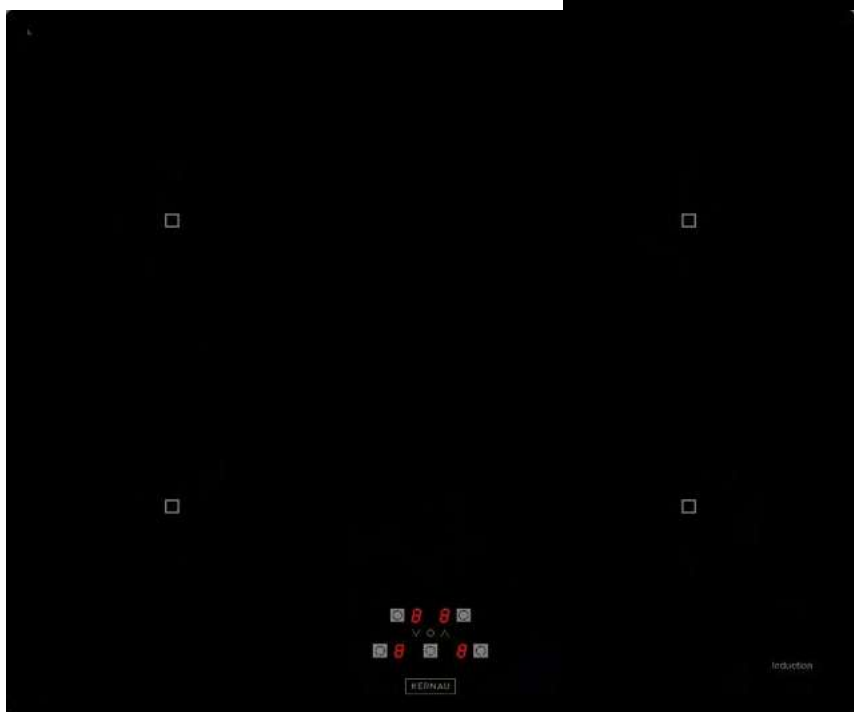
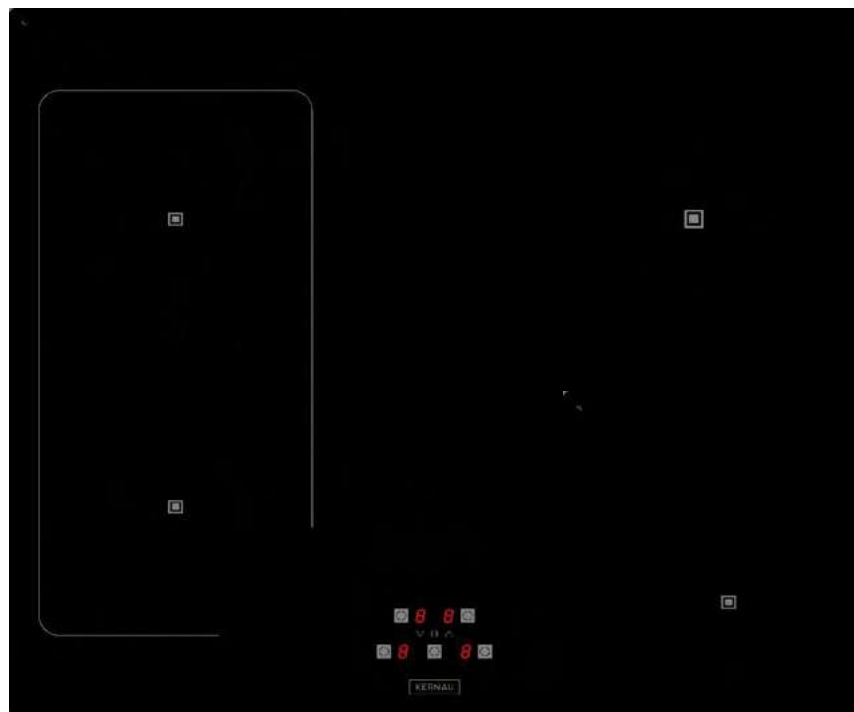


INSTRUKCJA MONTAŻU ORAZ OBSŁUGI PŁYTY RZEŹNICZE KIH 6412.2-4B / KIH 64-4B / KIH 64.2



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

Naszym celem jest zaoferowanie Państwu produktów o wysokiej jakości, które spełniają Państwa oczekiwania. Opisany urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i dokładnie przetestowane pod względem jakości. Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej Państwu zaufanie i maksymalną wydajność. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ zawiera podstawowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. W sprawie instalacji urządzenia należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego serwisu.

UWAGA:

Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia, dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomych rezultatów użytkowania. Prosimy także o przechowywanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu, bo może na niej skorzystać.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub osób powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

SPIS TRECI

. BEZPIECZE ST O	5
RODKI OSTRO NO CI PRZED U CIEM	5
U TKO NIE URZ DZENI	5
RODKI OSTRO NO CI, B UNIKN USZKODZENI URZ DZENI	6
RODKI OSTRO NO CI PRZ P DKU RII URZ DZENI	6
INNE RODKI OSTRO NO CI	7
. OPIS URZ DZENIA	8
PARAMETRY TECHNICZNE	8
3. PANEL STEROWANIA	9
4. U YTKO ANIE URZ DZENIA	10
IET CZ	10
WENTYLACJA	10
5. URUCHOMIENIE ORAZ OBS U A URZ DZENIA	11
PRZEDPIER SZ MU CIEM	11
ZASADA INDUKCJI	11
STEROWANIE DOTYKIEM	11
URUCHAMIANIE	11
SK NIK CIEP RESZTKO E O	11
UNKCJ BOOSTER	12
UNKCJ BRID E	12
MINUTNIK	12
B OK D RODZICIE SK	12
. SKAZÓ KI	14
J KO RNK	14
WYMIARY GARNK	14
PRZ K D UST IE MOC OTO NI	14
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	15
CO ROBI R ZIE USTERKI	15
OCHRON RODO ISK	16
8. INSTRUKC E MONTA U	17
J K PRZ K EI USZCZE K	17
MONT - INSTALACJA	17
POD CZENIE E EKTR CZNE	18
POD CZENIE P T RZE CZEJ	18
9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	19

1. BEZPIECZE ST O

RODKI OSTRO NO CI PRZED U YCIEM

- Odpakuj urz dzenie z wszelkich materia ów.
- Instalacja oraz pod czenie urz dzenia musz zosta przeprowadzone przez wykwalifikowanego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialno ci za uszkodzenia powsta e podczas monta u lub pod czenia elektrycznego.
- To urz dzenie musi by zamontowane w odpowiednim blacie kuchennym.
- To urz dzenie jest przeznaczone do u ytku domowego, z wy czeniem u ytku komercyjnego lub przemys owego.
- Usu wszystkie naklejki oraz samoprzylepne ta my z powierzchni szk a ceramicznego.
- P yta kuchenna nie mo e by u ywana jako blat roboczy.
- Nie u ywaj przed u acza do pod czenia p yty.
- To urz dzenie nie mo e by zainstalowane nad zmywark lub suszark b bnow - para wodna mo e uszkodzi komponenty elektroniczne.
- Nie zmieniaj lub nie modyfikuj urz dzenia.
- To urz dzenie musi zosta uziemione oraz pod czone w taki sposób, aby spe nia o wymogi lokalnych administracji.
- Urz dzenie nie jest przeznaczone do obs ugi za pomoc zegara zewn trznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- U : Zagro enie po arowe: Prosz nie stawia adnych przedmiotów na p ycie kuchennej.
- OSTRZE ENIE: Sma enie na t uszczu lub oleju na p ycie kuchennej bez kontroli mo e by niebezpieczne i spowodowa po ar.
- U : Proces gotowania musi by kontrolowany. Krótkotrwa y proces gotowania musi by stale kontrolowany.

U YTKO ANIE URZ DZENIA

- Po zako czeniu gotowania wy cz wszystkie strefy grzejne.
- Pilnuj gotowania na t uszczach lub olejach mog atwo si zapali .
- Uwaj, aby si nie poparzy w trakcie lub po zako czeniu u ytkowania sprz tu.
- Upewnij si , e adne kable lub sprz ty nie dotykaj powierzchni szklanej lub rozgrzanych garnków.
- Przedmioty zawieraj ce magnes (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory) nie powinny by pozostawiane w pobli u dzia aj cego urz dzenia.
- Przedmioty wykonane z metalu nie powinny by pozostawiane na powierzchni p yty grzewczej, gdy mog si nagrza .
- Generalnie nie umieszczaj adnych metalowych przedmiotów oprócz garnków, patelni, rondli na powierzchni do gotowania.
- Nigdy nie nakrywaj p yty indukcyjnej za pomoc ciecierzki lub prze ciera a. Mog sta si bardzo gor ce i ulec samozap onowi.
- To urz dzenie nie mo e by u ytkowane przez osoby (oraz dzieci) z obni on zdolno ci psychiczn , sensoryczn , fizyczn lub bez do wiadczenia lub wiedzy, chyba e s nadzorowane lub zosta y przekazane instrukcje dotycz ce u ytkowania urz dzenia przez osob odpowiedzialn za ich bezpiecze stwo.

- Dzieci powinny pozostawać pod stałym nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zegara zewnętrznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

RODKI OSTROŻNOŚCI, ABY UNIKNĄĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA

- Niedokończona patelnia lub uszkodzone rondle (inne niż emaliowane żeliwne garnki) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne drobne materiały mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Unikaj upuszczania przedmiotów (nawet małych) na powierzchni szkła ceramicznego.
- Nie uderzaj brzegów patelni za pomocą garnków kuchennych.
- Upewnij się, że wentylacja działa odpowiednio zgodnie z zaleceniami producenta.
- Nie kładź lub nie pozostawiaj pustych garnków na powierzchni indukcyjnej.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą dotykać gorącej powierzchni patelni. Mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia patelni ceramicznej podczas ochładzania się urządzenia. Wyłącz sprężenie natychmiast substancje - **UWAŻAJ ABY SIĘ NIE POPARZYĆ**.

UWAGA:

Nienadzorowane gotowanie na tłuszczach lub olejach może być groźne oraz spowodować pożar.

UWAGA:

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.

UWAGA:

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkie gotowanie musi być nadzorowane przez cały czas.

- Nigdy nie kładź rozgrzanego naczynia na panelu sterującym.
- Jeśli szuflada jest umieszczona bezpośrednio pod płytą indukcyjną, upewnij się, że jest odległa od szuflady i komponentami płyty grzewczej wynosi minimum 2 cm. Jest to ważne, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nigdy nie umieszczaj łatwopalnych przedmiotów (np. spraye) w szufladzie pod płytą grzewczą. Szuflady na sztućce muszą być odporne na wysokie temperatury.

RODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- Jeśli uszkodzenie/usterka jest zauważalna, wyłącz urządzenie oraz odłącz je od sieci zasilającej.
- Jeśli szkło ceramiczne uległo uszkodzeniu lub jest pęknięte, wyłącz urządzenie oraz skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Naprawa urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanych techników. Nie otwieraj urządzenia samodzielnie.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli powierzchnia patelni jest pęknięta, odłącz urządzenie od sieci zasilającej, aby uniknąć porażenia prądem.

INNE RODKI OSTRO NO CI

- Upewnij się, iż naczynie jest centralnie umieszczone w strefie gotowania.
- Dla użytkowników rozruszników serca. Pole magnetyczne może wpłynąć na działanie rozrusznika. Zalecamy uzyskanie informacji od sprzedawcy lub lekarza.
- Nie umieszczaj aluminiowych lub syntetycznych pojemników na powierzchni pokrytej powłoką ceramiczną pod wpływem ciepła resztkowego strefy gotowania.

WYKORZYSTYWANIE ZARÓWNO NISKIEJ JAKO CIŚNIENIOWEJ KUCHNI INDUKCYJNEJ MOŻE WYKŁICZĄC NARUSZENIE WRAŻLIWYCH NACZYŃ I WYKŁICZĄC NARUSZENIE WRAŻLIWYCH NACZYŃ. W TYM PRZYPADKU PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA KĄDYKOLWIEK SZKODY SPOWODOWANEJ PRZEZ WYKORZYSTANIE KUCHNI INDUKCYJNEJ.

2. OPIS URZĄDZENIA

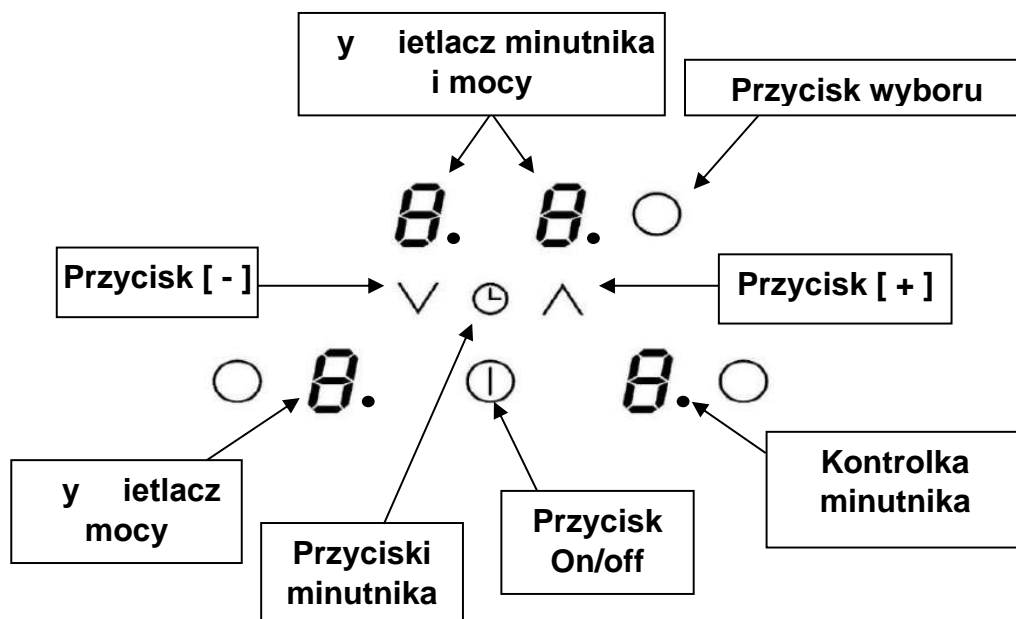
PARAMETRY TECHNICZNE

TYP	KIH 6412.2-4B	KIH 64-4B	KIH 64.2
Moc całkowita	7400 W	7400 W	5600 W
Zużycie energii przy rzeźce EC_{hob}^{**}	168,1 Wh/kg	171,8 Wh/kg	171,8 Wh/kg
POLE GRZEWCZE PRZEDNIE LEWE	Ø 160 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	C	C	C
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	172,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
POLE GRZEWCZE TYLNE LEWE	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc nominalna*	2300 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	3000 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	B	A	A
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
POLE GRZEWCZE TYLNE PRAWO	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	2100 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	C	C	C
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
POLE GRZEWCZE PRZEDNIE PRAWO	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	A	B	B
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	168,9 Wh/kg	164 Wh/kg	164 Wh/kg

*Podana moc może ulec zmianie ze względu na rozmiary oraz materiały użyte do wykonania naczyń.

**Obliczone zgodnie z metodą mierzenia działania urządzeń (EN 60350-2).

3. PANEL STEROWANIA



4. U YTKO ANIE URZ DZENIA

Y IETLACZ

Y IETLACZ	OZNACZENIE	FUNKCJA
0	Zero	Strefa grzewcza jest w czona
	Poziom mocy	Mo liwo wyboru poziomu mocy.
E	Komunikat o b dzie	Usterka elektroniczna
H	Ciep o reszkowe	Strefa grzewcza jest nagrzana.
P	Booster	Booster jest w czony.
	Bridge	Bridge jest w czony
L	Blokowanie	Blokada panelu sterowania w czona.

WENTYLACJA

System sch adzaj cy jest w pe ni automatyczny. entylator ch odz cy zaczyna prac z ma pr dko ci , gdy ciep o wytwarzane przez system elektroniczny osi ga pewien poziom. entylacja rozpoczyna swoj prac na najwy szej pr dko ci, gdy p yta jest intensywnie u ytkowana. entylator ch odz cy zmniejsza pr dko i zatrzymuje si automatycznie, gdy obw d elektroniczny jest wystarczaj co sch odzony.

5. URUCHOMIENIE ORAZ OBSŁUGA URZĄDZENIA

PRZEDPIERWSZYM UŻYCIEM

Przemyj płytę kuchenną wilgotną ściereczką, a następnie przetrzyj do sucha powierzchnię płyty. Nie używaj adnych detergentów. Może to powodować niebieskie zabarwienie na szklanej powierzchni płyty.

ZASADA INDUKCJI

Cewka indukcyjna znajduje się pod każdą strefą grzewczą. Gdy jest włączona, wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które wytwarza prądy indukcyjne w ferromagnetycznej podstawie dolnej szalki. Rezultatem jest rozgrzanie naczyń znajdujących się na strefie grzewczej.

Oczywiście naczynie musi być odpowiednie:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (sprawdź, czy przyciąga magnes): naczynia emaliowane i stalowe, emaliowane naczynia, naczynia ze stali nierdzewnej z dnem ferromagnetycznym.
- Nieodpowiednie: miedź, czysta stal nierdzewna, aluminium, szkło, drewno, ceramika, kamionka,

Indukcyjna strefa grzewcza dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Naczynia o zbyt małej średnicy mogą nie działać. Średnica ta zmienia się w zależności od średnicy strefy grzewczej.

STEROWANIE DOTYKIEM

Twoja płyta indukcyjna została wyposażona w elektroniczne kontrole oraz czułe klawisze dotykowe. Kiedy Twoje palce nacisną przycisk, odpowiednia funkcja zostaje włączona. Aktywacja ta jest potwierdzana przez lampki kontrolne, liter lub cyfrę na wyświetlaczu i / lub dźwięk beep. Do normalnego użytkowania naciskaj tylko jeden klawisz w dowolnym momencie.

URUCHAMIANIE

- Włączenie / wyłączenie płyty

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
włączenie (ON)	Nacisnąć przycisk [⏻]	[0]
wyłączenie (OFF)	Nacisnąć przycisk [⏻]	nic lub [H]

- Włączenie / wyłączenie strefy grzewczej

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
wybór strefy grzewczej.	Nacisnąć przycisk [0]	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Zmniejszenie mocy	Nacisnąć przycisk [-]	[9] do [1]
wyłączenie	Nacisnąć przycisk [-] lub nacisnąć jednocześnie przycisk [0] i [-]	[0] lub [H]

Jeżeli nie zostanie podjęta żadna akcja przez 20 sekund, panel sterujący powróci do trybu czuwania.

WYKAZANIE Ciepła RESZTKOWEGO

Po wyłączeniu strefy grzewczej lub całkowitym zatrzymaniu płyty grzejnej strefy grzewcze są nadal gorące i wskazuje [H] na wyświetlaczu. Symbol [H] znika, gdy strefy grzewcze mogą bezpiecznie dotykać. Dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego, nie dotykaj stref grzewczych i nie umieszczaj na strefach grzewczych adnych przedmiotów. Istnieje ryzyko poparzenia i porażenia.

FUNKCJA BOOSTER dla płyt KIH 4 -4B oraz KIH 64-4B)

Funkcja Booster [P] umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego. Jeśli ta funkcja zostanie włączona, to pole grzewcze przez 5 minut działa na najwyższym poziomie mocy. Jest to przewidziane dla szybkiego zagotowania dużej ilości wody, np. do ugotowania makaronu.

• Wyświetlanie / Wyłączenie funkcji Booster

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór strefy grzewczej	Naciśnij przycisk wybranej strefy grzewczej	[0]
Zwiększenie mocy	Naciśnij przycisk []	[1] do [9]
Wyłączenie mocy	Naciśnij przycisk []	[P] przez 5 minut
Wyłączenie mocy	Naciśnij przycisk [-]	[9]

• Zarządzanie mocą Boostera

Cała płyta kuchenna jest wyposażona w ogólną maksymalną moc **Booster**. Gdy funkcja **Booster** jest aktywowana, układ elektroniczny automatycznie reguluje wszystkie wybrane wzmacniacze, aby wyrównała dostępną moc dla każdego elementu wybranego do wzmocnienia. Wyświetlacz miga [9] przez kilka sekund, a następnie pokazuje maksimum dozwolonego wzmocnienia:

WYBRANA STREFA GRZEWcza	INNA STREFA GRZEWcza (NP. BOOSTER NA POZIOMIE [])
Na wyświetlaczu pojawi się [P]	zależnie od strefy grzewczej wyświetlacz pokazuje [], a potem zmieni się na [].

FUNKCJA BRIDGE dla płyt KIH 4 -4B)

Ta funkcja umożliwia jednoczesne korzystanie z 2 stref grzewczych z tymi samymi funkcjami co jedna strefa grzewcza. Funkcja Booster jest niedozwolona.

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór strefy grzewczej	Naciśnij przycisk wybranej strefy grzewczej	[0] lub [H]
Wyłączenie funkcji Bridge	Naciśnij jednocześnie 2 lewe klawisze wyboru [O]	[0] przed i [] ty
Zwiększenie mocy	Naciśnij przycisk []	[0] na [P]
Wyłączenie mocy	Naciśnij jednocześnie 2 lewe klawisze wyboru [O]	[0] lub [H] na obu polach grzewczych

MINUTNIK

Funkcja minutnika działa niezależnie i może być włączona jednocześnie z wszystkimi strefami grzewczymi płyt indukcyjnej przy różnych ustawieniach czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej strefy grzewczej.

• Ustawianie i modyfikowanie czasu gotowania

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór strefy grzewczej	Naciśnij przycisk [O]	[0]
Wybór poziomu mocy	Naciśnij przycisk [+]	[1] do [9]
Wybierz Minutnik	Naciśnij jednocześnie [-] i [+]	Minutnik [00] min
Zmniejszenie czasu	Naciśnij przycisk [-]	[00] do 30, 29
Zwiększenie czasu	Naciśnij przycisk [+]	Zwiększenie czasu

Czas minutnika zostaje zatwierdzony i rozpoczyna się proces gotowania.

- **Zatrzymanie czasu gotowania**

AKCJA	PANEL STERU CY	Y IETLACZ
wybór strefy grzewczej	Naciśnij przycisk [O]	[0]
wybór Minutnika	Naciśnij jednocześnie [-] i [+]	Pozostały czas
Zatrzymanie czasu	Naciśnij przycisk [-]	[00], wtedy wyłączenie

Jeżeli jest aktywowane kilka minutników, to powtórzy proces.

- **Automatyczne zatrzymanie przy końcu czasu gotowania:**

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wywietla migający symbol [00] i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W tym czasie sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

- **Funkcja minutnika jajek**

AKCJA	PANEL STERU CY	Y IETLACZ
Wybór trybu grzewczego	Naciśnij przycisk [⊕]	[0] lub [H]
wybór Minutnika	Naciśnij jednocześnie [-] i [+]	Minutnik [00] min
Zmniejszenie czasu	Naciśnij przycisk [-]	[00] do 30, 29
Zwiększenie czasu	Naciśnij Przycisk [+]	Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, wywietla kontrolne gaśnie migające.

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wywietla migający symbol [00] i słychać sygnał dźwiękowy. W tym czasie sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

BLOKADA RODZICIELSKA

W celu uniknięcia zmian w ustawieniach pól grzewczych, przyciski dotykowe mogą zostać zablokowane (z wyjątkiem przycisku On/Off [⊕]).

- **Blokowanie p trybu**

AKCJA	PANEL STERU CY	Y IETLACZ
Wybór trybu grzewczego	Naciśnij przycisk [⊕]	[0] lub [H]
Blokowanie p trybu	Naciśnij jednocześnie [-] oraz [+], z lewej strony z przodu	Brak zmian
	Następnie ponownie naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania	[L]

- **Odblokowanie p trybu**

AKCJA	PANEL STERU CY	Y IETLACZ
Wybór trybu grzewczego	Naciśnij przycisk [⊕]	[L]

ciężko 5 sekund po wyłączeniu panelu kontrolnego:

Odblokowanie p trybu	Jednocześnie nacisnąć [-] oraz [+] z lewej strony z przodu Nacisnąć przycisk [-]	[0] lub [H] Brak wywietla na wywietlaczach
----------------------	---	---

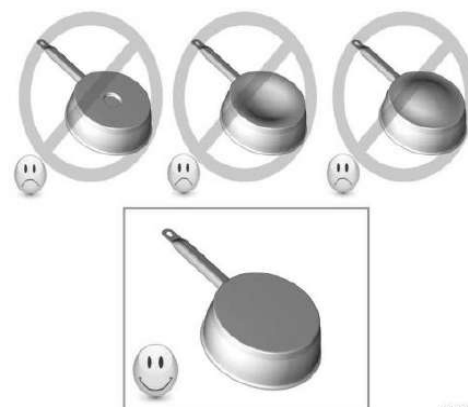
6. SKAZÓKI

AKO ARNKÓ

Odpowiednie materiały: stal, stal emaliowana, eliwio, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z ferromagnetycznym dnem.

Nieodpowiednie materiały: aluminium i stal nierdzewna bez dna ferromagnetycznego, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Producenci określają, czy ich produkty są zgodne z indukcją.



by sprawdzić, czy naczynia są zgodne:

- Nalej trochę wody do garnka umieszczonego na indukcyjnej strefie grzewczej ustawionej na poziomie [9]. Woda ta musi się nagrzać w ciągu kilku sekund.
- Magnes przykleja się do dna patelni.

Niektóre naczynia mogą hasować, gdy zostaną umieszczone na indukcyjnej strefie gotowania. Ten has nie oznacza żadnej awarii urządzenia i nie wpływa na operację gotowania.

YMIARY ARNKÓ

Strefy grzejne są w pewnym zakresie automatycznie dostosowywane do średnicy garnka. Jednak dno naczynia musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiednią strefą gotowania.

by uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść naczynie po rodzaju strefy gotowania.

PRZYKŁADY USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA

(poniżej warto ci się orientacyjnie)

1 do 2	Rozpuszczanie Ogrzewanie	Sosy, masło, czekolada, elastyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie Odmrażanie	Ry, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki, zupy, makarony, wiec warzywa
6 do 7	Wolne gotowanie Duszenie	Mięso, w trójką, jajka, parówki Gulasz, zrazy, flaczki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Mięso, steki gotowanie dużych ilości wody

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wykonaj czyszczenie przed czyszczeniem.

Nie należy czyścić płyty kuchennej, jeżeli szkło jest zbyt gorące, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

- Lekkie łaty należy usuwać wilgotną ściereczką z płynem do zmywania rozcieńczonym w niewielkiej ilości wody. Następnie sprzącz zimną wodą i dokładnie osusz powierzchnię.
- Silnie rżące lub ciernie detergenty i środki czyszczące mogą powodować zardzewienie i należy ich absolutnie unikać.
- Nigdy nie używaj żadnych odkurzaczy parowych ani myjek ciśnieniowych.
- Nie używaj żadnych przedmiotów, które mogłyby porysować szkło ceramiczne.
- Upewnij się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnij się, że na powierzchni ceramicznej lub garnku nie ma ziaren pyłu. Przesuwanie szorstkich rondli porysuje powierzchnię.
- Wycieki cukru, mleka, galaretki itp. należy natychmiast usunąć. Ten sposób zapobiegniesz powstawaniu uszkodzeń powierzchni.

CO ROBIĆ WRAZIE USTERKI

Przycisk indukcyjny lub wybrana strefa nie działa:

- Podłączenie elektryczne jest niepoprawne.
- Bezpiecznik został odłączony.
- Funkcja blokady jest włączona.
- Przyciski czułe na dotyk są zabrudzone tłuszczem lub wodą.
- Obiekt jest umieszczony na przycisku.

Wszystkie strefy otoczenia są odłączone:

- System bezpieczeństwa jest włączony.
- Zapomniałeś wyłączyć strefy grzewcze przez długi czas.
- Jeden lub więcej przycisków czułych na dotyk są zabrudzone.
- Naczynie jest puste i spód naczynia został zbyt mocno nagrany.
- Płyta ma taką automatyczną redukcję poziomu mocy, aby zapobiec przegrzaniu.

Wentylacja płyty indukcyjnej działa nadal po wyłączeniu jej:

- Nie jest to usterka, wentylator nadal pracuje, aby chronić komponenty elektroniczne.
- Wentylator automatycznie się wyłączy.

Panel sterowania wyświetla [L]:

- Patrz rozdział Blokady rodzicielska.

Panel sterowania wyświetla [Er0]:

- Przedmiot lub płyn pokrywa przyciski panelu sterowania. Symbol ten zniknie, gdy przedmiot zostanie usunięty lub gdy panel sterowania zostanie wyczyszczony.

Panel sterowania wyświetla [E] lub [EH]:

- Płyta jest przegrzana, pozwól jej się ochłodzić i wypróbuj ją ponownie.

Panel sterowania wyświetla [E]:

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmień naczynie.

Panel sterowania wyświetla [E5]:

- Brak zasilania. Sprawdź napięcie sieci elektrycznej.

Panel sterowania y ietla [E6]:

- adliwe zasilanie. Sprawdź czy stotliwo sieci elektrycznej.

Panel sterowania y ietla [E8]:

- entylacja lub otwór wentylacyjny jest zablokowany. Odblokuj go.

Panel sterowania y ietla [U400]:

- P yta nie jest pod czona do sieci zasilaj cej. Sprawdź pod czenie i pod cz ponownie p yt grzewcz .

**E LI EDEN Z PO Y SZYCH SYMBOLI NADAL YST PU E, ZADZ O PO
AUTORYZOWANY SERWIS.**

OCHRONA RODO ISKA

Materia y opakowania s ekologiczne i nadaj si do recyklingu. Urz dzenia elektroniczne sk adaj si z materia ów nadaj cych si do recyklingu, a czasem ze materia ów szkodliwych dla rodowiska, ale niezbdnych do prawid owego dzia ania i bezpiecze stwa urz dzenia. Nie wyrzucaj urz dzenia do miei domowych. Skontaktuj si z centrum zbiórki odpadów w lokalnej administracji, które jest zaznajomione z recyklingiem urz dze gospodarstwa domowego.

8. INSTRUKCJA MONTAŻU

Instalacja podlega wyłącznej odpowiedzialności specjalistów.

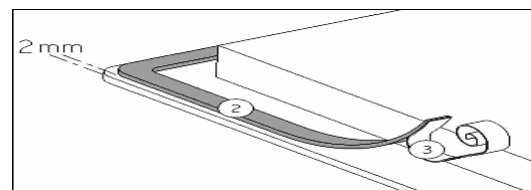
Instalator jest zobowiązany do przestrzegania przepisów i norm obowiązujących w swoim kraju.

WYKORZYSTANIE USZCZELKI

Uszczelka dostarczona z płytą kuchenną zapobiega wszelkim infiltracjom płynów w szafce.

Jej instalację należy wykonać ostro, zgodnie z poniższym rysunkiem.

Przyklej uszczelkę (2) o dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szafka, po usunięciu arkusza ochronnego (3).



MONTAŻ - INSTALACJA:

Rozmiar do wycięcia:

TYP	SZEROKOŚĆ	BOKO
KIH 6412.2-4B	560 mm	490 mm
KIH 64-4B	560 mm	490 mm
KIH 64.2	560 mm	490 mm

- Upewnij się, że odległość płyty kuchennej od ściany lub boków wynosi 50 mm.
- Płyty grzewcze są sklasyfikowane jako bezpieczne ze względu na ochronę termiczną. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu stronach. Z tyłu może znajdować się ściana, a wysokie jednostki lub ściana po jednej stronie. **Z drugiej strony jednak żadna jednostka ani przebieg nie może stać się wyciekiem.**
- Mebel lub podstawa, w której ma zostać zamontowana płyta, a także krawędzie mebli, powłoki laminowane i kleju użyty do ich zamocowania muszą być odporne na temperaturę do 100 °C.
- Nie należy instalować płyty kuchennej w górnej części niewentylowanego piekarnika lub zmywarki do naczyń.
- Należy zapewnić **pod spodem obudowy płyty kuchennej przestrzeń 10 mm**, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza urządzenia elektronicznego.
- Jeśli szuflada zostanie umieszczona pod płytą kuchenną, unikaj wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. Spray) lub przedmiotów niepodatnych na ciepło.
- Materiały, które są czułe na działanie wody, rozprzeczają się w kontakcie z wodą. Aby zabezpieczyć wyciętą krawędź, nałóż warstwę lakieru lub specjalnego uszczelnacza. Należy zachować szczególną ostrożność podczas nakładania zestykowanego dostarczonego z płytą, aby zapobiec wyciekom do mebli współpracujących. Ta uszczelka zapewnia dobre uszczelnienie w połączeniu z gładkimi powierzchniami roboczymi.
- Odstęp bezpieczeństwa między płytą a okapem kuchennym umieszczony powyżej musi być zgodny z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zastosować odległość co najmniej 760 mm.
- Przewód połączeniowy nie powinien być poddawany żadnym ograniczeniom mechanicznym.

OSTRZEŻENIE:

Należy używać wyłącznie osłon płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednich lub osłon płyt kuchennych wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki.

POD CZENIE ELEKTRYCZNE

- Należy powierzyć instalację tego urządzenia i podłączenie do sieci elektrycznej tylko wykwalifikowanemu elektrykowi, który przestrzega przepisy normatywne.
- Po wbudowaniu należy zapewnić ochronę naprężonym elementom.
- Niezbędne dane połączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie przy wtyku w pobliżu skrzynki przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci musi być wykonane za pomocą uziemionej wtyczki lub przez wielobiegunowy wyłącznik z otworem stykowym co najmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci za pomocą dostosowanych urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w dostępne wtyczki, należy zastosować rodki odciążające w instalacji stałej, zgodnie z przepisami instalacyjnymi.
- Wtyczka musi być ustawiona w taki sposób, aby nie dotykała żadnej z gorących części wtyku.

OSTRZEŻENIE:

- To urządzenie może być podłączone jedynie do sieci 0V 50-60 Hz.
- Zawsze przed urządzeniem do uziemienia.
- Przestrzegaj danych podanych w tabeli poniżej.
- Skrzynka przyłączeniowa znajduje się pod spodem obudowy wtyku kuchennej. Aby otworzyć pokrywę, użyj redni o grubości. Umieść o szczelinach i otwórz pokrywę.

NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE	PODŁĄCZENIE	WYMIARY KABLA PRZYŁĄCZENIOWEGO	KABEL	KALIBER OCHRONNY
230V~ 50-60Hz	1 faza + N	3 x 2,5 mm	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50-60Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*obliczone przy jednoczesnym współczynniku zgodnym z normą EN 60 335-2-6

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Do różnych rodzajów połączeń użyj mostków mosiężnych, które znajdują się w skrzynce obok kołówek.

Podłączenie jednoazowe 0V PEN

Umieść pierwszy mostek między zaciskami 1 i 2, drugi między N1 i N2.

Podłącz uziemienie do zacisku uziemienia, neutralny N do zacisków N1 lub N2, fazę do jednej z kołówek 1 lub 2.

Podłączenie dwuzazowe 400V PEN

Umieść mostek między zaciskami N1 i N2.

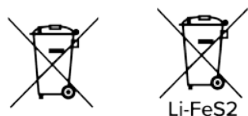
Podłącz uziemienie do kołówki ziemia, neutralny N do kołówki N1 lub N2, fazę 1 do kołówki 1 i fazę 2 do kołówki 2.

UWAGA:

Uważaj, aby kable były prawidłowo zaczepte i dokręcone.

**NIE MOŻEMY PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA ŻADNIE KOLIEKWYJNE INCYDENTY
WYNIKAJĄCE Z NIEPRAWIDŁOŚCI PODŁĄCZENIA LUB KTÓRE MOGĄ
WYNIKNĄĆ Z UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA, KTÓRE NIE BYŁO UZIEMIŁE LUB
ZOSTAŁO WYPOSAŻONE W ADKWIĘTNE PODŁĄCZENIE UZIEMIENIA.**

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Rys. A Rys. B

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

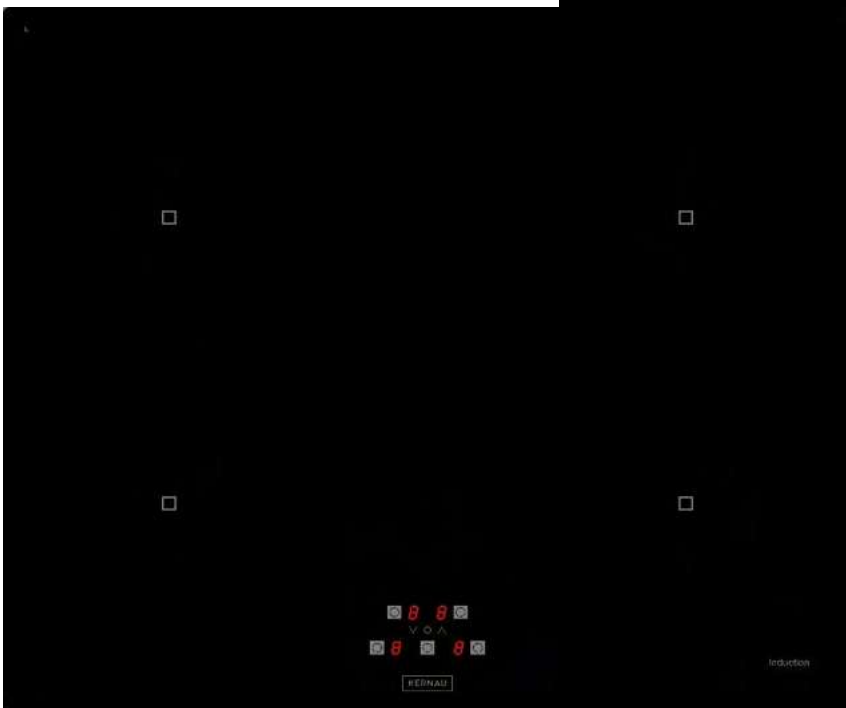
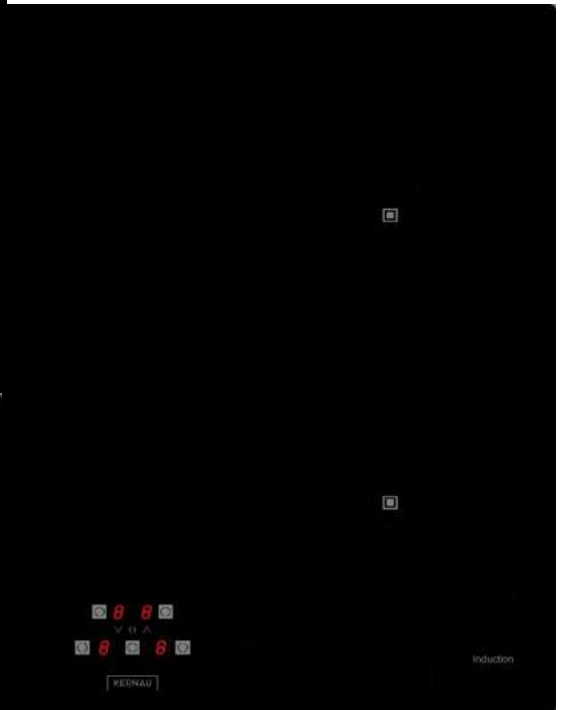
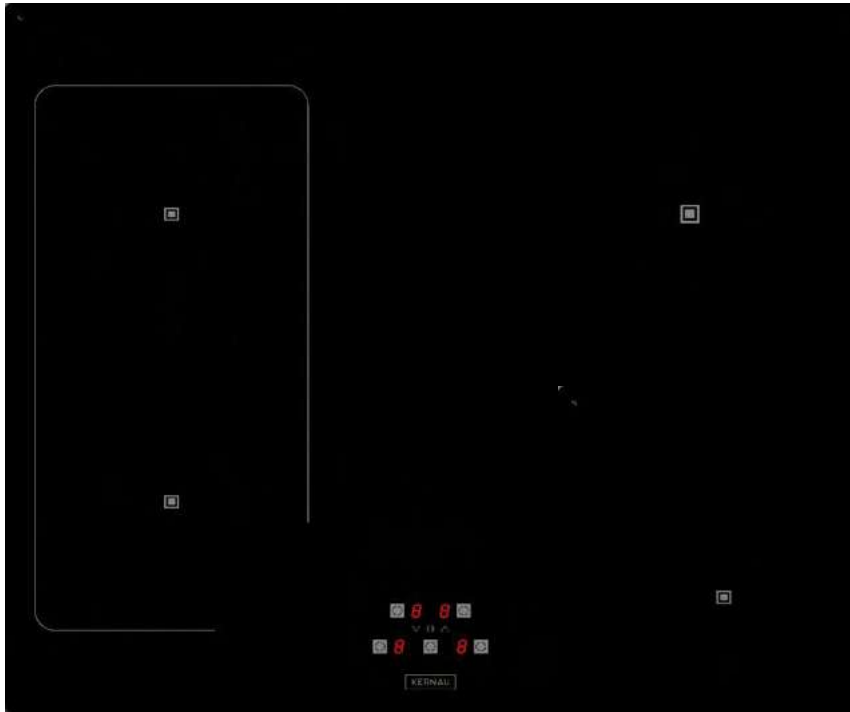
W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem.

Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION OF KITCHEN HOB

KIH 6412.2-4B / KIH 64-4B / KIH 64.2



DEAR CUSTOMER,

Thank you for considering our offer and congratulations on the selection.

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state-of-the-art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use.

Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

WARNING:

This manual contains very important information regarding product's usage and maintenance, therefore please read and follow those instruction carefully, which will allow you to get the best out of this model. Also please keep the manual in accessible place, to be able to refer to it in the future.

Manufacturer is not responsible for any damages resulting from incorrect mounting or usage.

CONTENTS

1. SAFETY	22
PRECAUTIONS BEFORE USING	22
USING THE APPLIANCE	22
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	23
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	23
OTHER PRECAUTIONS	23
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	25
TECHNICAL CHARACTERISTICS	25
3. CONTROL PANEL	26
4. USE OF THE APPLIANCE	27
DISPLAY	27
VENTILATION	27
5. STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	28
BEFORE THE FIRST USE	28
INDUCTION PRINCIPLE	28
SENSITIVE TOUCH	28
STARTING UP	28
RESIDUAL HEAT INDICATION	28
BOOSTER UNCTION	29
BRIDGE FUNCTION	2
TIMER	29
PARENTAL LOCK.....	30
6. COOKING ADVICE	31
PAN QUALITY	31
PAN DIMENSION	31
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	31
7. MAINTENANCE AND CLEANING	32
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	32
ENVIRONMENT PRESERVATION	33
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS	34
HOW TO STICK THE GASKET	34
FITTING - INSTALLING	34
CONNECTION	34
CONNECTION OF THE HOB	35
9.DISPOSAL OF USED EQUIPMENT	37

1. SAFETY

PRECAUTIONS BEFORE USING

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance must be done by a qualified electrician. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- The appliance must be installed in a proper worktop.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as a working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use an extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic components.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** Fire Hazard: Please do not place any objects on the hob.
- **WARNING:** Frying in fat or oil on a hob without control can be dangerous and cause a fire.
- **CAUTION:** The cooking process must be controlled. The short-lived cooking process must be constantly monitored.

USING THE APPLIANCE

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on cooking using grease or oils: they may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the operating appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general, do not place any metallic object except cooking pots on the glass surface.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This may become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE

- Unfinished pan bottoms or damaged saucepans (non enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the vitroceramic glass.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not contact the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch off the appliance and take them immediately off the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).

WARNING:

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

CAUTION:

The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING:

- Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot saucepan over the control panel.
- If a drawer is situated under the installed appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is at least 2 cm. This is essential to ensure correct ventilation.
- Never put any flammable object (eg. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. Cutlery drawers must be resistant to heat.

PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must disconnect the appliance at the switchboard and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.

WARNING:

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

OTHER PRECAUTIONS

- Make sure that the cooking pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan should cover as much as possible of the cooking zone.

- For the users of cardiac pacemakers. The magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob; they could melt on residual hot cooking zones.
- NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/ OR ITS ENVIRONMENT.

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

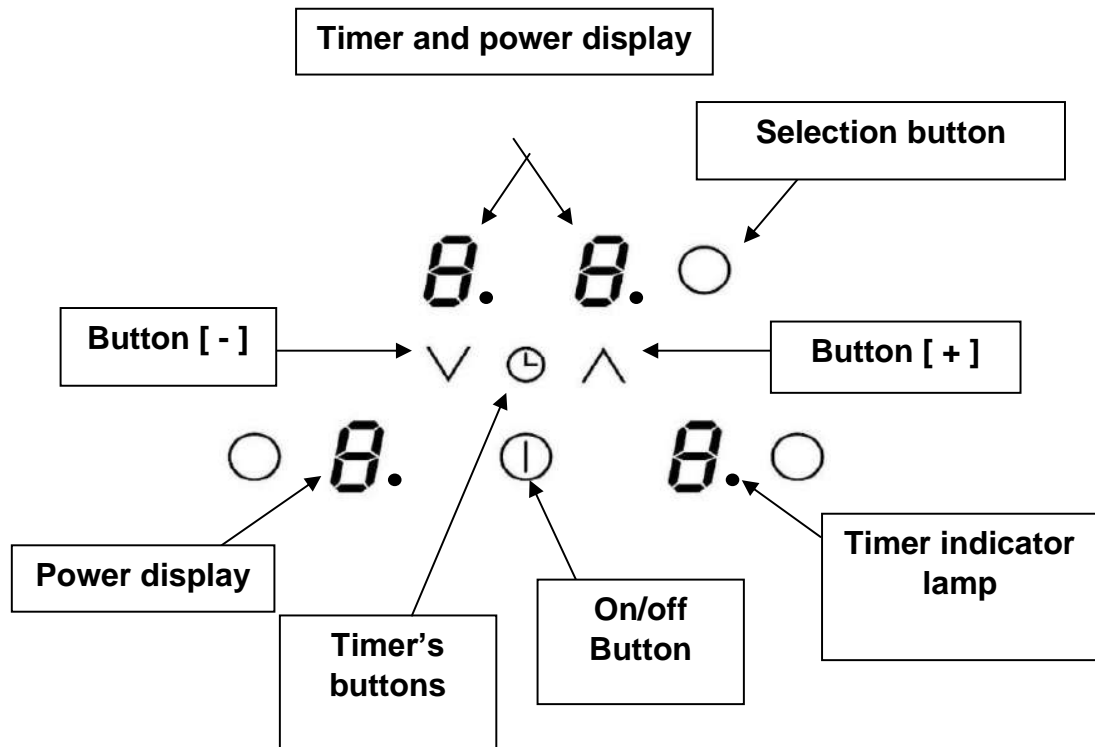
TECHNICAL CHARACTERISTICS

TYPE	KIH 6412.2-4B	KIH 64-4B	KIH 64.2
Total power	7400 W	7400 W	5600 W
Energy consumption of the heating plate EC _{hob} **	168,1 Wh/kg	171,8 Wh/kg	171,8 Wh/kg
FRONT LEFT HEATING ZONE	Ø 160 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimal detection diameter	Ø 100 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominal power *	1400 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	1850 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	C	C	C
Energy consumption EC _{cw} **	172,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
REAR LEFT HEATING ZONE	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimal detection diameter	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power *	2300 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	3000 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	B	A	A
Energy consumption EC _{cw} **	160 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
REAR RIGHT HEATING ZONE	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimal detection diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominal power *	1400 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	2100 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	C	C	C
Energy consumption EC _{cw} **	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
FRONT RIGHT HEATING ZONE	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimal detection diameter	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power *	1400 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	1850 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	A	B	B
Energy consumption EC _{cw} **	168,9 Wh/kg	164 Wh/kg	164 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

3. CONTROL PANEL



4. USE OF THE APPLIANCE

DISPLAY

DISPLAY	DESIGNATION	DESCRIPTION
0	Zero	The heating zone is activated.
	Power level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster function is activated.
	Bridge	The Bridge function is activated.
L	Parental lock	Control panel locking.

VENTILATION

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

5. STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

BEFORE THE FIRST USE

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent. This may cause blue-tinted colour on the glass surface.

INDUCTION PRINCIPLE

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course, the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please test to see if it attracts a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Pans with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter.

SENSITIVE TOUCH

Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a beep sound.

For normal use, press only one key at any time.

STARTING-UP

- **Start up / switch off the hob**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
To start	Press key [⓪]	[0]
To stop	Press key [⓪]	Nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key [O]	[0]
Power increasing	Press key [+]	[1] to [9]
Power decreasing	Press key [-]	[9] to [1]
To stop	Press key [-] or at once press [O] and [-]	[0] or [H]

If no action is made within 20 seconds the electronics returns to waiting position.

RESIDUAL HEAT INDICATION

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display. The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched safely. As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

BOOSTER FUNCTION (for KIH 6412.2-4B and KIH 64-4B)

The "Booster" [P] function allows you to increase the power of the selected hotplate. If this function is activated, the hotplate operates at the highest power level for 5 minutes. It is intended for quick boiling of a large amount of water, e.g. for cooking pasta.

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key of chosen heating zone	[0]
Power increasing	Press key [+]	[1] to [9]
Turn on the power	Press key [+]	[P] for 5 minutes
Turn off the power	Press key [-]	[9]

- **Power management**

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all **Boosters** selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [9] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed:

HEATING ZONE SELECTED	THE OTHER HEATING ZONE (EXAMPLE: BOOSTER LEVEL 9)
[P] is displayed	[9] goes to a [7] depending on the type of zone

BRIDGE FUNCTION (for KIH 6412.2-4B)

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function isn't allowed.

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key of chosen heating zone	[0] or [H]
Bridge function selection	Press at once 2 left selection keys [O]	Front [0] and rear []
Turn on the power	Press key [+]	[0] on [P]
Turn off the power	Press at once 2 left selection keys [O]	[0] or [H] on both heating zones

TIMER

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key [O]	[0]
Selection of power level	Press key [+]	[1] to [9]
Select Timer	Press at once [-] and [+]	Timer [00] min
Decreasing the time	Press key [-]	[00] to 30, 29
Increasing the time	Press key [+]	Increasing the time

The time is confirmed, and the cooking starts.

- **To stop the cooking time**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key [O]	[0]
Select Timer	Press at once [-] and [+]	Remaining time
Stopping the Timer	Press key [-]	[00], then stops

If there are several Timers activated, repeat above indications.

- **Automatic stop at the end of the cooking time**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound ring. To stop the sound and the blinking, press the key [00].

- **Egg timer function**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Turn on the hob	Press key [Ⓢ]	[0] or [H]
Select Timer	Press at once [-] and [+]	Timer[00] min
Decreasing the time	Press key [-]	[00] to 30, 29
Increasing the time	Press key [+]	Increasing the time

After a few seconds the control light stops blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer display will blink [00] and a sound will be heard. To stop the sound and the blinking, press the display [00]. The hob switches off.

PARENTAL LOCK

To avoid changes to the hotzone settings, the touch buttons may be blocked (except the On / Off [Ⓢ] button).

- **Locking**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Turn the hob on	Press key [Ⓢ]	[0] or [H]
Locking the hob	Press at once [-] and [+] on front left side.	No changes
	Then press the cooking zone button again.	[L]

- **Unlocking the heating plate**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Turn the hob on	Press key [Ⓢ]	[L]

Within 5 seconds after turning on the control panel:

Unlocking the heating plate	Press at once [-] and [+] on front left side. Press key [-].	[0] or [H] No lights on displays
-----------------------------	---	---

6. COOKING ADVICE

PAN QUALITY

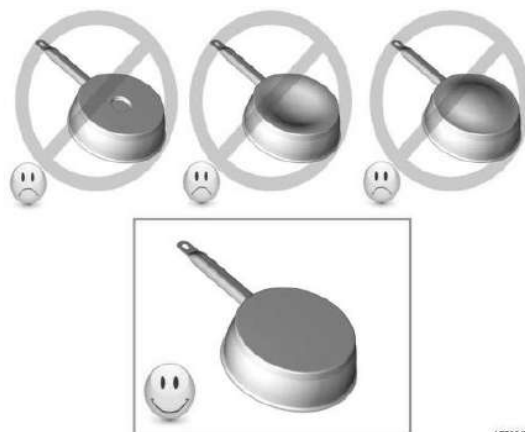
Suitable materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not suitable materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible with induction.

To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.



Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure of the appliance and doesn't influence the cooking operation.

PAN DIMENSION

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, liver, eggs, sausages, pancakes
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P	Frying, roasting Boiling water	Scallops, steaks Boiling significant quantities of water

7. MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because there is a risk of burning.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment are likely to cause scratches and must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cookin zone doesn't start-up:

- The connection to the network is wrong.
- The protection fuse has disconnected.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system is activated.
- You forgot to turn off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level to prevent overheating.

Continuous ventilation after turning off the hob:

- This is not a failure; the fan continues to run to protect the electronic components.
- The fan cooling stops automatically.

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter Parental lock page.

The control panel displays [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [E H]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E3]:

- The pot is improper, replace the pot.

The control panel displays [E5]:

- Faulty power supply. Check the mains voltage.

The control panel displays [E6]:

- Faulty power supply. Check the mains frequency.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [U400]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

IF ONE OF THE SYMBOLS ABOVE PERSISTS, CALL THE SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

The materials of packing are ecological and recyclable. The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the proper operation and the safety of the appliance. Don't throw your appliance into the household rubbish. Get in touch with the waste collection centre of your council that is familiar with the recycling of household appliances.

8. INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

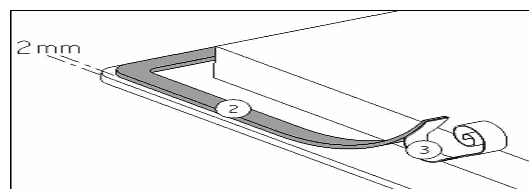
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

HOW TO STICK THE GASKET

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.

Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).



FITTING INSTALLING

- The cut-out sizes are:

TYPE	WIDTH	DEPTH
KIH 6412.2-4B	560 mm	490 mm
KIH 64-4B	560 mm	490 mm
KIH 64.2	560 mm	490 mm

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut-out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 760 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.

WARNING:

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.

- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

CAUTION:

- **This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50-60 Hz.**
- **Always connect the earth wire.**
- **Respect the connection diagram.**
- **The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.**

MAINS	CONNECTION	CABLE DIAMETER	CABLE	PROTECTION CALIBRE
230V~ 50-60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50-60Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

CONNECTION OF THE HOB

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal earth , the neutral N to terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put the bridge between terminal N1 and N2.

Attach the earth to the terminal earth , the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase 1 to the terminal 1 and the Phase L2 to the terminal L2.

CAUTION:

Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

WE CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY INCIDENT RESULTING FROM INCORRECT CONNECTION OR WHICH COULD ARISE FROM THE USE OF AN APPLIANCE WHICH HAS NOT BEEN EARTHED OR HAS BEEN EQUIPPED WITH A FAULTY EARTH CONNECTION.

9. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT



Fig. A



Fig. B

DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components. The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheellie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

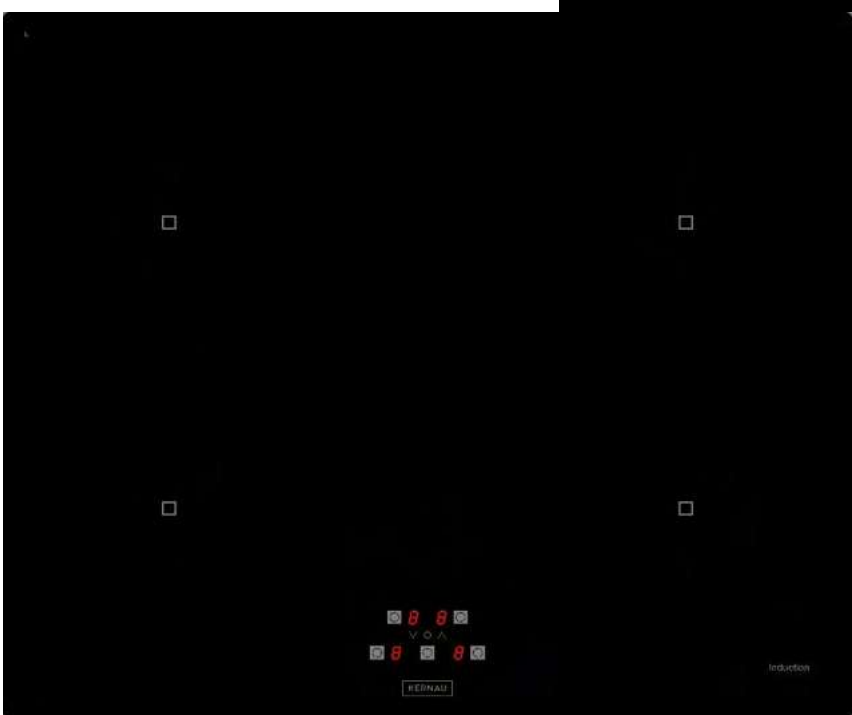
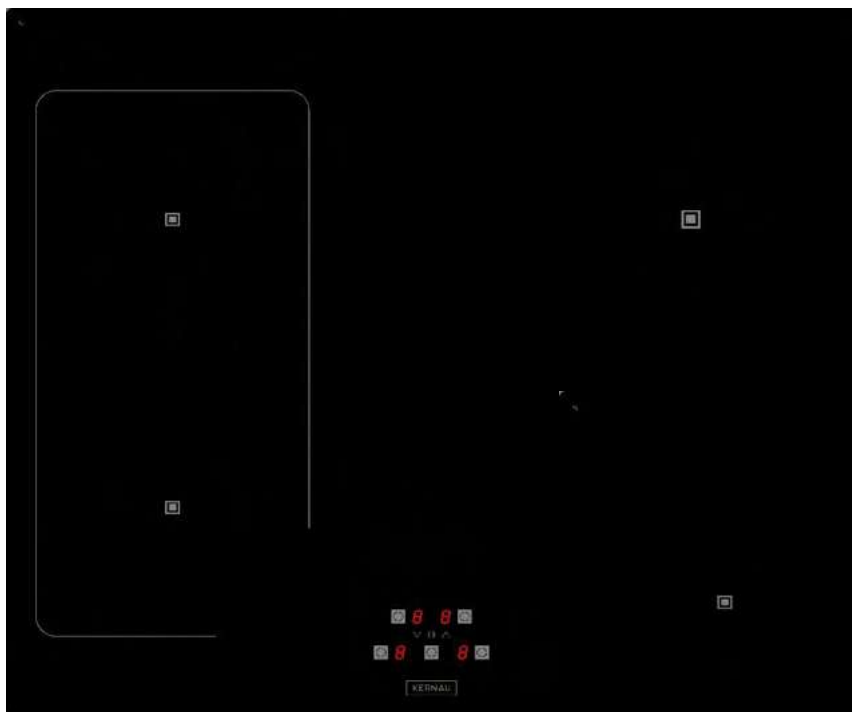
Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials.

Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product.

If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.

Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

NÁVOD K MONTÁŽI A OBSLUZE VARNÉ DESKY KIH 6412.2-4B / KIH 64-4B / KIH 64.2



VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Děkujeme vám za zájem o naši nabídku a gratulujeme ke správné volbě.

Naším cílem je nabízet vám vysoce jakostní výrobky, které splní vaše očekávání. Popisované zařízení bylo vyrobeno v moderních závodech a důsledně otestováno z hlediska jakosti. Tento návod byl vytvořen pro snadnější obsluhu zařízení, které je vyrobeno s použitím té nejnovější technologie zaručující důvěru a maximální výkon. Než začnete zařízení používat, přečtěte si pečlivě tento návod, protože obsahuje základní informace týkající se bezpečné instalace, údržby a obsluhy. Ve věci instalace zařízení se obraťte na váš nejbližší autorizovaný servis.

POZOR:

Návod obsahuje důležité informace týkající se použití a údržby zařízení, proto prosíme, abyste se pečlivě seznámili s jednoduchými instrukcemi a tyto dodržovali, což vám umožní dosažení perfektních výsledků při používání. Prosíme rovněž, abyste si tento návod uchovali na bezpečném místě, abyste jej mohli používat.

Výrobce nezodpovídá za jakékoliv majetkové škody nebo poranění osob v důsledku chybné montáže nebo nesprávného používání zařízení.

OBSAH

. BEZPEČNOST	39
BEZPEČNOSTN OP T EN P ED POUŽIT M	39
POUŽIT Z ZEN	39
BEZPEČNOSTN OP T EN PRO Z BR N N PO KOZEN Z ZEN	40
BEZPEČNOSTN OP T EN VP P D PORUCH Z ZEN	40
J N BEZPEČNOSTN OP T EN	40
. POPIS ZAŘÍZENÍ	41
TECHNICK PARAMETRY	41
. OVLÁDACÍ PANEL	43
4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	44
DISPLEJ	44
VENTILACE	44
5. SPUŠTĚNÍ A OBSLUHA ZAŘÍZENÍ	45
P ED PRVN M POUŽIT M	45
Z S D INDUKCE	45
DOT KOV OV D N	45
SPU T N	45
INDIK TOR ZB TKOV HO TEP	45
UNKCE BOOSTER	46
UNKCE BRID E	6
Č SOV Č.....	46
RODIČOVSK Z MEK.....	47
. INDIKÁTORY	48
KVALIT HRNC	48
ROZM R HRNC	48
P K D N ST VEN V KONU V EN	48
. ČIŠTĚNÍ A DRŽBA	49
P ED ČI T N M Z ZEN V PN TE	49
COD TVP P D PORUCH	49
OCHR N ŽIVOTN HO PROST ED	50
8. MONTÁŽNÍ NÁVOD	51
J K P I EPIT T SN N	51
MONT Ž - INSTALACE	51
E EKTRICK P IPOJENI.....	51
E EKTRICK P IPOJEN	52
9. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ	53

1. BEZPEČNOST

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM

- Rozbalte zařízení ze všech materiálů.
- Instalaci a připojení zařízení musí provést kvalifikovaný elektrikář. Výrobce nezodpovídá za poškození během montáže nebo elektrického připojení.
- Toto zařízení musí být namontováno ve vhodné kuchyňské desce.
- Toto zařízení je určeno k použití v domácnosti, ne ke komerčnímu nebo průmyslovému použití.
- Odstraňte všechny nálepky a samolepicí pásky z povrchu keramického skla.
- Kuchyňská deska nesmí být používána jako pracovní deska.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel k připojení desky.
- Toto zařízení nemůže být nainstalováno nad myčkou nebo bubnovou sušičkou – vodní pára může poškodit elektronické komponenty.
- Nemějte ani neupravujte zařízení.
- Toto zařízení musí být uzemněno a připojeno tak, aby splnilo požadavky lokální správy.
- Zařízení není určeno k ovládání pomocí externích hodin nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- POZOR: Nebezpečí požáru: Na varnou desku prosím nestavějte žádné předměty.
- V ROVN: Smažení tuku nebo oleje na varné desce, která není pod dohledem, může být nebezpečné a způsobit požár.
- POZOR: Varný proces musí být pod dohledem. Krátkodobý varný proces musí být pod trvalým dohledem.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Po vaření vypněte všechny varné zóny.
- Dohlížejte na vaření na tucích nebo olejích – mohou se snadno vznítit.
- Dávejte pozor, abyste se během nebo po použití zařízení neopařila.
- Ujistěte se, že se žádné kabely či přístroje nedotýkají skleněného povrchu nebo horkých hrnců.
- Předměty obsahující magnet (kreditní karty, diskety, kalkulačky) nesmí být pokládány poblíž zapnutého zařízení.
- Předměty vyrobené z kovu nesmí být pokládány na povrchu varné desky, protože se mohou zahřívat.
- Zásadně na varné ploše nepokládejte žádné kovové předměty, kromě hrnců, pánví či rendlíků.
- Nikdy nezakrývejte indukční desku utěrkou nebo prostěradlem. Mohou se velmi zahřívat a zapálit.
- Toto zařízení by nemělo být používáno osobami (rovněž dětmi) se sníženými fyzickými, sensorickými a psychickými schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, ledaže zůstanou pod dohledem nebo byly poučeny, jak zařízení používat osobou, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti mějte pod trvalým dohledem, abyste si byli jisti, že si nehrají se zařízením.

- Zařízení není určeno k ovládání pomocí externích hodin nebo samostatného systému dálkového ovládání.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ

- Dna pánví bez povrchové úpravy nebo poškozené rendlíky (jiné než smaltované litinové hrnce) mohou poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Zabraňte spadnutí předmětů (i malých) na povrch keramického skla.
- Nenarážejte do hran desky kuchyňskými hrnci.
- Ujistěte se, že ventilace funguje v souladu s pokyny výrobce.
- Nepokládejte, ani nestavějte prázdné hrnce na indukční desce.
- Cukr, syntetické materiály nebo hliníková fólie se nemohou dotýkat horkého povrchu desky. Mohou způsobit prasknutí nebo jiné poškození keramické desky během ochlazení zařízení. Vypněte zařízení a odstraňte okamžitě tyto látky **DÁVE TE POZOR, ABYSTE SE NEOPARILI.**

POZOR: Zahřívání tuků nebo olejů bez dohledu na varné desce může být nebezpečné nebo způsobit požár.

POZOR: Nebezpečí požáru: neuchovávejte předměty na ploše určené k vaření.

POZOR: Varný proces musí být pod dohledem. Krátké vaření musí být po celou dobu pod dohledem.

- Nikdy nestavějte rozehráté nádoby na ovládací panel.
- Ujistěte se, pokud je šuplík umístěn přímo pod indukční deskou, že vzdálenost mezi šuplíkem a komponenty varné desky činí minimálně 2 cm. Je to důležité, abyste zajistili správnou ventilaci.
- Nikdy nedávejte snadno zápalné předměty (např. spreje) do šuplíku pod varnou desku. Šuplíky na příbory musí být odolné proti vysokým teplotám.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ

- Pokud si všimnete poškození/vady, vypněte zařízení a odpojte je od napájecí sítě.
- Pokud došlo k poškození nebo prasknutí keramického skla, vypněte zařízení a kontaktujte autorizovaný servis.
- Opravu zařízení musí provést kvalifikovaný elektrikář. Neotevírejte zařízení samovolně.

VAROVÁNÍ:

Pokud povrch desky praskl, vypněte zařízení od napájecí sítě, zabráníte tak zasažení elektrickým proudem.

JINÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Ujistěte se, že je nádoby umístěno uprostřed varné zóny.
- Pro uživatele kardiostimulátoru: Magnetické pole může mít vliv na funkci kardiostimulátoru. Doporučujeme zajistit si informace u výrobce nebo lékaře.

- Nepokládejte na povrch desky hliníkové nebo syntetické nádoby – mohou se pod vlivem zbytkového tepla na varné zóně roztopit.

**AK POUŽÍVÁNÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ, TAK I INDUKČNÍHO ADAPTÉRU
PRO NEMA NETICKÉ NÁDOBÍ M ŹE ZP SOBIT ZÁNIK ZÁRUKY. V
TAKOVÉM PŘÍPADĚ VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA AKÉKOLIV
ŠKODY ZP SOBENÉ DESKOU A/NEBO E ÍM OKOLÍM.**

2. POPIS ZAŘÍZENÍ

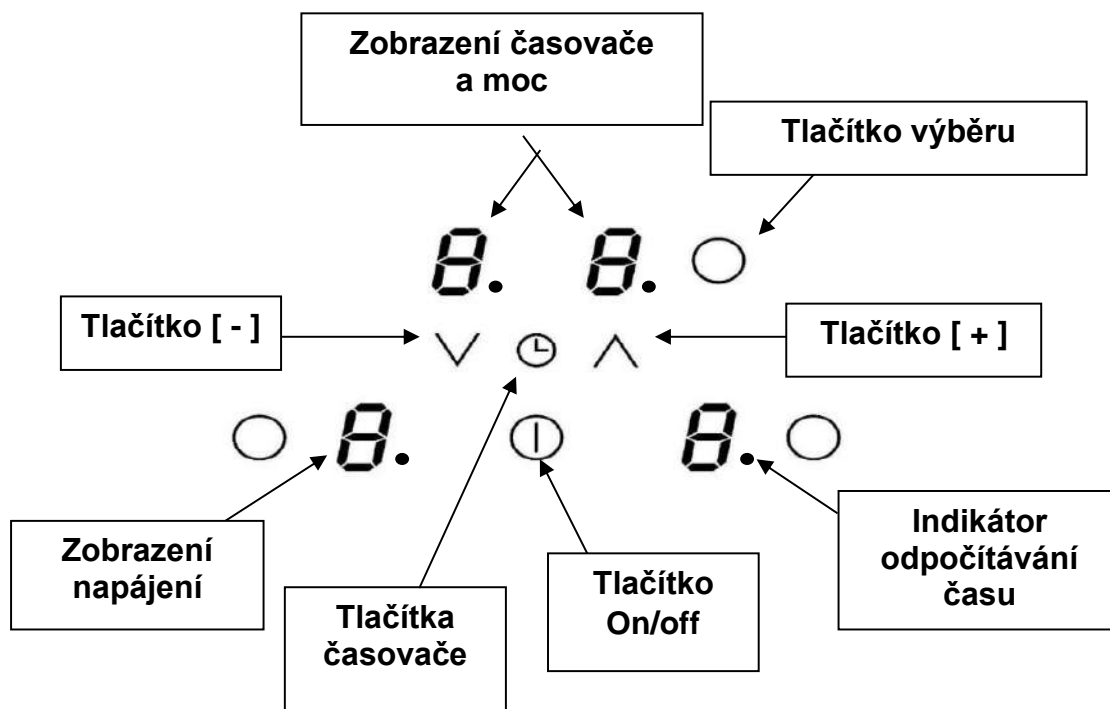
TECHNICKÉ PARAMETRY

TYP	KIH 6412.2-4B	KIH 64-4B	KIH 64.2
Celkový výkon	7400 W	7400 W	5600 W
Spotřeba energie varné desky EC_{hob}^{**}	168,1 Wh/kg	171,8 Wh/kg	171,8 Wh/kg
PŘEDNÍ LEVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 160 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimální průměr detekce	Ø 100 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominální výkon*	1400 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	C	C	C
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	172,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
ZADNÍ LEVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimální průměr detekce	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominální výkon*	2300 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	3000 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	B	A	A
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
ZADNÍ PRAVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimální průměr detekce	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominální výkon*	1400 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	2100 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	C	C	C
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
PŘEDNÍ PRAVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimální průměr detekce	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominální výkon*	1400 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	A	B	B
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	168,9 Wh/kg	164 Wh/kg	164 Wh/kg

*Uvedený výkon se může měnit z důvodu rozměru nebo materiálů použitých k vyrobění nádobí.

**Vypočteno v souladu s metodou měření provozu zařízení (EN 60350-2).

3. OVLÁDACÍ PANEL



4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

DISPLEJ

IKONA NA DISPLEJI	VÝZNAM	POPIS
0	Nula	Varná zóna je zapnutá.
	rovnice výkonu	Možnost výběru úrovně výkonu.
E	Zpráva o chybě	Elektronická závada.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je zahřátá.
P	Booster	Booster je zapnutý.
	Bridge	Bridge je zapnutý.
L	Blokování	Blokování ovládacího panelu je zapnuté.

VENTILACE

Chladicí systém je plně automatický. Chladicí ventilátor začíná práci na malé rychlosti, když teplo vytvářené elektronickým systémem dosáhne určité úrovně. Ventilace začíná běžet na nejvyšší rychlosti, když je deska intenzivně používána. Chladicí ventilátor sníží rychlost a automaticky se zastaví, když je elektronický obvod dostatečně vychladlý.

5. SPUŠTĚNÍ A OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Otřete varnou desku vlhkým hadříkem a následně povrch desky vytřete do sucha. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky. Mohlo by to způsobit modré zabarvení skleněného povrchu desky.

ZÁSADA INDUKCE

Indukční cívka se nachází pod každou varnou zónou. Když je zapnutá, tvoří se střídavé elektromagnetické pole, které vytváří indukční proudy ve feromagnetické desce na spodní straně. Výsledkem je ohřev nádobí, které se nachází na magnetické zóně.

Pánev musí být samozřejmě vhodná:

- Jsou doporučovány všechny feromagnetické pánve (zkontrolujte, zda přitahují magnet): litinové a ocelové pánve, smaltované pánve, pánve z nerezové oceli s feromagnetickým dnem.
- Nevhodné: měď, čistá nerezová ocel, hliník, sklo, dřevo, keramika, kamenina, ...

Indukční varná zóna se automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Pánve s velmi malým průměrem nemusí fungovat. Tento průměr se mění v závislosti na průměru varné zóny.

DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Vaše indukční deska byla vybavena elektronickou kontrolou a citlivými dotykovými tlačítky. Když se vaše prsty dotknou tlačítka, zapne se příslušná funkce. Tuto aktivaci potvrdí kontrolka, písmeno nebo číslo na displeji a / nebo pípnutí. K běžnému použití stiskněte jedno tlačítko v libovolném okamžiku.

SPUŠTĚNÍ

- **Zapnutí/vypnutí desky**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí (ON)	Stiskněte tlačítko [Ⓞ]	[0]
Vypnutí (OFF)	Stiskněte tlačítko [Ⓞ]	Nebude nic blikat nebo [H]

- **Zapnutí / vypnutí varné zóny**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Stiskněte tlačítko [O]	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Snížení výkonu	Stiskněte tlačítko [-]	[9] až [1]
Vypnutí	Stiskněte tlačítko [-] nebo stiskněte současně [O] a [-]	[0] nebo [H]

Pokud nebude po dobu 20 sekund provedena žádná akce, ovládací panel se vrátí do pohotovostního režimu.

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA

Po vypnutí varné zóny nebo úplném zastavení varné desky jsou varné zóny stále horké a na displeji se zobrazí [H]. Symbol [H] zhasne, když se můžete varné zóny bezpečně dotknout. Dokud svítí indikátory zbytkového tepla, nedotýkejte se varných zón a pokládejte na varné zóny žádné předměty citlivé na teplo. Existuje riziko opaření a požáru.

FUNKCE BOOSTER (pro KIH 64122-4B a KIH 64-4B)

Funkce Booster [P] vám umožňuje zvýšit výkon zvolené plotýnky. Pokud je tato funkce aktivována, varná deska pracuje po dobu 5 minut při nejvyšší úrovni výkonu. Je určen k rychlému vaření velkého množství vody, např. K vaření těstovin.

- **Zapnutí/vypnutí zv ení v konu:**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Na varné zóně stiskněte tlačítko	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Snížení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[P] během 5 min
Vypněte napájení	Stiskněte tlačítko [-]	[9]

- **Ovládání v konu Boosteru**

Celá varná deska je vybavena všeobecným maximálním výkonem **Booster** . Když je aktivována funkce **Booster** , reguluje elektronický systém automaticky všechny zvolené zesilovače pro vyrovnání dostupného výkonu pro každý prvek zvolený k zesílení. Displej bliká [9] po dobu několika sekund a následně zobrazí maximum, které je možné zesílit:

VYBRANÁ VARNÁ ZÓNA	INÁ VARNÁ ZÓNA NAPŘ. BOOSTER NA ROVNI []
Na displeji se zobrazí [P]	Podle varné zóny zobrazí displej [], a poté se změní na []

FUNKCE BRIDGE (pro KIH 64122-4B)

Tato funkce umožňuje současné používání 2 varných zón se stejnými funkcemi jako jednu varnou zónu. Díky této funkci je funkce Booster zakázána.

AKCJA	PANEL STERU CY	Y IETLACZ
Výběr varné zóny	Na varné zóně stiskněte tlačítko	[0] nebo [H]
Zapněte funkci Bridge	Stiskněte současně dvě levé výběrové klávesy [O]	[0] vpředu a [] vzadu
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko []	[0] na [P]
Vypněte napájení	Stiskněte současně dvě levé výběrové klávesy [O]	[0] nebo [H] na obou varných zónách

ČASOVAČ

Funkce časovače funguje nezávisle a může být zapnutá zároveň se všemi varnými zónami indukční desky při různých nastaveních času (0 až minut) pro každou varnou zónu.

- **Nastavení a prava času vaření**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Stiskněte tlačítko [O]	[0]
Volba úrovně výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Vyberte časovač	Stiskněte současně [-] a [+]	Časovač [00] min
Redukce času	Stiskněte tlačítko [-]	[00] až 30, 29
Prodlužte času	Stiskněte tlačítko [+]	Prodlužte času

Čas časovače byl potvrzen a proces vaření začal.

- Čas časovače byl potvrzen a proces vaření začal

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Stiskněte tlačítko [O]	[0]
Vyberte časovač	Stiskněte současně [-] a [+]	Zbývající čas
Čas zastavení	Stiskněte tlačítko [-]	[00], pak vypněte

Pokud je aktivováno několik časovačů odpočítávání, opakujte tento postup.

- Automatické zastavení při ukončení doby vaření

Jakmile uběhne doba vaření, bude počítadlo času blikat [00] a zazní zvukový signál.

Pro zastavení zvukového signálu a blikání stiskněte tlačítko [00].

- Funkce počítadla vaření vajec

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapněte varnou desku	Stiskněte tlačítko []	[0] nebo [H]
Vyberte časovač	Stiskněte současně [-] a [+]	Časovač [00] min
Redukce času	Stiskněte tlačítko [-]	[00] až 30, 29
Prodlužte času	Stiskněte tlačítko [+]	Prodlužte času

Po několika sekundách přestane kontrolka blikat.

Po ukončení zvolené doby vaření začne displej časovače blikat [00] a zazní zvukový signál.

Pro zastavení zvukového signálu a blikání stiskněte displej [00]. Deska se vypne

RODIČOVSKÝ ZÁMEK

Pro zabránění změnám v nastavení varných zón mohou být dotyková tlačítka zablokována (s výjimkou tlačítka On/Off [①]).

- Blokování

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapněte varnou desku	Stiskněte tlačítko [①]	[0] nebo [H]
Blokování	Stiskněte současně [-] a [+] na levé přední straně	Žádné změny
	Poté znovu stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny	[L]

- Odblokování

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapněte varnou desku	Stiskněte tlačítko [①]	[L]

Během 5 sekund po zapnutí kontrolního panelu:

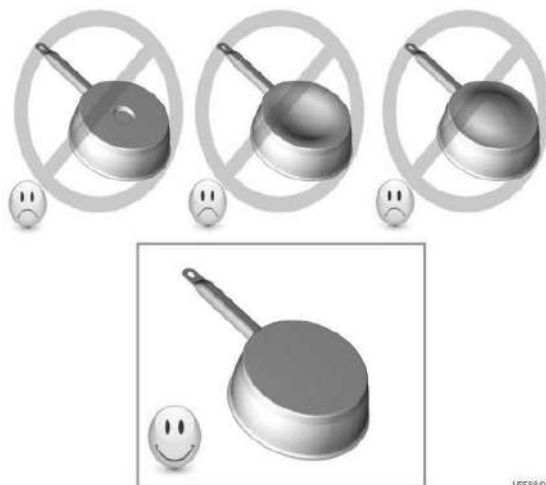
Odblokování desky	Stiskněte současně [-] a [+] na levé přední straně. Stiskněte tlačítko [-].	[0] nebo [H] Na displeji nejsou žádná světla
-------------------	--	---

6. INDIKÁTORY

KVALITA HRNC

Vhodné materiály: ocel, smaltovaná ocel, litina, feromagnetická nerezová ocel, hliník s feromagnetickým dnem.

Nevhodné materiály: hliník a nerezová ocel bez feromagnetického dna, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán. Výrobci uvádějí, zda jsou jejich výrobky vhodné pro indukci.



Pro zjištění, zda nádobí vyhovuje:

- Nalijte trochu vody do hrnce postaveného na indukční varné zóně nastavené na úrovni []. Voda se musí zahřát během několika sekund.
- Magnet se přilepí ke dnu pánve.

Některé nádobí může vydávat hluk, když bude umístěno na indukční varné zóně. Tento hluk neznamená žádnou poruchu zařízení a nemá vliv na varný proces.

ROZMĚRY HRNC

Varné zóny se v určitém rozsahu automaticky přizpůsobí průměru hrnce. Dno nádobí však musí mít minimální průměr v souladu s příslušnou varnou zónou.

Pro získání toho nejlepšího výkonu varné desky dejte nádobí doprostřed varné zóny.

PŘÍKLADY NASTAVENÍ VÝKONU VAŘENÍ

(níže uvedené hodnoty jsou orientační)

1 a 2	Rozpouštění Ohřívání	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina Předvařené pokrmy
2 a 3	Dušení Rozmrazování	Rýže, pudíng, cukrový sirup Sušená zelenina, ryby, mražené výrobky
3 a 4	Vaření na páře	Zelenina, ryby, maso
4 a 5	Vaření ve vodě	Brambory na páře, polévka, těstoviny, čerstvá zelenina
6 a 7	Volné vaření Dušení	Maso, játra, vejce, klobásky, palačinky
7 a 8	Vaření	Brambory, placky, vafle
9	Smažení, pečení, vaření vody	Steaky, omelety, smažené pokrmy, voda
P	Smažení, pečení, vaření vody	Hřebenatky, steaky, vaření velkého množství vody

7. ČIŠTĚNÍ A DRŽBA

PŘED ČIŠTĚNÍM ZAŘÍZENÍ VYPNĚTE

Nečistěte varnou deskou, pokud je skleněný povrch příliš horký, protože existuje riziko opaření.

- Mírné nečistoty odstraňte vlhkým hadříkem se saponátem zředěným v malém množství vody. Následně opláchněte studenou vodou a důkladně osušte povrch.
- Silně žíravé a abrazivní čisticí prostředky a čisticí zařízení mohou způsobit poškrábání a je třeba se jim vyhnout.
- Nikdy nepoužívejte žádné parní vysavače ani tlaková mycí zařízení.
- Nepoužívejte žádné předměty, které by mohly poškodit keramické sklo.
- Ujistěte se, že je nádobí suché a čisté. Ujistěte se, že na keramické desce nebo hrnci není žádný prach. Přesouváním ostrých rendlíků dojde k poškrábání povrchu.
- Vyteklý cukr, džem, želé atp. okamžitě odstraňte. Zabráníte tak poškození povrchu.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PORUCHY

Indukční deska nebo vybraná zóna se nezapne:

- Elektrické připojení není správné.
- Byla vypnuta pojistka.
- Funkce blokování je zapnutá.
- Dotyková tlačítka jsou zašpiněná tukem nebo vodou.
- Na tlačítku je umístěn předmět.

Indukční deska nebo všechny varné zóny jsou odpojené:

- Bezpečnostní systém je zapnutý.
- Zapomněli jste dlouhou dobu vypnout varné zóny.
- Jedno nebo více dotykových tlačítek jsou znečištěny.
- Nádobí je prázdné a dno nádobí je příliš silně zahřáté.
- Deska má také automatickou redukci úrovně výkonu pro zabránění přehřátí.

Ventilace indukční desky nadále pracuje i po jejím vypnutí:

- Není to vada, ventilátor nadále pracuje, aby chránil elektronické komponenty.
- Ventilátor se vypne automaticky.

Ovládací panel zobrazuje [L]:

- Viz kapitola Blokování ovládacího panelu .

Ovládací panel zobrazuje [Er0]:

- Předmět nebo tekutina pokrývá tlačítka ovládacího panelu. Tento symbol zhasne, když bude předmět odstraněn nebo ovládací panel vyčištěn.

Ovládací panel zobrazuje [E] nebo [E H]:

- Deska je přehřátá, nechte ji vychladnout a zapněte ji znovu.

Ovládací panel zobrazuje [E3]:

- Nádobí není vhodné, vyměňte nádobí.

Ovládací panel zobrazuje [E5]:

- Vadné napájení. Zkontrolujte síťové napětí.

Ovládací panel zobrazuje [E6]:

- Vadné napájení. Zkontrolujte síťovou frekvenci.

Ovládací panel zobrazuje [E8]:

- Ventilace nebo ventilační otvor je zablokován. Odblokujte je.

Ovládací panel zobrazuje [U400]:

- Deska není připojená k napájecí síti. Zkontrolujte připojení a připojte znovu varnou desku.

**POKUD E NADÁLE ZOBRAZEN EDEN Z VÝŠE UVEDENÝCH SYMBOL ,
VOLE TE AUTORIZOVANÝ SERVIS.**

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalový materiál je ekologický a je vhodný k recyklaci. Elektronická zařízení se skládají z materiálů vhodných k recyklaci, ale i z materiálů, které škodí životnímu prostředí, ale které jsou nutné pro správné fungování a bezpečnost zařízení. Nevyhazujte zařízení do domovního odpadu. Kontaktujte sběrný dvůr v lokální správě, který se zabývá recyklací zařízení používaných v domácnostech.

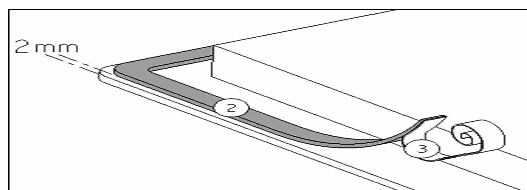
8. MONTÁŽNÍ NÁVOD

Instalace musí být provedena na výhradní zodpovědnost odborníka.
Instalátor je povinen dodržovat předpisy a normy závazné v dané zemi.

AK PŘILEPIT TĚSNĚNÍ

Těsnění dodané s varnou deskou brání vniknutí tekutin do skříňky.
Jeho instalace musí být provedena opatrně v souladu s níže uvedeným výkresem.

Přilepte těsnění (2) dva milimetry od vnější hrany skla po odstranění ochranného archu (3).



MONTÁŽ - INSTALACE:

- **Rozměr k vyřezání**

TYP	ŠÍŘKA	HLOUBKA
KIH 6412.2-4B	560 mm	490 mm
KIH 64-4B	560 mm	490 mm
KIH 64.2	560 mm	490 mm

- Ujistěte se, že vzdálenost kuchyňské desky od stěny nebo od stran činí 50 mm.
- Varné desky jsou z důvodu termické ochrany klasifikovány jako . Ideálně by měla být deska nainstalována s dostatečným místem z obou stran. Zezadu se může nacházet stěna a vyšší díl nebo stěna z jedné strany. Z druhé strany však nesmí stát žádný díl či zábrana výše než deska.
- Nábytek nebo podstavec, ve kterém má být nainstalovaná deska, a také hrany nábytku, laminované povlaky a lepidlo použité k jejich uchycení musí být odolné proti teplotě do 100 °C.
- Neinstalujte kuchyňskou desku v horní části neventilované trouby nebo myčky na nádobí.
- Pod spodní stranou krytu kuchyňské desky nechte prostor 20 mm, aby byla zajištěna dobrá cirkulace vzduchu elektronického zařízení.
- Pokud bude pod kuchyňskou deskou umístěn šuplík, nevkládejte do něj snadno zápalné předměty (např. spreje) nebo předměty neodolné proti teplu.
- Materiály, které bývají používány pro pracovní desky, se při kontaktu s vodou rozpínají. Pro ochranu vyřezané hrany naneste vrstvu laku nebo speciálního těsnícího prostředku. Během nátěru lepeného spoje dodaného s deskou buďte zvláště opatrní, abyste zabránili vytečení do podpěrného nábytku. Toto těsnění zajišťuje ve spojení s hladkými pracovními povrchy dobré utěsnění.
- Bezpečnostní odstup mezi deskou a kuchyňskou digestoří umístěný výše musí odpovídat doporučením výrobce digestoře. V případě chybějícího návodu nechte odstup minimálně 60 mm.
- Spojovací vedení nesmí být nikterak mechanicky omezováno.

VAROVÁNÍ:

Použijte výhradně kryty kuchyňských desek navržené výrobcem kuchyňského zařízení nebo uvedené výrobcem zařízení v návodu k použití jako vhodné nebo kryty kuchyňských desek vestavěných do zařízení. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Instalaci tohoto zařízení a připojení k elektrické síti pověřte jen kvalifikovaného elektrikáře, který dodržuje normativní předpisy.
- Po instalaci zajistěte ochranu napnutých prvků.
- Nezbytné údaje pro připojení se nachází na nálepkách umístěných na krytu desky poblíž rozvodné skříňky.

- Připojení k síti musí být provedeno pomocí uzemněné zástrčky nebo více pólovým vypínačem se stykovým otvorem minimálně 3 mm.
- Elektrický obvod musí být odpojen od sítě pomocí přizpůsobených zařízení, například: vypínačů, pojistek nebo stykačů.
- Pokud zařízení není vybaveno dostupnou zástrčkou, je třeba použít prostředky pro odpojení ve stálé instalaci, v souladu s instalačními předpisy.
- Přítoková hadice musí být nastavena tak, aby se nedotýkala žádného horkého povrchu.

VAROVÁNÍ:

- Toto zařízení může být připojeno jen k síti 0V 50- 0 Hz.
- Vždy připojujte zařízení k uzemnění.
- Dodržujte údaje uvedené v tabulce níže.
- Rozvaděč se nachází pod spodní stranou krytu varné desky. Pro otevření víka použijte střední roubovák. Vložte jej do mezer a otevřete víko.

ELEKTRICKÉ NAPĚTÍ	PŘIPOJENÍ	ROZMĚRY PŘIPOJOVACÍHO KABELU	KABEL	OCHRANNÁ KALIBRACE
230V~ 50-60Hz	1 fáze + N	3 x 2,5 mm	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50-60Hz	3 fáze + N	3 x 1,5 mm	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*vypočteno se současným koeficientem v souladu s normou EN 60 335-2-6

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Pro různé druhy připojení použijte mosazné mostky, které se nachází ve skřínce vedle koncovek.

1-fázové připojení 230 V 1P+N

Dejte první most mezi svorky 1 a 2, druhý mezi N1 a N2.

Připojte uzemnění ke svorce uzemnění, neutrální N ke svorkám N1 nebo N2, fázi k jedné z koncovek 1 nebo L2.

3-fázové připojení 400 V 3P+N

Dejte mostek mezi svorky N1 a N2.

Připojte uzemnění ke svorce země, neutrální N ke svorce N1 nebo N2, fázi 1 ke svorce 1 a fázi L2 ke svorce L2.

POZOR:

Dbejte, aby byly kabely správně zavěšené a dotažené.

**NEMŮŽEME PŘEVZÍT ODPOVĚDNOST ZA ŽÁDNÉ NEHODY
VYPLÝVAJÍCÍ Z NESPRÁVNÉHO PŘIPOJENÍ NEBO KTERÉ MOHOU
VYPLYNOUT Z POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ, KTERÉ NEBYLO UZEMNĚNO NEBO
BYLO VYBAVENO NESPRÁVNÝM UZEMNĚNÍM PŘIPOJENÍM.**

9. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ



obr. A



obr. B

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

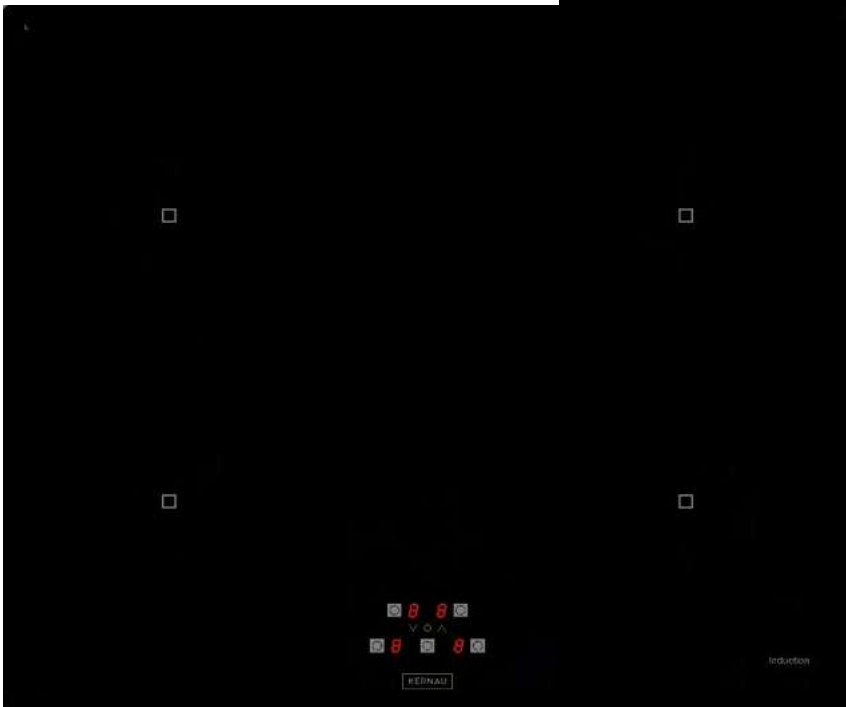
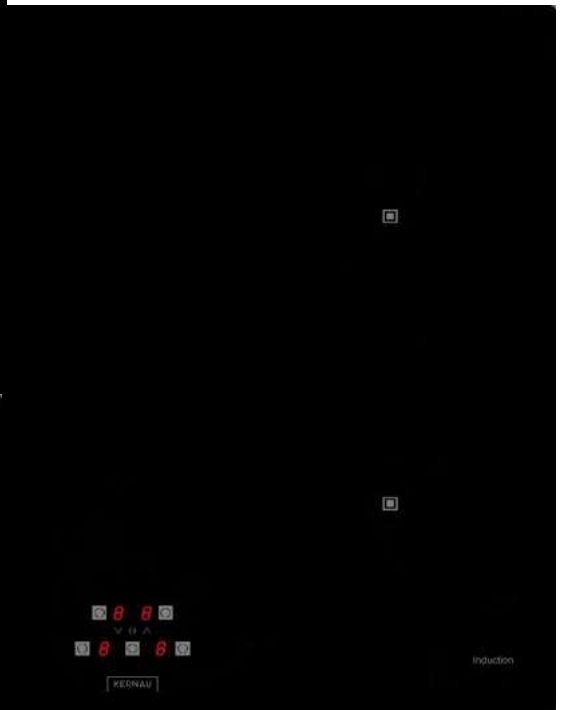
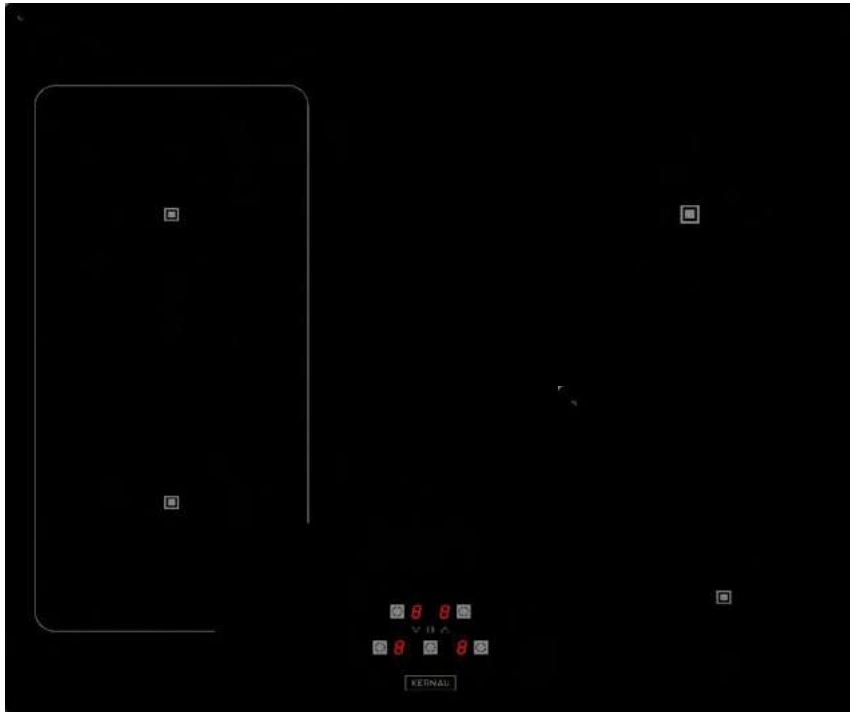
Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování spolčených hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou.

Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТА У ТА О СЛУГОВУВАННЯ НАГРІВАЛЬНО ПЛИТИ КІН 6412.2-4В / КІН 64-4В / КІН 64.2



ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ,

якуємо за цікавість до нашої пропозиції та вітаємо з вибором.

Наша мета полягає у тому, щоб пропонувати Вам продуктів високої якості, які здійснять Ваші очікування. писаний пристрій був виготовлений на сучасних підприємствах та ретельно протестований щодо якості. ана інструкція була розроблена для полегшення обслуговування пристрою, який був виготовлений з використанням найновішої технології, що гарантує довіру і максимальну продуктивність. Перед початком використання пристрою слід уважно ознайомитися з даною інструкцією, оскільки в ній міститься основна ін ормація, що стосується безпечного встановлення, догляду та обслуговування. З питань встановлення пристрою слід звернутися у найближчий авторизований сервісний центр.

УВАГА:

нструкція містить важливу ін ормацію про користування пристроєм та про догляд за ним, тому просимо уважно ознайомитися з простими порадами та дотримуватися їх. е дозволить Вам досягти відмінних результатів під час використання. Просимо також зберігати дану інструкцію у безпечному місці, щоб нею можна було користуватися й надалі.

Виробник не несе відповідальність за будь-які пошкодження майна або осіб, що виникли в результаті помилкового монтажу або невідповідного використання пристрою.

ЗМІСТ

1. ЕЗПЕКА	56
З ЕРЕ Н ПЕРЕ В Р НН М	56
В Р НН ПР Р	56
З ЕРЕ Н Н НЕНН П ЕНН ПР Р	57
З ЕРЕ Н ПР В Р ПР Р	57
Н З ЕРЕ Н	58
2. ОПИС ПРИСТРО	59
Е Н Н П Р МЕР	59
3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	60
4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРО	61
П Е	61
ВЕН	61
5. УВІМКНЕННЯ ТА О СЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРО	62
ПЕРЕ ПЕР МВ Р НН М	62
ПР Н П Н	62
ЕН РНЕ ПР В НН	62
В М НЕНН	62
П ЗН З В ЕП	62
Н BOOSTER	63
Н BRID E	63
МЕР	63
В З М	64
6. НАСТАНОВИ	65
Р	65
Р ЗМ Р Р	65
ПР Н В НН П Н В НН	65
7. ИСТКА ТА ДОГЛЯД	66
В М Н ПР Р ПЕРЕ	66
Р ВР З НЕП	66
Р Н Н В Н ЕРЕ В	67
8. ІНСТРУКЦІ З МОНТА У	68
ПР Е ПР	68
М Н -В Н В ЕНН	68
Е Е Р НЕП ЕНН	69
Е Е Р НЕП ЕНН	69
9. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОІВ	72

1. ЕЗПЕКА

ЗАСО И О ЕРЕ НОСТІ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпакуйте пристрій з усіх матеріалів.
- Встановлення та під'єднання пристрою повинно бути проведене кваліфікованим електриком. Виробник не несе відповідальність за пошкодження, які виникли під час монтажу або електричного під'єднання.
- Цей пристрій повинен бути встановлений у відповідній кухонній стільниці.
- Цей пристрій призначений для побутового використання, з виключенням комерційного або промислового використання.
- Суньте всі наклейки та самоклеючі стрічки з поверхні керамічного скла.
- Кухонна плита не може використовуватися як робоча стільниця.
- Не використовуйте подовжувач для під'єднання плити.
- Цей пристрій не може бути встановлений над посудомийною машиною або барабанною сушкою - водна пара може пошкодити електронні компоненти.
- Не змінюйте і не модифікуйте пристрій.
- Цей пристрій повинен бути заземлений та під'єднаний таким чином, щоб виконувалися вимоги місцевих адміністрацій.
- Пристрій не призначений до обслуговування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- **Важливо:** Пожежна небезпека: Прошу не ставити жодних предметів на кухонну плиту.
- **Застереження:** Змащення на жирі або олії на кухонній плиті без контролю може бути небезпечно та спричинити пожежу.
- **Важливо:** Процес готування потрібно контролювати. Довготривалий процес готування потрібно постійно контролювати.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРО

- Після закінчення готування вимкніть всі нагрівальні зони.
- Будьте обережні за готуванням з використанням жиру або оливи - вони можуть легко загорітися.
- Вважайте, щоб не обпектися в процесі або після закінчення користування устаткуванням.
- Переконайтеся, що жодні кабелі або устаткування не торкаються скляної поверхні або розігрітих каструль.
- Предмети, які містять магніт (кредитні картки, дискети, калькулятори), не повинні знаходитися поблизу діючого пристрою.
- Предмети, виконані з металу, не повинні знаходитися на поверхні нагрівальної плити, тому що вони можуть теж нагрітися.
- Загалом не поміщайте жодних металевих предметів, окрім каструль, сковорідок чи сотейників на поверхні для готування.
- Ніколи не накривайте індукційну плиту за допомогою ганчірки або простирадла. Вони можуть дуже нагрітися та піддатися самозайманню.
- Цим пристроєм не можуть користуватися особи (в тому числі діти) зі зниженою психічною, сенсорною чи фізичною здатністю, або без досвіду чи знань, окрім

випадків, коли таких осіб було навчено або їм було передано інструкції, що стосуються користування пристроєм, особою, відповідальною за їх безпеку.

- іти повинні залишатися під постійним наглядом, щоб бути певним, що вони не граються з пристроєм.
- Пристрій не призначений до обслуговування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСОБИ ОХОРОНИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Незавершене дно сковорідки або пошкоджені сотейники (інші, ніж емальовані чавунні каструлі) можуть пошкодити керамічне скло.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло. \
- уникайте випускання з рук предметів (навіть малих) на поверхню керамічного скла.
- Не вдаряйте в край плити кухонними каструлями.
- Переконайтеся, що вентиляція діє належним чином, згідно з рекомендаціями виробника.
- Не кладіть або не залишайте порожні каструлі на індукційній плиті.
- укор, синтетичні матеріали або алюмінієва плівка не можуть торкатися гарячій поверхні плити. Вони можуть спричинити тріщини або інші пошкодження керамічної плити під час охолодження пристрою. Вимкніть устаткування та негайно усуньте ці речовини - **ВВ** **Е**, **НЕ** **ПЕ** .

УВАГА:

отування без нагляду на жирі або оліві може бути небезпечним, а також може спричинити пожежу.

УВАГА:

Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на поверхні, яка призначена для готування.

УВАГА:

За процесом готування потрібно наглядати. За коротким готуванням потрібно наглядати впродовж всього часу.

- Ніколи не кладіть розігріту посудину на панель управління.
- кщо шухляда розміщена безпосередньо під індукційною плитою, то переконайтеся, що відстань між шухлядою і компонентами нагрівальної плити становить щонайменше 2 см. е важливо, щоб забезпечити відповідну вентиляцію.
- Ніколи не поміщайте легкозаймисті предмети (наприклад, спреї) в шухляду під нагрівальною плитою. ухляди для столових приборів повинні бути стійкі до високих температур..

ЗАСОБИ ОХОРОНИ ПРИ АВАРІ ПРИСТРОЮ

- кщо пошкодження/неполадка помітна, то вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі живлення.
- кщо керамічне скло було пошкоджене або уже тріснуло, то вимкніть пристрій і зверніться у авторизований сервісний центр.

- Ремонт пристрою повинен бути проведений кваліфікованими техніками. Не відкривайте пристрій самостійно.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Якщо поверхня плити тріснула, то від'єднайте пристрій від мережі живлення, щоб уникнути ураження струмом.

ІНШІ ЗАСТОСОВАНІ ПРЕКЛЮЧЕННЯ

- Переконайтеся, що посудина поміщена по центру в зоні готування.
- Для користувачів електрокардіостимуляторів. Магнітне поле може впливати на дію стимулятора. Ми рекомендуємо отримати інформацію від продавця або лікаря.
- Не кладіть алюмінієві або синтетичні контейнери на поверхню плити - вони можуть розтопитися під впливом залишкового тепла зон готування.

ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ НИЗЬКОЇ ЯКОСТІ АБО ІНДУКЦІЙНОГО АДАПТЕРА ДЛЯ НЕМАГНІТНОГО ПОСУДУ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ПОРУШЕННЯ ГАРАНТІЇ. У ЦЬОМУ ВИПАДКУ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА НАШУ АБО ВАШУ ШКОДУ, СПРИЧИНЕНУ ПЛИТОЮ АБО В СЕРЕДОВИЩЕМ.

2. ОПИС ПРИСТРО

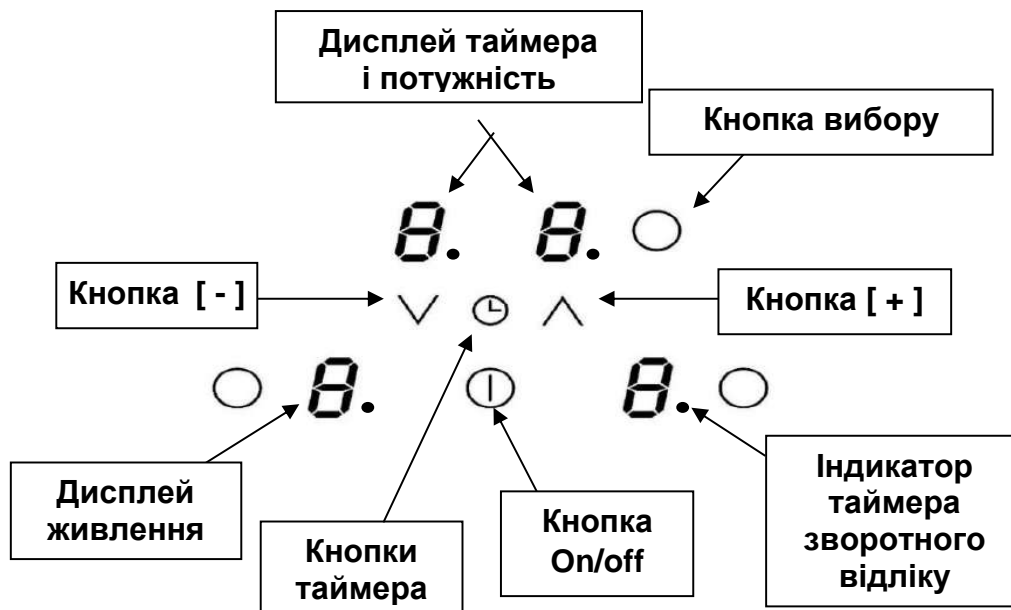
ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

ТИП	КІН 6412.2-4В	КІН 64-4В	КІН 64.2
Повна потужність	7400 Вт	7400 Вт	5600 Вт
поживання енергії нагрівальної плити EC_{hob}^{**}	168,1 Вт год./кг	171,8 Вт год./кг	171,8 Вт год./кг
ПЕРЕДНЄ ЛІВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 160 мм	Ø 200 мм	Ø 200 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 100 мм	Ø 110 мм	Ø 110 мм
Номінальна потужність*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	1850 Вт	1850 Вт	-
категорія вимірювального посуду**	С	С	С
поживання енергії EC_{cw}^{**}	172,7 Вт год./кг	170,7 Вт год./кг	170,7 Wh/kg
ЗАДНЄ ЛІВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 160 мм	Ø 160 мм	Ø 160 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 100 мм
Номінальна потужність*	2300 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	3000 Вт	1850 Вт	-
категорія вимірювального посуду**	В	А	А
поживання енергії EC_{cw}^{**}	160 Вт год./кг	181,6 Вт год./кг	181,6 Вт год./кг
ЗАДНЄ ПРАВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 200 мм	Ø 200 мм	Ø 200 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 110 мм	Ø 110 мм	Ø 110 мм
Номінальна потужність*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	2100 Вт	1850 Вт	-
категорія вимірювального посуду**	С	С	С
поживання енергії EC_{cw}^{**}	170,7 Вт год./кг	170,7 Вт год./кг	170,7 Вт год./кг
ПЕРЕДНЄ ПРАВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 160 мм	Ø 160 мм	Ø 160 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 100 мм
Номінальна потужність*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	1850 Вт	1850 Вт	-
категорія вимірювального посуду**	А	В	В
поживання енергії EC_{cw}^{**}	168,9 Вт год./кг	164 Вт год./кг	164 Вт год./кг

*Вказана потужність може змінитися з огляду на розміри та матеріали, використані для виконання посуду.

**Підраховане згідно з методом вимірювання дії пристроїв (EN 60350-2).

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРО

ДИСПЛЕЙ

СИМВОЛ НА ДИСПЛЕ	ЗНАК	ОПИС
0	Нуль	Нагрівальна зона увімкнена.
	Рівень потужності	Можливість вибору рівня потужності.
E	Повідомлення про помилку	Електронна неполадка.
H	Залишкове тепло	Нагрівальна зона нагріта.
P	Booster	Booster увімкнений.
	Brigde	Bridge увімкнений.
L	локування	локування панелі управління увімкнене.

ВЕНТИЛЯЦІЯ

система охолодження повністю автоматична. холоджувальний вентилятор починає роботу з малою швидкістю, коли тепло, утворюване електронною системою, досягає певного рівня. Вентиляція розпочинає свою роботу на найвищій швидкості, коли плита інтенсивно використовується.

холоджувальний вентилятор зменшує швидкість і зупиняється автоматично, коли електронний контур достатньо охолоджений.

5. УВІМКНЕННЯ ТА О СЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРО

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Протріть кухонну плиту вогкою ганчіркою, а потім поверхню плити витріть насухо. Не використовуйте жодних детергентів. е може спричинити синє забарвлення на скляній поверхні плити.

ПРИНЦИП ІНДУКЦІ

ндукційна котушка знаходиться під кожною нагрівальною зоною. оли зона увімкнена, то вона виробляє змінне електромагнітне поле, яке продукує індукційні струми у еромагнітній плиті нижньої шальки. Результатом є нагрів посудини, що знаходиться на нагрівальній зоні.

ез сумніву, сковорідка повинна бути відповідна:

- Рекомендуються всі еромагнітні сковорідки (перевірте, чи притягає магніт): чавунні і сталеві, емальовані сковорідки, сковорідки з нержавіючої сталі з еромагнітним дном.
- Не відповідні: мідні, з чистої нержавіючої сталі, алюмінію, скла, деревини, кераміки, з кам'яної маси,...

ндукційна нагрівальна зона пристосовується автоматично до величини посудини.

коворідки із занадто малим діаметром можуть не працювати. ей діаметр змінюється залежно від діаметру нагрівальної зони.

СЕНСОРНЕ УПРАВЛІННЯ

Ваша індукційна плита була обладнана електронним контролем та чутливими сенсорними клавішами. оли Ваші пальці натиснуть кнопку, то відповідна ункція буде увімкнена. я активація підтверджується контрольною лампочкою, літерою або ци рою на дисплеї і/або звуком біп . ля нормального використання натисніть тільки одну клавішу в будь-який момент.

УВІМКНЕННЯ

- Уві кнення / Ви кнення плити

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
вімкнення (ON)	Натисніть кнопку [⏻]	[0]
Вимкнення (O)	Натисніть кнопку [⏻]	Нічого не буде миготіти або символ [H]

- Уві кнення / Ви кнення на рівальн ни

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівальної зони	Натисніть кнопку [O]	[0]
Збільшення потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]
Зниження потужності	Натисніть кнопку [-]	[9] до [1]
Вимкнення	Натисніть кнопку [-] або одночасно натисніть [O] і [-]	[0] або [H]

кщо не буде розпочата жодна акція, то через 20 секунд панель управління повернеться в режим очікування.

ПОКАЗНИК ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Після вимкнення нагрівальної зони або повної зупинки нагрівальної плити нагрівальні зони надалі є гарячі і про це вказує [H] на дисплеї. имвол [H] зникає, коли нагрівальних зон можна безпечно

торкатися. Поки світяться показники залишкового тепла, не торкайтеся нагрівальних зон і не кладіть на нагрівальні зони жодні чутливі до тепла предмети. снує ризик опіку і пожежі.

ФУНКЦІЯ BOOSTER для КІН 64122-4В та КІН 4-4В)

Функція устerek [P] дозволяє збільшити потужність вибраної кон орки. Кщо цю функцію активовано, кон орка працює на найвищому рівні потужності протягом 5 хвилин. Він призначений для швидкого кипіння великої кількості води, наприклад для приготування макаронних виробів.

- Уві кнення / Ви кнення функ і пер и Booster

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку для вибраної зони обігріву	[0]
збільшення потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]
увімкнення потужності	Натисніть кнопку [+]	[P] протягом 5 хвилин
вимкнення потужності	Натисніть кнопку [-]	[9]

- Управління п ту ністю Booster

Вся кухонна плита обладнана загальною максимальною потужністю **Booster**. оли функція **Booster** активується, електронна система автоматично регулює всі обрані підсилювачі, щоб вирівняти доступну потужність для кожного елемента, обраного для підсилення. ісплей мигає [9] впродовж кількох секунд, а потім показує максимум дозволеного підсилення.

О РАНА НАГРІВАЛЬНА ЗОНА	ІНША НАГРІВАЛЬНА ЗОНА (НАПРИКЛАД, BOOSTER НА РІВНІ [9])
На дисплеї з'явиться [P]	Залежно від нагрівальної зони, дисплей покаже [], а потім зміниться на [].

ФУНКЦІЯ BRIDGE для КІН 4 . -4В)

ця функція дозволяє одночасно використовувати 2 зони приготування їжі з тими ж функціями, що і одна зона приготування. функція підсилювача не дозволена.

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку для вибраної зони обігріву	[0] або [H]
вімкніть функцію Bridge"	Натисніть одночасно дві ліві клавіші вибору [O]	[0] спереду та [] ззаду
Збільшення потужності	Натисніть кнопку [+]	[0] від [P]
Вимкнути живлення	Натисніть одночасно дві ліві клавіші вибору [O]	[0] або [H] в обох зонах обігріву

ТАЙМЕР

функція таймера працює незалежно і може бути увімкнена одночасно зі всіма нагрівальними зонами індукційної плити при різних налаштуваннях часу (від 0 до 99 хвилин) для кожної нагрівальної зони.

- Нала тування і и іка ія асу тування

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку [O]	[0]
Вибір рівня потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]

Виберіть таймер зворотного відліку	Натисніть [-] та [] одночасно	аймер [00] хвилин
корочення часу	Натисніть кнопку [-]	[00] до 30, 29
Збільшити час	Натисніть кнопку [+]	Збільшити час

ас таймера був підтверджений і розпочався процес готування.

- **Зупинка асу тування:**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку [O]	[0]
Виберіть таймер зворотного відліку	Натисніть [-] та [] одночасно	Залишився час
Зупинка часу	Натисніть кнопку [-]	[00] потім вимкнено

- **Авт ати на упинка при акін енні асу тування**

к тільки обраний час готування добіжить кінця, лічильник часу буде мигати [00] і прозвучить сигнал. об зупинити сигнал і миготіння, натисніть клавішу [00].

- **Функ ія лі ильника тування я я**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
вімкніть варильну поверхню	Натисніть кнопку [⓪]	[0] або [H]
Вибір таймера зворотного відліку	Натисніть [-] та [] одночасно	аймер [00] хвилин
корочення часу	Натисніть кнопку [-]	[00] до 30, 29
Збільшити час	Натисніть кнопку [+]	Збільшити час

Після декількох секунд контрольна лампочка перестає мигати.

Після закінчення обраного часу готування дисплей таймера почне мигати [00] і прозвучить сигнал. об зупинити сигнал і миготіння, натисніть дисплей [00]. Плита вимкнеться.

АТЬКІВСЬКИЙ ЗАМОК

об уникнути змін в налаштуваннях нагрівальних полів, сенсорні кнопки можуть бути заблоковані (за винятком кнопки On/Off [⓪]).

- **л кування**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
вімкніть варильну поверхню	Натисніть кнопку [⓪]	[0] або [H]
локування диска	Натисніть [-] та [+] одночасно ліворуч спереду	Ніяких змін
	Потім знову натисніть кнопку вибору зони готування	[L]

- **Р л кування**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
вімкніть варильну поверхню	Натисніть кнопку [⓪]	[L]

Впр в 5 секун після уві кнення к нтр льн панелі:

Розблокування диска	Натисніть [-] та [+] одночасно ліворуч спереду. Натисніть кнопку [-]	[0] або [H] На дисплеях немає індикаторів
---------------------	---	--

6. НАСТАНОВИ

ЯКІСТЬ КАСТРУЛЬ

Відповідні матеріали: сталь, емальована сталь, чавун, еромагнітна нержавіюча сталь, алюміній з еромагнітним дном.

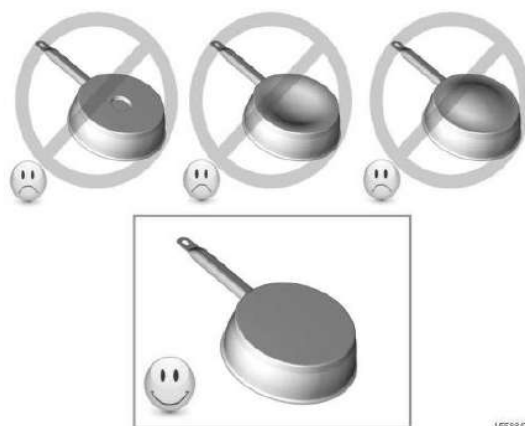
Невідповідні матеріали: алюміній і нержавіюча сталь без еромагнітного дна, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Виробники визначають, чи їх продукти сумісні з індукцією.

Щоб перевірити, чи посуд відповідний:

- Налийте трохи води у каструлю, поміщену на індукційну нагрівальну зону, яка налаштована на рівні [9]. Я вода повинна нагрітися впродовж декількох секунд.
- Магніт приклеюється до дна сковорідки.

Якщо посуд шумить, коли він буде поміщений на індукційній зоні готування, цей шум не є ознакою жодної аварії пристрою і не впливає на операцію готування.



РОЗМІРИ КАСТРУЛЬ

Нагрівальні зони в певній області автоматично пристосовувані до діаметру каструлі. Діаметр дна посуду повинне мати мінімальний діаметр згідно з відповідною зоною готування.

Щоб отримати найкращу продуктивність кухонної плити, помістіть посуд посередині зони.

ПРИКЛАДИ НАЛАШТУВАННЯ ПОТУГОСТИ ГОТУВАННЯ

(нижчезазначені показники є орієнтовними)

1	2	Ринення Пі і рів	Суши, асорт, кляси, елатин Страви, пригварені раніше
2	3	Тукування Ррвання	Рис, пунин, украин, сирп Суєні в і, риє, рєні прুক্তи
3	4	Гтування на парі	Овє, риє, 'яс
4	5	Гтування у в і	Картпля на парі, супи, акарни, свіі в і
6	7	Вільне тування Тукування	М'яс, пє інка, яя, кваски, налисники
7	8	Гтування	Картпля, лаки, ри
9		Саєння, апікання, кип'ятіння в и	Стеки, лєти, с а єні страви, в а
Р		Саєння, апікання, кип'ятіння в и	Гре ін і, стеки, кип'ятіння на н кільк стів и

7. ИСТКА ТА ДОГЛЯД

ВИМКНІТЬ ПРИСТРІЙ ПЕРЕД ИСТКО

- Не слід чистити кухонну плиту, якщо скло є надто гарячим, оскільки існує ризик опіку.
- егкі сліди потрібно усувати вогкою ганчіркою з рідиною для миття, розведеною в невеликій кількості води. Потім змийте холодною водою і ретельно висушіть поверхню.
- ильно їдкі або абразивні детергенти і очисні пристрої можуть спричинити подряпини і їх потрібно обов'язково уникати.
- Ніколи не використовуйте жодні парові пирососи або напірні мийки.
- Не використовуйте жодні предмети, які могли б подряпати керамічне скло.
- Переконайтеся, що посуд сухий і чистий. Переконайтеся, що на керамічній плиті або на каструлі немає зерен пилу. Пересування шорстких каструль подряпає поверхню.
- Витоки цукру, джему, желе і т.п. слід негайно усунути. аким чином Ви запобіжите виникненню пошкоджень поверхні.

ЩО РО ИТИ В РАЗІ НЕПОЛАДКИ

Ін ук і на плита а рана на не в икається:

- Електричне підключення не правильне.
- Запобіжник був відімкнений.
- ункція блокування увімкнена.
- енсорні кнопки забруднені жиром або водою.
- б'єкт поміщений на кнопці.

О на а всі ни тування ві і кнені:

- Включена система безпеки.
- Ви забули вимкнути нагрівальні зони впродовж тривалого часу.
- дна або більше сенсорних кнопок забруднені.
- Посуд порожній і низ посуду занадто сильно нагрівся.
- Плита має також автоматичну редукцію рівня потужності, щоб запобігти перегріву.

Вентиля ія ін ук і н плити іє алі після ви кнення:

- е не є неполадка, вентилятор далі працює, щоб захищати електронні компоненти.
- Вентилятор автоматично відключиться

Панель управління висвітлює [L]:

- ивіться розділ батьківський замок .

Панель керування висвітлює [Er0]:

- Предмет або рідина покриває кнопки панелі управління. ей символ зникне, коли предмет буде усунений або коли панель управління буде почищена.

Панель керування висвітлює [E] а [E H]:

- Варочна поверхня перегріта, дайте їй охолонути і знову увімкніть її.

Панель керування висвітлює [E3]:

- Посуд не підходить, поміняйте посуд.

Панель керування висвітлює [E5]:

- несправне джерело живлення. Перевірте напругу мережі.

Панель керування висвітлює [E6]:

- несправне джерело живлення. Перевірте мережеву частоту.

Панель управління висвітлює [E8]:

- Вентиляція або вентиляційний отвір заблокований. Розблокуйте його.

Панель управління висвітлює [U400]:

- Плита не під'єднана до мережі живлення. Перевірте під'єднання та під'єднайте знову нагрівальну плиту.

**ЯКЩО ОДИН З ВИЩЕЗГАДАНИХ СИМВОЛІВ ДАЛІ З'ЯВЛЯЄТЬСЯ,
ЗАТЕЛЕФОНУЙТЕ В АВТОРИЗОВАНИЙ СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР.**

ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Матеріали упаковки є екологічні і надаються до переробки. Електронні пристрої складаються з матеріалів, придатних до переробки, а часом з матеріалів, шкідливих для середовища, але необхідних для правильної дії і безпеки пристрою. Не викидайте пристрій разом з побутовим сміттям. Зверніться у центр збору відходів в місцевій адміністрації, яке ознайомлене з переробкою пристроїв побутового господарства.

8. ІНСТРУКЦІ З МОНТАЖУ

Відповідальність за встановлення лежить виключно на покупців.

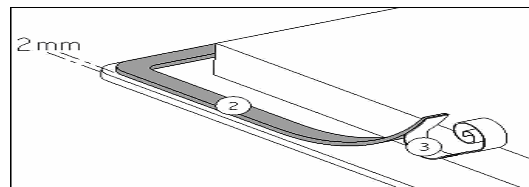
Встановлювач зобов'язаний дотримуватися положень і норм, які діють у країні, де встановлюється пристрій.

ЯК ПРИКЛЕТИ ПРОКЛАДКУ

Прокладка, доставлена з кухонною плитою, запобігає різноманітним інфільтраціям рідин в тумбі.

Під час встановлення слід виконати обережно, згідно з нижчезазначеним малюнком.

Приклейте прокладку (2) на два міліметри від зовнішнього краю скла після усунення захисного аркуша (3).



МОНТАЖ - ВСТАНОВЛЕННЯ

- Підготуйте місце встановлення:

ТИП	ШИРИНА	ГЛИБИНА
КІН 6412.2-4В	560 мм	490 мм
КІН 64-4В	560 мм	490 мм
КІН 64.2	560 мм	490 мм

- Переконайтеся, що відстань від кухонної плити до стіни або боків становить 50 мм.
- Нагрівальні плити класи І встановлюються як з огляду на термічний захист. У найкращому випадку плита повинна бути встановлена з великою кількістю місця з обох сторін. Ззаду може знаходитися стіна, а високі елементи або стіна з однієї сторони. З іншого боку жодний елемент чи перегородка не можуть бути вищими, ніж плита.
- Меблі або підставка, в якій повинна бути встановлена плита, а також краї меблів, ламіноване покриття та клей, використаний для їх закріплення, повинні бути стійкі до температури до 100 С.
- Не слід встановлювати кухонну плиту у верхній частині не вентиляованої духовки або посудомийної машини.
- Слід забезпечити під низом корпусу кухонної плити простір 20 мм, щоб була хороша циркуляція повітря електронного пристрою.
- Якщо шухляда буде поміщена під кухонною плитою, то не кладіть у неї легкозаймисті предмети (наприклад, спреї) або предмети, які піддаються впливу тепла.
- Матеріали, які часто використовуються для робочих стільниць, розтискаються при контакті з водою. Щоб захистити вирізаний край, накладіть на нього шар лаку або спеціального ущільнювача. Потрібно дотримуватися особливої обережності під час накладання клейового з'єднання, доставленого з плитою, щоб запобігти витіканням на опорні меблі. Ця прокладка забезпечує добре ущільнення у поєднанні з гладкими робочими поверхнями.
- Проміжок безпеки між плитою і кухонною витяжкою, яка розміщена вище, повинен відповідати рекомендаціям виробника витяжки. В разі відсутності інструкції слід застосувати відстань не менше 60 мм.
- Провід з'єднання не повинен піддаватися жодним механічним обмеженням.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Слід використовувати виключно прикриття кухонних плит, які спроектовані виробником кухонного пристрою або вказані ним в інструкції з експлуатації як відповідні, або ж прикриття кухонних плит, що вбудовані в пристрій. Використання невідповідного прикриття може бути причиною нещасних випадків.

ЕЛЕКТРИ НЕ ПІДКЛ ЕННЯ

- лід доручити встановлення цього пристрою і під'єднання до електричної мережі тільки квалі ікованому електрикові, який дотримується нормативних положень.
- Після вбудовування слід забезпечити захист елементам під напругою.
- Необхідні дані сполучення знаходяться на наклейках, розміщених на корпусі плити поблизу приєднувальної скриньки
- Під'єднання до мережі повинно бути виконане за допомогою заземленого штепселя або через багатополісний вимикач з контактним отвором щонайменше 3 мм.
- Електричний контур повинен бути відділений від мережі за допомогою пристосованих пристроїв, наприклад: вимикачів, запобіжників або контакторів.
- кщо пристрій не обладнаний доступним штепселем, слід застосувати від'єднувальні засоби в постійній інсталяції, згідно з інсталяційними положеннями.
- ланг подачі повинен бути встановлений таким чином, щоб він не торкався жодної з гарячих частин плити.

ЗАСТЕРЕ ЕННЯ:

- ей пристрій може бути під'єднаний тільки до мережі 230 В 50-60 ц.
- Завжди під'єднуйте пристрій до заземлення.
- отримуйтеся даних, які вказані в таблиці нижче.
- Приєднувальна скринька знаходиться під низом корпусу кухонної плити. об відкрити кришку використайте середню викрутку. Помістіть її в щілинах та відкрийте кришку.

ЕЛЕКТРИ НА НАПРУГА	СПОЛУ ЕННЯ	РОЗМІРИ ПРИЄДНУВАЛЬНОГО КА ЕЛ	КА ЕЛЬ	ЗАХИСНИЙ КАЛІ Р
230V~ 50-60 Г	1 а а + N	3 x 2,5 мм	H 05 VV F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50-60 Г	2 а и + N	4 x 1,5 мм	H 05 VV F H 05 RR - F	16 A *

*підрахований при одночасному кое іцієнті, сумісному з нормою EN 60 335-2-6

ЕЛЕКТРИ НЕ ПІДКЛ ЕННЯ

о різних видів сполучень використайте латунні містки, які знаходяться в скриньці біля закінчень.

О н а не пі 'є нання 0 В Р + N

Помістіть перший міст між затисками L1 і L2, а другий між N1 і N2.

Під'єднайте заземлення до затиску заземлення, нейтральний N до затисків N1 або N2, азу L до одного із закінчень L1 або L2.

Дв а не пі 'є нання 400 В Р + N

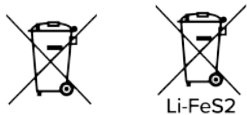
Помістіть місток між затисками N1 і N2.

Під'єднайте заземлення до закінчення земля, нейтральну N до закінчення N1 або N2, азу L1 до закінчення L1 і азу L2 до закінчення L2.

УВАГА: Вважайте, щоб кабелі були правильно зачеплені і докручені.

МИ НЕ МО ЕМО НЕСТИ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА УДЬ-ЯКІ ІНЦИДЕНТИ, ЩО ВИНІКА ТЬ В РЕЗУЛЬТАТІ НЕПРАВИЛЬНОГО ПІД'ЄДНАННЯ, А О ЯКІ МО УТЬ ВИНІКНУТИ ЕРЕЗ КОРИСТУВАННЯ ПРИСТРОЄМ, ЩО НЕ УВ ЗАЗЕМЛЕНИЙ А О УВ О ЛАДНАНИЙ ДЕФЕКТНИМ СПОЛУ ЕННЯМ ЗАЗЕМЛЕННЯ.

9. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ



Мал. А Мал. В

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами.

Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та СFC-охолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.

KERNAU

www.kernau.com