Instruções para a utilização

PLANO

PT

PT **Português,1** PL Polski, 12 NL Nederlands,23

RS Русский, 34

KIO 644 DD Z
KIO 642 DD Z
KIO 744 DD Z

Índice

Instalação, 2-3
Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 4
Painel de comandos

Início e utilização, 5-8
Acender o plano de cozedura
Acender as zonas de cozedura
Função booster
Desligar as zonas de cozedura
Programar a duração de uma cozedura
O contador de minutos
Bloqueio dos comandos
Desligar o plano de cozedura
Modo “demo”
Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem
Dispositivos de segurança
Conselhos práticos para a cozedura

Precauções e conselhos, 9
Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 10
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Desmontar o plano

Descrição técnica dos modelos, 11

Hotpoint ARISTON

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.
! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

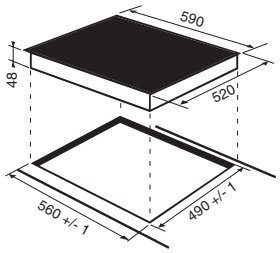
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100ºC;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se for faze-lo, instale um elemento de separação entre os dois aparelhos com retenção hermética;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (*veja figuras*), o vão do móvel deverá ter as seguintes dimensões:



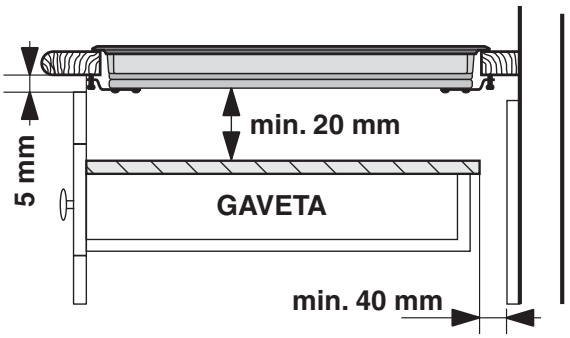
Ventilação

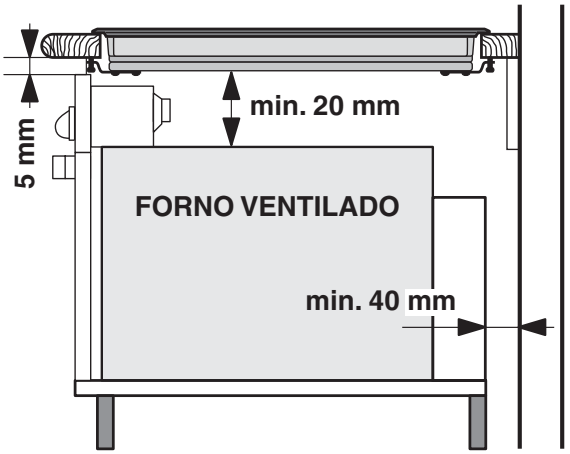
Para consentir uma adequada ventilação e para evitar o superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho, o plano de cozedura deve ser posicionado:

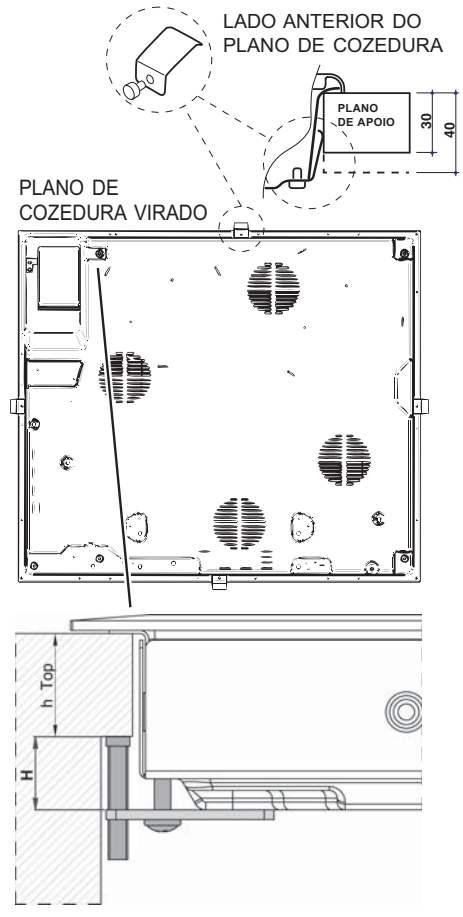
- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás;
- de forma a manter uma distância mínima de 20 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.
- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.

Fixação

A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana.
As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do







plano de cozedura.

O comprimento do parafuso de regulação dos ganchos de fixação deve ser configurado antes da sua montagem, conforme a espessura do plano de apoio:

- 30 mm de espessura: parafuso 23 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 13 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:
1. Com os parafusos sem ponta, parafusar as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado do plano;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.
3. para os planos com perfis laterais: após ter inserido o plano de cozedura no móvel, inserir os 4 ganchos de fixação (cada um com o seu perno) no perímetro inferior do plano de cozedura, parafusando-os com os parafusos compridos com ponta até que o vidro fique aderente ao plano de apoio.

! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.

! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

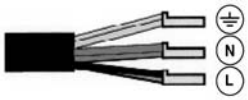
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

! A ligação eléctrica do plano de cozedura e a de um eventual forno de encaixar precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação monofásica

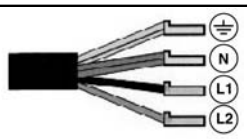
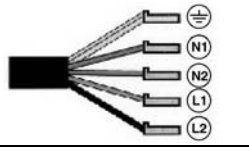
O plano está provido de cabo de alimentação já ligado e predisposto na fábrica para a ligação monofásica. Efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⏚: verde/amarelo N: os 2 fios azuis juntos L: marrom junto ao preto

Outros tipos de ligações

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:
Tensão tipo e frequência de rede
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Soltar os cabos e efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz 400V 3-N~ 50Hz		⏚: verde/amarelo; N: os 2 fios azuis juntos L1: preto L2: marrom
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏚: verde/amarelo; N1: azul N2: azul L1: preto L2: marrom

Ligação do cabo de alimentação à rede

No momento de efectuar a ligação directamente na rede, instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

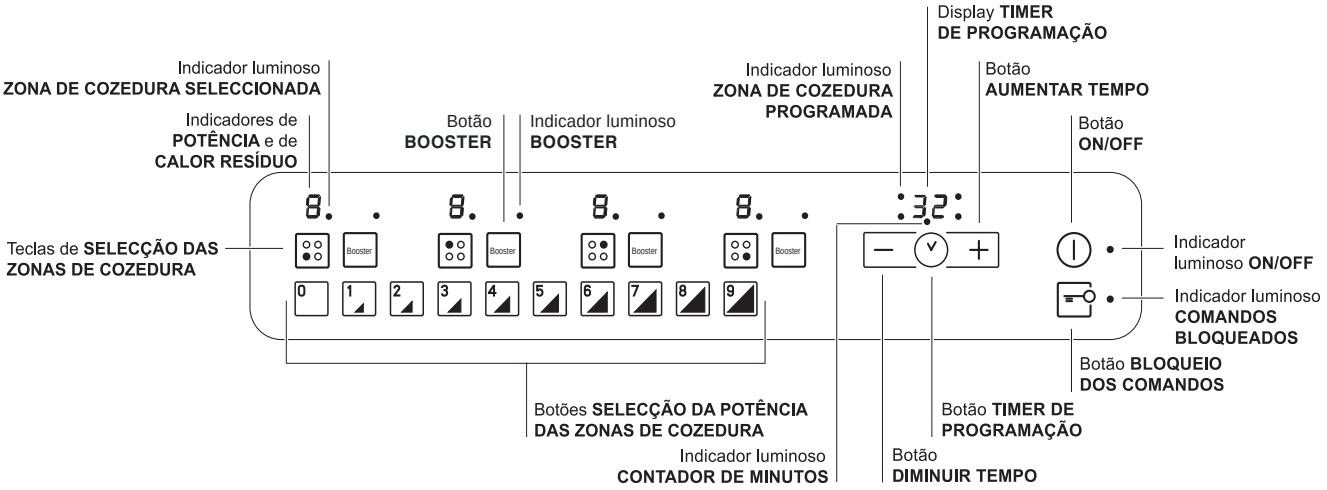
! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.
! Não remover ou substituir por motivo algum o cabo de alimentação. A eventual remoção ou substituição do mesmo fará decair a garantia e a marca CE. A INDESIT exime-se de qualquer responsabilidade por incidentes ou danos derivados da substituição/ remoção do cabo de alimentação original. Admite-se exclusivamente a substituição com uma peça de reposição original, efectuada por pessoal autorizado INDESIT.

Descrição do aparelho

PT

Painel de comandos

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.



- Botão **AUMENTAR TEMPO** para aumentar o tempo do timer *(veja Início e utilização)*.
- Botão **DIMINUIR TEMPO** para diminuir o tempo do timer *(veja Início e utilização).*
- Indicador luminoso **ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA** indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
- Botão **SELECÇÃO ZONA DE COZEDURA** para seleccionar a zona de cozedura desejada.
- Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
- Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Indicador **ON/OFF**: sinaliza se o aparelho está aceso ou apagado.
- Botão **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** para regular a programação da duração de uma cozedura (*veja Início e utilização*).
- Display **TIMER DE PROGRAMAÇÃO**: visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
- Indicadores luminosos **ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA**: indicam as zonas de cozedura quando se inicia uma programação (*veja Início e utilização*).
- Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS**: sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
- Botão **SELECCIONAR POTÊNCIA DAS ZONAS DE COZEDURA** para ligar a chapa e regular a potência *(veja Início e utilização).*
- Indicador luminoso **CONTADOR DE MUNITOS** indica que está activo o contador de minutos.
- Botão **BOOSTER** para ligar a super alimentação - 3000 W - da zona de cozedura *(veja Início e Utilização)*.
- Indicador luminoso **BOOSTER** indica que está activa a função de super alimentação booster.

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

! Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos. Somente neste ponto será possível ligar o plano de cozedura.

Ruídos do normal funcionamento do plano de cozedura:

- Zumbido: deve-se à vibração dos elementos metálicos dos quais são constituídos o indutor e a panela e gera-se pelo campo electromagnético necessário para o aquecimento; aumenta com o aumento do nível de potência do indutor.
- Leve assobio: manifesta-se quando a panela disposta sobre a zona de cozedura está vazia; o ruído desaparece assim que de adicionam alimentos ou água.
- Crepitação: é um barulho produzido pelas vibrações do material do fundo da panela quando é atravessado pelas correntes parasitas devidas ao campo electromagnético (indução); pode ser mais ou menos intenso conforme o material do fundo da panela e diminui se as medidas da panela aumentam.
- Forte assobio: manifesta-se quando funcionam contemporaneamente os dois indutores na mesma vertical, com a máxima potência, e/ou se naquele maior estiver activada a função booster e o outro for autorregulado. O barulho diminui assim que se reduz o nível de potência do indutor autorregulado; manifesta-se especialmente quando o fundo da panela é feito de camadas de vários materiais.
- Ruído da ventoinha: para o correcto funcionamento do plano e para garantir a segurança da parte electrónica contra possíveis superaquecimentos, é necessário accionar uma ventoinha. A ventoinha funciona na máxima potência quando o indutor grande está no máximo nível de potência ou quando está activada a função booster; em todos os outros casos, funciona com potência média conforme a temperatura detectada. Além disto, é possível que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois da desactivação do plano, se a temperatura detectada for elevada.

Os ruídos elencados devem-se à tecnologia de indução e não indicam necessariamente defeitos de funcionamento.

! Uma prolongada pressão das teclas − e + permite um avançamento rápido dos níveis de potência e dos minutos do timer.

Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura manter pressionada a tecla ⏻ por aproximadamente um segundo.

Acender as zonas de cozedura

Cada uma as zonas de cozedura é accionada mediante um botão de selecção e um dispositivo de regulação da potência composto pelos botões de selecção da potência de 0 a 9.

- Para colocar em funcionamento uma zona de cozedura, carregue no respectivo botão de comando e defina a potência que desejar mediante os botões de selecção da potência de 0 a 9.

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura, seleccione-a mediante o respectivo botão de selecção e:

- Carregue no botão de selecção da potência 0: a potência volta imediatamente para 0 e a zona de cozedura desliga-se.

Função booster

Para acelerar os tempos de aquecimento, em algumas zonas de cozedura, é possível activar a função booster carregando na tecla Booster. O indicador luminoso situado ao lado da tecla acende-se. Esta função superalimenta a potência a 2000W ou 3000W conforme a grandeza da zona de cozedura interessada.
O Booster interrompe-se automaticamente depois de 4 minutos. Até quando o booster de uma das zonas de cozedura estiver activado, a zona de cozedura correspondente anterior ou posterior terá a potência limitada (por ex.: se está activo o booster na chapa posterior esquerda, diminui a potência da chapa anterior esquerda). Para ulteriores esclarecimentos, consulte a *Descrição técnica dos modelos.*

Programar a duração de uma cozedura

! É possível programar contemporaneamente todas as zonas de cozedura para uma duração de cozedura entre 1 e 99 minutos.

1. Seleccione a zona de cozedura mediante o respectivo botão de selecção.
2. Regulação da temperatura
3. Carregue no botão de programação ⏲.

3. Defina a duração da cozedura que desejar mediante os botões − e +.

4. Carregue na tecla ⌄ para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará.

Repita o procedimento descrito acima para cada chapa que deseja programar.

Visualização em caso de programação múltipla.

Quando uma ou mais chapas foram programadas, o display indicará o tempo faltante da chapa que está mais próxima ao fim do tempo programado, indicando a sua posição com o piscar do correspondente indicador luminoso. Os indicadores luminosos das outras chapas programadas estão acesos.

Para visualizar o tempo faltante das outras chapas programadas, carregue várias vezes na tecla ⌄: serão mostrados em sequência e no sentido horário os tempos de toda as chapas programadas, a partir da anterior esquerda.

Modificar a programação

1. Carregue várias vezes na tecla ⌄ até que seja mostrado no display o tempo da chapa que se deseja modificar.

2. Carregue nas teclas − e + para programar o novo tempo.

3. Carregue na tecla ⌄ para confirmar.

Para cancelar uma programação, efectue as operações descritas acima. No ponto 2 carregue na tecla -: a duração descerá progressivamente até desligar-se no 0. A programação irá zerar-se e o display sairá da modalidade de programação.

O contador de minutos

O plano de cozedura deve estar aceso.

O contador de minutos consente programar uma duração de até 99 minutos.

1. Carregue no botão de programação ⌄ até que o indicador do contador de minutos se acenda.
2. Defina a duração que desejar mediante os botões − e +.

3. Carregue na tecla ⌄ para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico (por 1 minuto).

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.). Carregando no botão 🔒 os comandos se bloquearão e o indicador luminoso situado acima do botão se acenderá.

Para voltar a modificar as regulações (por. exemplo interromper a cozedura), será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão 🔒 por alguns instantes; o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Desligar o plano de cozedura

Carregue no botão ⏻; o aparelho se desligará.

Se os comandos do aparelhagem estiverem bloqueados, continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder acender novamente o plano, será necessário primeiro desbloquear os comandos.

Modo “demo”

É possível programar um modo demo no qual o painel de comandos funciona normalmente (inclusos os comandos relativos à programação), mas os elementos aquecedores não se acendem. Para activar o modo “demo” o plano deve estar aceso e todas as chapas devem estar apagadas:

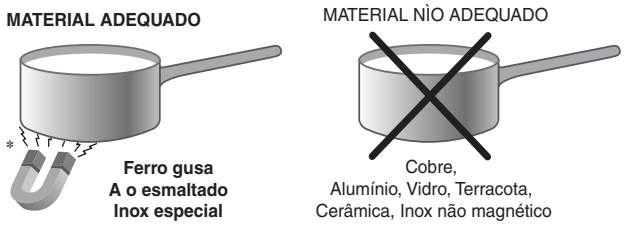
- pressionar e manter pressionados contemporaneamente os botões + e − por 6 segundos. Quando vencer o tempo de 6 segundos o indicador ON/OFF e o indicador de BLOQUEIO DOS COMANDOS irão piscar por um segundo. Soltar os botões + e − e carregar no botão ⌄;
- o display indicará as escritas DE e MO e o plano irá desligar-se;
- no próximo acendimento, o plano estará no modo “demo”.

Para sair desta modalidade, seguir o procedimento descrito acima. O display indicará as escritas DE e OF e o plano irá desligar-se. No próximo acendimento funcionará normalmente.

PT

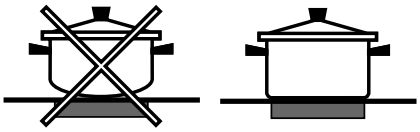
Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

! Utilize um recipiente cujo material de fabricação seja compatível com o princípio da indução (material ferromagnético). É recomendado o emprego de panelas de: ferro gusa, aço esmaltado ou inoxidável especial para indução. Para certificar-se da compatibilidade de um recipiente é suficiente fazer um teste com um íman.



Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- Empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência.

Dispositivos de segurança

Detecção de recipientes

Cada uma das zonas de cozedura é equipada com um dispositivo de detecção de panela. A chapa emite calor unicamente se houver uma panela de medidas adequadas na respectiva zona de cozedura. O indicador a piscar pode indicar:

- uma panela incompatível
- uma panela de diâmetro insuficiente
- que a panela está levantada

Aquecimento excessivo

No caso de superaquecimento dos componentes electrónicos, o plano de cozedura desliga-se automaticamente e no display aparece F seguido por um número intermitente. Esta mensagem desaparece e o plano volta a ser utilizável mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará "0".
Exemplo: a chapa posterior direita está programada no 5, enquanto a chapa anterior esquerda no 2. A posterior direita irá desligar-se após 5 horas de funcionamento, a anterior esquerda após 8 horas.

Nível de potência	Limitação da duração de functionamento em horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

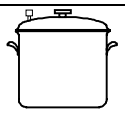
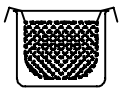
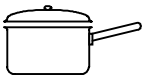
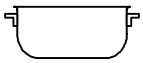
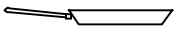
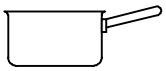
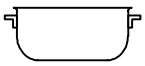
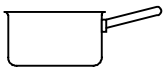
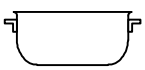
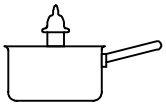
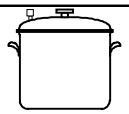
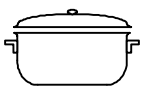
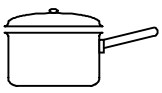
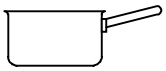
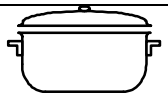
Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- uma pressão exercida por muito tempo em um botão, podem provocar uma sinalização acústica. Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

PT

Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo	10 8	 Cozedura à pressão Panela de pressão  Frituras  Assado  Ebulição
Cozedura em fogo alto	7 6	 Crepe  Cozedura em fogo alto e doiramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio	5 4	 Adensamento rápido (molhos líquidos) Água fervente (Massas, Arroz, Verduras) Leite   Adensamento lento (molhos consistentes)   Cozedura em banho-maria  Cozedura Panela de pressão após o síbilo
Cozedura em fogo brando	3 2 1	 Cozedura em fogo brando (estufados)  Aquecimento dos alimentos
Cozedura em fogo muito brando	0	 Caldo de chocolate  Manter o alimento quente

Precauções e conselhos

Hotpoint ARISTON

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:
-2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
-89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

Segurança geral

!Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.
! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor resíduo é sinalizado também por um indicador (*veja Início e utilização*).
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos: O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.
  Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE). Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas.
  O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance.
  Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.
  Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação



- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.

- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.

- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.

- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.

- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.

- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.
É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:
1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;
2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;
3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

Hotpoint ARISTON

PT

O sistema por indução é o processo de cozedura mais rápido que existe. Ao contrário das chapas tradicionais, não é a zona de cozedura que se aquece: o calor é gerado directamente no interior da panela, a qual deverá possuir necessariamente um fundo em material ferromagnético.

Planos de cozedura	**KIO 642 DD Z**	**KIO 644 DD Z** **KIO 744 DD Z**
Zonas de cozedura	**Potência (em W)**	**Potência (em W)**
Traseiro esq.	I 1400 – 600 se Dia. Dir.*	I 1400 – B 2000* – 600 se Dia. Dir.*
Traseiro dir.	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 se Dia. Esq.*
Dianteiro esq.	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 se Tras. Dir.*
Dianteiro dir.	I 1400 – 600 se Tras. Esq.*	I 1400 – B 2000* – 600 se Tras. Esq.*
Potência total	7200	7200

Legenda:

I. = zona de cozedura de indução simples

B = booster: a zona de cozedura pode ser super alimentada com 3.000 W.

* = a potência máxima é limitada até que o booster esteja activo na zona de cozedura posterior relativa (veja *Início e utilização*).

Instrukcja obsługi

PŁYTA

PL

PT Português,1

PL Polski, 12

NL Nederlands,23

RS Русский, 34

KIO 644 DD Z
KIO 642 DD Z
KIO 744 DD Z

Spis treści

Instalacja, 13-14
Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej

Opis urządzenia, 15
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 16-19
Włączanie płyty grzejnej
Włączanie pól grzejnych
Funkcja booster
Wyłączanie pól grzejnych
Programowanie czasu trwania gotowania
Minutnik
Blokada sterowania
Wyłączanie płyty grzejnej
Tryb „demo”
Praktyczne porady dotyczace uzytkowania urzadzenia
Urządzenia zabezpieczające
Praktyczne porady dotyczące gotowania

Zalecenia i środki ostrożności, 20
Ogólne zasady bezpieczeństwa
Utylizacja

Konserwacja i utrzymanie, 21
Odłączenie prądu elektrycznego
Mycie urządzenia
Demontaż płyty

Opis techniczny modeli, 22

Hotpoint ARISTON

Instalacja

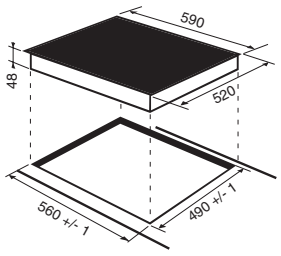
PL

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

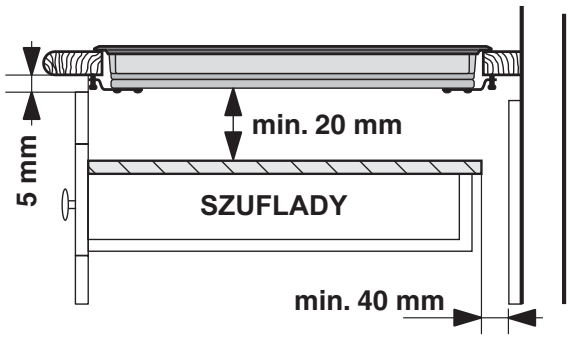
Ustawienie

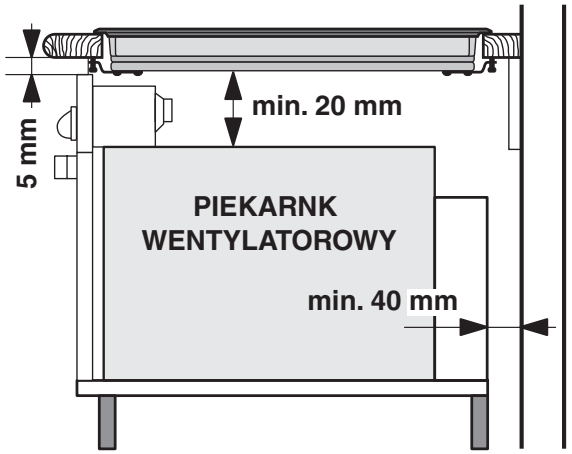
! Elementy opakowania nie sa zabawkami dla dzieci i nalezy je usunac zgodnie z normami dotyczacymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i srodki ostroznosci*).
! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwa instalacja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

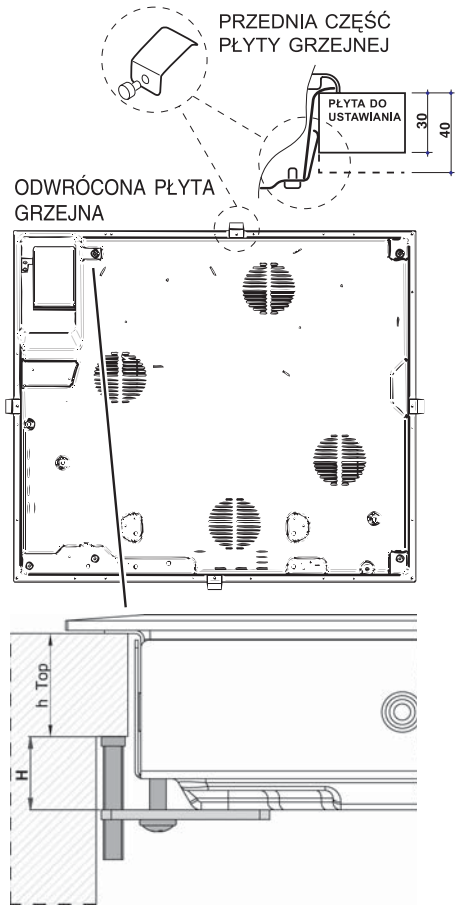
Zabudowa
Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, mebel musi posiadać odpowiednie właściwości:
- blat musi być wykonany z materiału odpornego na ciepło, na temperaturę około 100°C;
- jeśli płyta grzejna ma być zainstalowana na piecu, musi on posiadać system chłodzenia z wentylacją wymuszoną;
- należy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



Obieg powietrza
Aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół urządzenia, płyta grzejna powinna być umieszczona:
- w odległości co najmniej 40 mm od tylnej ściany lub;
- w taki sposób, aby zachować odległość minimum 20 mm pomiędzy przestrzenią do zabudowy a znajdującym się pod nią meblem.
- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 600 mm od krawędzi płyty roboczej.







PL

Mocowanie

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

Długość śruby regulacyjnej uchwytów mocujących należy ustawić przed ich zamontowaniem, na podstawie grubości blatu:

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

W celu zamocowania urządzenia należy wykonać następujące czynności:

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

! Śruby sprężyn centrujących muszą pozostać dostępne.

! Zgodnie z normami bezpieczeństwa, po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego elementami elektrycznymi.

! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Podłączenie jednofazowe

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

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

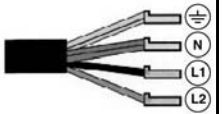
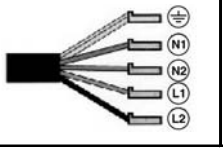
Inne typy podłączeń

Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci

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

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

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

Podłączenie kabla zasilającego do sieci

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci pomiędzy urządzeniem a siecią, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym otwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.

! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia, należy się upewnić czy:

- gniazdko posiada uziemienie i jest zgodne z obowiazujacymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymac maksymalne obciazenie mocy urzadzenia wskazane na tabliczce znamionowej plyty;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.

! Kabel elektryczny musi byc okresowo sprawdzany i wymieniany wylacznie przez autoryzowany personel techniczny.

! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi ¿adnej odpowiedzialnoœci.

! Nie usuwać ani zamieniać przewodu zasilającego z jakiego kolwiek powodu. Usunięcie lub wymiana będzie powodem utracenia gwarancji i znaku CE. INDESIT zwolniony jest z jakiejkolwiek odpowiedzialności za wypadki lub szkody wynikające z usunięcia lub wymiany oryginalnego przewodu zasilającego. Dozwolona jest tylko wymiana przewodu na oryginalny, a wymiany ma dokonać upoważniony personel z INDESIT.

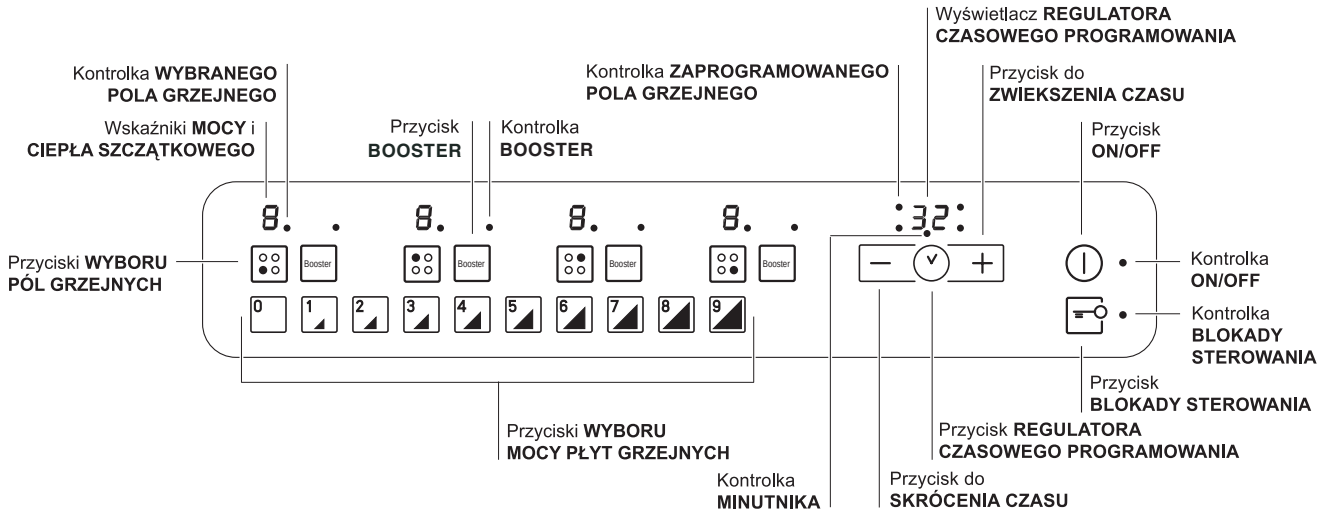
Opis urzadzenia

Hotpoint ARISTON

PL

Panel sterowania

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



- Przycisk **POWIEKSZA CZAS** aby powiększyć czas timera *(patrz Uruchomienie i użytkowanie)*.
- Przycisk **SKRÓCA CZAS** aby skrócić czas timera *(patrz Uruchomienie i użytkowanie)*.
- Kontrolka **WYBRANEGO POLA GRZEJNEGO** wskazuje, ze dane pole grzejne zostalo wybrane, a wiec mozliwe sa rózne regulacje
- Przycisk **WYBORU POLA GRZEJNEGO** do wybrania zadanego pola grzejnego.
- Wskaźnik **MOCY**: wizualnie sygnalizuje osiągnięty poziom ciepła.
- Przycisk **ON/OFF** do wlaczania i wylaczania urzadzenia.
- Kontrolka **ON/OFF**: sygnalizuje, czy urzadzenie jest wlaczone, czy wylaczone.
- Przycisk **REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA** do regulacji programowania czasu trwania gotowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Wyswietlacz **REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA**: wyswietla dane dotyczace programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Kontrolki **ZAPROGRAMOWANEGO POLA GRZEJNEGO**: wskazuja pola grzejne przy rozpoczynaniu programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Przycisk **BLOKADY STEROWANIA** do zapobiegania przypadkowym zmianom parametrów przy regulacji plyty grzejnej (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Kontrolka **BLOKADY STEROWANIA** : sygnalizuje zablokowanie sterowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Przycisk **ZWIĘKSZENIA MOCY PŁYTY** do włączania płyty i do regulacji mocy *(patrz Uruchomienie i użytkowanie)*.
- Kontrolka **MINUTNIKA** wskazuje, ze minutnik jest wlaczony
- Przycisk **BOOSTER** służy aby dojść do doładowania – 3000 W – strefy gotowania *(patrz Uruchomienie i użytkowanie)*.
- Wskaźnik **BOOSTER** wskazuje, że włączona jest funkcja doładwania booster.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

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

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

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

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

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

Włączanie płyty grzejnej

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

Włączanie pól grzejnych

Każda płyta jest włączana za pomocą przycisku wyboru ⁘ oraz regulatora mocy składającego się z przycisków wyboru mocy od 0 do 9.

- Aby włączyć płytę grzejną, należy nacisnąć właściwy przycisk i ustawić żądaną moc za pomocą przycisków mocy od 0 do 9.

Wyłączanie pól grzejnych

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

- Przycisnąć przycisk wyboru mocy 0: moc wraca do poziomu 0 i płyta wyłączy się.

Funkcja booster

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

Programowanie czasu trwania gotowania

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

1. Wybrać pole grzejne za pomocą właściwego przycisku wyboru.
2. Ustawić jego temperaturę.
3. Nacisnąć przycisk programowania ⏲.
3. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków **-** i **+**.

4. Potwierdzić naciskając przycisk (v).

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

Wyświetlanie w przypadku zaprogramowania większej liczby pól

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

Zmiana zaprogramowanych ustawień

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

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

Minutnik

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

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

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

Blokada sterowania

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

Wyłączanie płyty grzejnej

Po naciśnięciu przycisku (|) urządzenie wyłącza się. Jeśli sterowanie zostało zablokowane, pozostanie ono zablokowane również po ponownym włączeniu płyty grzejnej. Aby móc ponownie włączyć płytę, należy najpierw odblokować jej sterowanie.

Tryb „demo”

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

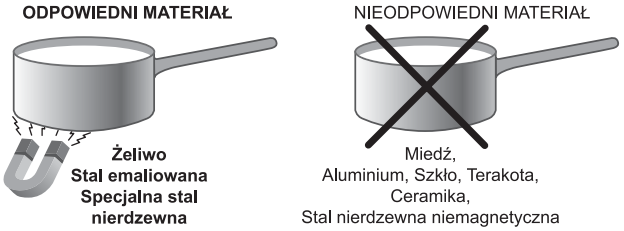
- Nacisnąć i przytrzymać równocześnie naciśnięte przez 6 sekund przyciski + i −. Po upływie 6 sekund kontrolka ON/OFF i kontrolka BLOKADY STEROWANIA pulsują przez jedną sekundę. Zwolnić przyciski + i − i nacisnąć przycisk (v);
- na wyświetlaczu pojawi się napis DE i MO, a płyta wyłączy się;
- po kolejnym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

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

PL

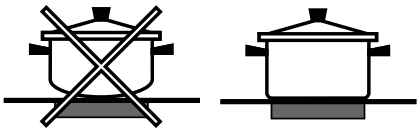
Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

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



Ponadto, aby uzyskać jak najlepsze wyniki użytkowania płyty grzejnej:

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



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



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

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

Urządzenia zabezpieczające

Rozpoznawanie naczyń

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

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

Przegrzanie

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

Wyłącznik bezpieczeństwa

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

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

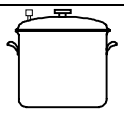
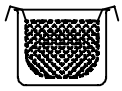
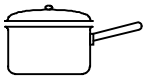
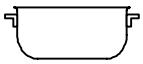
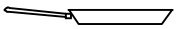
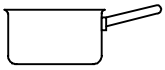
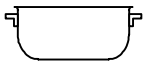
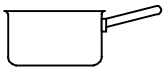
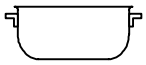
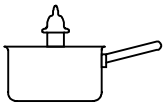
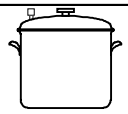
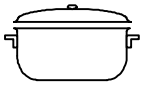
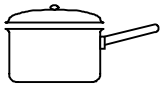
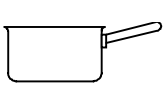
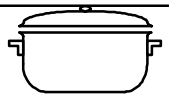
Sygnał dźwiękowy

Niektóre anomalie, takie jak:

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

PL

Praktyczne porady dotyczące gotowania

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

Zalecenia i środki ostrożności

PL

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:
-2006/95/EWG z 12/12/06 (Niskie napiecie) wraz z późniejszymi zmianami
- 89/336/EWG z 03/05/89 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami
- 93/68/EWG z 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

Utylizacja



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

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

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

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

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

Rama ze stali nierdzewnej (tylko w modelach z ramka)

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

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

Demontaż płyty

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

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

Opis techniczny modeli

PL

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

Płyty grzejne	**KIO 642 DD Z**	**KIO 644 DD Z** **KIO 744 DD Z**
Pola grzejne	**Moc (in W)**	**Moc (in W)**
Tylne lewe	I 1400 – 600 jeśli Prz. Lewe*	I 1400 – B 2000* – 600 jeśli Prz. Lewe*
Tylne prawe	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 jeśli Prz. Prawe*
Przednie lewe	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 jeśli Tylne Lewe*
Przednie prawe	I 1400 – 600 jeśli Tylne Prawe*	I 1400 – B 2000* – 600 jeśli Tylne Prawe*
Moc całkowita	7200	7200

Legenda:
I = strefa gotowania z indukcją prostą
B = booster: Strefa gotowania może być dopełniana do 3000 W
* = moc maksymalna jest ograniczona dopóki aktywny jest booster we właściwej strefie gotowania tylniej (patrz Uruchomienie i użytkowanie).

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

NL

PT Português,1

PL Polski, 12

NL **Nederlands,23**

RS Русский, 34

KIO 644 DD Z
KIO 642 DD Z
KIO 744 DD Z

Inhoud

Installatie, 24-25
Plaatsing
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 26
Bedieningspaneel
Verlengbare kookgedeeltes

Starten en gebruik, 27-30
Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookzones
Boosterfunctie
Uitschakelen kookzones
Programmering kookduur
De timer
Blokkering van het bedieningspaneel
Uitschakelen kookplaat
“Demo” modus
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Veiligheidsmechanismen
Kooktips

Voorzorgsmaatregelen en advies, 31
Algemene veiligheid
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 32
De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De kookplaat verwijderen

Technische beschrijving van de modellen, 33

Hotpoint ARISTON

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.
! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

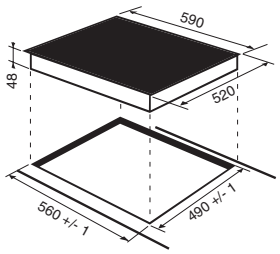
Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).
! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

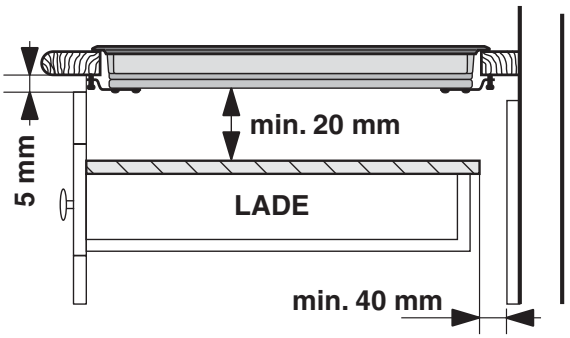
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: indien u dit toch doet, breng dan een waterdichte afscheiding aan tussen de twee apparaten;
- naar gelang het type kookplaat dat u wenst te installeren (*zie afbeeldingen*), moet het keukenmeubel de volgende afmetingen hebben:

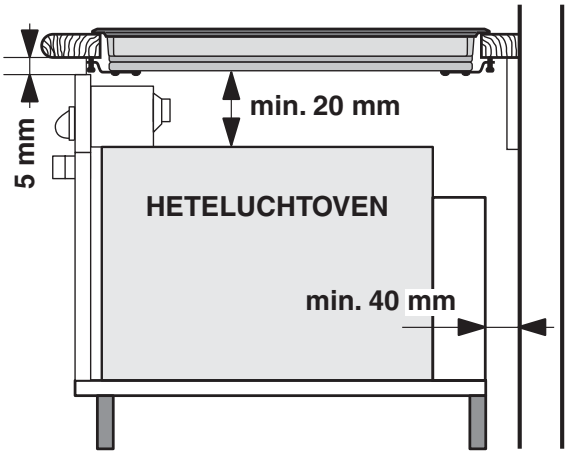


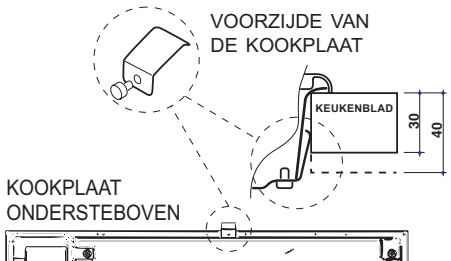
Ventilatie

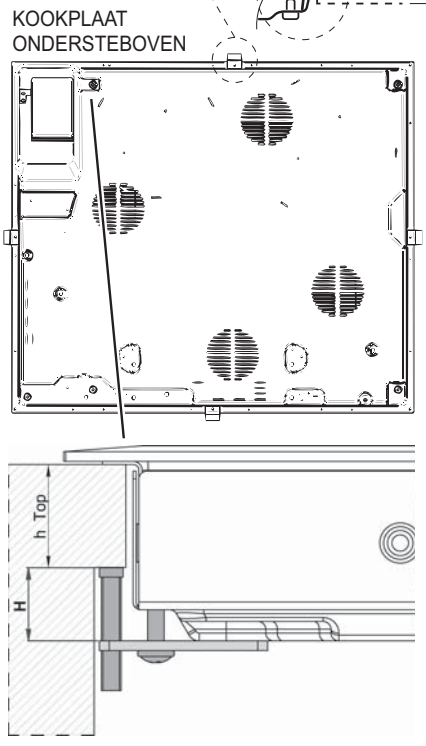
Teneinde een correcte ventilatie te bereiken en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden op:

- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.
- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.









NL

Bevestigen

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd.
Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.

De lengte van de regelschroef van de bevestigingshaken moet op basis van de dikte van het keukenblad worden ingesteld voordat de haken worden gemonteerd:

- als de dikte 30 mm is: schroef 23 mm;
- als dikte 40 mm is: schroef 13 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:
1. Draai met korte, puntloze schroeven de 4 centreringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad vast;
2. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.
3. voor een blad met zijprofielen: nadat u de kookplaat in het keukenmeubel heeft geplaatst moet u de 4 bevestigingshaken aan de onderste rand van de kookplaat vastschroeven met gepunte, lange schroeven, net zolang tot het glas goed aan het blad vastzit.

! De schroeven van de centreringsklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.

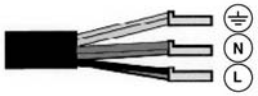
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

! De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de eventuele inbouwoven moeten apart worden uitgevoerd, zowel om elektrische veiligheidsredenen als om de oven eventueel eenvoudiger te kunnen verwijderen.

Eenfasige aansluiting

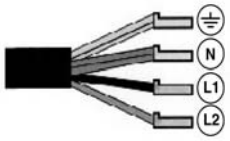
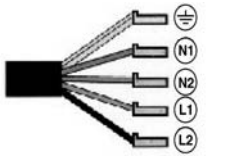
De kookplaat is voorzien van een voedingskabel bestemd voor een eenfasige aansluiting. Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⏚: geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L: bruin en zwart samen

Andere soorten aansluitingen

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende karakteristieken:
Spanningstype en netfrequentie
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Scheid de kabels en voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz 400V 3-N~ 50Hz		⏚: geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L1: zwart L2: bruin
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏚: geel/groen; N1: blauw N2: blauw L1: zwart L2: bruin

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Bij een rechtstreekse aansluiting op het net moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.
Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje dat zich op het apparaat bevindt;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

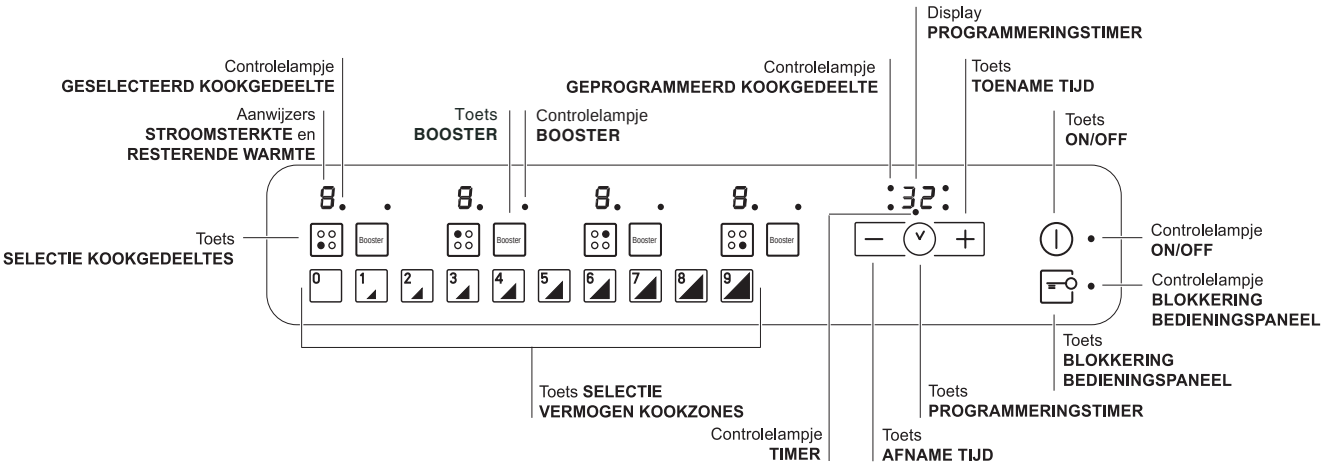
! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.
! Verwijder of vervang de voedingskabel voor geen enkele reden. De eventuele verwijdering of vervanging doet de garantie en de CE markering vervallen. INDESIT kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of schade die het resultaat zijn van de vervanging/verwijdering van de originele voedingskabel. De vervanging met een origineel onderdeel is alleen toegestaan indien uitgevoerd door een erkende INDESIT technicus.

Beschrijving van het apparaat

NL

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet exact overeenkomt met het door u aangeschafte model.



- Toets **TOENAME TIJD** om de tijd van de timer toe te laten nemen *(zie Starten en gebruik)*.
- Toets **AFNAME TIJD** om de tijd van de timer af te laten nemen *(zie Starten en gebruik)*.
- Controlelampje **GESELECTEERD KOOKGEDEELTE** geeft aan dat het betreffende kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOOKGEDEELTE** om het gewenste kookgedeelte te selecteren
- Aanwijzer**VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- Toets **PROGRAMMERINGSTIMER** om de programmering van de kookduur te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Display **PROGRAMMERINGSTIMER**: toont de keuzes betreffende de programmering aan (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE**: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **SELECTEREN KOOKZONES** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen te regelen *(zie Starten en gebruik)*.
- Controlelampje **TIMER** geeft aan dat de timer actief is.
- **BOOSTER** toets om het extra vermogen - 3000 W - van de kookzone in te schakelen *(zie Starten en gebruik)*.
- **BOOSTER** controlelampje, geeft aan dat het 'booster' extra vermogen actief is.

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

Geluiden normale werking kookplaat:

- Zoemen: geluid geproduceerd door het trillen van de metalen onderdelen waarvan de inductor en de pan zijn gemaakt en wordt gevormd door het elektromagnetische veld dat noodzakelijk is voor de verwarming. Dit neemt toe bij het toenemen van het vermogen van de inductor.
- Zacht fluiten: dit hoort u als een lege pan op de kookplaat wordt gezet. Het geluid verdwijnt zodra u voedsel of water in de pan doet.
- Knetteren: dit geluid wordt geproduceerd door het trillen van het materiaal van de bodem van de pan als er parasitaire stromingen plaatsvinden gevormd door het elektromagnetische veld (inductie). De intensiteit kan variëren aan de hand van het materiaal waarmee de bodem van de pan gemaakt is en wordt minder naarmate de afmetingen van de pan toenemen.
- Hard fluiten: u hoort dit geluid als de twee inductoren op dezelfde verticale lijn tegelijkertijd op maximum vermogen werken en/of als op de grootste de boosterfunctie is ingesteld en de ander op zelfregeling staat. Het geluid wordt minder als u het vermogen van de zelfregelende inductor lager zet. Dit doet zich vooral voor als de bodem van de pan bestaat uit verschillende lagen van verschillende materialen.
- Geluid van de ventilator: voor een juist gebruik van de kookplaat en om de veiligheid van het elektronische gedeelte te behoeden voor eventuele oververhitting is het noodzakelijk de ventilator in te schakelen. De ventilator draait op maximaal vermogen als de grote inductor op maximaal vermogen staat of als de boosterfunctie is ingeschakeld. In alle andere gevallen draait hij op middelmatig vermogen aan de hand van de waargenomen temperatuur. Het is bovendien mogelijk dat de ventilator blijft draaien nadat u de kookplaat heeft uitgezet, als de waargenomen temperatuur zeer hoog is.

De genoemde geluiden zijn het resultaat van de inductietechnologie en zijn niet noodzakelijkerwijs functioneringsdefecten.

! Als u lang op de toetsen drukt − en + kunt u de stroomsterkte en de minuten van de timer snel laten toenemen.

Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde op de knop ⏽ voor het inschakelen van de kookplaat.

Inschakelen kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een selectietoets ⁘ en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit selectietoetsen voor een vermogen van tussen de 0 en de 9.

- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste stroomsterkte in (van 0 tot 9) door middel van de selectietoetsen.

Uitschakelen kookgedeeltes

Voor het uitschakelen van een kookgedeelte kiest u dit door middel van de selectietoets ⁘ en:

- Druk op de selectietoets voor het vermogen 0: het vermogen gaat onmiddellijk terug naar 0 en het kookgedeelte gaat uit.

Booster functie

Om de verwarmingstijd te versnellen kunt u in enkele kookzones de booster functie activeren door op de Booster toets te drukken. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Deze functie verhoogt het vermogen tot 2000 W of 3000 W, aan de hand van de grootte van de gekozen kookzone.
De boosterfunctie stopt na 4 minuten automatisch. Zolang de booster van een van de kookzones actief is, zal het gedeelte daarvoor of daarachter slechts over een beperkt vermogen beschikken (bv.: als in de kookzone linksachter de booster actief is, zal het vermogen in de kookzone linksvoor afnemen). Voor verdere informatie kunt u de *Technische beschrijving van de modellen raadplegen*.

Programmering kookduur

! Alle kookgedeeltes kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 en de 99 minuten.

1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. Regel de temperatuur.
3. Druk op de programmeertoets ⏲.
3. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen − en +.
4. Bevestig door op de toets ⏲ te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat. Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

Visualisatie bij een meervoudige programmering.
Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het

display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje dat knippert. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten zijn aan.
Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren moet u een aantal keren op de toets ⏲ drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat linksvoor.

Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets ⏲ totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen − en + voor het instellen van de nieuwe tijd.
3. Bevestig door op de toets ⏲ te drukken.

Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 drukt u op de toets −: de duur vermindert langzaamaan tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

De timer

De kookplaat moet aan zijn.
Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.

1. Druk op de toets programmering ⏲ totdat het controlelampje van de timer aangaat.
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen − en +.
3. Bevestig door op de toets ⏲ te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Als de tijd verstreken is hoort u voor de duur van 1 minuut een geluidssignaal.

Blokkering van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets 🔒 te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan.
Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets 🔒. Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ⏻; het apparaat gaat uit.
Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

"Demo" modus

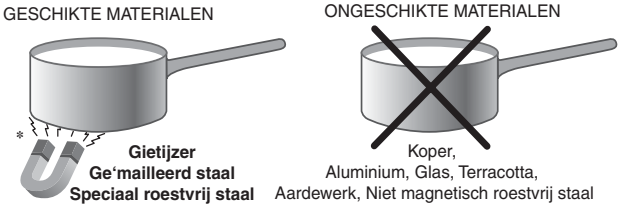
Het is mogelijk een demomodus in te stellen waarbij het bedieningspaneel normaal functioneert (de opdrachten betreffende de programmering inbegrepen), maar waarbij de verwarmingselementen niet aangaan. Om de "demo" modus te activeren moet de kookplaat aanstaan en alle stralingselementen uit:

- Druk tegelijkertijd 6 seconden lang op de toetsen + en −. Zodra de 6 seconden zijn verstreken zullen de controlelampjes ON/OFF en BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL een seconde lang knipperen. Laat de toetsen + en − los en druk op de toets ⏲;
- het display toont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat inschakelt zal hij zich in de "demo" modus bevinden.

Om deze modus te verlaten volgt u de boven beschreven procedure. Het display toont om de beurt de tekst DE en OF en het kookvlak gaat uit. Als u het kookvlak weer inschakelt zal het gewoon functioneren.

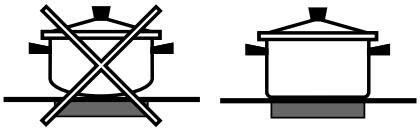
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! Gebruik pannen die gemaakt zijn van materiaal dat geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal). Wij raden het gebruik aan van pannen van: gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal inductie roestvrij staal. U kunt zelf testen of een pan geschikt is door hem uit te proberen met een magneet.



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak.



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.



- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.

- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.

Veiligheidssystemen

Pannensensor

Ieder kookgedeelte is voorzien van een systeem dat waarneemt of er een pan op staat. De plaat straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat. Het knipperende controlelampje kan betekenen:
- dat de pan niet geschikt is
- dat de pan een te kleine diameter heeft
- dat de pan niet goed aansluit

Oververhitting

In het geval van oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt op het display F gevolgd door een knipperend nummer. Deze boodschap verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt.

Veiligheidsschakelaar

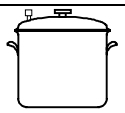
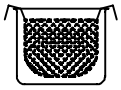
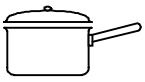
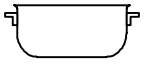
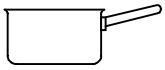
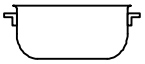
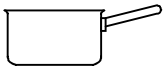
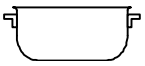
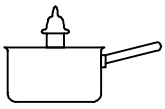
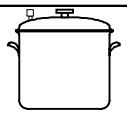
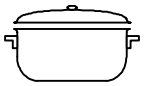
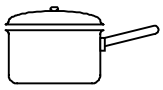
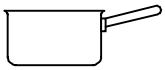
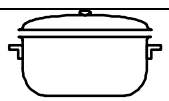
Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het cijfer “0”.
B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 5 uur uitgaan, de plaat linksvoor na 8 uur.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:
- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en wordt het kookvlak uitgeschakeld.

Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur	9 8	 Koken met een snelkookpan Snelkookpan	 Frituren
		 Grillen	 Koken
Koken op hoog vuur	7 6	 Crêpes	Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	5 4	 Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
	3 2	 Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	1	 Au bain-marie koken	 Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	1	 Koken op laag vuur (stoofschotels)	 Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	-	 Chocoladesaus	 Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontwikkeld en gefabriceerd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:
- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

!Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkookplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.
!Het is niet aan te raden de inductiekookplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het heeft uitgeschakeld. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (*zie Starten en gebruik*).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:
  De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.
  Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.
  De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.
  Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.
  Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering



- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.

- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.

- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.

- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.

- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.

- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Raamwerk van roestvrij staal(alleen bij modellen met lijst)

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten.
Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

! Enkele kookplaten hebben een lijst van aluminium die lijkt op roestvrij staal. Gebruik voor het reinigen en ontvetten geen producten die niet geschikt zijn voor aluminium.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat uit elkaar moet halen:
1. verwijder de schroeven die de centreringsklemmen aan de zijkant vasthouden;
2. maak de schroeven van de bevestigingshaken op de hoeken los;
3. haal de kookplaat uit het meubel.

! U mag nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Als er een storing is moet u contact opnemen met de Service Dienst.

Technische beschrijving van de modellen

Hotpoint ARISTON

NL

Het inductiesysteem is het snelste kooksysteem dat er bestaat. In tegenstelling tot de traditionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt direct binnenin de pan gecreëerd, die daarom noodzakelijkerwijs een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Kookplaten	**KIO 642 DD Z**	**KIO 644 DD Z** **KIO 744 DD Z**
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W)**	**Vermogen (in W)**
Links achter	I 1400 – 600 als Links voor*	I 1400 – B 2000* – 600 als Links voor*
Rechts achter	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 als Rechts voor*
Links voor	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 als Links achter*
Rechts voor	I 1400 – 600 als Rechts achter*	I 1400 – B 2000* – 600 als Rechts achter*
Totaal vermogen	7200	7200

Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

B = booster: de kookzone kan over een extra vermogen van 3000 W beschikken

* = het maximale vermogen wordt beperkt terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (zie *Starten en gebruik*).

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS

PT Portuguкs,1

PL Polski, 12

NL Nederlands,23

RS **Русский, 34**

KIO 644 DD Z
KIO 642 DD Z
KIO 744 DD Z

Содержание

Монтаж, 35-36
Расположение
Электрическое подключение

Описание изделия, 37
Панель управления

Включение и эксплуатация, 38-41
Включение варочной панели
Включение варочных зон
Вольтодобавочное устройство
Выключение варочных зон
Программирование продолжительности приготовления
Таймер
Блокировка управлений
Выключение варочной панели
Modalita Режим «demo»
Практические советы по эксплуатации изделия
Защитные устройства
Практические советы по приготовлению блюд

Предосторожности и рекомендации, 42
Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 43
Обесточивание изделия
Чистка изделия
Порядок демонтажа варочной панели

Техническое описание моделеи, 44

Hotpoint ARISTON

Монтаж

RS

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

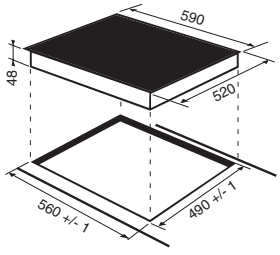
Расположение

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

Встроенный монтаж

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

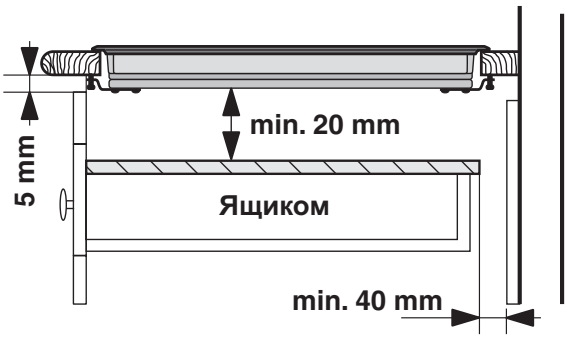
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: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

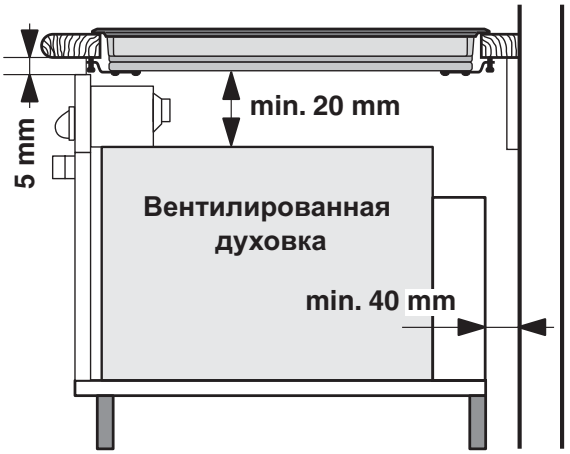


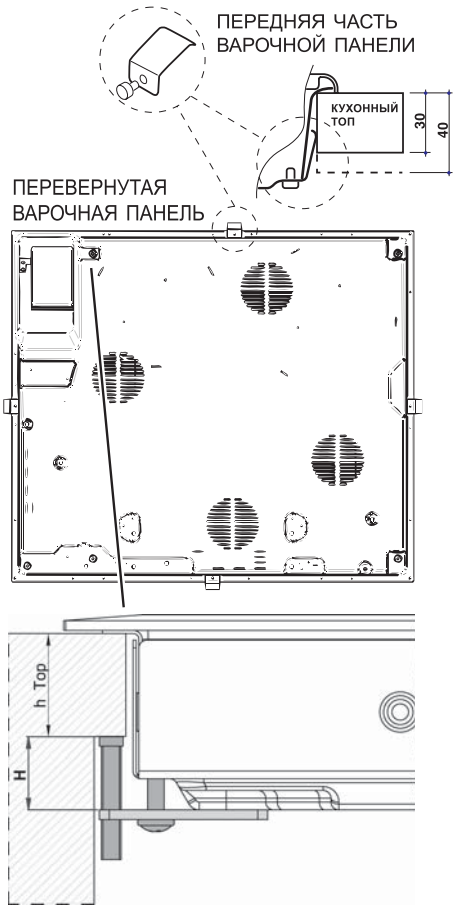
Вентиляция

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

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







RS

Крепление

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

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

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

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

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

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

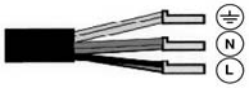
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

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

Монофазное соединение

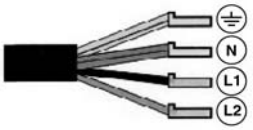
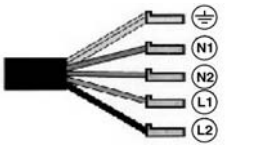
Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание. Подсоедините провода в соответствии с таблицеи и приведенным ниже схемам:

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

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует однои из следующих характеристик:
Типовое напряжение и частота сети
• 400В - 2+N ~ 50 Гц
• 220-240В 3 ~ 50 Гц
• 400V 3 - N ~ 50 Гц
• 400В - 2+2N ~ 50 Гц

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

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

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

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

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

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

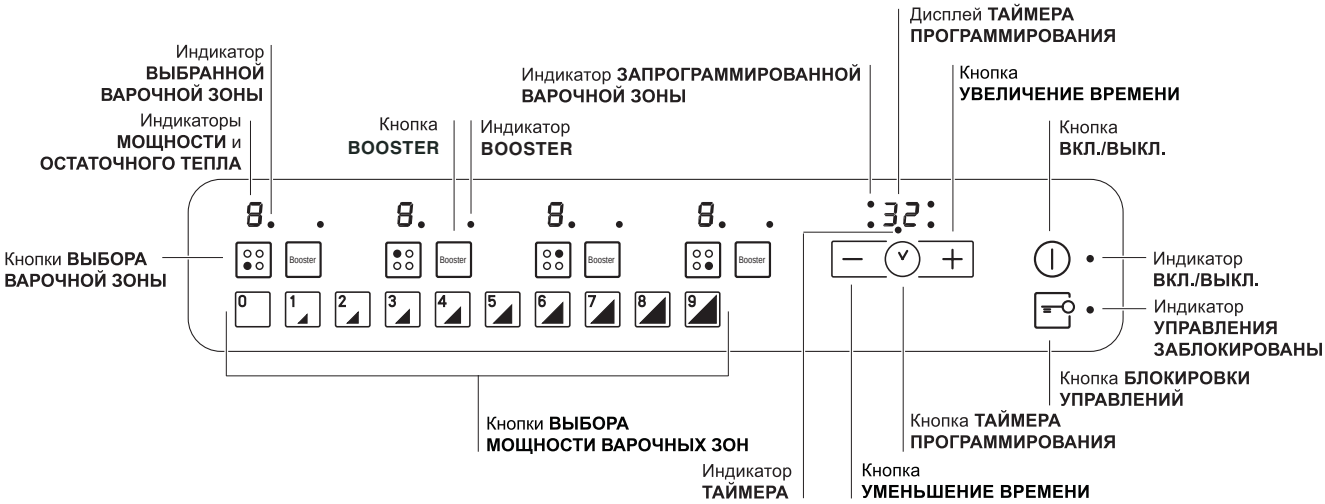
! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевои кабель и сетевая розетка были легко доступны.
! Сетевои кабель изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяите состояние сетевого кабеля и при необходимости поручаите его замену только уполномоченным техникам.
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.
! Категорически запрещается отсоединять и не заменять сетевой кабель. В случае отсоединения или замены сетевого кабеля гарантия на изделие аннулируется, равно как и маркировка ЕС. Компания INDESIT снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи или ущерб, вызванный отсоединением или заменой оригинального сетевого кабеля. Допускается замена только на оригинальный сетевой кабель, выполняемая техником, уполномоченным Компанией INDESIT.

Описание изделия

RS

Панель управления

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



- Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для увеличения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для уменьшения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настроики ее функции.
- Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для выбора нужнои варочнои зоны.
- Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
- Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
- Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
- Кнопка **ТАИМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ** служит для настроики продолжительности приготовления (*см. Включение и эксплуатация*).
- Дисплеи **ТАИМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ**: показывает различные настроики программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ**: показывают варочные зоны после запуска программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
- Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ** служит для защиты управлении варочнои панели от случаиных измнении (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (*см. Включение и эксплуатация*).
- Кнопки **ВЫБОР МОЩНОСТИ ВАРОЧНЫХ ЗОН** служат для включения варочной зоны и регуляции мощности нагрева (см. Включение и эксплуатация).
- Индикатор **ТАИМЕР** показывает, что таимер включен
- Кнопка **BOOSTER** служит для включения дополнительного электропитания – 3000 Вт – индукционной конфорки *(см. Включение и эксплуатация)*.
- Индикатор **BOOSTER** показывает, что функция вольтодобавочного устройства включена.

Включение и эксплуатация

RS

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

! Через несколко секунд после подсоединения варочноu панели к сети электропитания включается короткии звуковои сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.
Нормальный шумовой уровень варочной панели:

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

Перечисленные выше шумы присущи индукционной технологии и не обязательно означают неисправности

в работе изделия.

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

Включение варочной панели

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

Включение варочных зон

Каждая зона варочной включается при помощи кнопки ⁘ и регулятора мощности, состоящего из кнопок выбора мощности от 0 до 9.

- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную мощность при помощи кнопок выбора мощности от 0 до 9.

Выключение варочных зон

Для отключения варочноu зоны выберите ее при помощи соответствующеи кнопки ⁘ и затем:

- Нажмите кнопку выбора мощности 0: мощность немедленно уменьшится до 0, и данная зона варочной панели отключится.

Вольтодобавочное устройство booster*

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

Программирование продолжительности приготовления

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

1. Выбрать варочную зону при помощи соответствующеи кнопки выбора.
2. Настроить температуру варочной зоны.
3. Нажать кнопку программирования ⌄.
3. Настроить нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок − и +.

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

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон

В случае программирования одной или нескольких варочных зон на дисплее показывается отсчет времени варочной зоны, на которой приготовление ближе всего к завершению, с указанием ее положения соответствующим мигающим индикатором. Индикаторы других запрограммированных варочных зон остаются включенными.
Для визуализации оставшегося времени приготовления остальных запрограммированных варочных зон нажмите несколько раз кнопку (v): на дисплее последовательно и по часовои стрелке будет показано время всех запрограммированных варочных зон, начиная с левои передней.

Изменение программирования

1. Нажмите несколько раз кнопку (v) до тех пор, пока не будет показано время варочнои зоны, которое требуется изменить.
2. При помощи кнопок − и + задаите новую продожительность.
3. Подтвердите настроику при помощи кнопки (v).

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

Таймер

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

1. Нажмите кнопку программирования (v) до тех пор, пока не загорится индикатор таимера.
2. Настроите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок − и +.
3. Подтвердите настроику при помощи кнопки (v).

Обратныи отсчет таимера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звуковои сигнал (на 1 минуту).

Блокировка управлений

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

При помощи кнопки управления блокируются, и индикатор над этои кнопкои загорается.
Для разблокировки управлении (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать кнопку на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели

Для выключения изделия нажмите кнопку (|).
Если управления варочнои панели были заблокированы, они останутся заблокированными также после повторого включения варочнои панели. Для повторого включения варочнои панели необходимо сначала разблокировать управления.

Режим «demo»

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

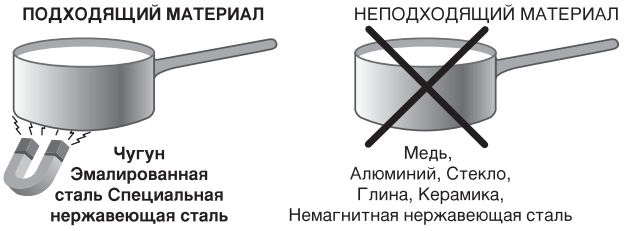
- Нажмите и держите одновременно нажатыми кнопки + и − в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ замигают на одну секунду. Отпустите кнопки + и − и нажмите кнопку (v);
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем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

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

Практические советы по эксплуатации изделия

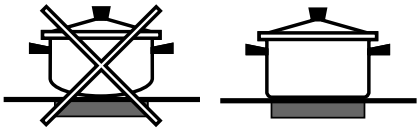
! Используите посуду из материала, подходящего для индукционного нагревания (ферромагнитныи материал). Рекомендуется использовать посуду из: чугуна, эмалированнои стали или специальнои стали

для индукционного нагревания. Для проверки пригодности посуды достаточно использовать магнит.



Кроме того для больше эффективности варочнои панели следует:

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



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



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

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

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

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

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

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и на дисплее появляется F с мигающим кодом. Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочии режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

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

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

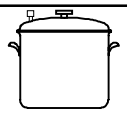
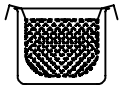
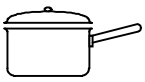
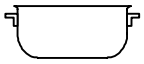
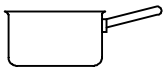
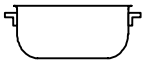
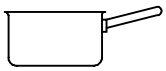
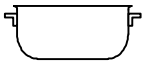
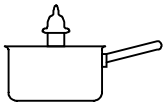
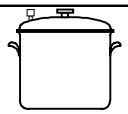
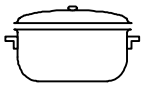
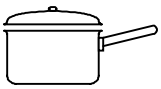
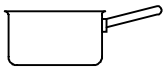
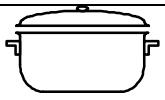
Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

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

RS

Практические советы по приготовлению блюд

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

Предосторожности и рекомендации

RS

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

CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европеиского Сообщества:
- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.

Общие правила безопасности

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

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

Утилизация



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

Техническое обслуживани и уход

Hotpoint ARISTON

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

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

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

Структура из нержавеющеи стали (только в моделях с рамкои)

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

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

Порядок демонтажа варочной панели

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

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

Техническое описание моделей

09/2008 - 195065952.02
XEROX BUSINESS SERVICES

RS

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

Модели варочных панелей	**KIO 642 DD Z**	**KIO 644 DD Z KIO 744 DD Z**
Варочные зоны	**Мощность (Вт)**	**Мощность (Вт)**
Задняя левая	I 1400 – 600 если Передняя Левая*	I 1400 – B 2000* – 600 если Передняя Левая*
Задняя правая	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 если Передняя Правая*
Передняя левая	I 2200 – B 3000*	I 2200 – B 3000* - 1600 если Задняя Левая*
Передняя правая	I 1400 – 600 если Задняя Правая*	I 1400 – B 2000* – 600 если Задняя Правая*
Общая мощность	7200	7200

Условные обозначения:
I = варочная зона с простой индукцией
B = вольтодобавочное устройство: индукционная варочная зона может иметь дополнительное электропитание 3000 Вт
* = максимальная мощность будет ограничена до тех пор, пока включено вольтодобавочное устройство соответствующей задней индукционной варочной зоны (см. Включение и эксплуатация).