveau en marche une fois que vous appuyez sur la touche ON/OFF. ! Selon le nombre de zones de chauffage/cuisson de la plaque, les TOUCHES DE SLECTION DU FOYER varient entre 3 et 4. Encastrement Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, utilisez un meuble approprié.

? Le matériau du plan d'appui doit être thermorésistant à une température d'environ 100°C. ? En cas d'installation de l'appareil sur un four, ce dernier doit être équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée. ? Évitez d'installer la plaque de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : dans le cas contraire, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils. Attention Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe autour des surfaces, la plaque de cuisson doit être positionnée comme suit : ? au moins 40 mm du mur arrière ou de toutes autres surfaces verticales. ? A ne pas garder une distance minimale de 20 mm entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.

? Les meubles jouxtant l'appareil, dont la hauteur est supérieure à celle du plan de cuisson, doivent être placés au moins 600 mm du bord du plan. Fixation Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat. Toutes les déformations causées par une mauvaise fixation pourraient altérer les caractéristiques de la plaque de cuisson, ainsi que ses performances. La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui : ? épaisseur de 3,5 mm : vis de 9,5 mm 13 FR Installation de la rondelle de sécurité DIMENSIONS DE L'ARMOIRE 600 x 1249 x 560 mm Min. 30/Max.50 DISTANCES DE SÉCURITÉ AVEC LE MEUBLE Min 5mm Min 20mm 30mm 4 Min 5mm Min 20mm 30mm 5 14 Fixez la plaque comme suit : 1. Servez-vous des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu. 2. Insérez la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et appuyez tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui. ! Les vis des ressorts de centrage doivent être accessibles.

! Conformément aux normes de sécurité, après Mise en marche et utilisation Avant de brancher l'appareil la source d'alimentation, assurez-vous que : ? L'appareil est relié au sol et la prise conforme la loi. ? La prise peut supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. ? La tension se situe dans la plage de valeurs indiquées sur la plaque signalétique. ? La prise est compatible avec la fiche de l'appareil. dans le cas contraire, demandez un technicien agréé de la remplacer. N'utilisez pas de rallonges ou de fiches multiples. ! Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles. ! Le câble ne doit être ni plié, ni excessivement crisé. ! Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par un technicien agréé. ! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité numérotées ci-dessus.

! Ne retirez ni ne remplacez le câble d'alimentation sous aucun prétexte. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE. INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommages causés par l'enlèvement ou le remplacement du câble d'alimentation d'origine. Seul le remplacement effectué par le technicien agréé INDESIT et utilisant une pièce détachée originale, est autorisé. ! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre.

Nous vous conseillons de limiter avant utilisation de l'appareil, l'aide d'un produit nettoyant non abrasif. Au cours des premières heures d'utilisation, l'odeur de caoutchouc qui pourrait se dégager, disparaîtra très vite. ! Vous entendrez un bip quelques secondes après la mise sous tension de la plaque de cuisson. Vous pouvez alors mettre votre table de cuisson en marche. Types de bruit lors du fonctionnement normal de la plaque de cuisson : ? Bourdonnement : Il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le gril et le récipient de cuisson ; il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température, il augmente au fur et mesure que le niveau de puissance du gril augmente.

? Lger sifflement : Il se fait entendre lorsque la casserole pose sur le foyer est vide ; une fois que vous remplissez la casserole d'aliments ou d'eau, le bruit s'arrête. ? Crépitement : Il s'agit d'un bruit provoqué par la vibration des matériaux formant le fond de la casserole, lorsqu'ils sont traversés par des courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense, en fonction du matériau utilisé et il diminue au fur et mesure que les dimensions de la casserole augmentent. 15 FR encastrement, l'appareil ne doit plus être en contact avec les parties électriques. ! Toutes les parties servant de protection de l'appareil doivent être vérifiées de manière ne pouvoir être enlevées qu'à l'aide d'un outil. Raccordement électrique ! Le raccordement de la plaque de cuisson et celui d'un éventuel four encastré doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité et pour un démontage plus facile du four. Tension type et fréquence réseau 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz Cordon électrique Raccordement fils : jaune/vert N: les deux fils bleus ensemble L: le marron avec le noir Raccordement monophasé La plaque est équipée d'un câble d'alimentation prévu pour raccordement monophasé.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

[633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

Raccordez les fils en respectant les indications du tableau et des dessins suivants : Tension type et fréquence réseau 400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz Cordon électrique Raccordement fils : jaune/vert N: les deux fils bleus ensemble L1: noir L2: brun Autres types de branchement Si l'installation électrique correspond l'une des caractéristiques suivantes : Tension type et fréquence réseau ? 400V - 2+N ~ 50/60 Hz ? 220-240V 3 ~ 50/60 Hz Spécifiez les fils et raccordez-les en respectant les indications du tableau et des dessins suivants : Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique En cas de raccordement direct au réseau, il faut installer un interrupteur coupe-omnipolaire avec un minimum de 3 mm d'espacement entre les contacts. ! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité. FR ? Sifflamment intense : Il se produit lorsque les deux éléments induction du même groupe fonctionnent simultanément leur puissance maximale et/ou lorsque la fonction booster est insérée sur le plus grand élément induction tandis que l'autre est autogéré. Le bruit diminue une fois que le niveau de puissance de l'élément induction autogéré baisse ; il est généralement causé par plusieurs couches de matériaux différents formant le fond de la casserole.

? Bruit du ventilateur : Pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composants électriques contre tout risque de surchauffe, il est nécessaire d'activer un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximale lorsque le plus grand élément est son niveau de puissance maximum ou lorsque la fonction booster est insérée ; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. De plus, le ventilateur peut continuer à fonctionner même après désactivation de la table de cuisson, si la température détectée est élevée. Les différents types de bruits numérotés ci-dessous sont causés par la technologie d'induction et ne sont pas forcément des défauts de fonctionnement. ! Une pression prolongée sur les touches (-) ou (+) permet l'avancement rapide des minutes et du minuteur. Activation de la plaque de cuisson Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles. Si l'éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche l'erreur FL et l'étalonnage est suspendu. L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile s'achève alors de manière satisfaisante. Une fois que vous avez connecté la plaque de cuisson à la source d'alimentation, le bandeau de commande tactile se verrouille automatiquement. Une pression prolongée sur la touche de verrouillage du bandeau de commande permet de déverrouiller ce dernier.

Une pression prolongée pendant environ une seconde sur la touche permet d'activer la plaque de cuisson. La table de cuisson est active lorsqu'un bip sonore se fait entendre et tous les voyants des zones de cuisson affichent le point lumineux. Lorsque la cuisson est terminée, après 5 secondes la commande débranchée KEYLOCK LED la consommation d'énergie. Dès que nous touchons une touche, le LED KEYLOCK se passe et nous ne pouvons plus continuer à utiliser la table de cuisson, déverrouiller le clavier. L'arrêt de la table de cuisson est signalé par 3 bips sonores Conditions initiales d'éclairage Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles.

Si au cours de ce processus d'étalonnage un éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche l'erreur FL (erreur de lumière ambiante infrarouge) et le processus de calibration du bandeau de commande est suspendu. Pour rectifier le processus, tout éclairage qui pourrait affecter le processus d'étalonnage doit être éteint (par exemple l'éclairage de la hotte aspirante halogène). L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile va maintenant s'achever de manière satisfaisante. -L'erreur FL ne peut être gérée dans environ 3s de la puissance initiale appliquée à la surface de cuisson. -Désactivez tout éclairage de la hotte aspirante et l'éclairage dirigé vers la table de cuisson lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la table de cuisson.

-Une fois le processus de calibrage initial du bandeau de commande tactile terminé, (environ 3s) toute hotte aspirante ou autre éclairage peuvent être activés normalement et n'affecteront pas le fonctionnement du bandeau de commande tactile. Réglage de gestion d'énergie La limite de puissance maximale de la table de cuisson est de 7 200W. Cette limite de puissance peut être réduite par l'utilisateur à 2 800W, 3 500W ou 6 000W. Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance de la table de cuisson : Pendant les 30 premières secondes suivant le branchement de l'appareil Les commandes doivent être déverrouillées et tous les chauffages désactivés Appuyez simultanément sur les touches Chauffage 1 et Chauffage 3 Une fois l'opération terminée, vous entendrez un bip sonore et le niveau limite actuel de puissance de votre table de cuisson s'affichera sur les voyants de chauffage. Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance : Avec les touches (+) et (-), vous pouvez augmenter le niveau de puissance. Les différents niveaux de puissance disponibles sont : 2 800W, 3 500W, 6 000W ou 7 200W. Lorsque le niveau de puissance est 7 200W, si vous pressez les touches [+] ou [-], alors le niveau de puissance devient 2 800W. Pour achever l'enregistrement de la nouvelle limite de puissance de la table de cuisson : Appuyez simultanément sur les touches Chauffage 1 et Chauffage 3 Une fois l'opération terminée, le niveau de puissance de votre table de cuisson est enregistré et le système peut être réinitialisé. Pour achever l'opération sans enregistrer les modifications : Si pendant 60 secondes vous n'observez aucune action, alors les modifications ne sont pas enregistrées et le système peut être réinitialisé.

Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [+], un bip signale une erreur et il n'y a aucune modification du réglage de cuisson. Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [-], un bip se fait entendre et la puissance de cuisson est réduite. FR Comment désactiver les foyers Pour désactiver un foyer, sélectionnez-le via la touche de et : sélection correspondante ? Appuyez la touche (-) : la puissance du foyer diminuera progressivement jusqu'à désactivation.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

[633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

Une fois le foyer sélectionné, vous pouvez également désactiver le chauffage via les touches [-] et [+] pressées simultanément. Un bip se fait entendre et le voyant correspondant affiche 0. Comment activer les foyers Vous pouvez contrôler chaque foyer grâce à une touche et un dispositif de régulation de sélection puissance dotés des touches (-) et (+). Pour commencer à utiliser un foyer, appuyez sur la touche de commande qui correspond et réglez le niveau de puissance (entre 0 et 9) via les touches (-) ou (+). Une pression prolongée sur la touche (-) permet de régler directement le niveau de puissance 9. Une pression prolongée et simultanée sur les touches (+) et (-) permet de rentrer au niveau de puissance 0. Si le niveau de puissance est 0, appuyez sur la touche (+) et maintenez-la enfoncée afin d'augmenter rapidement le niveau de puissance. Le choix d'un foyer est signalé par un bip sonore et le niveau de puissance s'affiche sur le voyant. Si vous ne sélectionnez pas un chauffage dans les 10 secondes suivantes, la table de cuisson se désactive automatiquement. Utilisation du minuteur ! Tous les foyers peuvent être programmés simultanément, pour une durée variant entre 1 et 99 min. 1. Sélectionnez le foyer via la touche de sélection correspondante. 2. Réglez le niveau de puissance du foyer. 3. Une fois le niveau de puissance approprié sélectionné, pressez la touche de sélection du foyer, un bip se fait entendre et une lettre et/ou des pointillés s'affichent à l'écran de chauffage. Le temps restant s'affichera à l'opposé du temps de chauffage. Si le chronomètre de la zone de chauffage est par exemple en dessous, le temps chronométré s'affichera à l'écran du dessus. 4. Réglez le temps de cuisson en utilisant les touches (-) et (+). Lorsque vous pressez les touches (-) et (+) simultanément, le compteur revient à la position 0. Si vous ne sélectionnez pas le temps avant 10 secondes, ou si le temps sélectionné correspond à 0, 10 secondes après la dernière pression effectuée sur les touches (-) ou (+), le chronomètre est désactivé. Fonction d'ébullition rapide- Booster La fonction booster correspondant à certains foyers peut être utilisée pour économiser les temps de chauffage. Vous l'activez en appuyant sur la touche (+) au-delà du niveau 9. Cette fonction suralimente la puissance à 1 600 W ou 2 000 W, selon la taille du foyer correspondant. Un bip sonore signale l'activation de la fonction booster et la lettre 'P' s'affiche à l'écran. La fonction booster fonctionne pendant 10 minutes maximum. Après ces 10 minutes, un bip se fait entendre et le foyer rentre au niveau 9. Mise en marche du minuteur programmateur. Le compte rebours commence lorsque la visualisation de la minuterie s'achève via n'importe quelle touche de la zone de cuisson ou automatiquement 10 secondes après la dernière pression sur les touches [+] ou [-]. Un bip se fait entendre et le voyant de chauffage s'affiche à l'écran. Les pointillés indiquent que le chauffage est chronométré. Pour modifier le temps pour un chauffage chronométré, appuyez sur le processus expliqué ci-dessus. Une pression prolongée sur les touches + et - augmente la rapidité du temps à 17 FR. Fin du minuteur programmateur.

Une fois que le temps restant est épuisé, le chauffage programmé est désactivé, l'écran de chauffage affiche un '0' clignotant et l'alarme de la minuterie sonne pendant une minute. Vous désactivez l'alarme en pressant n'importe quelle touche du bandeau de commande. Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre entièrement le foyer, afin de bénéficier de toute la chaleur disponible. Verrouillage du bandeau de commande Pendant le fonctionnement de la table de cuisson, il est possible de verrouiller les commandes du four afin d'éviter toutes interventions extérieures sur le réglage (par les enfants, lors du nettoyage, etc.) pour verrouiller le bandeau de commande. Appuyez sur la touche commande : -le voyant s'allume et un bip sonore se fera entendre. Pour utiliser toutes les commandes (ex. l'arrêt de cuisson), vous devez désactiver cette fonction. Pressez la touche pendant un moment, le voyant s'éteint et la fonction de verrouillage est désactivée. Toutes les touches de sélection du foyer seront verrouillées si : la table de cuisson est désactivée, si le verrouillage du bandeau de commande est activé ou si une erreur survient au niveau de la table de cuisson. Assurez-vous que la base des casseroles est toujours sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers et des casseroles.

Évitez d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs gaz peut déformer le fond de la casserole, qui perd ainsi de son adhérence. Dispositifs de sécurité Direction de récipient Chaque foyer est équipé d'un dispositif de détection de casserole. Le foyer n'émet de chaleur qu'en présence d'une casserole adaptée. Le signal 'u' à l'écran s'affiche si une fois que la sélection du foyer est effectuée, la casserole n'est pas placée sur ce dernier, ou pour signaler : ? Une casserole incompatible, ? Une casserole avec un très petit diamètre, ? Une casserole enlevée du foyer. Si après 10 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, un signal d'avertissement est mis. Si après 60 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, le foyer s'éteint. Protection contre la surchauffe En cas de surchauffe des composants électroniques, le nombre indiquant le niveau de puissance clignote, et la lettre 'c' s'affiche à l'écran.

Lorsque la température atteint un niveau acceptable, ce message disparaît et la plaque de cuisson est à nouveau utilisable.

Interrupteur de sécurité L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui éteint automatiquement les foyers après un temps limite d'utilisation à un niveau de puissance donné. Lorsque l'interrupteur de sécurité est activé, l'écran affiche 0. Par exemple : le foyer arrière droit est réglé à 5 et s'éteindra après 5 heures de fonctionnement continu, tandis que le foyer avant gauche est réglé à 2 et s'éteindra après 8 heures. Désactivation de la plaque de cuisson Pressez la touche pour désactiver votre appareil - ne comptez pas uniquement sur le capteur de casserole. Si le verrouillage du bandeau de commande est activé, alors les commandes resteront verrouillées même après la mise en marche d'une nouvelle plaque de cuisson. Pour activer à nouveau la plaque, vous devez d'abord désactiver la fonction de verrouillage. Conseils d'utilisation de l'appareil ! Utilisez des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation des casseroles en : fonte, acier maille, acier inoxydable spécial, cuivre, aluminium, verre, céramique, acier, inox, inoxydable non magnétique. De plus, pour obtenir de meilleurs résultats avec votre plaque : ? Utilisez des casseroles fond plat, d'épaisseur, pour qu'elles adhèrent pleinement au foyer.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

[633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont actives pendant plus de 10 sec, le bandeau de commande tactile se dsactive. Un bip sonore d'avertissement est mis toutes les 10 sec., pendant l'activation de(s) touche(s). 18 La table de cuisson est dsactive lorsque tous les foyers sont la position zro pendant 10 sec. Si la dsactivation rsulte d'une erreur d'activation des touches, le bandeau de commande tactile agit comme ci-dessus. Signal sonore Cette application indique galement de multiples anomalies : ? Un objet (casserole, couvert, etc.) plac pendant plus de 10 secondes sur le bandeau de commande. ? Un dbordement sur le bandeau de commande. ? Une pression prolonge sur une touche. Tous ces cas numrs ci-dessus peuvent dclencher un signal sonore.

Veillez liminer la cause du dysfonctionnement a?n d'arrter le signal sonore. Le cas chant, le signal sonore continue retentir et la plaque s'teint. Erreurs et alarmes En cas d'erreur, l'appareil tout entier ou le(s) foyer(s) est(sont) teint(s), un bip retenti (uniquement si un ou plusieurs foyers sont actifs), l'cran af?che une lettre F ainsi que le code d'erreur (un numro d'index ou une lettre) en alternance. Si le problme persiste, veuillez contacter le Service technique.

Puissance 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Dure limite de fonctionnement 9 8 7 6 5 4 3 2 1 FR Conseils utiles pour la cuisson Cuisson trs vive ? ? S S ? ? Mise en pression Autocuissier Friture Grillade Ebullition Cuisson vive Crpes Saise et coloration (Rotis, Steack, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat) Rduction rapide (Sauce liquides) Eau Frmissante (Pates, Riz, Lgumes) Lait Cuisson moyenne Rduction lente (Sauce paisses) Cuisson au bain-marie Cuisson Autocuissier aprs chuchotement Cuisson douce Mijotage (Ragouts) Rechauffage des prparations Cuisson trs douce Sauce chocolat Maintien au chaud 19 Prcautions et conseils FR ! Cet appareil a t conu et fabriqu conformment aux normes internationales de scurit.

Ces consignes de scurit sont trs importantes et doivent tre lues attentivement. Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilit lectromagntique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 1275/2008 stand-by/off mode. ? N?effectuer aucune opration de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant dbranch la fiche de la prise de courant. ? Il n'est pas prvu que cet appareil soit utilis par des personnes (enfants compris) prsentant des capacit physiques, sensorielles ou mentales rduites ou qui n'ont pas l'exprience ou les connaissances indispensables, moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur scurit ou qu'elles aient t dment formes sur l'utilisation de l'appareil.

? Avis toute personne portant un pacemaker ou autre implant mdical actif : La table est conforme toutes les rglementations en matire d'interferences lectromagntiques. Par consequent, ce produit est parfaitement conforme toutes les dispositions lgales (directives 89/336/ CEE). Il a t conu de manire ne pas provoquer d'interferences d'autres appareils lectriques utilis, pourvu que ceux-ci soient galement conformes aux rglementations susmentionnes. La table induction gnre des champs lectromagntiques courte porte. Afin d'viter tout risque d'interference entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra tre fabriqu conformment la rglementation en vigueur. A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformit de notre produit. Pour tous renseignements quant la conformit ou des problmes ventuels d'incompatibilit, prre de s'adresser son mdecin traitant ou au fabricant du pacemaker. ? S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. ? Ne pas poser d'objets mtalliques (couteaux, cuillres, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brlants.

? Le dispositif n'est pas destin tre mis en ?uvre par une minuterie externe ou un systme de tlcommande spare. ! S'assurer que la prise d'air travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouche. La table encastrer exige en effet une bonne aration pour le refroidissement des composants lectroniques. ! L'installation d'une table de cuisson induction au-dessus d'un rfrigrateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement dconseille. L'espace indispensable la ventilation des lments lectroniques serait en effet insuffisant. ? Cet appareil a t conu pour un usage familial, de type non professionnel. ? Cet appareil ne doit pas tre install en extrieur, mme dans un endroit abrit, il est en effet trs dangereux de le laisser expos la pluie et aux orages. ? Ne pas toucher l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouills ou humides. ? Cet appareil qui sert cuire des aliments ne doit tre utilis que par des adultes conformment aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dpose ou comme planche dcouper.

? Le plan vitroceramique rsiste aux chocs mcaniques, il peut toutefois se fendre (ou mme se briser) sous l'effet d'un choc provoqu par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, dbrancher immdiatement l'appareil du rseau lectrique et s'adresser un centre d'assistance technique. ? Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits lectromnagers touche des parties chaudes de la table de cuisson. ? Ne pas oublier que la temprature des foyers reste assez leve pendant trente minutes au moins aprs leur extinction. La chaleur rsiduelle est aussi signale par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).

? Garder bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits haute teneur en sucre. Faire trs attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tides, ils risquent d'endommager gravement la table. ? S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tourns vers l'interieur de la table de cuisson pour viter tout risque d'accident. ? Ne pas tirer sur le cble pour dbrancher la fiche de la prise de courant. Scurit gnrale Mise au rebut ? Mise au rebut du matriel d'emballage : se conformer aux rglementations locales, les emballages pourront ainsi tre recycls.

? La directive europenne 2002/96/CE relative aux dchets d'quipements lectriques et lectroniques (DEEE), prvoit que les lectromnagers ne peuvent pas tre traits comme des dchets solides urbains courants. Les appareils usags doivent faire l'objet d'une collecte spare pour optimiser le taux de rcupration et de recyclage des matriaux qui les composent et empcher tout danger pour la sant et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barre est appliqu sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte slective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des lectromnagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prvu cet effet ou aux commerants.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

[633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)

<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>

20 Nettoyage et entretien Mise hors tension Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil. ? Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid. ? Prendre soin de toujours bien rincer l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson. Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement) Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyeurs contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien.

Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau. ! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium. FR Nettoyage de l'appareil ! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres recurer ou des sponges surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface. ! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression. ? Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout. ? Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocramique, rincer et essuyer. ? Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir prévu cet effet. Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

? Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude. Démontage de la table Si le montage de la table de cuisson s'avère nécessaire : 1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés; 2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins; 3. dégager la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement conseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique. Description technique des modèles L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique. Tables de cuisson VIB 644 C E VIB 633 C E Foyers Arrière gauche Arrière droit Avant gauche Avant droit Puissance totale Puissance (en W) I 1200 - B1600 I 1500 - B 2000 I 1500 - B 2000 I 1200 - B1600 Puissance (en W) -I 1500 - B 2300 I 1500 - B 2300 I 1200 - B1600 7200 6200 Légende : I = foyer induction simple B = booster: le foyer peut être suralimenté 21 ES VIB 644 C E VIB 633 C E ATENCIN ! ? ATENCIN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

? Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. ? Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. ? El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia. ? ATENCIN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. ? NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga. ? ATENCIN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción. ? ATENCIN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas. ? No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

? El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia. ? No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la placa de cocción porque pueden calentarse. ? Después del uso apague la placa de cocción utilizando su mando y tenga en cuenta el detector de ollas. 22 Descripción del aparato Panel de control Instalación 1 5 ! Antes de utilizar su aparato nuevo, lea atentamente este manual de instrucciones. Contiene información importante acerca del funcionamiento seguro, instalación y mantenimiento del aparato. ! Guarde estas instrucciones para referencia futura. Póngalos a los nuevos dueños de la máquina. ES 6 Posicionamiento ! Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Se puede presentar un peligro de asfixia o sofocación (vea Precauciones y consejos).

! El aparato debe ser instalado por un profesional cualificado, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. La instalación incorrecta puede causar daños a las personas y los animales o puede lesionar bienes. 3 2 4 El panel de control que se describe en este manual es solo un ejemplo representativo: puede no coincidir exactamente con el panel en su aparato. Cuando se utiliza el panel de control del panel táctil: No utilice guantes Use un dedo limpio Toque el cristal suavemente 1 El botón AUMENTO DE POTENCIA / TIEMPO controla la potencia y el tiempo 2 El botón REDUCCION DE POTENCIA / TIEMPO controla la potencia y el tiempo 3 El botón SELECTOR DE ZONA DE COCCION se utiliza para seleccionar la zona de cocción deseada 4 El botón Encendido/Apagado apaga el aparato encendido y apagado. 5 El botón BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL evita cambios accidentales en la configuración de la encimera y muestra que el panel de control se ha bloqueado.

6 PANTALLA DEL CALENTADOR -muestra la zona de cocción seleccionada, nivel de potencia, el tiempo predeterminado de cocción, función de aumento activa. ! Para obtener información detallada sobre las funciones del panel de control consulte la sección ?Puesta en marcha y uso?. ! Este producto cumple con los requisitos de la última Directiva Europea relativa a la limitación del consumo de potencia del modo de espera. i no se lleva a cabo ninguna operación durante un período de 2 minutos, después de que las luces indicadoras de calor residual apaguen el aparato y detenga el ventilador (si lo hay), el aparato automáticamente cambia al modo apagado. El aparato vuelve al modo de funcionamiento una vez que el botón de Encendido/Apagado se presiona.

! Dependiendo del número de calentadores / zonas de cocción en la encimera los BOTONES SELECTORES DE ZONAS DE COCCION pueden variar entre 3 y 4.



[You're reading an excerpt. Click here to read official INDESIT VIB 633 CE user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5487463)
<http://yourpdfguides.com/dref/5487463>