

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI PŁYTY INDUKCYJNEJ KIH 6431 - 4B / KIH 7431 – 4B



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNI KLIENCI,

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji indukcyjnej płyty kuchennej.

Płyta ta została zaprojektowana i wykonana specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić integralną część nowoczesnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w niej nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne i użycie najnowszej technologii produkcji zapewniają jej wysoką funkcjonalność i estetykę.

W celu jak najlepszego wykorzystania swojego urządzenia, radzimy uważnie przeczytać poniższe informacje i zachować je na później do wglądu.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty marki KERNAU.

KERNAU

SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI.....	2
BEPIECZEŃSTWO	3
OBSŁUGA URZĄDZENIA	4
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	5
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA.....	6
OPIS URZĄDZENIA.....	7
PANEL KONTROLNY	7
OBSŁUGA URZĄDZENIA	8
URUCHOMIENIE URZĄDZENIA.....	8
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	14
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	16
CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?	16
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI.....	19
MONTAŻ – INSTALACJA.....	19
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	20
PODŁĄCZENIE PŁYTY.....	21
OCHRONA ŚRODOWISKA	22

BEPIECZEŃSTWO

- Rozpakuj wszystkie materiały.
- Instalację i połączenie urządzenia należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane błędami zabudowy lub podłączenia.
- Przed użyciem urządzenie należy odpowiednio wyposażyć i zainstalować w segmencie kuchennym oraz na zaadaptowanej i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności, i nie może służyć do innych zastosowań domowych, handlowych i przemysłowych.
- Usuń z powierzchni szkła ceramicznego wszelkie etykiety i naklejki.
- Nie wolno poddawać urządzenia żadnym zmianom ani modyfikacjom.
- Płyty kuchennej nie należy używać, jako urządzenia wolnostojącego ani jako powierzchni roboczej.
- Urządzenie musi zostać uziemione i podłączone zgodnie z obowiązującymi normami.
- Do podłączenia nie wolno stosować przedłużacza.
- Urządzenia nie można instalować nad zmywarką do naczyń ani nad suszarką do prania: para wodna może uszkodzić urządzenia elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego stopera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Po użyciu płyty wyłącz pola grzewcze.
- Należy szczególnie uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, gdyż są one łatwopalne.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia, gdyż nagrzewa się ono podczas pracy.
- Upewnij się, że żaden kabel ani inne urządzenie stałe lub ruchome nie dotyka powierzchni szklanej lub gorącego naczynia.
- W pobliżu podłączonego urządzenia, nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, dyskietek, kalkulatorów).
- Na powierzchni płyty nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych (noże, widelce, łyżki, pokrywki, itp.) z wyjątkiem naczyń do gotowania. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła resztkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.
- Nigdy nie należy przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.
- Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Szorstkie powierzchnie spodu patelni lub uszkodzone garnki (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Piasek lub inne materiały o właściwościach ściernych mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Unikaj upuszczenia nawet niewielkich przedmiotów na powierzchnię vitroceramiczną.
- Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyniami.
- Upewnij się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Nie umieszczaj i nie pozostawiaj pustych naczyń na płycie vitroceramicznej.
- Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi, gdyż podczas schładzania mogą powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła vitroceramicznego. W takim wypadku należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachowaj ostrożność, aby się nie poparzyć).
- **Ostrzeżenie:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj na powierzchni płyty żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń na panelu kontrolnym.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń pomiędzy zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej wentylacji.
- Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. środków w sprayu) w szufladach znajdujących się pod płytą vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na ciepło.
- Upewnij się, że naczynie jest zawsze umieszczone na środku pola grzewczego. Spód naczynia musi zakrywać jak największy obszar pola grzewczego.
- W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca, pole magnetyczne urządzenia może mieć wpływ na funkcjonowanie

rozsuszniaka. Zalecamy zasięgnięcie informacji u sprzedawcy lub konsultacji u lekarza.

- Nie należy stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na kabel lub zestaw specjalny, dostępny u producenta lub w jego dziale obsługi posprzedażnej.
- **NIGDY** nie gaś ognia na płycie za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- W przypadku zauważenia usterki należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie oraz odciąć zasilanie.
- Jeśli szkło ceramiczne jest pęknięte lub spękane, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem.
- Naprawa musi być wykonana przez specjalistów. Nie należy otwierać urządzenia samodzielnie.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Uwaga

Korzystanie z naczyń o nieodpowiedniej jakości lub jakichkolwiek płyt indukcyjnych dla naczyń niemagnetycznych powoduje naruszenie gwarancji. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia płyty kuchennej i/lub jej otoczenia.

OPIS URZĄDZENIA

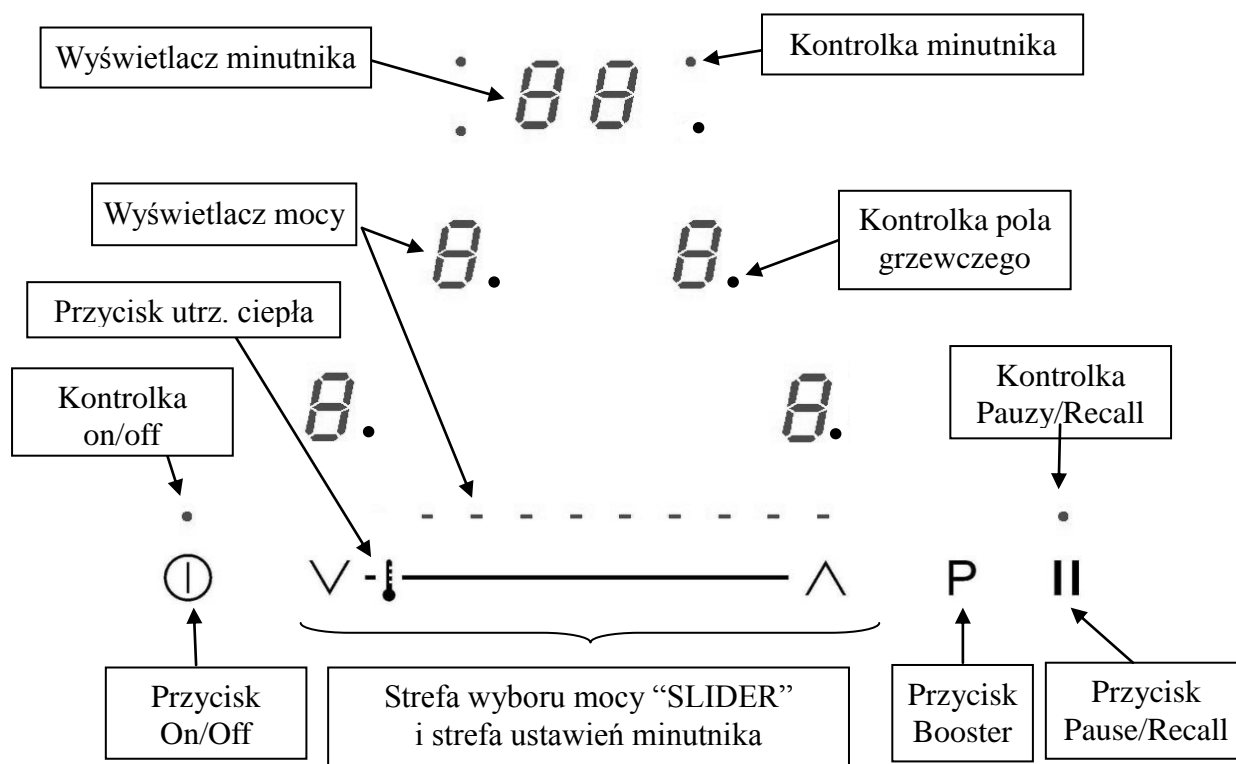
Dane techniczne

Typ	Moc łączna	Położenie pola grzewczego	Średnica	Moc	Moc funkcji Booster*	Minimalna średnica detekcji
KIH 6431-2B KIH 7431- 2B	7100 W	Przednie lewe	190 mm	1400 W	2000 W	90 mm
		Tylne lewe	190 mm	1400 W	-	90 mm
		Tylne prawe	220 mm	2300 W	3000 W	100 mm
		Przednie prawe	150 mm	1400 W	-	90 mm

* Podana moc może się zmienić w zależności od wymiarów i materiału naczynia.

** Obliczone zgodnie z metodą pomiaru zużycia energii (EN 60350-2).

PANEL KONTROLNY



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Wyświetlacz

Wyświetlacz	Oznaczenie	Funkcja
0	Zero	Pole grzewcze jest aktywne.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania.
<u>U</u>	Detekcja braku naczyń	Brak naczynia lub jest ono nieodpowiednie.
<u>A</u>	Przyspieszenie nagrzewania	Gotowanie automatyczne
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektroniki.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące.
P	Booster	Funkcja Booster jest aktywna.
L	Blokowanie	Panel kontrolny jest zablokowany
U	Utrzymanie ciepła	Automatyczne utrzymanie temp. 70°C
II	Pauza	Funkcja Booster jest aktywna
II	Beidge	2 pola grzewcze są jednocześnie używane

Wentylacja

System chłodzenia jest w pełni automatyczny. Wentylator chłodzący zaczyna działać przy niewielkiej prędkości, gdy ciepło wykrywane przez system elektroniczny osiąga pewien poziom. Wentylator przelacza się na wysokie obroty przy intensywnym użytkowaniu płyty. Wentylator obniża obroty i zatrzymuje się automatycznie gdy obwód elektroniczny odpowiednio ochładza się.

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Należy przeczyścić płytę wilgotną szmatką i następnie dokładnie osuszyć powierzchnię. Nie stosować detergentów, bowiem mogą one spowodować pojawienie się niebieskawych smug na szklanej powierzchni.

Zasada indukcji

Cewka indukcyjna umieszczona jest pod każdym polem grzewczym. Po włączeniu, wytwarza ona zmienne pole elektromagnetyczne, które powoduje powstawanie prądów indukcyjnych w ferromagnetycznym dnie naczynia umieszczonego na danym polu. Rezultatem jest ogrzewanie naczynia umieszczonego na polu grzewczym.

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (proszę to sprawdzić przy pomocy niewielkiego magnesu): naczynia żeliwne i stalowe, naczynia emaliowane, naczynia ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem.
- Wykluczone są: naczynia miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki.

Indukcyjne pole grzewcze dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Nie działa to przy naczyniach o zbyt małej średnicy. Średnica ta zależy od średnicy danego pola grzewczego. Jeśli naczynie nie jest dostosowane do płyty indukcyjnej, to na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

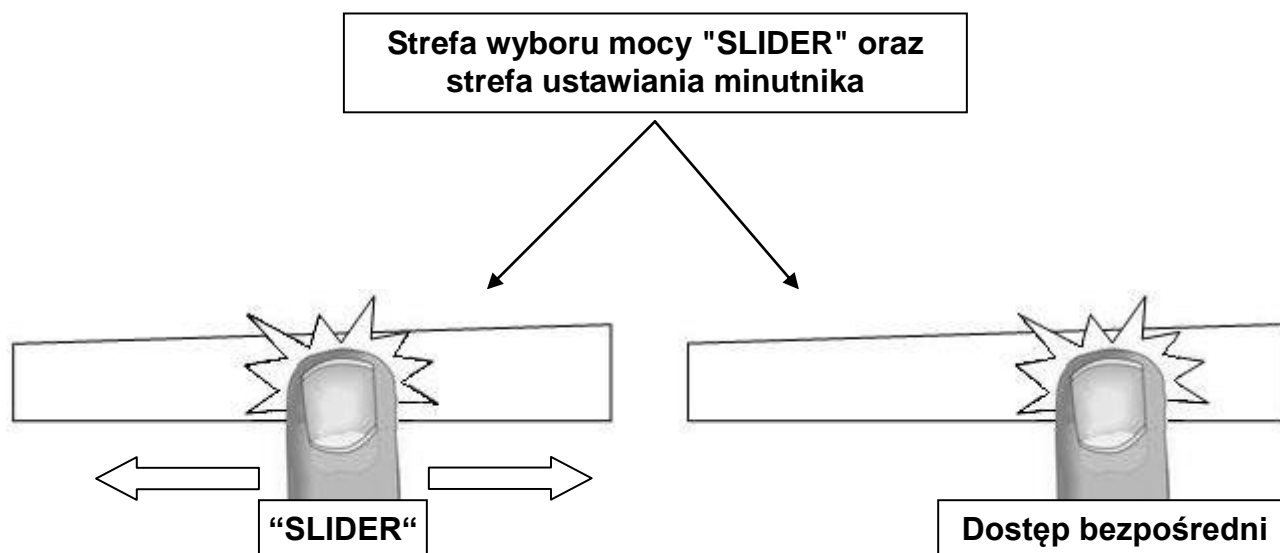
Przyciski dotykowe

Twoja płyta indukcyjna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk "beep".

W przypadku ogólnego zastosowania, w tym samym czasie naciskać tylko jeden przycisk.

Strefa wyboru mocy "SLIDER" oraz strefa ustawiania minutnika

Aby dokonać wyboru mocy przy pomocy "suwaka", należy przesunąć palcem po strefie "SLIDER". Można uzyskać bezpośredni dostęp, jeśli umieścimy palec bezpośrednio na wybranym poziomie.



Włączenie

- **Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej:**

Czynność

Włączenie

Wyłączenie

Panel kontrolny

nacisnąć przycisk [①]

nacisnąć przycisk [①]

Wyświetlacz

[0]

nic lub [H]

- **Włączenie / wyłączenie pola grzewczego**

Czynność

Wybór pola

Ustawienie

(regulacja mocy)

Wyłączenie

Panel kontrolny

nacisnąć przycisk [0]

przesunąć palcem po "SLIDER"
w prawo lub w lewo

przesunąć palcem po "SLIDER"
do [0] lub nacisnąć [0]

Wyświetlacz

[0] i kontrolka

[0] do [9]

[0] lub [H]

[0] lub [H]

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, to elektronika urządzenia przejdzie w stan czuwania.

Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeśli na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia, lub jeśli naczynie nie jest dostosowane do indukcji. W tym przypadku nie ma możliwości zwiększenia mocy, a wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzewczym zostanie postawione naczynie.
- Jeśli naczynie zostanie usunięte z pola grzewczego, to jego działanie zostanie przerwane. Wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol [U] zniknie, gdy naczynie zostanie postawione na polu grzewczym. Gotowanie będzie kontynuowane przy ustawionym wcześniej poziomie mocy.

Po użyciu, wyłączyć element grzewczy: nie pozwolić na aktywowanie funkcji wykrywania naczynia [U].

Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzewczego lub całkowitym wyłączeniu płyty, pola grzewcze są nadal gorące, a wyświetlacz pokazuje [H].

Symbol [H] znika, gdy pola grzewcze mogą być dotykane bez zagrożenia.

Tak długo jak wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, nie dotykać pól grzewczych ani nie umieszczać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.

Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru.

Funkcja Booster

Funkcja Booster [P] umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego.

Jeżeli funkcja ta jest włączona, to pole grzewcze przez 5 minut działa przy bardzo wysokiej mocy. Jest to przewidziane na przykład do szybkiego podgrzewania duże ilości wody, jak np. do gotowania makaronu.

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] i kontrolka
Włączenie funkcji Booster	nacisnąć przycisk [P]	[P]
Wyłączenie funkcji Booster	przesunąć palcem po "SLIDER" lub nacisnąć [P]	[P] do [0] [9]

- **Regulacja poziomu mocy:**

Cała płyta kuchenna posiada swój maksymalny zakres mocy. Gdy funkcja Booster jest włączona, aby zapobiec przekroczeniu maksymalnego zakresu mocy, układ elektroniczny automatycznie zmniejsza poziom mocy pozostałych pól grzewczych. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga [9], a następnie pokazuje się maksymalny dozwolony poziom mocy ([6] lub [8]):

Wybrane pole grzewcze

Wyświetlane jest [P]

Inne pole grzewcze: (na przykład: poziom mocy 9)

[9] zmienia się na [7] w zależności od rodzaju pola

Funkcja Bridge

Funkcja ta pozwala na używanie 2 pól grzewczych w tym samym czasie z tymi samymi ustawieniami, jako jedno pole grzewcze.

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [①] 4 wyświetlaczach	[0] lub [H] na
Włączenie funkcji Bridge	nacisnąć jednocześnie lewy przycisk 2 pól grzewczych na tylnym polu [II]	na przednim polu pojawia się [0]
Zwiększenie mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" [1 do 9] lub wyświetlenie [U]	[1] do [9] lub [U]
Wyłączenie funkcji Bridge	nacisnąć jednocześnie przyciski połączonych pól grzewczych	[0] lub [H] na 2 polach

Funkcja "Keep warm" (utrzymywania ciepła)

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 70°C.

Pozwoli to unikać przelewania się płynów i szybkiego przypalania się przy dnie naczynia.

- **Aktywowanie, włączenie funkcji « Keep warm » :**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] do [9] lub [H]
Włączenie	nacisnąć przycisk [🔽] na "SLIDER"	[U]
Wyłączenie	nacisnąć wybrany [🔽] przesunąć palcem po "SLIDER"	[U] [0] do [9] lub [H]

Ta funkcja może być uruchomiona niezależnie na wszystkich polach grzewczych.

Po zdjęciu naczynia z pola gotowania, funkcja "utrzymania ciepła" pozostaje aktywna przez około 10 minut. Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

Minutnik

Minutnik może być używany jednocześnie z wszystkimi polami grzewczymi, przy różnych ustawieniach czasowych (od 0 do 99 minut) dla każdego pola.

- **Ustawianie i zmiana czasu gotowania:**

Przykład dla 16 minut przy poziomie mocy 7:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] i kontrolka
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" na [7]	[7]
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [CL]	[00]
Ustawienie jednostek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [6]	[0 ciągle] [6 migające]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [06]	[0 migające] [6 ciągle]
Ustawienie dziesiątek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [1]	[1 migające] [6 ciągle]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [16]	[16]

Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.

- **Zatrzymanie czasu gotowania:**

Przykład dla 13 minut przy poziomie mocy 7:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] i kontrolka
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [13]	[13]
Wyłączenie jednostek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [0]	[1 ciągle] [0 migające]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [10]	[1 migające] [0 ciągle]
Wyłączenie dziesiątek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [0]	[0 migające] [0 ciągle]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [00]	[00]

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

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [00] i słychać sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

- **Funkcja minutnika jajek:**

Przykład dla 29 minut:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [Ⓢ]	zapalają się lampki kontrolne pola
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [CL]	[00]
Wyłączenie jednostek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [9]	[0 ciągle] [9 migające]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [09]	[0 migające] [9 ciągle]
Wyłączenie dziesiątek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [2]	[2 migające] [9 ciągle]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [29]	[29]

Po kilku sekundach, światelko kontrolne gaśnie migając.

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [00] i słychać sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć przycisk [00]. Płyta zostaje wyłączona.

Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzewcze wyposażone są w automatyczne urządzenie gotujące. Pole grzewcze uruchamiają się na pewien czas przy pełnym zakresie mocy, następnie moc automatycznie zmniejsza się do wstępnie wybranego poziomu.

- **Włączenie:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] i kontrolka
Ustawienie pełnej mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" na [9]	przejście od [0]
	do [9]	
Gotowanie automatyczne	ponownie nacisnąć "SLIDER" [9]	[9] miga

razem z [A]

Wybór poziomu mocy (na przykład, „ 7 ”)	przesunąć palcem po “SLIDER“ na [7]	[9] przechodzi do [8] [7] [7] miga razem z [A]
--	--	--

• **Wyłączenie gotowania automatycznego:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [7] pola	[7] migające z [A]
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po “SLIDER“	[1] do [9]

Funkcja pauzy

Funkcja ta przerywa chwilowo działanie całej płyty i pozwala na wznowienie pracy z tymi samymi ustawieniami.

• **Włączenie/wyłączenie funkcji pauzy:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie pauzy	nacisnąć [II] przez 2 s	[II] na wyświetlaczu pól grzewczych
Wyłączenie pauzy	nacisnąć [II] przez 2 s Nacisnąć dowolny inny przycisk lub przesunąć palcem po “SLIDER“	migająca lampka kontrolna pauzy lampka kontrolna gaśnie

Funkcja Recall

Po wyłączeniu płyty [①], możliwe jest przywołania jej ostatnich ustawień.

- etapy gotowania wszystkich pól grzewczych (moc)
- minuty i sekundy zaprogramowanych minutników dla poszczególnych pól grzewczych
- funkcja utrzymania ciepła

Procedura przywołania jest następująca:

- Nacisnąć przycisk [] ①
- Następnie, nacisnąć [II] w ciągu 6 sekund.

Poprzednie ustawienia są znów aktywne.

Funkcja “Keep warm” (utrzymywania ciepła)

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 70°C.

Pozwoli to unikać przelewania się płynów i szybkiego przypalania się przy dnie naczynia.

• **Aktywowanie, włączenie funkcji « Keep warm » :**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] do [9] lub [H]
Włączenie	nacisnąć przycisk [] na “SLIDER“	[U]
Wyłączenie	nacisnąć wybrany [] przesunąć palcem po “SLIDER“	[U] [0] do [9] lub [H]

Ta funkcja może być uruchomiona niezależnie na wszystkich polach grzewczych.

Po zdjęciu naczynia z pola gotowania, funkcja "utrzymywania ciepła" pozostaje aktywna

przez około 10 minut.

Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

Blokada panelu kontrolnego

Aby uniknąć zmian w ustawieniach pól grzewczych, w szczególności podczas czyszczenia, panel kontrolny może zostać zablokowany (z wyjątkiem przycisku On/Off [①]).

• **Blokowanie:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [①]	[0] lub [H]
Blokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie [P] i [0] na wyświetlaczu prawego przedniego pola nacisnąć ponownie przycisk [0]	brak zmiany [L] na wyświetlaczach

• **Odblokowanie:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [①]	[L] na wyświetlaczach

W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:

Odblokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie [P] i [L] [0] lub [H] pola przedniego prawego nacisnąć przycisk [P]	brak światełek na wyświetlaczach
--------------------	---	-------------------------------------

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Jakość naczyń

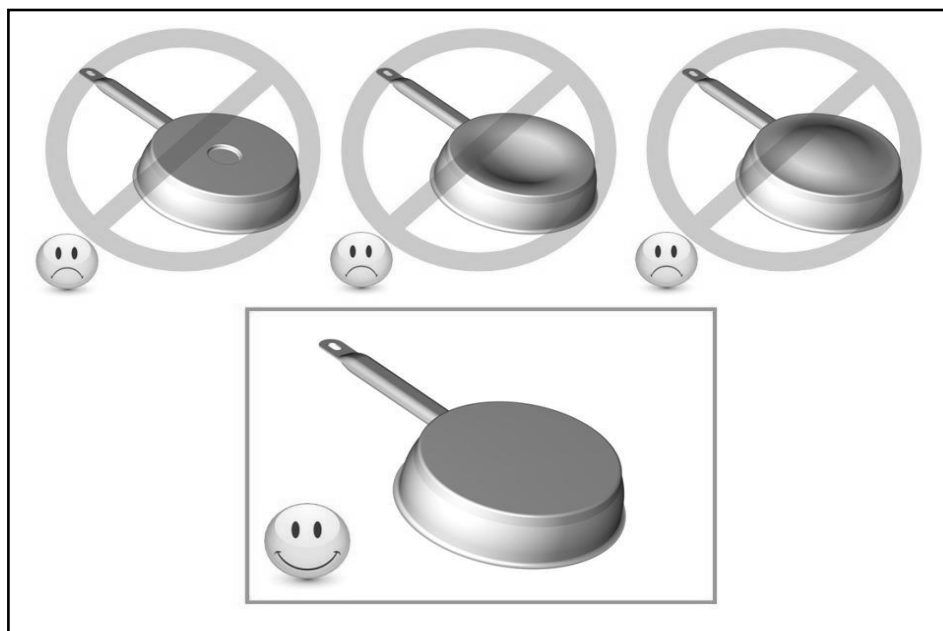
Odpowiednie materiały: stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z dnem ferromagnetycznym,

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

Producenci podają informację, czy ich produkt jest kompatybilny z technologią indukcji. Aby sprawdzić, czy naczynie jest kompatybilne:

- Wlać niewielką ilość wody do naczynia umieszczonego na indukcyjnym polu grzewczym ustawionym na poziomie [9]. Woda musi zagotować się w ciągu kilku sekund.
- Magnes jest przyciągany do dna naczynia

Niektóre naczynia postawione na indukcyjnym polu grzewczym wytwarzają hałas. Nie oznacza to usterki urządzenia i nie ma wpływu na czynność gotowania.



Wymiary naczynia

Pola grzewcze, do pewnych granic, automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Jednakże, średnica dna naczynia musi mieć minimalną wielkość odpowiednio do danego pola grzewczego.

Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie pośrodku pola grzewczego.

Przykłady ustawień mocy (poniższe wartości są orientacyjne):

1 do 2	Topienie, odgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie, odmrażanie	Ryż, 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, świeże warzywa
6 do 7	Gotowanie średnio intensywne, duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, parówki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie, gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone, woda
P	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie.

Nie należy myć płyty, jeśli szkło jest gorące, gdyż istnieje ryzyko poparzenia się.

- Usunąć niewielkie zabrudzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie przemyć powierzchnię zimną wodą i dokładnie osuszyć powierzchnię.
- Należy zdecydowanie unikać detergentów i przyborów do czyszczenia o silnych właściwościach żrących i ściernych, które mogą powodować zarysowania.
- Nie stosować nigdy urządzeń parowych lub ciśnieniowych.
- Nie używać żadnych przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Upewnić się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, że żadne drobinki lub pył nie znajdują się na powierzchni płyty lub na naczyniu. Przesuwanie szorstkich rondli spowoduje zarysowanie powierzchni.
- Należy natychmiast usuwać plamy z cukru, dżemu, galarety itp. Pomoże to zapobiegać uszkodzeniom powierzchni.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Zadziałanie bezpiecznika.
- Aktywna jest funkcja blokady.
- Przyciski dotykowe pokryte są tłuszczem lub wodą.
- Na przycisku umieszczony jest jakiś przedmiot.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia.
- Naczynie nie jest kompatybilne z technologią indukcji.
- Średnica dna naczynia jest zbyt mała.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E]:

- Wezwać serwis.

Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Zapomniano wyłączyć pole grzewcze przez długi okres czasu.
- Zasłonięto jeden lub więcej przycisków dotykowych.
- Naczynie jest puste i jego dno jest nadmiernie nagrzane.
- Płyta posiada również automatyczną redukcję poziomu mocy i automatyczną blokadę przed przegrzaniem.

Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:

- To nie jest usterka, wentylator pracuje nadal, aby chronić urządzenie elektroniczne.
- Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

System automatycznego gotowania nie włącza się:

- Pole grzewcze jest nadal gorące [H].
- Ustawiony jest najwyższy poziom mocy Booster [9].

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [L]:

- Patrz rozdział dotyczący blokowania panelu kontrolnego.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Patrz rozdział "Utrzymywanie ciepła".

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [II]:

- Patrz rozdział "Pauza".

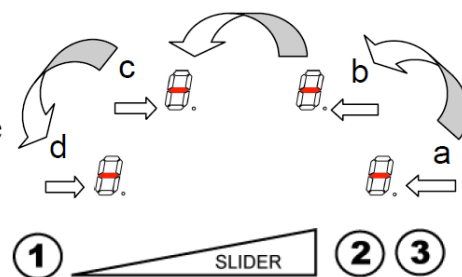
Kiedy pojawi się symbol [E 4]:

- Płyta musi zostać ponownie skonfigurowana. Proszę wykonać poniższe kroki:
 - I) Ważne: przed rozpoczęciem upewnić się czy nie ma już żadnego naczynia kuchennego na płycie kuchennej
 - II) Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej przez wyjęcie bezpiecznika lub wykręcenie wyłącznika obwodu
 - III) Podłączyć ponownie płytę do sieci zasilającej
 - IV) Procedura:

- wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem i o minimalnej średnicy 16 cm
- rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od ponownego podłączenia płyty kuchennej do sieci zasilającej
- nie używać przycisku [O/I]

V) Krok pierwszy: skasowanie istniejącej konfiguracji

- 1) Nacisnąć i przytrzymać [-]
- 2) Za pomocą drugiej ręki, nacisnąć jednocześnie i szybko (w ciągu 2s) każdy z przycisków [O].
Rozpocząć od prawej przedniej strony i poruszać się przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zgodnie z opisem na rysunku (od a do d).



Podwójny dźwięk "beep" oznacza wystąpienie błędu.

Jeśli tak się stanie, to zacząć od nowa od pozycji 1).

- 3) Zdjąć palce z panelu kontrolnego, nacisnąć jednocześnie [+] i [-] w ciągu kilku sekund, dopóki wyświetlane są migające symbole [E].
- 4) Począkać, aż symbole [E] przestaną migać.
- 5) Po kilku sekundach, [E] zmieniają się automatycznie w [C]. Istniejące ustawienia zostają skasowane.

VI) Krok druki: nowe ustawienia

- 1) Wziąć garnek ferromagnetyczny o średnicy minimum 16 cm.
- 2) Wybrać pole grzewcze przez naciśnięcie na odpowiadający mu przycisk [O].
- 3) Umieścić garnek w polu, dla którego chcemy wykonać konfigurację.
- 4) Poczekać aż na wyświetlaczu [C] zmieni się na [-]. Wybrane pole jest

już skonfigurowane.

5) Wykonać taką samą procedurę dla każdego z pól grzewczych z wyświetlanym symbolem [C].

6) Wszystkie pola grzewcze zostają skonfigurowane z chwilą wyłączenia się wszystkich wyświetlaczy.

W ciągu całej procedury, proszę korzystać z tego samego garnka.

Podczas procesu wykonywania ustawień, nie stawiać nigdy kilku garnków jednocześnie na polach grzewczych.

- Jeżeli [E 4] jest w dalszym ciągu wyświetlane, proszę skontaktować się z działem obsługi klienta.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [H] lub [Er03]:

- Na przyciskach znajduje się jakiś przedmiot lub ciecz. Symbol zniknie jak tylko przycisk zostanie zwolniony lub oczyszczony.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E2] lub [E H]:

- Płyta jest przegrzana, należy poczekać na jej ostygnięcie, a następnie włączyć ją ponownie.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E3]:

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmienić naczynie.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E6]:

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić częstotliwość sieci elektrycznej.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E8]:

- Zatkany wlot powietrza wentylatora, usunąć przeszkodę.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E C]:

- Błąd konfiguracji. Wykonać ponownie konfigurację płyty, patrz rozdział „Kiedy pojawi się symbol [E 4]”.

Jeżeli któryś z powyższych symboli nadal jest wyświetlany, należy wezwać serwis.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

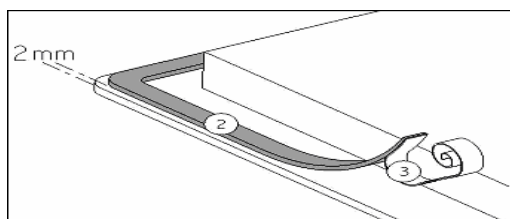
Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

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

Sposób przyklejania uszczelki:

Uszczelka dostarczona razem z płytą pozwala na uniknięcie przeciekania płynów do szafki.

Jej instalację należy wykonać starannie i zgodnie z poniższym rysunkiem.



Po usunięciu warstwy ochronnej (3), przykleić uszczelkę (2) dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szkła.

MONTAŻ – INSTALACJA

Wymiary wycięcia są następujące:

Odniesienie	Wycięcie
KIH 6431 - 2B	560 x 490 mm
KIH 7431 - 2B	750 x 490 mm

- **Upewnij się, że odległość między płytą kuchenną a ścianą lub bokami wynosi 50 mm.**
- Płyty posiadają klasyfikację "Y" odnośnie ochrony cieplnej. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu bokach. **Z tyłu płyty może znajdować się ściana, a z boku wysoki element zabudowy lub ściana, ale z drugiej strony płyty element obudowy lub przegroda nie mogą być wyższe niż kuchenka.**
- Mebel lub obudowa, na której płyta ma być zamontowana, jak również krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej stosowany do przytwierdzenia, muszą być odporne na działanie temperatur do 100°C.
- Listwy ścienne na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić **odstęp 20 mm** pod dolną częścią obudowy płyty, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, należy unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się

pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, należy nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelnacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, jeśli stosowana będzie w połączeniu z gładką powierzchnią blatu.

- Bezpieczna odległość między płytą a okapem kuchennym umieszczonym powyżej musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku używania osłony płyty gazowej uniemożliwiającej dzieciom dostęp do płyty należy zainstalować wyłącznie osłonę zaprojektowaną lub zalecaną przez producenta. Używanie niewłaściwych osłon może być przyczyną niebezpiecznych sytuacji. Inne osłony mogą stwarzać zagrożenie.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalację niniejszego urządzenia oraz podłączenie go do sieci elektrycznej powinny być powierzone wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Po zainstalowaniu urządzenia należy zabezpieczyć części będące pod napięciem.
- Dane niezbędne dla wykonania podłączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu listwy przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci musi być wykonane przy użyciu gniazdka z uziemieniem lub poprzez wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci przy pomocy odpowiednich urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, to zgodnie z przepisami w instalacji muszą być zamontowane wyłączniki.
- Przewód doprowadzający musi być umieszczony tak, aby nie dotykał gorących części płyty.
- Zawsze podłączyć przewód uziemiający.
- Stosować się do schematu połączeń.
- Listwa przyłączeniowa umieszczona jest pod spodem w tylnej części obudowy płyty. Aby otworzyć pokrywę użyć średniej wielkości śrubokręta. Umieścić w szczelinie i otworzyć pokrywę.

UWAGA

Niniejsze urządzenie musi być podłączone wyłącznie do sieci 230 V~ 50/60 Hz.

Zasilanie	Podłączenie	Średnica kabla	Kabel	Bezpiecznik
230V~ 50/60Hz	1 faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnie z normą EN 60335-2-6

PODŁĄCZENIE PŁYTY

Płyta indukcyjna może zostać podłączona na różne sposoby (230 V~ 1P + N lub 400~ 2P + N, należy użyć mosiężnych podłączeń, które znajdują się w skrzynce obok zespołu zacisków.

Jednofazowe 230V~1P+N

Wstawić łącznik pomiędzy zaciski L1 i L2 oraz pomiędzy zaciski N1 i N2.

Podłączyć uziemienie do zacisku "earth", punkt neutralny N do jednego z zacisków N1 lub N2, fazę L do jednego z zacisków L1 lub L2.

Dwufazowe 400V~2P+N

Podłączyć uziemienie do zacisku "earth", punkt neutralny N do zacisku N1 lub N2, fazę L1 do zacisku L1 i fazę L2 do zacisku L2.

Ostrzeżenie

Częste odkręcania i przykręcania śrub w listwie przyłączeniowej powoduje ryzyko pogorszenia szczelności po przykręceniu. W związku z tym zaleca się ograniczać przykręcanie i odkręcania do minimum.

Należy sprawdzić, czy kable są prawidłowo podłączone i dokręcone.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia powstałe w efekcie nieprawidłowego podłączenia ani skutki używania nieuziemionego lub wadliwie uziemionego urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały zastosowane, jako opakowanie są ekologiczne i nadają się do powtórnego przetworzenia.
- Urządzenia elektroniczne składają się z materiałów nadających się do ponownego przetworzenia, a niekiedy szkodliwych dla środowiska, ale koniecznych do prawidłowego i bezpiecznego działania urządzenia.
- Zużyte urządzenia zawierają niektóre metale szlachetne. Należy zwrócić się do władz lokalnych odnośnie możliwości recyklingu.
- Nie należy wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi.
- Należy skontaktować się z lokalnymi służbami oczyszczania miasta przystosowanymi do utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego.



NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI INDUKČNÍ DESKY KIH 6431 - 2B / KIH 7431 - 2B



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

Vážení Zákazníci!

Děkujeme Vám za to, že jste si vybrali naši indukční desku.

Pro co nejlepší využívání Vašeho zařízení Vám doporučujeme pozorně si přečíst následující informace a uschovat je pro pozdější použití.

KERNAU

OBSAH

BEZPEČNOST.....	25
OBSLUHA ZAŘÍZENÍ.....	26
POPIS ZAŘÍZENÍ.....	27
KONTROLNÍ PANEL.....	28
OBSLUHA ZAŘÍZENÍ.....	28
SPUŠTĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ.....	29
RADY OHLEDNĚ VAŘENÍ.....	33
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ.....	35
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?.....	35
NÁVODY PRO INSTALACI.....	37
MONTÁŽ – INSTALACE.....	38
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.....	39
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	40

BEZPEČNOST

Bezpečnostní opatření před použitím

- Rozbalit všechny materiály.
- Instalaci a připojení zařízení svěřte výhradně kvalifikovanému odborníkovi. Výrobce nenes zodpovědnost za poškození způsobená chybným zabudováním nebo připojením.
- Před použitím je třeba zařízení vhodně vybavit a nainstalovat v kuchyňské lince a na upravené a schválené pracovní ploše.
- Toto zařízení pro domácnost je určeno výhradně pro vaření potravin a nemůže být použito pro jiné domácí, obchodní a průmyslové účely.
- Odstraňte z povrchu keramického skla veškeré etikety a nálepky.
- Zařízení nesmí být nijak pozměňováno ani upravováno.
- Varnou desku nelze používat jako volně stojící zařízení ani jako pracovní plochu.
- Zařízení musí být uzemněno a připojeno v souladu s platnými normami.
- K připojení nelze používat prodlužovací kabel.
- Zařízení nelze instalovat nad myčkou nádobí ani nad sušičkou prádla: vodní pára může poškodit elektronická zařízení.

Bezpečnostní opatření pro zamezení poškození zařízení

- Drsné povrchy spodku pánve nebo poškozené hrnce (neemailované litinové hrnce) mohou vést k poškození keramického skla.
- Písek nebo jiné materiály s abrazivními vlastnostmi mohou vést k poškození keramického skla.
- Vyhněte se upuštění předmětů – dokonce i malých – na vitrokeramický povrch.
- Do skleněných hran nesmíte narážet nádobami.
- Ujistěte se, že ventilace zařízení funguje v souladu s návodem výrobce.
- Na vitrokeramické desce nepokládejte nebo nenechávejte prázdné nádoby.
- Cukr, umělé hmoty nebo hliníkové fólie se nemohou stýkat s varnými zónami. Mohou během ochlazování způsobit praskliny nebo jiné změny vitrokeramického skla; vypněte zařízení a okamžitě

- je odstraňte z horké varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte horké nádoby na kontrolní panel.
 - Pokud se pod zabudovaným zařízením nachází šuplík, ujistěte se, že prostor mezi obsahem šuplíku a spodní částí zařízení je dostatečně velký (2 cm). Je to nezbytné pro zajištění správné ventilace.
 - V šuplicích nacházejících se pod vitrokeramickou deskou nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. preparáty ve spreji). Všechny šuplíky na příbory musí být odolné vůči teplu.

Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení

- V případě zjištění závady vypněte zařízení a vypněte napájení.
- Pokud je keramické sklo prasklé nebo popraskané, je třeba vytáhnout zástrčku ze zásuvky a kontaktovat servis.
- Opravu musí provést odborníci. Neotvírejte zařízení sami.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste se vyhnuli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Jiná bezpečnostní opatření

- Ujistěte se, zda je nádoba vždy umístěna ve středu varné zóny. Spodek nádoby musí pokrývat co největší plochu varné zóny.
- V případě osob s implantovaným kardiostimulátorem může mít magnetické pole zařízení vliv na fungování kardiostimulátoru. Doporučujeme se informovat u prodejce nebo konzultovat lékaře.
- Nepoužívejte nádoby z hliníku nebo umělých hmot, ty se totiž mohou roztavit na horkých varných zónách.

OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

- Po použití vypněte varné zóny.
- Dávejte pozor během vaření s použitím tuku nebo oleje, protože může snadno dojít k jejich vznícení.
- Dávejte pozor, abyste se nepopálili během nebo po používání zařízení.
- Ujistěte se, zda se žádný kabel ani jiné stacionární nebo mobilní zařízení nedotýká skleněného povrchu nebo horké nádoby
- Poblíž připojeného zařízení nesmí být umístovány magnetické předměty (např. kreditní karty, diskety, kalkulačky).

- Na skleněném povrchu neumísťujte žádné kovové předměty s výjimkou nádob na vaření. V případě náhodného zapnutí nebo vlivem zbytkového tepla se tyto předměty mohou ohřát, roztavit nebo dokonce spálit.
- Nikdy nezakrývejte zařízení utěrkou nebo ochrannou folií. Může se velmi nahřát a vznítit se.
- Zařízení není určeno k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými tělesnými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo pokud nebudou poučeny ohledně využívání zařízení osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Je třeba dbát na to, aby si se zařízením nehrály děti.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky nesmí být pokládány na povrchu varné desky, protože se mohou velmi nahřát.

NEPOUŽÍVEJTE PŘECHODOVÉ VÝMĚNNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO OHŘÍVÁNÍ NÁDOB, KTERÉ NENÍ PŘÍZPŮSOBENO K INDUKCI. VZNIKÁ RIZIKO POPÁLENIN A POŠKOZENÍ DESKY.

POPIS ZAŘÍZENÍ

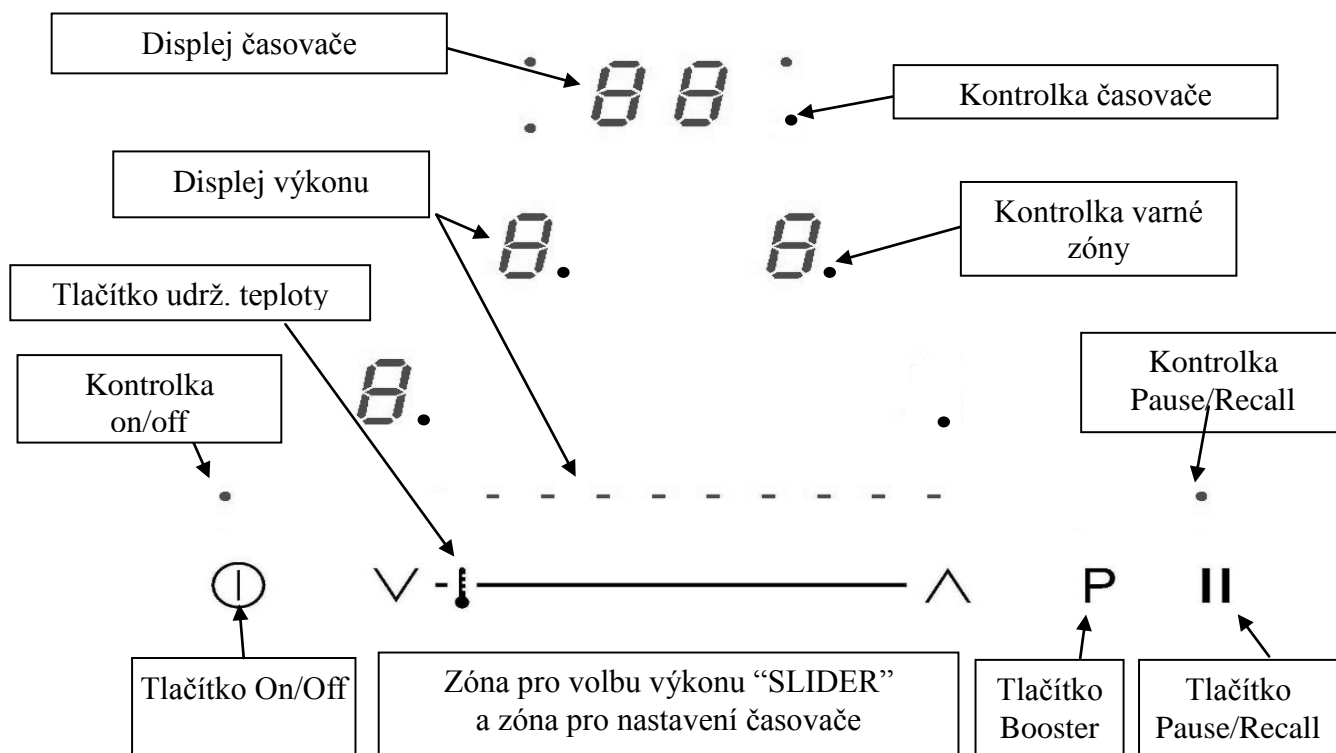
Technické údaje

Typ	Celkový výkon	Umístění varných zón	Průměr	Jmenovitý výkon*	Výkon funkce Booster*	Minimální průměr detekce
KIH 6431-2B KIH 7431-2B	7100 W	Přední vlevo Zadní vlevo Zadní vpravo Přední vpravo	190 mm 190 mm 220 mm 150 mm	1400 W 1400 W 2300 W 1400 W	2000 W - 2000 W -	90 mm 90 mm 100 mm 90 mm

* Uvedený výkon se může změnit v závislosti na rozměrech a materiálu nádoby.

** Vypočteno v souladu s metodou měření spotřeby energie (EN 60350-2).

Kontrolní panel



OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

Displej

Displej	Označení	Funkce
0	Nula	Varná zóna je aktivní.
1...9	Úroveň výkonu	Volba úrovně výkonu vaření.
<u>U</u>	Detekce nádoby	Nádoba chybí nebo je nevhodná.
<u>E</u>	Chybové hlášení	Porucha elektronických soustav.
<u>H</u>	Zbytkové teplo	Varná zóna je horká.
<u>P</u>	Booster	Funkce Booster je aktivní.
<u>L</u>	Blokace	Zablokování kontrolního panelu.

Ventilace

Systém chlazení funguje kontinuálním způsobem. Začíná fungovat po zapnutí desky a přepíná se na vysoké otáčky při intenzivním používání desky. Ventilátor snižuje otáčky a automaticky se zastavuje, když se elektronický obvod příslušně ochladí.

SPUŠTĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Před prvním použitím

Očistěte desku vlhkým hadříkem a následně důkladně osušte její povrch. Nepoužívejte detergenty, po jejich použití se totiž mohou objevovat šmouhy na skleněném povrchu.

Dotyková tlačítka

Vaše keramická deska je vybavena elektronickým řízením s dotykovými tlačítky. Když se prst dotkne tlačítka, aktivuje příslušný povel. Tato aktivace je potvrzena kontrolkou, písmenem nebo číslem na displeji a/nebo zvukem "beep".

V případě obecného používání mačkejte současně pouze jedno tlačítko.

Princip indukce

Indukční cívka je umístěna pod každou varnou zónou. Po zapnutí vytváří proměnlivé elektromagnetické pole, které způsobuje vznik indukčních proudů ve ferromagnetickém dnu nádoby umístěné na dané zóně. Výsledkem je ohřev nádoby umístěné na varné zóně.

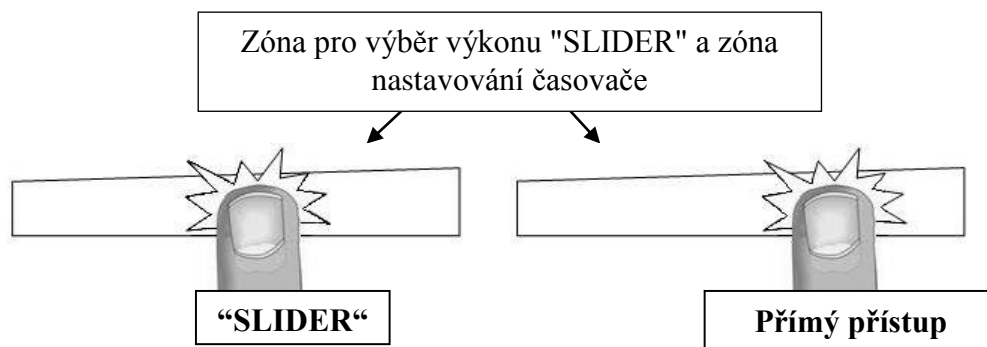
Nádoba musí být k tomu samozřejmě vhodně přizpůsobena:

- Doporučeny jsou veškeré ferromagnetické nádoby (ověřte to, prosím, pomocí malého magnetu): litinové a ocelové nádoby, emailované nádoby, nádoby z nerezové oceli s ferromagnetickým dnem.
- Vyloučeny jsou: nádoby z mědi, čisté nerezové oceli, hliníkové, skleněné, dřevěné, keramické, z kameniny.

Indukční varná zóna se automaticky přizpůsobuje k velikosti nádoby. To nefunguje u nádob s příliš malým průměrem. Tento průměr závisí na průměru dané varné zóny. Pokud nádoba není přizpůsobena k indukční desce, pak se na displeji zobrazuje symbol [U].

Zóny pro volbu výkonu "SLIDER" a zóna pro nastavování časovače

Pro zvolení výkonu pomocí "posuvníku" musíte přesunout prstem po zóně "SLIDER". Přímý přístup získáte, pokud umístíte prst přímo na zvolené úrovni.



Zapnutí

- Zapnutí / Vypnutí varné desky:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí	zmáčkněte tlačítko [0]	[0] blikající
Vypnutí	zmáčkněte tlačítko [0]	nic nebo [H]

- Zapnutí / Vypnutí varné zóny

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [+]	[0] a kontrolka
Nastavení (úprava výkonu)	posuňte prstem po “SLIDER“ doprava nebo doleva	[0] až [9]
Vypnutí	posuňte prstem po “SLIDER“ do [0] nebo zmáčkněte [0]	[0] nebo [H] [0] nebo [H]

Pokud během 20 vteřin nebude provedena žádná činnost, pak se elektronika zařízení přepne do pohotovostního stavu.

Detekce kuchyňské nádoby

Detekce přítomnosti nádoby zajišťuje naprostou bezpečnost. Indukce nefunguje:

- Pokud na varné zóně nestojí žádná nádoba nebo pokud nádoba není přizpůsobena k indukci. V tomto případě nelze zvýšit výkon a displej zobrazuje [U]. Tento symbol zmizí, jakmile bude na varné zóně postavena nějaká nádoba.
- Pokud bude nádoba odstraněna z varné zóny, pak bude její fungování přerušeno. Displej zobrazuje [U]. Symbol [U] zmizí, jakmile bude nádoba opět postavena na varné zóně. Vaření bude pokračovat s dříve nastavenou úrovní výkonu.

Po použití vypněte topný prvek: nedovolte, aby se aktivovala funkce detekce nádoby [U].

Ukazatel zbytkového tepla

Po vypnutí varné zóny nebo po úplném vypnutí desky jsou varné zóny i nadále horké a displej zobrazuje [H]. Symbol [H] mizí v okamžiku, kdy se lze varné zóny bezpečně dotknout.

Pokud je ukazatel zbytkového tepla zapnutý, nedotýkejte se varných zón ani na nich nepokládejte žádné předměty, které jsou citlivé na teplo.

Existuje nebezpečí popálení a požáru.

Funkce Booster

Funkce Booster [P] umožňuje zvýšit výkon zvolené varné zóny.

Pokud je tato funkce zapnuta, pak varná zóna po dobu 5 minut funguje s velmi vysokým výkonem. S touto možností se počítá pro rychlý ohřev velkého množství vody, jako např. pro vaření těstovin.

- Zapnutí / Vypnutí funkce Booster:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [0] zóny	[0] a kontrolka
Zapnutí funkce Booster	zmáčkněte tlačítko [P]	[P]
Vypnutí funkce Booster	přesuňte prstem po “SLIDER“ nebo zmáčkněte [P]	[P] až [0] [9]

- Úprava úrovně výkonu:

Celá varná deska má svůj vlastní maximální rozsah výkonu. Když je funkce Booster zapnuta, aby se předcházelo překročení maximálního rozsahu výkonu, elektronická soustava automaticky snižuje úroveň výkonu ostatních varných zón. Na displeji několik vteřin bliká [9], a následně se ukazuje maximální povolená úroveň výkonu:

- Zvolená varná zóna Jiná varná zóna: (například: úroveň výkonu 9)
Zobrazuje se [P] [9] se mění na [6] nebo [8] v závislosti na druhu zóny

Funkce Bridge

Tato funkce umožňuje pro používání 2 varných zón ve stejnou dobu se stejnými nastaveními jako jedna varná zóna. Není dostupná funkce zvýšení výkonu Booster.

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí desky	zmáčkněte tlačítko [①]	[0] nebo [H] na 4 displejích
Zapnutí funkce Bridge	zmáčkněte současně levé tlačítko 2 varných zón	na přední zóně objevuje se [0], na zadní zóně [Π]
Zvýšení výkonu	přesuňte prstem po "SLIDER"	[1] až [9] nebo [U]
Vypnutí funkce Bridge	zmáčkněte současně tlačítka spojených varných zón	[0] nebo [H] na 2 zónách

Funkce "Keep warm" (udržování tepla)

Díky této funkci lze dosáhnout a automaticky udržet teplotu 70°C.

Díky tomu se lze vyhnout vykypění tekutin a rychlého připálení jídel u dna nádoby.

- Aktivování, zapnutí funkce « Keep warm » :

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [0] zóny	[0] až [9] nebo [H]
Zapnutí	zmáčkněte tlačítko [🔑] na "SLIDER"	[U]
Vypnutí	zmáčkněte zvolené [🔑] přesuňte prstem po "SLIDER"	[U] [0] až [9] nebo [H]

Tato funkce může být spuštěna nezávisle na všech varných zónách.

Po sundání nádoby z varné zóny zůstává funkce „udržení teploty“ aktivní po dobu cca 10 minut.

Maximální doba trvání funkce udržení teploty činí 2 hodiny.

Časovač / Timer

Časovač může být používán současně se všemi 3 varnými zónami, s různými časovými nastaveními (0 až 99 minut) pro každou zónu.

- Nastavování a změna doby vaření:

Příklad pro 16 minut na úrovni výkonu 7:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [0] zóny	[0] a kontrolka
Volba úrovně výkonu	posuňte prstem po "SLIDER" na [7]	[7]
Volba Časovače	zmáčkněte tlačítko [CL]	[00]
Nastavení jednotek	posuňte prstem po "SLIDER" na [6]	[0 nepřerušované] [6 blikající]
Potvrzení jednotek	zmáčkněte tlačítko [06]	[0 blikající] [6 nepřerušované]
Nastavení desítek	posuňte prstem po "SLIDER" na [1]	[1 blikající] [6 nepřerušované]
Potvrzení desítek	zmáčkněte tlačítko [16]	[16]
Doba je potvrzena a začíná vaření.		

- Zastavení času vaření:

Příklad pro 13 minut na úrovni výkonu 7:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [0] zóny	[0] a kontrolka
Volba Časovače	zmáčkněte tlačítko [13]	[13]
Vypnutí jednotek	přesuňte prstem po "SLIDER" na [0]	[1 nepřerušované] [0 blikající]
Potvrzení jednotek	zmáčkněte tlačítko [10]	[1 blikající] [0 nepřerušované]
Vypnutí desítek	přesuňte prstem po "SLIDER" na [0]	[0 blikající] [0 nepřerušované]
Potvrzení desítek	zmáčkněte tlačítko [00]	[00]

- Automatické zastavení na konci doby vaření:

Jakmile začíná končit zvolená doba vaření, časovač zobrazuje blikající symbol [00] a uslyšíte zvukový signál.

Pro vypnutí signálu a blikání stačí zmáčknout libovolné tlačítko.

- Funkce časovače na vajíčka:

Příklad pro 29 minut:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí desky	zmáčkněte tlačítko [①]	rozsvěcují se kontrolky kontrolní zóny [00]
Volba Časovače	zmáčkněte tlačítko [CL]	[00]
Vypnutí jednotek	přesuňte prstem po "SLIDER" na [9]	[0 nepřerušované] [9 blikající]
Potvrzení jednotek	zmáčkněte tlačítko [09]	[0 blikající] [9 nepřerušované]
Vypnutí desítek	přesuňte prstem po "SLIDER" na [2]	[2 blikající] [9 nepřerušované]
Potvrzení desítek	zmáčkněte tlačítko [29]	[29]

Po několika vteřinách kontrolka zabliká a zhasne.

Jakmile začíná končit zvolená doba vaření, časovač zobrazuje blikající symbol [00] a uslyšíte zvukový signál.

Pro vypnutí signálu a blikání stačí zmáčknout libovolné tlačítko.

Automatické vaření

Všechny varné zóny jsou vybaveny automatickým vařicím zařízením. Varné zóny jsou spouštěny na určitou dobu s plným rozsahem výkonu, následně se výkon automaticky snižuje na vstupně zvolenou úroveň.

- Zapnutí:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [0] zóny	[0] a kontrolka
Nastavení plného výkonu	přesuňte prstem po "SLIDER" na [9]	přechod od [0] do [9]
Automatické vaření	opět zmáčkněte "SLIDER" [9]	[9] bliká současně s [A]
Volba úrovně výkonu	přesuňte prstem po "SLIDER" na [7]	[9] přechází na [8] [7]

- Vypnutí automatického vaření:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [7] zóny	[7] blikající současně s [A]
Volba úrovně výkonu	přesuňte prstem po "SLIDER"	[1] až [9]

Funkce pauzy

Tato funkce dočasně přerušuje fungování celé desky a umožňuje obnovit práci se stejnými nastaveními.

- Zapnutí/vypnutí funkce pauzy:

<u>Činnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí pauzy	zmáčkněte [II] po dobu 2 vteřin	[II] na displeji varných zón
Vypnutí pauzy	zmáčkněte [II] po dobu 2 vteřin Zmáčkněte libovolné tlačítko nebo "SLIDER".	blikající kontrolka pauzy kontrolka zhasíná přesuňte prstem po

Funkce Recall

Po vypnutí desky [①], lze obnovit poslední nastavení.

- fáze vaření všech varných zón (výkon)
- minuty a vteřiny naprogramovaných časovačů pro jednotlivé varné zóny
- funkce udržení tepla

Postup pro obnovení je následující:

- zmáčkněte tlačítko [①]

- Následně zmáčkněte [II] během 6 vteřin.

Předchozí nastavení jsou opět aktivní.

Blokování kontrolního panelu

Pokud se chcete vyhnout náhodnému pozměnění nastavení varných zón, obzvláště při čištění, můžete zablokovat kontrolní panel (s výjimkou tlačítka On/Off [①]).

- Blokace:

Činnost

Zahájení

Blokace desky

Kontrolní panel

zmáčkněte tlačítko [①]

zmáčkněte současně [P] a [0]

na displeji pravé přední

zóny opět zmáčkněte tlačítko [0]

Displej

[0] nebo [H]

žádná změna

[L] na displejích

- Odblokování:

Činnost

Zahájení

Kontrolní panel

zmáčkněte tlačítko [①]

Displej

[L] na displejích

Během 5 vteřin od zahájení:

Odblokování desky

zmáčkněte současně [P] a [L]

přední pravé zóny

zmáčkněte tlačítko [P]

[0] nebo [H]

chybí světélka na
displejích

RADY OHLEDNĚ VAŘENÍ

Kvalita nádob

Vhodné materiály:

ocel, emailovaná ocel, litina, feromagnetická nerezová ocel, hliník s feromagnetickým dnem,

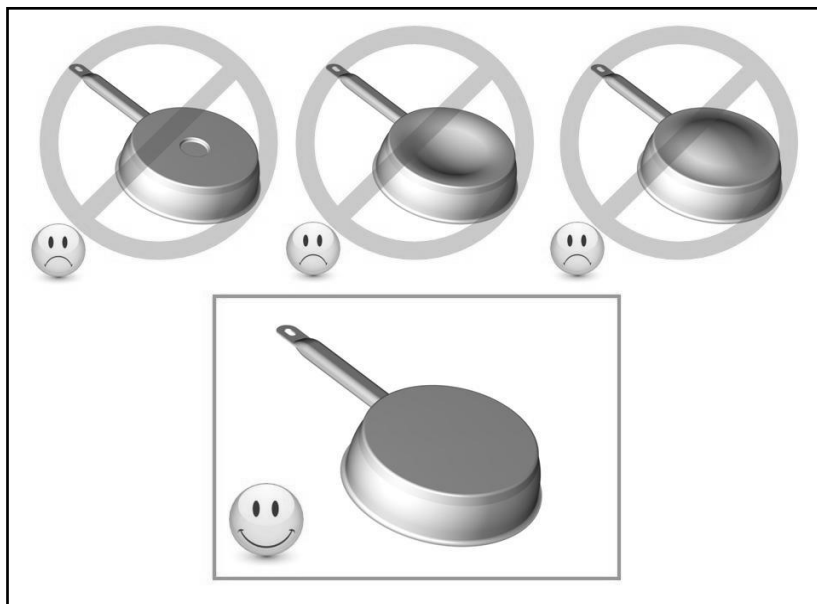
Nevhodné materiály:

hliník a nerezová ocel bez feromagnetického spodku, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán

Výrobci udávají informaci, zda je jejich výrobek kompatibilní s technologií indukce. Pro ověření, zda je nádoba kompatibilní:

- Nalijte malé množství vody do nádoby umístěné na indukční varné zóně nastavené na úroveň [9]. Voda musí být přivedena k varu během několika vteřin.
- Magnet je přitahován ke dnu nádoby.

Některé nádoby postavené na indukční varné zóně vytvářejí hluk. Neznamená to, že je zařízení vadné a nemá to vliv na činnost vaření.



Rozměry nádoby

Varné zóny se v rámci určitých mezí automaticky přizpůsobují průměrům nádob. Průměr dna nádoby ale musí mít určitou minimální velikost příslušně k dané varné zóně.

Pro dosažení co nejlepší efektivity desky umístěte nádobu do středu varné zóny.

Příklady nastavení výkonu vaření (následující hodnoty jsou orientační)

1 až 2	Tavení Ohřívání	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina Dříve připravená jídla
2 až 3	Vstupní vaření Rozmrazování	Rýže, pudink, cukrový sirup Sušená zelenina, ryby, mražené potraviny
3 až 4	Vaření na páře	Zelenina, ryby, maso
4 až 5	Vaření ve vodě	Brambory, polévky, těstoviny, čerstvá zelenina
6 až 7	Středně intenzivní Vaření, Dušení	Maso, játra, vejce, párky Guláš, dršťky, karbanátky
7 až 8	Vaření	Brambory, bramborové placky, vafle
9	Smažení, pražení Přivádění vody k varu	Steaky, omelety, smažená jídla Voda
P	Smažení, pražení Přivádění vody k varu	Škeble, steaky Vaření velkých množství vody

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění vypněte zařízení.

Nemyjte desku, pokud je sklo příliš horké, můžete se popálit.

- Odstraňte menší nečistoty vlhkým hadříkem s přidáním saponátu na nádobí rozpuštěného v malém množství vody. Následně omyjte povrch studenou vodou a důkladně ho osušte.
- Rozhodně se vyhýbejte detergentům a čistícím prostředkům se silnými žíravými a abrazivními vlastnostmi, které mohou způsobit poškrábání.
- Nikdy nepoužívejte parní nebo tlaková zařízení.
- Nepoužívejte žádné předměty, které mohou poškrábat keramické sklo.
- Ujistěte se, zda je nádoba suchá a čistá. Ujistěte se, zda se na povrchu desky nebo na nádobě nenacházejí žádné drobky nebo prach. Posouvání drsných rendlíků způsobuje poškrábání povrchu.
- Skvrny od cukru, džemu, želé atp. je třeba okamžitě odstraňovat. Pomůže to předcházet poškození povrchu.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?

Deska nebo varné zóny se nezapínají:

- Deska je nesprávně připojena k elektrické síti.
- Zafungovala pojistka.
- Je aktivní funkce blokace.
- Dotyková tlačítka jsou pokryta tukem nebo vodou.
- Na tlačítku je umístěn nějaký předmět.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [U]:

- Na varné zóně se nenachází žádná nádoba.
- Nádoba není kompatibilní s technologií indukce.
- Průměr dna nádoby je příliš malý.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E]:

- Kontaktujte servis.

Jedna nebo všechny varné zóny jsou vypnuté:

- Zafungoval bezpečnostní systém.
- Někdo zapomněl na dlouhou dobu vypnout varnou zónu.
- Bylo překryto jedno nebo více dotykových tlačítek.
- Nádoba je prázdná a její dno je nadměrně zahřáté.
- Deska je také vybavena automatickou redukcí úrovně výkonu a automatickou blokadou proti přehřátí.

Ventilace funguje nadále i po vypnutí desky:

- Nejedná se o poruchu, ventilátor pracuje i nadále, aby ochránil elektronické zařízení.

- Chladicí ventilátor se vypíná automaticky.

System automatického vaření se nezapíná:

- Varná zóna je stále horká [H].
- Je nastavena nejvyšší úroveň výkonu Booster [9].

Na kontrolním panelu se zobrazuje [L]:

- Viz kapitola týkající se blokování kontrolního panelu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [U]:

- Viz kapitola "Udržování tepla".

Na kontrolním panelu se zobrazuje [II]:

- Viz kapitola "Pauza".

Když se objeví symbol [E 4]:

- Deska musí být opět nakonfigurována. Proved'te, prosím, následující kroky:
 - I) Důležité: před zahájením se ujistěte, zda se na varné desce již nenachází žádná nádoba
 - II) Odpojte zařízení od napájecí sítě tím, že vytáhnete pojistku nebo vyšroubujete vypínač obvodu
 - III) Opět připojte desku k napájecí síti
 - IV) Postup:

- vezměte hrnec s feromagnetickým dnem a minimálním průměrem 16 cm
- zahajte postup během 2 minut po opětovném zapnutí varné desky k napájecí síti
- nepoužívejte tlačítko [O/I]

V) První krok: smazání existující konfigurace

1) Zmáčkněte a podržte [-]

2) Druhou rukou zmáčkněte současně a rychle (během 2s) každé tlačítko [O].

Začněte se pohybovat od přední pravé strany proti pohybu hodinových ručiček, v souladu s popisem na obrázku (od a do d).

Dvojitý zvuk "beep" znamená výskyt chyby.

Pokud k tomu dojde, začněte znova od položky 1).

3) Sundejte prsty z kontrolního panelu, zmáčkněte současně [+] a [-] během několika vteřin, dokud se zobrazují blikající symboly [E].

4) Počkejte, až symboly [E] přestanou blikat.

5) Po několika vteřinách se [E] automaticky promění na [C]. Existující nastavení budou smazána.

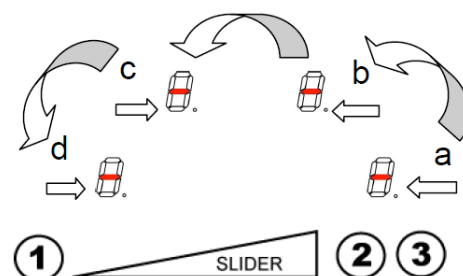
VI) Druhý krok: nová nastavení

1) Vezměte feromagnetický hrnec s průměrem minimálně 16 cm.

2) Vyberte varnou zónu zmáčknutím na příslušné tlačítko [O].

3) Umístěte hrnec na zóně, u které chcete provést konfiguraci.

4) Počkejte, až se na displeji [C] promění na [-]. Zvolená zóna je již



nakonfigurována.

5) Proveďte stejný postup pro každou varnou zónu se zobrazovaným symbolem [C].

6) Všechny varné zóny jsou nakonfigurovány v okamžiku, kdy se vypnou všechny displeje.

Během celého postupu používejte stejný hrnec.

Během postupu provádění nastavení nikdy nepokládejte několik hrnců současně na varných zónách.

- Pokud se nadále zobrazuje [E 4], kontaktujte prosím zákaznické oddělení.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [F] nebo [Er03]:

- Na tlačítkách se nachází nějaký předmět nebo tekutina. Symbol zmizí jakmile bude tlačítko uvolněno nebo vyčištěno.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E2] nebo [EH]:

- Deska je přehřátá, počkejte až vychladne a následně ji opět zapněte.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E3]:

- Nádoba není vhodná, změňte nádobu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E6]:

- Viz kapitola týkající se blokování kontrolního panelu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E8]:

- Ucpaný vstup vzduchu ventilátoru, odstraňte překážku.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E C]:

- Chyba konfigurace. Proveďte opětovnou konfiguraci desky, viz kapitola „Když se objeví symbol [E 4]”.

Pokud se některý z předchozích symbolů zobrazuje i nadále, je třeba kontaktovat servis.

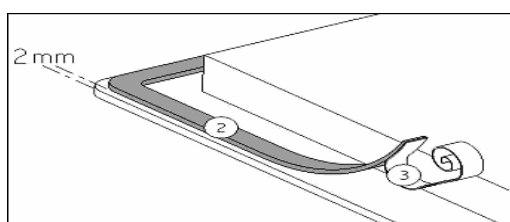
NÁVODY PRO INSTALACI

Instalaci mohou provádět výhradně odborníci.

Instalátor je povinen dodržovat právní předpisy a normy platné v dané zemi.

Způsob nalepení těsnění:

Těsnění dodané společně s deskou umožňuje zabránit pronikání kapalin do skříňky. Jeho instalaci je třeba provést pečlivě a v souladu s následujícím obrázkem.



Po odstranění ochranné vrstvy (3), nalepte těsnění (2) dva milimetry od vnější hrany skla.

MONTÁŽ - INSTALACE

- Rozměry výřezu jsou následující:

Platí pro	Výřez
KIH 6431 - 2B	560 x 490 mm
KIH 7431 - 2B	750 x 490 mm

- Ujistěte se, zda vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou nebo bočními stranami činí 50 mm.
- Desky se vyznačují klasifikací "Y" z hlediska tepelné ochrany. V ideální situaci by deska měla být instalována s velkým množstvím místa po obou stranách. Vzadu se může nacházet stěna a na straně vysoký prvek zástavby nebo stěna. Na druhé straně ale prvek zástavby nebo přepážka nemůže být vyšší než vaříč.
- Nábytek nebo zástavba, v které má být deska namontována, a také hrany nábytku, laminované povlaky a lepidlo použité pro upevnění musí být odolné vůči působení teplot do 100°C.
- Nástěnné lišty na hranách musí být teplovzdušné.
- Neinstalujte varnou desku nad troubou bez ventilace nebo nad myčkou nádobí.
- Zajistěte mezeru 20 mm pod spodní částí krytu desky, aby byl umožněn vhodný průtok vzduchu pro elektronické zařízení.
- Pokud se pod deskou nachází šuplík, neskladujte v něm hořlavé předměty (např. látky ve spreji) nebo předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám.
- Materiály, které jsou často používány při výrobě kuchyňských linek často vlivem vody bobtnají. Pro zajištění hran výřezu naneste vrstvu laku nebo speciálního utěšňovače. Obzvláště pečlivě naneste samolepící spoj dodaný společně s deskou, který zamezuje jakýmkoliv průsakům dovnitř nábytku, který bude desku podpírat. Toto těsnění zaručuje správné utěsnění, pokud je aplikováno ve spojení s hladkým povrchem pracovní plochy.
- Bezpečná vzdálenost mezi deskou a digestoří, která je nad ní umístěna, musí být v souladu s pokyny výrobce digestoře. V případě, že návod chybí, je třeba dodržet minimální vzdálenost 760 mm.
- Nesmíte dovolit, aby po provedení zástavby byl spojovací kabel podrobován jakýmkoliv mechanickým pnutím, vyplývajícím například ze skutečnosti umístění šuplíku.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Instalaci tohoto zařízení a jeho připojení k elektrické síti je třeba svěřit kvalifikovanému elektrikáři, který je obeznámen s normativními předpisy a důsledně je dodržuje.
- Po nainstalování zajistěte zabezpečení součástí, které jsou pod napětím.
- Údaje nezbytné pro provedení připojení se nacházejí na nálepkách umístěných na krytu desky poblíž připojovací lišty.
- Připojení k síti musí být provedeno pomocí zásuvky s uzemněním nebo skrze vícepólový jistič s minimální vzdáleností mezi rozpojenými kontakty 3 mm.
- Elektrický obvod musí být oddělen od sítě pomocí vhodných zařízení, například: vypínačů, jističů nebo stykačů.
- Pokud zařízení není vybaveno snadno dostupnou zástrčkou, pak musí být v instalaci v souladu s předpisy namontovány vypínače.
- Přívodové vedení musí být umístěno tak, aby se nedotýkalo horkých součástí varné desky nebo sporáku.

Varování!

- Toto zařízení musí být připojeno výhradně k síti 230 V~ 50/60 Hz.
- Vždy musí být připojen zemnicí vodič.
- Postupujte podle elektrického schématu.
- Připojovací lišta je umístěna vespod, v zadní části krytu desky. Pro otevření krytu použijte středně velký šroubovák. Umístěte ve štěrbině a otevřete kryt.

Napájení	Připojení	Průměr kabelu	Kabel	Pojistka
230V~ 50/60Hz	1 faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* vypočítáno s faktorem současnosti v souladu s normou EN 60335-2-6

Připojení desky

Deska může být připojena různými způsoby, je třeba použít mosazné spoje, které se nacházejí ve skřínce vedle svorkovnice.

Jednofázové 230V~1P+N

Vložte kontakt mezi svorky 1 a 2.

Připojte uzemnění ke svorce "earth", neutrální bod N ke svorce 4, fázi L k jedné ze svorek 1 nebo 2.

Dvoufázové 400V~2P+N

Připojte uzemnění ke svorce "earth", neutrální bod N ke svorce 4, fázi L1 ke svorce 1 a fázi L2 ke svorce 2.

Varování!

- Časté povolování a utahování šroubů v přípojovací liště zvyšuje riziko zhoršení těsnosti po dotažení. V souvislosti s touto skutečností doporučujeme omezit utahování a povolování na minimum.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely správně připojeny a utaženy.
- **Neneseme zodpovědnost za jakékoliv události vzniklé v důsledku chybného připojení nebo ty, k nimž mohlo dojít v souvislosti s používáním zařízení, které není uzemněno nebo má vadné uzemnění.**

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Obalové materiály jsou ekologické a vhodné pro opětovné zpracování.
- Elektronická zařízení sestávají z materiálů vhodných pro opětovné zpracování a někdy z materiálů škodlivých pro životní prostředí, které jsou ale nutné pro správné a bezpečné fungování zařízení.
- Nevyhazujte zařízení společně s obyčejným domácím odpadem.
- Kontaktujte středisko pro sběr odpadů místních orgánů, které se zabývají znehodnocováním domácích spotřebičů.

